

**CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE JUIZ DE FORA
RENATA MARTINS FOGAÇA**

**AS CRÔNICAS DE NINA HORTA:
LITERATURA E GASTRONOMIA**

Juiz de Fora
2015

RENATA MARTINS FOGAÇA

**AS CRÔNICAS DE NINA HORTA:
LITERATURA E GASTRONOMIA**

Dissertação apresentada ao Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, CES/JF, como requisito parcial, para a obtenção do título de Mestre em Letras, Área de Concentração: Literatura Brasileira.
Linha de Pesquisa: Tradição e Ruptura

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Maria Andréia de Paula Silva

Juiz de Fora
2015

Ficha Catalográfica elaborada pela Biblioteca – CES/JF

Fogaça, Renata Martins
As crônicas de Nina Horta: literatura e gastronomia / Renata Martins Fogaça.
- 2015.
120 f.

Dissertação (Mestrado em Letras)-Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora,
Juiz de Fora, 2015.
Bibliografia: p. 95-98

1. Horta, Nina, 195? – Crítica e interpretação. 2. Literatura brasileira – Crônicas. 3. Gastronomia. I. Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. II. Título.

CDD B869.8

FOGAÇA, Renata Martins. **As crônicas de Nina Horta: literatura e gastronomia.** Dissertação apresentada ao Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, CES/JF, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Letras, área de concentração: Literatura Brasileira, linha de pesquisa: Tradição e ruptura, realizada no 1º semestre de 2015.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Maria Andréia de Paula Silva (CES/JF)
Orientadora

Prof. Dr. Gabriel da Cunha Pereira (UEA/AM)
Membro Convidado

Prof. Dr. Édimo de Almeida Pereira (CES/JF)
Membro Convidado

Examinado (a) em: ___/___/_____.

Dedico este trabalho a meus pais e à
minha família, pelo apoio e incentivo de
sempre.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais e à minha família, pela compreensão e apoio durante o período do mestrado.

Ao Prof. Dr. Afonso Celso Carvalho Rodrigues (UFJF), fonte de inspiração do meu tema de pesquisa, sempre disponível a colaborar no que fosse preciso.

À minha orientadora, Prof^a. Dr^a. Maria Andréia de Paula Silva, pela confiança, paciência, competência e dedicação no período de orientação e elaboração da dissertação.

Ao Prof. Dr. Édimo de Almeida Pereira (CES/JF) e ao Prof. Dr. Gabriel da Cunha Pereira (UEA/AM), pela participação em minha banca de qualificação, contribuindo para a elaboração da versão final de minha dissertação, e por aceitarem fazer parte da Banca de Defesa.

À Coordenação, aos professores e funcionários do CES/JF, pelo profissionalismo e atenção dedicados aos alunos do Programa de Mestrado em Letras.

Aos meus colegas de trabalho, pela amizade, apoio e compreensão nos momentos difíceis, e à Joana, pela amizade dedicada não só no trabalho, mas também no período de estudos no mestrado.

Por último, mas não menos importante, a Deus, pela força dada para prosseguir, com persistência, durante a caminhada de estudos e pesquisa.

A arte de cozinhar tem algo em comum com a literatura. Os escritores, os poetas não escapam à divina tentação da invenção da culinária e do desafio aos sabores.

Loy Rolim

RESUMO

FOGAÇA, Renata Martins. **As crônicas de Nina Horta**: literatura e gastronomia. 120 f. Dissertação (Mestrado em letras). Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2015.

A proposta desta dissertação é analisar a estrutura e o estilo da escrita da cronista Nina Horta a partir da primeira publicação no Jornal **Folha de São Paulo** até a coletânea de suas crônicas publicadas no período de 1987 a 1995 e reunidas no livro **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida, da editora Companhia das Letras. A relação entre a literatura e a gastronomia presente no livro se estrutura a partir da constatação de que se alimentar faz parte do cotidiano das pessoas, e este, por sua vez, é uma forma de alimento para a crônica. Para lograr tal objetivo, será realizado um histórico da crônica, apresentando sua trajetória e sua importância no Brasil e sua ligação com o jornal. Buscar-se-á estabelecer as transformações realizadas na tradicional coluna de culinária por Nina Horta a fim de aproximá-la da crônica. Pretende-se, também, mapear a forma com que a autora relaciona fatos e situações rotineiras a que todo ser humano está sujeito ao resgate e ao registro da memória coletiva. Para a pesquisa, os fundamentos teóricos sobre a crônica serão baseados em Antonio Candido, Jorge de Sá e Joaquim Ferreira dos Santos. Walter Benjamin, Maurice Halbwachs e Pierre Nora serão alguns dos teóricos estudados na busca de uma aproximação da memória coletiva.

Palavras-chave: Crônica. Culinária. Jornal. Memória coletiva. Nina Horta.

ABSTRACT

This dissertation aims to analyze the structure and writing style of the writer Nina Horta, from her first publication in the newspaper **Folha de São Paulo** to her book **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**, by the publisher Companhia das Letras. The relationship between literature and gastronomy found in the book is based on the conclusion that feeding is a part of people's routine – which is, for its part, a source of inspiration for the short stories themselves. In order to achieve such purpose, we will outline a history of the short story, presenting its development and importance in Brazil, as well as its connection to newspapers. We will try to establish the transformations which happened in Nina Horta's traditional cooking column, so as to bring it closer to the short story genre. We also intend to map the way the author connects usual facts and situations, to which everyone is subject, to the recovery and record of collective memory. For the research, the theoretical foundations about short stories will be based on Antonio Candido, Jorge de Sá and Joaquim Ferreira dos Santos. Walter Benjamin, Maurice Halbwachs and Pierre Nora will be some of the theoreticians studied in order to approach the concept of collective memory.

Keywords: Short story. Gastronomy. Newspaper. Collective Memory. Nina Horta.

LISTA DE ANEXOS

- ANEXO A Comida perversa (p. 39 - 42 livro) – p. 99
- ANEXO B Laura (p. 248 - 250 livro) – p. 102
- ANEXO C Banzo (p. 147 - 149 livro) – p. 104
- ANEXO D Natais (p. 217 - 219 livro) – p. 106
- ANEXO E O segredo do flambado está na bebida utilizada (Josimar Melo – Especial para o Casa e Companhia – Jornal Folha de São Paulo – 30/08/1987) – p. 108
- ANEXO F Cada passeio pede uma cesta básica diferente (JM – Especial para o Casa e Companhia – Jornal Folha de São Paulo – 13/09/1987) – p. 109
- ANEXO G Churrasco com alho e frutas (Nina Horta – Especial para o Casa e Companhia – Jornal Folha de São Paulo – 27/09/1987) – p. 110
- ANEXO H Receitas valem pelo que vem no verso (Nina Horta - Especial para a Folha – Jornal Folha de São Paulo – 28/08/1988) – p. 111
- ANEXO I Piquenique (p. 262 - 264 livro) – p. 112
- ANEXO J Carta de leitora (p. 340 - 343 livro) – p. 114
- ANEXO K Comida de alma (p. 15 - 20 livro) – p. 116
- ANEXO L Simples prazeres (p. 28 - 29 livro) – p. 120

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	A CRÔNICA	12
2.1	HISTÓRIA DO GÊNERO NO BRASIL	15
2.2	AS DIFERENTES FACES DA CRÔNICA NO BRASIL	24
3	MEMÓRIA COLETIVA E CULINÁRIA	40
3.1	MEMÓRIA E HISTÓRIA	41
3.2	MEMÓRIA SENSORIAL	51
4	COMER, LER, REVIVER	65
4.1	NINA HORTA – A CRONISTA E SUA OBRA NÃO É SOPA: CRÔNICAS E RECEITAS DE COMIDA	65
4.2	A TRADICIONAL RECEITA DE JORNAL E A INOVAÇÃO DA CRÔNICA DE NINA HORTA	73
5	CONCLUSÃO	92
	REFERÊNCIAS	95
	ANEXOS	99

1 INTRODUÇÃO

Esta dissertação abordará as crônicas de Nina Horta publicadas na obra **Não é sopa: crônicas e receitas de comida** (1995), que, primeiramente, foram elaboradas para o Jornal **Folha de São Paulo** no período de 1987 a 1995. O livro foi encomendado por Maria Emília Bender, da editora Companhia das Letras, e a coletânea das 77 crônicas demorou, aproximadamente, dois anos para ser elaborada. As crônicas não são separadas cronologicamente, mas por temas, como: opiniões; ingredientes; livros e escritores; reminiscências; filmes; entre outros assuntos.

A leitura das crônicas contidas no livro **Não é sopa** terá como objetivo analisar a relação estabelecida entre o cotidiano e a gastronomia, bem como a forma como essa relação proporciona o resgate da memória coletiva.

Acredita-se que o estudo somente será possível após um levantamento do histórico da crônica no Brasil, uma investigação a respeito das alterações do gênero coluna de culinária realizadas, em especial, no espaço em que Nina Horta escrevia, e, ainda, uma pesquisa sobre a fortuna crítica da autora. Tais procedimentos visam estabelecer uma relação entre o cotidiano e a possibilidade de resgate da memória coletiva por meio da gastronomia.

A escolha da obra da cronista deu-se em razão da forma leve e divertida assumida pela escritora, o caráter pessoal utilizado por ela ao se permitir registrar a lembrança de momentos marcantes de sua história envolvendo a arte da culinária. Ao aliar os acontecimentos do cotidiano à gastronomia, Nina Horta parece recuperar a riqueza dos sentidos assumidos pela comida a partir do compartilhamento das experiências comuns.

A segunda seção, que se segue à introdução, abordará a crônica e será subdividida em duas seções secundárias: a primeira voltada à abordagem da história do gênero no Brasil e a segunda dedicada às diferentes faces assumidas pela crônica no país. Nesta seção, o estudo será baseado nos autores Antonio Candido, Joaquim Ferreira dos Santos, Jorge de Sá e William Valentine Redmond.

A terceira seção, intitulada Memória coletiva e culinária, também será subdividida em duas seções secundárias, nas quais se relacionam, em primeiro lugar, a memória e a história e, em segundo lugar, a memória sensorial. A ligação entre culinária e gastronomia se estabelece no momento em que, para além da

aproximação pela alimentação, destacaremos a ligação com a tradição. Busca-se compreender os aspectos relacionados à culinária, que, ao mesmo tempo, se associam com questões históricas, culturais e sociais. Destaca-se, nesta seção, a postura da cronista, que não fala simplesmente de comida e, além de apresentar receitas, as relaciona a fatos pessoais que, de alguma forma, ficaram registrados em sua memória. Maurice Halbwachs, Pierre Nora e Davi Arriguci Junior serão alguns dos autores pesquisados no que se refere ao assunto memória.

A quarta seção, denominada Comer, ler, reviver, será reservada para análise de algumas crônicas da obra de Nina Horta, presentes no livro citado, a fim de buscar elementos que comprovem a estreita ligação do exercício literário e a possibilidade de registro da memória coletiva. Também será subdividida em duas seções secundárias: a primeira, intitulada Nina Horta – a cronista e sua obra **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida, fará uma apresentação sobre a cronista e a obra pesquisada; e a segunda, intitulada A tradicional receita de jornal e a inovação da crônica de Nina Horta, além da análise das crônicas, mostrará o início da jornada de trabalho da cronista na coluna de culinária.

Por se tratar de uma autora ainda pouco pesquisada e com limitado referencial teórico e crítico, como metodologia, foram realizadas, além de pesquisa bibliográfica, pesquisas em portais e entrevistas relacionadas ao tema.

Dessa forma, poderemos retratar o histórico da crônica em sua estreita relação com a elaboração da memória como uma de suas principais características, assim como conhecer as experiências de Nina Horta em sua passagem de colunista de culinária para escritora de crônicas.

A presente dissertação seguirá a regra ortográfica proposta a partir da última reforma, porém, nas citações diretas, será preservada a ortografia original encontrada nas obras pesquisadas.

2 A CRÔNICA

A palavra crônica deriva do grego *chronos* e, apesar de possuir vários significados, todos estão relacionados ao tempo. Tendo em vista essa relação, é possível vincular a crônica à memória como forma de registro dos acontecimentos que, ao ser realizada em linguagem coloquial, acaba se diferenciando “[...] da antiquíssima *chronica*, narrativa histórica sobre os grandes vultos do passado” (REDMOND, 2008, segunda capa). Trata-se, segundo Davi Arriguci Junior, de um gênero ligado ao jornal e que explora assuntos cotidianos:

Um leitor atual pode não se dar conta desse vínculo de origem que faz dela uma forma do tempo e da memória, um meio de representação temporal dos eventos passados, um registro da vida escoada. Mas a crônica sempre tece a continuidade do gesto humano na tela do tempo (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 51).

Santos, J. (2007, p. 15) afirma que, ao separarmos o radical grego citado anteriormente, chegaremos à conceituação de crônica encontrada comumente em dicionário: “[...] Compilação de fatos históricos apresentados segundo a ordem de sucessão no tempo”. Primeiramente, a crônica era conhecida como folhetim e estava relacionada à imprensa, seus autores eram incumbidos de relatar os fatos ocorridos durante a semana. Machado de Assis, no ano de 1859, descreve seu conceito de folhetim e o que seria a função de quem exercia a profissão:

Mas começemos por definir a nova entidade literária. O folhetim, disse eu em outra parte, e debaixo de outro pseudônimo, o folhetim nasceu do jornal, o folhetinista por consequência do jornalista. [...] O folhetinista é a fusão agradável do útil e do fútil, o parto curioso e singular do sério, consorciado com o frívolo. Estes dois elementos, arredados como pólos, heterogêneos como água e fogo, casam-se perfeitamente na organização do novo animal (ASSIS, 1859, apud REDMOND, 2008, p. 19).

Jorge de Sá, aproximando-se de Machado de Assis, nos informa que existe certa ambiguidade no que diz respeito ao gênero crônica e explica: “[...] A crônica é, pois, uma narrativa curta por excelência, uma ‘conversa fiada’, como dizia Vinicius de Moraes, mas que recebe um tratamento literário, mesmo que não seja considerado ficcional” (SÁ, 1985, p. 28).

Útil, fútil e conversa fiada são termos que revelam a dificuldade da crítica em aceitar a crônica como um tipo textual da literatura considerada séria, conforme afirma Redmond:

A ausência de conceitos preestabelecidos para sua construção, os procedimentos de composição e a temática livres, a ambigüidade entre o literário e o jornalístico, enfim, a multiplicidade de facetas da crônica impossibilitam uma definição objetiva. Passado e presente, seriedade e comicidade, historicidade e atualidade, fugacidade e perenidade, coloquialismo e cultura confundem-se e misturam-se, gerando uma das formas mais polêmicas de produção textual, muitas vezes considerada mesmo como literatura de consumo (REDMOND, 2008, p.12).

Talvez pela inexistência de uma conceituação específica e, até mesmo, pelas inúmeras possibilidades temáticas encontradas para se escrevê-la, o gênero crônica ainda seja tão discutido ou questionado no meio literário. De acordo com o dicionário Houaiss (2010, p. 211), crônica está definida como: “[...] registro de fatos históricos em ordem cronológica; pequeno texto ger. baseado em fatos do cotidiano; seção ou coluna de jornal sobre tema especializado”.

Contemporaneamente, pode-se considerar a seguinte caracterização de crônica: “[...] texto redigido de forma livre e pessoal, tendo como tema fatos ou idéias da atualidade, de teor artístico, político, esportivo, de comportamento ou simplesmente relativo à vida cotidiana” (SÉRGIO, 1996, apud REDMOND, 2008, p. 13).

Historicamente, conforme nos relata Sá (1985), a carta de Pero Vaz de Caminha a el-rei D. Manuel talvez possa ser definida como o primeiro texto literário redigido em nosso país e marca o início da história da literatura brasileira pelas imagens inauguradas:

A carta de Pero Vaz de Caminha a el-rei D. Manuel assinala o momento em que, pela primeira vez, a paisagem brasileira desperta o entusiasmo de um cronista, oferecendo-lhe a matéria para o texto que seria considerado a nossa certidão de nascimento. Se a carta inaugura o nosso processo literário, é bastante discutível: sua importância histórica e sua presença constante até mesmo nos modernos poemas e narrativas parodísticos atestam que, pelo menos, ela é um começo de estruturação, é o marco inicial de uma busca que, inevitavelmente, começaria na linguagem dos ‘descobridores’ que chegavam à Terra de Vera Cruz, até que um natural dos trópicos fosse capaz de pensar a realidade brasileira pelo ângulo brasileiro, recriando-a através de uma linguagem livre dos padrões lusitanos (SÁ, 1985, p. 5).

Com características típicas de um cronista medieval, Caminha descreve, com riqueza de detalhes, os acontecimentos da nova terra, justamente em um período de mudanças, quando ocorre um choque entre a cultura europeia e a indígena. Possivelmente seja esse o motivo de historiadores e críticos da literatura considerarem a carta de Caminha como o “[...] marco inicial da crônica no Brasil, levando-se em conta que essa narrativa, enquanto relato histórico, possui características próprias da crônica” (REDMOND, 2008, p. 16). Sá (1985) deixa claro que Caminha redigiu sua carta após ter estado no ambiente descrito, o que também atesta o caráter de documento. Em sua análise, o mesmo autor analisa esse contexto de escrita:

Escreve após ter ido à terra ‘para andar lá com eles e saber de seu viver e maneiras’: a observação direta é o ponto de partida para que o narrador possa registrar os fatos de tal maneira que mesmo os mais efêmeros ganhem uma certa concretude (SÁ, 1985, p. 6).

Sá (1985, p. 6-7) destaca, ainda, que, por meio de tudo o que foi registrado na carta do descobrimento, Caminha foi capaz de estabelecer “[...] o princípio básico da *crônica*: registrar o circunstancial” e, por isso, afirma que “[...] nossa literatura nasceu, pois de uma circunstância. Nasceu da crônica”.

A crônica possui como uma de suas características registrar o circunstancial, assim como era feito por Caminha. Nesse sentido, assim nos ensina Redmond:

A crônica brasileira explora uma linguagem lírica, irônica, casual, ora precisa, ora vaga, amparada por um diálogo rápido e certeiro. Registra o circunstancial e o efêmero; o real é recriado com engenho e arte. Cultiva a função poética da linguagem, imprime leveza ao discurso, revela e valoriza, na visão do autor, a crítica de um momento histórico, atenuando o vínculo de temporalidade que eterniza o texto (REDMOND, 2008, p. 21).

Além do registro do circunstancial, a crônica brasileira apresenta diversidade de estilo e característica de acordo com quem a escreve, não deixando de lado seu aspecto básico: o registro de fatos e acontecimentos do cotidiano divulgados em jornais, revistas e *blogs*, abrangendo o mais diversificado público.

Quanto ao público, se a carta de Caminha remetia a somente um receptor, el-rei D. Manuel, com o passar do tempo, o registro passa a ser feito por um *narrador-repórter* e a ser direcionado a um maior número de leitores, formando, assim, um público alvo. De acordo com o estilo de escrita de cada cronista e com os assuntos

abordados, este irá conquistando seu público. A forma de estruturação para uma possível publicação de uma coletânea de crônicas poderá despertar um novo interesse aos leitores das crônicas de jornal ou, ainda, tornar o cronista conhecido por meio de seu livro. Ainda a esse respeito, Sá complementa:

Mas que público é esse? Sendo a crônica uma soma de jornalismo e literatura (daí a imagem do *narrador-repórter*), dirige-se a uma classe que tem preferência pelo jornal em que ela é publicada (só depois é que irá ou não integrar uma coletânea, geralmente organizada pelo próprio cronista), o que significa uma espécie de censura ou, pelo menos, de limitação: a ideologia do veículo corresponde ao interesse dos seus consumidores, direcionados pelos proprietários do periódico e/ou pelos editores-chefes de redação. Ocorre ainda o limite de espaço, uma vez que a página comporta várias matérias, o que impõe a cada uma delas um número restrito de laudas, obrigando o redator a explorar da maneira mais econômica possível o pequeno espaço de que dispõe. É dessa economia que nasce sua riqueza estrutural (SÁ, 1985, p. 7-8).

Mesmo possuindo inúmeras possibilidades devido à sua diversidade, atualmente, a crônica pode ser conceituada, segundo o ponto de vista de Redmond, de forma semelhante à encontrada no dicionário conforme já citado anteriormente:

A crônica, em seu sentido geral, é um breve comentário sobre algum fato do cotidiano. Trata-se de um gênero literário produzido para ser veiculado na imprensa, de finalidade utilitária com o objetivo de agradar aos leitores dentro de um espaço de mesma localização. Poética ou irônica, seu motivo são os pequenos acontecimentos: a notícia em que ninguém prestou atenção, cenas do cotidiano, tudo o que é corriqueiro, criando-se, assim, no transcurso do tempo – dias, semanas – uma familiaridade entre o escritor e aqueles que o leem (REDMOND, 2008, p. 11).

Como citado por Redmond, a crônica é um gênero criado para o meio jornalístico, mas, com sua popularização entre os leitores, acabou se tornando um fenômeno. Em consequência, como já dito previamente, por meio de coletâneas, as crônicas transformam-se em livros nos quais constam as melhores publicações. De certa forma, a crônica torna-se um elemento muito importante no incentivo à leitura, pois agrega acessibilidade de linguagem e elaboração do imaginário.

2.1 HISTÓRIA DO GÊNERO NO BRASIL

O reaparecimento da crônica na segunda metade do século XIX apresenta novos atributos, como a “[...] heterogeneidade e discrepância de seus componentes” (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 57), gerando conseqüentemente novidades em sua

escrita e sua forma de estruturação. Por meio das crônicas publicadas nos jornais, era possível transmitir informações de cunho histórico, assim como notícias mais recentes da sociedade.

Também nesse momento, estreitaram-se as relações entre a crônica e o jornalismo, acentuando a importância dos episódios cotidianos e a forma coloquial de sua escrita. Suas características passam a não se restringir apenas ao fator cronológico, abrindo as possibilidades quanto à forma de usar os temas e os recursos de linguagem, adstringindo a relação de intimidade entre cronista e leitor.

Redmond (2008, p. 21) afirma que “[...] não há uma regra para a redação desse tipo de texto formalmente elaborado”. Essa falta de regras para sua escrita torna-se um fator diferencial e interessante, pois tal liberdade acaba por se transformar em mais uma característica da crônica. Como esse gênero não possui uma norma ou um padrão pré-estabelecido a ser seguido, ele permite ao cronista certa liberdade no momento de escrita no que diz respeito à escolha de seus temas e ao estilo de escrita, possibilitando o uso do coloquialismo, “[...] onde aparecem clichês, frases feitas, gírias, regionalismos, numa mistura que gera uma forma subjetiva, autoral de expressão verbal” (REDMOND, 2008, p. 34).

Santos, J. (2007, p. 25) relata que, entre os anos de 1850 e 1920, surgiram os precursores do gênero no Brasil, mas não como cronistas de fato, e sim como “[...] historiadores imediatos desta cena emergente”. Eles eram responsáveis por descrever os acontecimentos cotidianos que os profissionais da História do Brasil não se interessavam em contar:

São as primeiras estrelas da imprensa, que se moderniza e fica profissional. João do Rio, sempre fascinado pelos estrangeirismos, perfilava a modern girl, uma garota já apaixonada pelo perfume da gasolina. Acima de tudo, ele dava o tom para a sua geração, colocando a todos nas ruas para flunar pelas calçadas e esmiuçar o comportamento da frívola city. Machado de Assis, o maior escritor brasileiro, fazia em ‘A semana’ uma mistura equilibrada de jornalismo e literatura, mostrando com humor o que seria, segundo Gustavo Corção, a crônica brasileira: uma maneira leve de tratar as coisas graves, e uma maneira grave de tratar as coisas leves (SANTOS, J., 2007, p. 25).

No período em que Paulo Barreto, também conhecido sob o pseudônimo de João do Rio (1881-1921), escrevia para os jornais, a visibilidade da crônica ainda era pequena, sendo disponibilizada somente uma seção ou um rodapé, chamados de *folhetim*, com publicações referentes aos acontecimentos da semana ou, até

mesmo, do dia, por meio de “[...] pequenos contos, pequenos artigos, ensaios breves, poemas em prosa” (SÁ, 1985, p. 8). Arriguci Junior (1987, p. 57) define o folhetim como sendo um “[...] pedaço de página por onde a literatura penetrou fundo no jornal, tratando dos temas mais diversos, mas com predominância dos aspectos da vida moderna”. Com a modernização das cidades, era necessária, também, uma alteração de comportamento dos contadores de suas histórias. No lugar de permanecer em sua redação à espera de notícias, o autor passa a ir às ruas em busca de informações. É o caso, por exemplo, de João do Rio, como nos explica Sá:

Em vez de permanecer na redação à espera de um informe para ser transformado em reportagem, o famoso autor de *As religiões no Rio* ia ao local dos fatos para melhor investigar e assim dar mais vida ao seu próprio texto: subindo morros, freqüentando lugares refinados e também a fina flor da malandragem carioca, João do Rio (seu pseudônimo mais conhecido) construiu uma nova sintaxe, impondo a seus contemporâneos uma outra maneira de vivenciar a profissão de jornalista. Mudando o enfoque, mudaria também a linguagem e a própria estrutura folhetinesca (SÁ, 1985, p. 8-9, grifo do autor).

Para narrar os fatos cotidianos, é necessário que o cronista percorra as ruas da cidade a fim de que possa ficar mais próximo das pessoas e consiga observar e registrar com maior riqueza de detalhes os acontecimentos simples. Observando as pessoas à sua volta e ouvindo suas conversas, o cronista é capaz de registrar da situação mais banal e corriqueira, como o simples fato de ir à padaria, ao fato mais importante ou interessante, como um acontecimento histórico ou político, mas ambas com tom de leveza para quem lê. Conforme Sá (1985), o cronista consegue transformar a realidade, muitas vezes tão pesada, em uma grande brincadeira. Para o autor, “[...] É nesse contexto que o fato em si ganha mais importância do que os personagens” (SÁ, 1985, p. 45).

Ao notar a evolução das cidades, Paulo Barreto percebeu que também era necessária uma mudança na maneira de se contar as histórias. Tal mudança rendeu ao jornalista e escritor o título de “[...] cronista mundano por excelência” e, conseqüentemente, forneceu à crônica uma “[...] roupagem mais ‘literária’” (SÁ, 1985, p. 9).

No século XX, a crônica brasileira foi enriquecida pelas narrativas de Rubem Braga, autor essencialmente cronista, que possui como particularidade o destaque da grandeza dos pequenos momentos da humanidade. Para o escritor em questão, “[...] A verdade não é o tempo que passa, a verdade é o instante” (BRAGA, 1980,

apud SÁ, 1985, p. 12), e a função da crônica consistia em “[...] dar um sentido solene e alto às palavras de todo dia” (BRAGA apud ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 65). Outra característica marcante em Braga é a chamada falta de assunto; assim diz Manuel Bandeira: “[...] Braga é o estilista cuja melhor performance ocorre sempre por escassez de assunto” (BANDEIRA apud SANTOS, J., 2007, p. 19). De fato, terá sido Rubem Braga o responsável por modificar a maneira de escrita da crônica. Nesse sentido, Sá esclarece:

Em vez do simples registro formal, o *comentário* de acontecimentos que tanto poderiam ser do conhecimento público como apenas do imaginário do cronista, tudo examinado pelo ângulo subjetivo da interpretação, ou melhor, pelo ângulo da recriação do real (SÁ, 1985, p. 9, grifo do autor).

O escritor priorizava os pequenos, mas não menos importantes, momentos da vida, ora complexos, ora banais. Ao ler algumas crônicas, o leitor se permite pensar em sua própria vida por meio do resgate da memória, “[...] através do qual [...] reencontra o prazer da leitura e – mesmo que não o perceba – aprende a ler na história ‘inventada’ a sua própria história” (SÁ, 1985, p. 12).

Essa empatia torna-se possível, segundo Santos, J. (2007, p. 20), devido à maneira como as palavras e os personagens são apresentados: “[...] o verbo não posa empáfia, a semântica joga com as palavras curtas, de uso comum, e os personagens não vieram do fabulário grego nem das estátuas romanas, mas de alguma esquina do bairro”.

João do Rio e Rubem Braga foram responsáveis por fortalecer a crônica e mostraram que, mesmo uma narrativa curta, um texto despretensioso e uma prosa fiada “[...] também exige um escritor de talento” (SÁ, 1985, p. 76).

A crônica não é tão simples quanto aparenta. Por mais que se permita a utilização de uma escrita acessível e de uma narrativa curta, esse gênero textual pode vir a tratar, em poucas palavras, mas não menos essenciais, de assuntos consideravelmente importantes que, talvez se estivessem em uma reportagem tradicional, não despertariam o interesse, em um primeiro momento, pela demanda de tempo da execução de leitura. Santos, J. afirma que, pelas características enumeradas nesta dissertação, o debate sobre o lugar a ser ocupado pela crônica entre os gêneros literários é irrelevante:

Se é aguda, não é crônica, definiu Rubem Braga. Tudo sem culto de qualquer aristocracia, que ela nasceu plebéia, embrulhada em papel-jornal e com um editor gritando 'Olha o prazo do fechamento, dona Rachel de Queiroz'. Acima de tudo sem a camisa-de-força teórica que divide o mundo do tipo literatura maior e menor (SANTOS, 2007, p.22).

Candido (1992), destacando o caráter brasileiro do gênero, afirma que a crônica não nasceu com o jornal, mas que, a partir da popularidade deste meio de comunicação, ela passou a ocupar um lugar cada vez mais importante em suas páginas.

Retificando o que ficou dito atrás, ela não nasceu propriamente com o jornal, mas só quando este se tornou cotidiano, de tiragem relativamente grande e teor acessível, isto é, há uns 150 anos mais ou menos. No Brasil, ela tem uma boa história, e até se poderia dizer que, sob vários aspectos, é um gênero brasileiro, pela naturalidade com que se aclimatou aqui e a originalidade com que aqui se desenvolveu. Antes de ser crônica propriamente dita foi 'folhetim', ou seja, um artigo de rodapé sobre as questões do dia – políticas, sociais, artísticas, literárias. Assim eram os da secção 'Ao correr da pena', título significativo a cuja sombra José de Alencar escrevia semanalmente para o *Correio Mercantil*, de 1854 a 1855. Aos poucos, o 'folhetim' foi encurtando e ganhando certa gratuidade, certo ar de quem está escrevendo à toa, sem dar muita importância. Depois, entrou francamente pelo tom ligeiramente e encolheu de tamanho, até chegar ao que é hoje (CANDIDO, 1992, p. 15).

A partir da publicação de José de Alencar, o gênero passou a apresentar as características conhecidas atualmente. O autor “[...] comentava com graça e leveza os acontecimentos da semana - a primeira corrida no Jockey Club, a missa do galo na Catedral - e fazia o casamento definitivo entre literatura e jornalismo” (SANTOS, J., 2007, p. 16).

Já durante o período de 1920 a 1950, ocorreu um evento que marcaria, definitivamente, o mundo das artes, com destaque para a literatura. A Semana de Arte Moderna de 1922 foi responsável por transformar a área das letras brasileiras, deixando-a “[...] mais próxima da maneira de se falar nas ruas, e isso era na medida e nada mais para o espírito de conversa à toa, sem grandes compromissos, que caracterizava a crônica” (SANTOS, J., 2007, p. 63). Os modernistas que se destacaram nessa época também no ofício de cronistas foram Oswald e Mário de Andrade. De acordo com Arriguci Junior (1987), com a realização da Semana de Arte Moderna de 1922 e a chegada do modernismo, escritores renomados se renderam às crônicas, dentre os quais Manuel Bandeira, Alcântara Machado, Carlos Drummond de Andrade, Vinícius de Moraes. Eneida e Rachel de Queiroz são

exemplos de mulheres que também se dedicaram ao mundo das crônicas. Uma característica comum a todos os escritores citados, ainda que tivessem personalidades distintas, seria a percepção de que abordar o cotidiano exigia uma linguagem acessível, deixando a crônica mais atraente e mais próxima de seus leitores.

A cada dia, surgiam novos assuntos e, conseqüentemente, novos cronistas, com suas percepções e formas de abordar os acontecimentos das ruas e das cidades, sem deixar de lado suas opiniões e estilos de escrita:

Se alguma coisa em comum possuem escritores tão diferentes entre si é, no plano expressivo, a decisiva incorporação da fala coloquial brasileira, que se ajustava perfeitamente à observação dos fatos da vida cotidiana, espaço preferido da crônica, por tudo isso cada vez mais comunicativa e próxima do leitor. Na verdade, ela se tornava um campo de experimentação de uma linguagem mais desataviada, flexível e livre, adequando-se à necessidade de pesquisa da realidade brasileira que passara a se impor à consciência dos intelectuais, sobretudo a partir da Revolução de 30, e atingia, por essa via simples, também a consciência do grande público dos jornais (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 62-63).

O formato da crônica com o qual nos deparamos nos dias de hoje deve-se, em grande parte, à “[...] aparição dos escritores-roqueiros de 22” (SANTOS, J., 2007, p. 19). Assim como já acontecia nas crônicas, os romances e as poesias tiveram suas propostas radicalizadas pelos modernistas e pela aspiração de inovação na forma de escrever:

A vontade de deixar a língua ‘á fresca’, coloquial, sem medo até, por que não?, de fazer piada. Valorizavam as pequenas cenas e, mesmo em assuntos sérios, sempre passavam ao largo de qualquer pronunciamento tingido pela seriedade. Oswald e Mario de Andrade, mais Alcântara Machado, Manuel Bandeira, todos foram cronistas de jornal. Deixaram o gênero na medida e nada mais, enxuto de beletrismos, orgulhoso de suas bermudas, para que a partir dos 1930 entrasse em cena o texto fundamental de Rubem Braga. Ele seria o único grande escritor brasileiro a traçar toda sua obra nos limites da crônica – embora suas crônicas alargassem todos os limites do texto e muitos vissem nelas até um jeito enviesado de fazer poesia (SANTOS, J., 2007, p. 19).

Marcada por traços bem brasileiros, a crônica consegue retratar, com veracidade, o cotidiano das grandes cidades, registrando, de certa forma, a história de nossa sociedade. É possível perceber tais características, conforme nos diz Santos, J. (2007, p. 20), nos traços de Drummond e Braga no que diz respeito ao

estilo e ao fato de conseguirem reunir, sob uma mesma perspectiva, a tradição clássica e a prosa modernista.

Durante a década de 1940, a influência dos modernistas foi responsável por uma alteração no estilo de se fazer crônica. Redmond (2008) afirma a respeito desse gênero:

Deixa de ser um comentário argumentativo e expansivo e passa à conversa fiada, mantendo um ar despreocupado. Entretanto, apresentam uma escrita belíssima, criativa e liricamente literária, deixando transparecer, por meio de seus textos, uma simplicidade muito significativa (REDMOND, 2008, p. 20-21).

As décadas de 1950 e 1960 foram de muitas realizações para o Brasil. Entre elas, evidenciam-se a vitória de uma Copa do Mundo de Futebol, a construção de Brasília, o cinema novo, a Bossa Nova. Essas mudanças foram documentadas nas crônicas da época.

A crônica, acompanhando essa onda de euforia, colocou em campo a sua geração mais espetacular de autores, um escrete de pelés escrevendo diariamente em jornais. Os tempos risonhos permitiam o humorismo de Stanislaw Ponte Preta e a euforia cívica de Nelson Rodrigues nos livrando do complexo de vira-latas, enquanto o charme dos anos dourados do Rio de Janeiro enriquecia a pena de Antônio Maria nas andanças pelas noites de Copacabana. Nunca fomos tão bacanas, para usar um termo grato ao brotinho, um novo personagem do rock-and-roll das ruas, perfilado por Paulo Mendes Campos, craque do escrete mineiro dos cronistas. O período consolidou a relação de carinho do gênero com o grande público consumidor, tornando a crônica uma espécie de iniciação do brasileiro ao prazer de ler (SANTOS, J., 2007, p. 89).

Ainda durante essas décadas, houve o aumento o número de escritores, hoje nomes renomados na literatura brasileira, encontrados nas páginas de jornais e revistas colaborando para “[...] consolidar a crônica como o gênero literário mais próximo do brasileiro” (SANTOS, J., 2007, p. 20). E, ao passo que novos nomes surgiam, a curiosidade dos leitores era aguçada:

Muitos leitores se aventuraram a vôos mais profundos a partir do gosto que tomaram pelas páginas de Fernando Sabino e Paulo Mendes Campos na revista *Manchete*. No jornal *Última Hora*, revezavam-se os estilos de Antônio Maria, romântico, e Stanislaw Ponte Preta, humor escrachado. No *Correio da Manhã*, no final dos anos 1950, estava Drummond; no *Jornal do Brasil*, no final dos 60, Clarice Lispector. Era uma turma de respeito ensinando o brasileiro a ler e, pela falsa simplicidade da coisa, a tentar

escrever. Se Bandeira disse em poesia que o coelhinho da Índia¹ tinha sido sua primeira namorada, milhões de brasileiros poderiam repetir o mesmo em relação à crônica. Ela é a primeiríssima paixão pelas letras, através dos jornais, de um povo com pouco acesso aos livros (SANTOS, J., 2007, p. 20, grifos do autor).

Com sua aptidão peculiar para a descrição de assuntos rotineiros, sejam eles crônicos ou agudos, a crônica não se deixou abater com os acontecimentos ocorridos na década de 1960 e foi capaz de retratá-los com eficácia por meio de um jeito leve. Carlinhos de Oliveira foi um dos cronistas surgidos no período, responsável por parodiar “[...] as divergências dentro dos grupos políticos envolvidos em passeatas e comícios” (SANTOS, J., 2007, p. 145). A liberdade para se escrever em oposição ao regime de exceção inspirou a criatividade de Stanislaw Ponte Preta, Nelson Rodrigues e Drummond.

Durante a década de 1970, muitos brasileiros foram mandados ao exílio, entre eles Chico Buarque de Holanda e Caetano Veloso. Da Europa, onde estavam estabelecidos, colaboravam com o **Pasquim**, famoso semanário humorístico carioca. Santos, J. (2007) relata que, nos escritos de Chico Buarque, já era possível perceber traços em seu estilo que muito se assemelham aos encontrados em seus romances da atualidade. Diferentemente de Caetano Veloso, que enviava notícias por meio de cartas “[...] cheias de trocadilhos modernistas” (SANTOS, J., 2007, p. 191).

Com a mesma liberdade de Buarque e Veloso, Ivan Lessa e Campos de Carvalho também redigiam do exílio e utilizavam o bom humor sem se preocupar com o período de gravidade no qual o Brasil e o mundo se encontravam naquele momento.

A década de 1980 foi marcada pela revolução sexual e pelo surgimento da AIDS. João Ubaldo Ribeiro e Caio Fernando de Abreu se utilizavam desses temas para compor suas crônicas e levar informação à sociedade de forma acessível e descontraída. Pode-se afirmar, todavia, que, além desses referidos temas, a crônica ainda se configurou como espaço para as discussões sobre o amor. Nesse sentido, Santos, J. destaca:

¹ No poema original de Manuel Bandeira, intitulado Porquinho-da-Índia, o animal mencionado pelo poeta é o próprio porquinho-da-Índia, e não o coelhinho da Índia como citado por Joaquim Ferreira dos Santos.

O corpo, que, na década de 1960, já havia avançado na liberação de tudo que lhe fosse prazer e comportamento, deixa definitivamente de ser um tabu. Mas o amor continua na moda. Louva-se a namorada ao estilo romântico e tortura-se, com a súbita aparição, as assombrações anotadas por Ivan Ângelo, de 'uma boca, um seio, um andar, uma risada' que há muito já se foram (SANTOS, 2007, p. 231).

Já os anos 1990 foram marcados pela revolução da crônica, mas sem deixar de lado sua característica mais significativa: a leveza constatada desde o princípio. Nesse período, os cronistas se permitiram arriscar em novos formatos, assuntos e palavras, que, possivelmente, em outros estilos ou gêneros da literatura, não seriam consentidos. Na crônica, é possível abordar temas que, dependendo do tipo de jornal, não seriam tolerados, ou “[...] provocar assuntos com uma liberdade que no resto das páginas, por uma questão de objetividade e parâmetros jornalísticos, não é possível” (SANTOS, J., 2007, p. 261). E assim o fez Luís Fernando Veríssimo ao retratar os novos estilos de relação amorosa e seus tabus, como sexo e traições, e o fez com liberdade e inteligência sem deixar o bom humor de lado.

Com a chegada dos anos 2000, é possível verificar que nunca se produziu tantas crônicas, presentes não só nas páginas de jornais ou revistas como antigamente, mas também na internet, pois a tecnologia permitiu o surgimento de *sites* e *blogs* dedicados ao gênero em questão, nos quais milhares de pessoas expõem suas opiniões, expectativas, ideias, seu cotidiano de forma geral para que todos tomem conhecimento. Dessa forma, todos podem escrever crônicas, sem depender de um jornal para publicá-las. Basta um clique no *mouse*, e ela já estará ao alcance de todos os internautas. Na atualidade, Santos, J. (2007, p. 301) nos apresenta os cronistas Xico Sá, mestre em relatar as relações afetivas entre homem e mulher, e Tutty Vasques, responsável por apresentar crônicas de tom humorístico. Porém os jornais também continuam publicando crônicas, como as dos já conhecidos Carlos Heitor Cony e Arnaldo Jabor, ou dos nem tão canônicos João Paulo Cuenca e Antônio Prata.

Nina Horta se insere nesse movimento, pois, além de sua coluna semanal no Jornal **Folha de São Paulo**, a autora também publica suas crônicas em um *blog*, disponível no site do Jornal **Folha de São Paulo**, dedicado às suas experiências gastronômicas.

Nesta subseção, percebemos a transformação da crônica no Brasil e suas características no que diz respeito à sua escrita e estruturação, relação com o

jornalismo e o cotidiano, formas de linguagem e a falta de regra para sua redação, sua popularização, novos meios de produção. Na próxima subseção, daremos continuidade ao trabalho, abordando as perspectivas das diferentes faces desse gênero, assim como a relação entre cronista e leitor.

2.2 AS DIFERENTES FACES DA CRÔNICA NO BRASIL

Sérgio Porto, que escrevia sob o pseudônimo Stanislaw Ponte Preta, tinha uma escrita caracterizada pelo humor. Surgiu na imprensa em um período em que os “[...] cronistas mundanos dominavam as páginas dos jornais, com suas colunas cheias de neologismos e auto-suficiência” (SÁ, 1985, p. 30). Pode-se dizer que a dominação dos jornais pelos cronistas mundanos ocorreu pelo fato de não se permitir, naquela época, que um jornal fosse publicado sem que houvesse, pelo menos, uma nota de seu próprio colunista social.

Outro cronista que igualmente se destacou pelo seu lado irreverente foi Lourenço Diaféria, porém se caracterizava pelo fato de levar em consideração “[...] a precedência do fato sobre os personagens que o vivem” (SÁ, 1985, p. 38). Ainda a esse respeito, Sá destaca:

Jornalisticamente, o narrador confere mais importância ao acontecimento em si, porque é a partir dele que depreenderemos o lado risível de cenas que se repetem no dia-a-dia, embora vividas por atores diferentes. É bom lembrar que Stanislaw Ponte Preta assume outra estratégia, representando outra vertente, pois ele é o grande construtor de tipos que representam a índole do povo brasileiro, mostrando ao leitor que os fatos que aqui acontecem são o produto de um caráter diversificado, mas sem o necessário equilíbrio (SÁ, 1985, p.38).

Diferentemente das reportagens jornalísticas, Diaféria se preocupava em ofertar aos leitores de suas crônicas “[...] a emoção como fator predominante” (SÁ, 1985, p. 40), propiciando maior interação entre o leitor e o texto. Não significa, simplesmente, recontar um fato já ocorrido, mas tentar despertar ou, pelo menos, aguçar o pensamento do leitor a respeito do assunto narrado. Como afirma Sá (1985, p. 43-44), “[...] Lourenço Diaféria vai cumprindo o exercício da crônica como um testemunho do nosso tempo”.

Além dos cronistas já citados, Sá (1985) também elenca os nomes de Carlos Drummond de Andrade, Carlos Heitor Cony, Paulo Mendes Campos, entre outros.

Para o autor, Vinicius de Moraes descreve, com rara felicidade, o estilo de alguns cronistas. Para o poetinha, há cronistas que escrevem de modo simples e direto, outros enfeitam o texto, mas todos, apesar da aparente forma lenta e elaborada, sucumbem ao ritmo apressado do jornalismo. O lirismo presente nesses textos liga-se diretamente ao subjetivismo do escritor:

Pelo 'processo associativo', junta os 'fatos e feitos de sua vida emocionalmente despertados pela concentração' – ou seja, o lirismo da crônica se relaciona com o subjetivismo do escritor de forma mais clara do que acontece com o cronista (SÁ, 1985, p. 75-76).

De acordo com Sá (1985), esse lirismo reflexivo está relacionado com a tarefa do cronista de relatar o cotidiano de forma intensa, pois os fatos ocorrem a toda hora e momento:

Sua tarefa, então, consiste em ser o nosso porta-voz, o intérprete aparelhado para nos devolver aquilo que a realidade não gratificante sufocou: a consciência de que o lirismo no mundo de hoje não pode ser a simples expressão de uma dor-de-cotovelo, mas acima de tudo um repensar constante pelas vias da emoção aliada à razão. Esse papel se resume no que chamamos de *lirismo reflexivo* (SÁ, 1985, p. 12-13, grifo do autor).

Por meio da narrativa de histórias e acontecimentos ocorridos com o próprio cronista, é permitido ao leitor o conhecimento ou a recordação de fatos ocorridos na história ou na cultura de uma sociedade. E isso só é possível devido à existência dos escritores / cronistas, especialistas em narrar os acontecimentos cotidianos inseridos em sua própria existência:

Nesse processo de purificação em que se juntam o autor e a sua contrapartida, que é o leitor, os sentimentos perdem o caráter de expressão da alma solitária e ganham a dimensão de lirismo reflexivo e participante da imensa dor coletiva. Recompôr a própria história individual é um jeito de o cronista nos ensinar a compor a nossa história na condição de pessoas ligadas a tantas e tantas heranças culturais. Ora, por mais que o narrador-repórter seja o escritor de carne e osso, nervos e músculos, e nunca personagem ficcional, ele representa um ser coletivo com quem nos identificamos e através de quem procuramos vencer as limitações do nosso olhar. Queremos ver mais longe – para frente e para trás -, e só o conseguimos com o auxílio de quem nasceu para narrar o mundo (SÁ, 1985, p. 14).

E talvez seja a questão do envolvimento do autor que faz com que tantos leitores se identifiquem com as crônicas. Nesse quesito, torna-se importante

ressaltar a liberdade encontrada pelo cronista durante sua escrita que se distancia do conto, por exemplo:

Na crônica, embora não haja a densidade do conto, existe a liberdade do cronista. Ele pode transmitir a aparência de superficialidade para desenvolver o seu tema, o que também acontece como se fosse 'por acaso'. No entanto o escritor sabe que esse 'acaso' não funciona na construção de um texto literário (e a crônica também é literatura), pois o artista que deseje cumprir sua função primordial de antena do seu povo, captando tudo aquilo que nós outros não estamos aparelhados para apreender, terá que explorar as potencialidades da língua, buscando uma construção frasal que provoque significações várias (mas não gratuitas ou ocasionais), descortinando para o público uma paisagem até então obscurecida ou ignorada por completa (SÁ, 1985, p. 9-10).

Sá (1985) afirma que, para a composição de uma crônica, o cronista deverá analisar os acontecimentos da cidade para além de suas banalidades e aparências, não se limitando a relatar o contexto que, simplesmente, está sob seus olhos, mas recriando-o por meio de sua essência. Dessa forma, é possível romper os conceitos já existentes, buscando “[...] exatamente aquilo que caracteriza a poesia: a imagem” (SÁ, 1985, p. 48).

Candido (1992) relata que a crônica não era considerada um gênero maior, e não seria possível pensar na literatura escrita pelas mãos de um cronista, mas possuía a capacidade de aproximar seus leitores devido a seus assuntos relacionados ao cotidiano, transmitindo, por meio de sua escrita espontânea, simples e natural, a grandeza das sensações, percepções e questões ligadas, direta ou indiretamente, à vida das pessoas. Santos, J. (2007, quarta capa) sustenta que, ao se tornar um “[...] fenômeno de aceitação popular, a crônica superou o preconceito e se instalou como iguaria fina, assinada por mestres da nossa literatura”. Sobre esse aspecto, Antonio Candido afirma:

Por meio dos assuntos, da composição aparentemente solta, do ar de coisa sem necessidade que costuma assumir, ela se ajusta à sensibilidade de todo dia. Principalmente porque elabora uma linguagem que fala de perto ao nosso modo de ser mais natural. Na sua despreensão, humaniza; e esta humanização lhe permite, como compensação sorrateira, recuperar com a outra mão uma certa profundidade de significado e um certo acabamento de forma, que de repente podem fazer dela uma inesperada embora discreta candidata à perfeição (CANDIDO, 1992, p. 13-14).

Redmond (2008) menciona que, eventualmente, o que pode classificar a crônica como um gênero menor seja a sua simplicidade, tanto linguística quanto

temática, apresentadas em textos breves. Porém não se pode deixar de levar em consideração que justamente tais características “[...] facilitam o acesso do leitor à visão humana no que diz respeito ao seu cotidiano” (REDMOND, 2008, p. 14).

Mesmo ocupando, em sua maioria, meia página de jornal (SANTOS, J., 2007) ou revista, a crônica, de forma geral, consegue relatar os mais variados assuntos do dia a dia com uma escrita coloquial, de fácil entendimento, possibilitando, até mesmo, melhor assimilação do que uma reportagem. O fator humor presente em algumas crônicas poderá aproximá-las ainda mais de seu leitor e, talvez, despertar o interesse por outras leituras, sejam seções do próprio jornal ou, até mesmo, um livro do cronista. Portanto, como afirma Sá (1985, p. 33), o humor “[...] assume a função de recuperar a poesia, confirmando que a crônica e seu contexto jornalístico são uma realização literária sempre”. Por retratar o cotidiano, a leitura de uma crônica pode estimular o interesse de apreciação das pessoas, mesmo que o fato narrado tenha ocorrido em outra cidade, com pessoas distintas e desconhecidas. Ainda a esse respeito, o autor esclarece:

A nossa individualidade se universaliza de tal forma que os mais distantes acontecimentos afetam a nossa vida, seja a morte de um político estrangeiro, seja a independência de uma pequena comunidade após séculos de servidão, seja ainda simplesmente o furto de um pão por uma menininha inocente e faminta (SÁ, 1985, p. 55).

De acordo com a característica e o tipo de texto de cada cronista, uma crônica poderá seguir pela linha do histórico, humor, política sem deixar de lado sua simplicidade, o que a transforma em um dos gêneros literários de maior aceitação entre os leitores.

Pode-se dizer que o historiador não deixa de ser um cronista, pois ele narra, ao longo dos anos, fatos históricos que ficaram ou deveriam permanecer na memória da sociedade de acordo com a ordem cronológica dos acontecimentos. O acesso do povo aos episódios do passado permite que seja possível a compreensão de muitos acontecimentos do presente. Nas palavras de Arriguci Junior:

Assim, a princípio ela foi crônica histórica, como a medieval: uma narração de fatos históricos segundo uma ordem cronológica, conforme dizem os dicionários, e por essa via se tornou uma precursora da historiografia moderna. Tal gênero supõe uma sociedade para a qual importa a experiência progressiva do tempo, um passado que se possa concatenar significativamente, a História, enfim, e não apenas um tempo cíclico ou repetitivo, implicado noutra forma de narrativa – o mito. Presa ao calendário

dos feitos humanos e não às façanhas dos deuses, mas podendo envolver até a conjunção dos astros (o cronista costumava fazer as vezes de astrônomo, dando notícia do que ia pelo céu paralelamente aos acontecimentos terrestres), a crônica pode constituir o testemunho de uma vida, o documento de toda uma época ou um meio de se inscrever a História no texto. Além disso, ao distanciar-se no passado, pode se transformar em fonte da imaginação: gestas românticas e outras formas literárias nasceram dela, como o drama histórico elizabetano, de que Shakespeare deixou tão grandes exemplos (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 51-52).

Porém existe uma nítida e objetiva diferença entre o cronista e o historiador. De acordo com Arriguci Junior (1987, p. 52), Walter Benjamin afirma que o historiador é aquele que descreve os acontecimentos, sempre buscando uma explicação, um motivo para tal. Já o cronista precede o historiador, limita-se a narrar os fatos sob o seu ponto de vista, suas experiências e tradições como forma de resgate da memória coletiva. Dessa forma, “[...] O cronista era um hábil artesão da experiência, transformador da matéria-prima do vivido em narração, mestre na arte de contar histórias”.

Em determinado momento, o cronista e o historiador acabam por se fundir em uma única pessoa, podendo um fato narrado pelo cronista entrar para a história e, conseqüentemente, para a memória, mesmo que seja apenas de um indivíduo. O importante é que o acontecimento tenha sido marcante na vida de alguém ou de uma sociedade. O interessante é o fato ocorrido no presente ser responsável por evocar a memória de um episódio do passado, fazendo com que haja uma justificativa para o ocorrido.

Na atualidade, o assunto da crônica gira em torno dos relatos do cotidiano, acontecimentos atuais e a sua relação com o meio jornalístico, mas não dependente deste, devido ao seu “[...] desenvolvimento próprio extremamente significativo” (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 53).

Candido (1992, p. 19) afirma que “[...] é importante insistir no papel da simplicidade, brevidade e graça próprias da crônica”. Assim, ao invés de um palavreado rebuscado, a crônica busca estabelecer uma relação de afinidade com seus leitores; por meio de um pequeno detalhe, o cronista é capaz de transformar um assunto em textos interessantes e de utilidade para quem os lê. Para Arriguci Junior (1987, p. 51), a crônica, “[...] Despretensiosa, próxima da conversa e da vida de todo dia, [...] tem sido, salvo alguma infidelidade mútua, companheira quase que

diária do leitor brasileiro”. É importante ressaltar que também existe aprendizado por meio de leituras leves e divertidas. Candido reflete a esse respeito e afirma:

Ora, a crônica está sempre ajudando a estabelecer ou restabelecer a dimensão das coisas e das pessoas. Em lugar de oferecer um cenário excelso, numa revoada de adjetivos e períodos candentes, pega o miúdo e mostra nele uma grandeza, uma beleza ou uma singularidade insuspeitadas. Ela é amiga da verdade e da poesia nas suas formas mais diretas e também nas suas formas mais fantásticas, - sobretudo porque quase sempre utiliza o humor (CANDIDO, 1992, p. 14).

Por sua vez, Machado de Assis relata, ironicamente, o nascimento da crônica, pontuando o caráter de temporal, ligado às circunstâncias. Assim, o Bruxo do Cosme Velho, sobre esse gênero textual, chegou a acrescentar:

Não posso dizer positivamente em que ano nasceu a crônica; mas há toda a probabilidade de crer que foi coetânea das primeiras duas vizinhas. Essas vizinhas, entre o jantar e a merenda, sentaram-se à porta, para debicar os sucessos do dia. Provavelmente começaram a lastimar-se do calor. Uma dizia que não pudera comer ao jantar, outra que tinha a camisa mais ensopada do que as ervas que comera. Passar das ervas às plantações do morador fronteiro, e logo às tropelias amatórias do dito morador, e ao resto, era a coisa mais fácil, natural e possível do mundo. Eis a origem da crônica (ASSIS, 1994, p.14).

O autor de **Dom Casmurro** já percebia, no ano de 1877, a relação de intimidade da crônica com as pessoas e o seu cotidiano. Por tratar de situações rotineiras, uma crônica poderia ser escrita tomando como referência as considerações das duas vizinhas citadas acima.

Para Santos, J., foi Machado de Assis, que se autodeclarava “[...] um escriba de coisas miúdas” (ASSIS apud SANTOS, J., 2007, p. 17), quem mais próximo chegou à conceituação do que é ser um cronista ao dizer:

Nasci com certo orgulho, que já agora há de morrer comigo. Não gosto que os fatos nem os homens se me imponham por si mesmos. Tenho horror a toda superioridade. Eu é que os hei de enfeitar com dois ou três adjetivos, uma reminiscência clássica, e os mais galões de estilo. Os fatos, eu é que os hei de declarar, transcendentais; os homens, eu é que os hei de aclamar extraordinários (ASSIS apud SANTOS, J., 2007, p. 17).

Se, conforme Assis, a crônica surgiu da conversa de duas vizinhas em seu caráter de relato ligado ao efêmero do cotidiano, o registro dos acontecimentos, ou seja, o caráter histórico, ocorre desde a época de Caminha. O importante a ressaltar

é que, mesmo depois de tantos anos, “[...] ela apresenta uma espetacular capacidade de se reinventar e se comunicar com o leitor” (SANTOS, J., 2007, p. 15) nos mais diversos assuntos, ganhando novos adeptos, sejam cronistas ou os próprios leitores, devido às suas características:

Amorosa, bem-humorada, leve e refinada, a crônica brasileira conquistou seu lugar e inventou um estilo, modo de escrever e viver. Mistura as artes do espírito sensível com os fatos da atualidade, mesmo que seja aquela realidade passando embaixo apenas da janela do autor. Pois é falando na primeira pessoa, com voz poética ou perplexa, jornalística ou irônica, que o cronista nos encanta (SANTOS, J., 2007, quarta capa).

Independentemente de o cronista se apresentar em primeira ou terceira pessoa, o importante é que ocorra um diálogo entre ele e seus leitores, caracterizando, dessa forma, um ar de conversa fiada, uma conversa entre amigos. É exatamente dessa relação de afinidade que Fernando Paixão trata na introdução da obra de Machado de Assis:

E quem não gosta de um bate-papo? É até reconhecido como um jeito brasileiro de discutir política ou futebol, conhecer melhor pessoas e amigos, e até ciscar questões filosóficas, sem ferir a normalidade dos fatos, tão necessária ao funcionamento da sociedade (PAIXÃO, 1994, p. 9).

Por meio de sua escrita um tanto quanto familiar, mesmo involuntariamente, é responsável por gerar uma relação de intimidade entre cronista e leitor, retratando o cotidiano, em muitos casos pesado e difícil, de forma leve e agradável aos olhos de quem as lê. Redmond (2008) comenta sobre a importância e a fidelidade na relação de cumplicidade entre leitor e cronista que, antigamente, poderia parecer distante, pois dependia do tempo dos correios, mas, com o avanço da tecnologia, estreitou-se ainda mais:

O fato de escrever crônicas parece obrigar o cronista a estabelecer uma comunhão com seu meio e produz um ar familiar. Assim, por meio da singularidade e da diferença, consegue sutilmente aproximar-se de seu leitor e fazer parte do ritual cotidiano. Além disso, consegue incorporar a visão do leitor, dando-lhe a oportunidade de captar o perfil do mundo e dos homens. É admirável a comunhão entre leitor e cronista (REDMOND, 2008, p. 21).

Carlos Heitor Cony (apud SANTOS, J., 2007, p. 22) afirma que “[...] É o sujeito se expondo”, justificando a maneira de se expressar do cronista, pois, para ele, “[...] o personagem único da crônica é a primeira pessoa do singular”.

A relação no estilo da escrita da crônica apresenta uma nova característica: “[...] deixando de ser comentário mais ou menos argumentativo e expositivo para virar conversa aparentemente fiada, foi como se a crônica pusesse de lado qualquer seriedade nos problemas” (CANDIDO, 1992, p. 17). A possibilidade de liberdade de escrita durante o processo de criação e o ato de narrar o cotidiano permite ao cronista a utilização de vários quesitos que possibilitam a aproximação com seu leitor e a fácil compreensão das crônicas:

Une todos esses textos a voz nítida de autores que abusam da primeira pessoa, do comentário e da liberdade de adotarem um idioma ora poético, ora jornalístico, ora irônico, ora perplexo, quase sempre bem-humorado. Parecem textos ligeiros, simples e superficiais, tamanha a facilidade de leitura. São pequenas obras-primas de emoção baseadas nos espantos e alegrias, decepções e surpresas do cotidiano. [...] Podiam ser esquecidos no dia seguinte e ninguém ficaria aborrecido com isso. Mas o que fazer se pela qualidade, pelo frescor, pelo tom amigável de conversarem com as gerações seguintes, essas crônicas transcenderam a edição do jornal, continuam atuais e fazendo bonito diante da escrita que evoluiu? (SANTOS, J., 2007, p. 19).

A forma de escrever do cronista pode ser considerada como sem preocupação. Ele não utiliza a norma culta, como se fosse uma conversa entre o cronista e seus leitores devido ao tipo de assunto abordado, mas tal particularidade não deixa de permitir que o relato seja desenvolvido com riqueza de detalhes sobre os fatos ocorridos:

À pressa de escrever, junta-se a de viver. Os acontecimentos são extremamente rápidos, e o cronista precisa de um ritmo ágil para poder acompanhá-los. Por isso, a sua sintaxe lembra alguma coisa desestruturada, solta, mais próxima da conversa entre dois amigos do que propriamente do texto escrito. Dessa forma, há uma proximidade maior entre as normas da língua escrita e da oralidade, sem que o narrador caia no equívoco de compor frases frouxas, sem a magicidade da elaboração, pois ele não perde de vista o fato de que o real não é meramente copiado, mas recriado. O coloquialismo, portanto, deixa de ser a transcrição exata de uma frase ouvida na rua, para ser a elaboração de um diálogo entre o cronista e o leitor, a partir do qual a aparência simplória ganha sua dimensão exata (SÁ, 1985, p. 10-11).

Diferentemente de um ficcionista, que, obrigatoriamente, “[...] tem o direito de criar acontecimento, pessoas, datas, locais, etc.” (SÁ, 1985, p. 73), o cronista não

possui tal obrigatoriedade e é capaz de pegar um fato ocorrido naquele dia, ou, ainda, no dia anterior e narrá-lo sob o seu ponto de vista, com as características pertinentes à crônica, não deixando a verdade do acontecimento de fora da narração. Colocando suas características de escrita e de narrativa é que o cronista, “o ‘prosador do cotidiano’, também faz ficção” (SÁ, 1985, p. 73).

Para equilibrar a espontaneidade com que a crônica é escrita, entra em cena o diálogo, possibilitando o trânsito entre as ideias e os sentimentos dos personagens. Consequentemente, permite que:

O lado espontâneo e sensível permaneça como o elemento provocador de outras visões do tema e subtemas que estão sendo tratados numa determinada crônica, tal como acontece em nossas conversas diárias e em nossas reflexões [...] (SÁ, 1985, p. 11).

Sá comenta que Paulo Mendes Campos crê que o jornal possui como função “[...] abrir uma janela para o mundo” (1985, p. 56), mas também crê que o jornal deve se preocupar com a notícia, deixando de lado os participantes do acontecimento. Pergunta-se, então, qual seria a função da crônica nesse contexto. De acordo com o mesmo estudioso:

Aberta a janela, cumpre ensinar o leitor a ver mais longe, muito além do factual. Isso só é possível quando o fato, os personagens e a preocupação estética revelada na estruturação do texto se associam para que o resultado final alcance a empatia com o leitor. Uma empatia que significa a cumplicidade entre quem escreve e quem lê, mas também a elaboração de uma linguagem que traduza, para o leitor, as muitas linguagens cifradas do mundo. Portanto a função da crônica é aprofundar a notícia e deflagrar uma profunda visão das relações entre o fato e as pessoas, entre cada um de nós e o mundo em que vivemos e morremos, tornando a existência mais gratificante [...] (SÁ, 1985, p. 56).

Com o acesso da população às páginas de jornais e, conseqüentemente, às crônicas, foi possível notar que, a princípio, existiam certas fragilidades e maior espontaneidade na forma de sua escrita em decorrência do ambiente onde era gerada:

A aparência de simplicidade, portanto, não quer dizer desconhecimento das artimanhas artísticas. Ela decorre do fato de que a crônica surge primeiro no jornal, herdando a sua precariedade, esse seu lado efêmero de quem nasce no começo de uma leitura e morre antes que se acabe o dia, no instante em que o leitor transforma as páginas em papel de embrulho, ou guarda os recortes que mais lhe interessam num arquivo pessoal. O jornal, portanto, nasce, envelhece e morre a cada 24 horas. Nesse contexto, a crônica

também assume essa transitoriedade, dirigindo-se inicialmente a leitores apressados, que lêem nos pequenos intervalos da luta diária, no transporte ou no raro momento de trégua que a televisão lhes permite. Sua elaboração também se prende a essa urgência: o cronista dispõe de pouco tempo para datilografar o seu texto, criando-o, muitas vezes, na sala enfumaçada de uma redação. Mesmo quando trabalha no conforto e no silêncio de sua casa, ele é premido pela correria com que se faz um jornal, o que acontece mesmo com os suplementos semanais, sempre diagramados com certa antecedência (SÁ, 1985, p. 10).

Segundo Vinicius de Moraes (apud SÁ, 1985, p. 76-77), “[...] a narrativa curta focalizando os episódios da vida cotidiana” está diretamente relacionada ao jornal, pois é dele que acaba “[...] extraindo suas características principais”. Juntamente com os assuntos cotidianos que inspiravam os cronistas em sua escrita, existe, de acordo com Sá (1985, p. 75), a chamada urgência do jornal, pois as pautas necessitam ser fechadas para que os jornais sejam impressos para a publicação da próxima edição.

Diferentemente dos escritores ficcionais, que, geralmente, não escrevem sob a pressão de editores e de uma data limite para a publicação de seu livro, o cronista, simplesmente, escreve à luz de sua inspiração:

O cronista, ‘se ele é cronista mesmo’, se impõe o ato de escrever, determinando a si próprio ‘que ela seja bem feita e divirta os leitores. É sem dúvida em decorrência dessa imposição que certas crônicas envelhecem logo, enquanto outras se revelam duradouras, ultrapassando e efêmera página jornalística e chegando à durabilidade do livro (SÁ, 1985, p. 75).

Para Antonio Candido (1992, p. 14), a crônica é “[...] filha do jornal e da era da máquina, onde tudo acaba tão depressa. Ela não foi feita originariamente para o livro”, não possuindo, portanto, pretensão à durabilidade. Para Santos, J. “[...] literatura é tudo aquilo que permanece” (SANTOS, J., 2007, p. 15). Já para Artur da Távola, a relação da crônica com o jornal é responsável pelas transformações do gênero:

A crônica é (e será) a leitura do futuro: compacta, rápida, direta, aguda, penetrante, instantânea (dissolve-se com o uso diário). [...] A crônica é um hiato, uma interrupção da notícia, um suspiro da frase, um desabafo do parágrafo, um relax do estilo direto e seco da escrita do jornal, do qual se arroga ser o hiato literário, a literatura do jornal. O jornalismo da literatura. Literatura jornalística. Uma pausa de subjetividade, ao lado da objetividade, da informação. Um instante de reflexão, diante da opinião peremptória da editoria (TÁVOLA apud REDMOND, 2008, p. 21).

Já Silviano Santiago destaca o papel do exercício diário da escrita na popularização do nome do escritor:

Até há bem pouco tempo, era impensável que um grupo de intelectuais não se formasse numa redação de jornal. Ali se dava o processo de metamorfose do grupo de jovens em uma nova geração literária. Como resquício desse estado de coisas, sobrevive hoje a crônica literária. Textos curtos e de fácil leitura, comprometidos em geral com acontecimentos familiares e cotidianos que, enfeixados em livro, viram sempre um produto descartável. A crônica jornalística não pode ser facilmente desprezada, pois serve hoje para tornar popular o nome do autor, podendo ajudá-lo a vender os livros mais densos (SANTIAGO, 2004, p. 161-162).

Na atualidade, com o sucesso das crônicas publicadas nos jornais e revistas, muitos cronistas são procurados por editoras para que uma coletânea de seus textos seja transformada em livro. Ou seja, o fato de o cronista escrever para o jornal não impede que aquele seja respeitado como um escritor, tampouco significa que sua escrita não deva ser considerada como uma escrita que dure para sempre. Muito pelo contrário, em alguns casos, nos deparamos com a coletânea de crônicas que, primeiramente, foram publicadas em jornais e, posteriormente, se transformaram em livros de sucesso. Conforme nos informa Sá (1985), não é porque o cronista escreve para jornais que não existirá o interesse, o desejo em sua obra cotidiana, ou, ainda, que não se possa eternizá-la. Com a publicação de seu livro **Não é sopa**, Nina Horta pode ser considerada como um exemplo dessa realidade:

Ora, o cronista de jornal também é um escritor, e também ele deseja escrever algo que fique para sempre. A crônica, portanto, é uma tenda de cigano enquanto consciência da nossa transitoriedade; no entanto é casa – e bem sólida até – quando reunida em livro, onde se percebe com maior nitidez a busca de coerência no traçado da vida, a fim de torná-la mais gratificante e, somente assim, mais perene (SÁ, 1985, p. 17).

Quando o cronista alcança o êxito de eternizar seus textos nas páginas de um livro, é frequente a permanência das crônicas ou de trechos marcantes na mente dos leitores. Nesse sentido, Candido assevera que o cronista:

Por isso mesmo consegue quase sem querer transformar a literatura em algo íntimo com relação à vida de cada um, e quando passa do jornal ao livro, nós verificamos meio espantados que a sua durabilidade pode ser maior do que ela própria pensava (CANDIDO, 1992, p. 14-15).

Sá (1985) comenta que pode ocorrer de as crônicas serem devoradas pelas manchetes dos jornais, em que são publicadas, muitas vezes, em meia página, por se confundirem com as reportagens, que também acabam por apresentar conteúdo jornalístico devido ao interesse da população, “[...] Daí a necessidade de transferi-la do jornal para o livro” (SÁ, 1985, p. 18).

Ao efetuar essa transposição, é necessário que o cronista atente para alguns detalhes, como os descritos a seguir:

Nessa transposição, é claro que o escritor está buscando fazer da tenda precária e cigana uma casa sólida e mais duradoura. Mas ele procura simplesmente selecionar seus melhores textos, atribuindo-lhes uma seqüência cronológica e temática capaz de mostrar ao leitor um painel que se fragmentara nas páginas jornalísticas, ou cuja unicidade não fora percebida por nós (SÁ, 1985, p. 18-19).

Após oito anos publicando no Jornal **Folha de São Paulo**, no ano de 1995, Nina Horta publicou seu primeiro livro **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**, encomendado por Maria Emilia Bender, da Editora Companhia das Letras. A obra reúne uma coletânea de 77 crônicas que foram, primeiramente, publicadas no referido jornal, tendo demorado, aproximadamente, dois anos para ser elaborada (HORTA, 2011). Suas crônicas não são separadas cronologicamente, mas elencadas por temas, como opiniões, ingredientes, escritores, livros, reminiscências, filmes entre outros critérios.

Sua experiência como escritora não parou nessa coletânea, e Nina Horta se aventurou em outras experiências literárias. Além de **Não é sopa**, também é autora dos livros **Vamos comer – da viagem das merendeiras, crônicas e conversas** (Ministério da Educação, 2002); **Charlô em Paris – uma história de receitas** (DBA, 1999). Participou como consultora editorial da obra **Banquete de palavras** e como revisora editorial de **Um alfabeto para gourmets**. Já para as obras **Matilda chegou** e **Matilda na cidade** (BRAND, Christianna), **Stravaganza: a cidade das máscaras** (HOFFMANN, Mary), todas obras infantis, Nina Horta atuou como tradutora. Também participou da coletânea de crônicas **Ilha deserta: livros** (2010).

Santos, J. (2007, p. 15) afirma, na introdução da coletânea de **As cem melhores crônicas brasileiras**, que “[...] a crônica não quer abafar ninguém, só quer mostrar que faz literatura também”. Na década de 1930, a crônica moderna se consolidou no Brasil como um gênero textual e uma forma bem brasileira, conforme

podemos vê-la na atualidade. Autores como Clarice Lispector, Machado de Assis, Paulo Mendes Campos, Rubem Braga, Mário de Andrade, Érico Veríssimo, Manuel Bandeira, Fernando Sabino e Carlos Drummond de Andrade se destacaram nesse gênero.

Na nova configuração da crônica, a vida urbana passou a ser um cenário constante, conforme nos relata Santos, J.:

Passou a refletir com estilo, refinamento literário aparentemente desprezioso, o que ia pelos costumes sociais. Narrava o comportamento das tribos urbanas, o crescimento das cidades, o duelo dos amantes e tudo mais que se mexesse no caminhar da espécie sobre esse vale de lágrimas. Eis a crônica moderna. Ela ocupa hoje pelo menos meia página diária em todos os grandes jornais brasileiros e, quando transformada em livro, como no caso das produções de Veríssimo e Arnaldo Jabor, fica durante dezenas de semanas nas listas dos mais vendidos. É, sem dúvida, um fenômeno de aceitação popular, o contato mais cotidiano do brasileiro com os grandes autores da língua (SANTOS, J., 2007, p. 15).

Ainda para Santos, J., a passagem da crônica dos jornais para os livros transformou a relação temporal que permeava, originalmente, os textos:

A princípio essas crônicas tinham compromisso apenas com o efêmero, encher meia página de jornal, manter ocupados os olhos do leitor, e serem esquecidas imediatamente. Deveriam ter a durabilidade de uma notícia. Não foi possível. João Ubaldo Ribeiro, Humberto de Campos, Carlos Heitor Cony não conseguiram. Transportadas para a página dos livros, as nossas melhores crônicas mantêm surpreendente vitalidade e frescor (SANTOS, J., 2007, p. 18).

Informar os acontecimentos ocorridos nas cidades foi ficando a cargo do jornalismo comum, transferindo para os cronistas a responsabilidade de comentar tais acontecimentos de forma mais leve devido à forma de escrita. Como pontua Santos, J. (2007, p. 15), “[...] Aos poucos a tarefa foi entregue a penas geniais como a de Machado de Assis, na virada para o século XX, e o gênero, sem pigarrear, sem subir à tribuna, ganhou cara própria”. Ainda a esse respeito, Candido (1992) pontua:

A linguagem se tornou mais leve, mais descompromissada e (fato decisivo) se afastou da lógica argumentativa ou da crítica política, para penetrar poesia adentro. Creio que a fórmula moderna, onde entra um fato miúdo e um toque humorístico, com o seu *quantum satis* de poesia, representa o amadurecimento e o encontro mais puro da crônica consigo mesma (CANDIDO, 1992, p. 15).

Redmond diz que foi a partir do século XX que a crônica fixou-se como texto de maior perspectiva, tanto relacionada aos temas quanto à linguística, adquirindo, conseqüentemente, dois sentidos: o primeiro, relacionado com a história; e o segundo, com a crônica de forma direta. Nesse sentido, afirma o estudioso:

Em caráter de relato histórico, que é o significado tradicional pela sua etimologia e com uma nova roupagem, passou a ser usada com o sentido específico generalizado em literatura estritamente ligada ao jornalismo. Então, os jornais passaram a publicar uma seção, via de regra semanal, em que Machado de Assis adotava o pseudônimo de 'Dr. Semana' para as crônicas publicadas em *A Semana*. Assim, os relatos e comentários de fatos do cotidiano presentes em pequena seção dos jornais da época levaram o vocábulo 'crônica' a adquirir outro significado. Tornou-se, então, parte integrante do jornal, um suporte que conferiu a esse gênero textual novas características. Ilustrava as incertezas, as angústias e as inquietações do homem num ambiente urbano que refletia os sintomas de uma sociedade capitalista, seduzida pelo consumo e pela fugacidade da vida moderna (REDMOND, 2008, p. 19-20).

Santos, J. (2007) afirma que o tema escolhido para ser narrado em uma crônica era o que menos importava, o que fazia a diferença era como o cronista iria utilizar de sua criatividade para descrever tal acontecimento cotidiano. Diferentemente do jornalista, o cronista “[...] não tem compromisso em informar o que está acontecendo. Está no jornal, mas não é um espaço de notícia. Abusa da liberdade, eis a palavra mágica, e isso nas mãos dos craques faz o charme da crônica brasileira” (SANTOS, J., 2007, p. 17).

Com base na escrita de Fernando Sabino, Sá exemplifica como as crônicas podem ser ricas no quesito assunto: só pelo fato de retratar o cotidiano já é de se esperar que, a cada leitura, independentemente do cronista, o leitor se surpreenda com o conteúdo apresentado. Nesse sentido, o referido estudioso acrescenta:

Ao selecionar 'os assuntos que merecem uma crônica', ele nos mostra, ainda, que ela não é tão despretensiosa quanto aparenta, nem tão democrática quanto se supõe. Embora não tenha preconceitos temáticos, não acolhe toda e qualquer matéria: dentro do seu campo de ação – o acidental (ou circunstancial, episódico) captado 'quer num flagrante de esquina, quer nas palavras de uma criança ou num incidente doméstico' -, a crônica deve escolher um fato capaz de reunir em si mesmo o 'disperso conteúdo humano', pois só assim ela pode cumprir o antigo princípio da literatura: 'ensinar, comover e deleitar' (SÁ, 1985, p. 21-22).

Ainda é possível verificar o trabalho de estudiosos da crônica que afirmam que esta é um gênero carioca, pois, ao realizar um estudo histórico, é possível

perceber que sua prática foi realizada “[...] com maior intensidade nos jornais do Rio de Janeiro. Mas não se pode dizer que tenha sido de forma exclusiva, já que, em outros pontos do país, os jornalistas literatos também a praticavam” (SÁ, 1985, p. 69). Atualmente, a crônica é praticada em todo o Brasil e, independente do local onde é escrita, não significa que irá atingir somente ao público daquela localidade, o objetivo do cronista é ultrapassar as barreiras geográficas.

Candido (1992) ressalta alguns cronistas que se destacaram no cenário brasileiro, cada um a seu modo e com peculiaridades distintas:

Cada um dos autores está presente, ao mesmo tempo, nessa comunidade e no vinco da sua maneira pessoal. Apenas um deles é cronista puro, ou quase: Rubem Braga. Mas todos escrevem como se fosse o seu veículo predileto, embora sintamos em cada um a presença nutritiva das suas outras atividades literárias. A precisão de Drummond, o movimento nervoso de Fernando Sabino, a larga onda lírica de Paulo Mendes Campos. Provindo de três gerações literárias, eles se encontram aqui numa espécie de espetáculo fraterno, mostrando a força da crônica brasileira e sugerindo a sua capacidade de traçar o perfil do mundo e dos homens (CANDIDO, 1992, p. 22).

Segundo Ferreira (apud REDMOND, 2008, p. 11), a primeira conceituação da palavra crônica da qual se tem conhecimento, é a que geralmente encontramos nos dicionários: “[...] Narração histórica, feita por ordem cronológica”. Porém também existe a possibilidade de encontrarmos outros significados, mas sempre relacionados ao jornal, seção, coluna, dia a dia. É importante destacar as possibilidades encontradas ao se escrever uma crônica. De acordo com o mesmo Redmond:

O exercício da crônica permite ao prosador ser poeta, ao jornalista ser filósofo, ao contador de casos ser historiador, ao escritor trágico ser cômico, e assim por diante. Seria um trabalho infinito detectar todas as características desse tipo de texto (REDMOMD, 2008, p. 38).

Após verificarmos tantos nomes conhecidos, como Machado de Assis, ou nem tão conhecidos, como o de Nina Horta, objeto de estudo desta pesquisa, chega-se à conclusão de que não existe um único conceito ou significado para a crônica, mas que cada cronista é capaz de captar um detalhe mesmo que pequeno e, por meio da simplicidade desse gênero, transmitir do mais compreensível ao mais denso acontecimento do cotidiano, propagando visões e sentimentos pessoais aos seus leitores.

A notória relação da crônica com a história e com a preservação da memória será tema da próxima seção.

3 MEMÓRIA COLETIVA E CULINÁRIA

Esta seção será dividida em duas seções secundárias. Na primeira, intitulada Memória e história, serão abordadas a relação e as diferenças da história e da memória na tentativa de justificar a aproximação entre a possibilidade de resgate da memória coletiva por meio da culinária. Já a segunda, intitulada Memória sensorial, abordará as possibilidades de sensações que a culinária pode apresentar aos seres humanos na troca de experiências compartilhadas durante as refeições. Para dialogar com tais possibilidades, serão utilizadas as crônicas de Nina Horta apresentadas na obra **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**.

Primeiramente, faz-se necessário diferenciar e conceituar cinco palavras que serão utilizadas com certa frequência em toda a seção. A conceituação será baseada no dicionário Houaiss. Iniciamos com o verbete **alimentação**, que, de acordo com o dicionário citado, está relacionado ao “[...] abastecimento com as substâncias necessárias à conservação da vida; sustento; abastecimento de algo com o necessário ao seu funcionamento”². Seguimos com o verbete **alimentar**, que se refere ao ato de “[...] prover(-se) de substâncias necessárias ao metabolismo; nutrir(-se); manter(-se) vivo, aceso (sonho, emoção, etc.); abastecer, munir”³; ou, ainda, “[...] relativo a alimento ou a alimentação; próprio para a alimentação”⁴. Ao remetermos ao verbete **comida**, nos referimos a “[...] aquilo que se come; alimento; refeição; culinária”⁵. É importante que se faça uma diferenciação entre **culinária** e **gastronomia**; enquanto **culinária** refere-se à “[...] arte e técnica de cozinhar; conjunto de pratos típicos de uma região”⁶, a **gastronomia** está relacionada à “[...] prática e conhecimentos da arte culinária; o prazer de apreciar pratos finos”⁷.

Maria Alzira Seixo faz uma importante relação entre gastronomia, culinária e alimentação:

Gastronomia não é sinónimo integral do termo Culinária, se bem que sobre ela assente; e se é certo que ambas servem a Alimentação, procurando corresponder ao que nesta é essencial – mas muitas vezes fugindo à sua ortodoxia mais comum, por esses seus laivos de certo modo “artísticos”, que

² HOUAISS, Antônio. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa**. 4 ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010, p. 34.

³ Ibidem, p. 34.

⁴ Ibidem, p. 34.

⁵ Ibidem, p. 179.

⁶ Ibidem, p. 212.

⁷ Ibidem, p. 384.

convocam a imaginação criadora e se manifestam por vezes no requinte da exceção –, a verdade é que a actividade gastronómica sempre se caracterizou por um forte alcance cultural, não raro ligado a raízes históricas, ambientais e patrimoniais (SEIXO, 2014, p. 16, grifo do autor).

Percebe-se que a ligação entre culinária e gastronomia se estabelece no momento em que, para além da aproximação pela alimentação, há um importante laço que iremos destacar: a ligação com a tradição. Busca-se, nesta seção, compreender os aspectos relacionados à culinária e que, ao mesmo tempo, se associam com questões históricas, culturais e sociais.

3.1 MEMÓRIA E HISTÓRIA

Assim como a crônica, a memória está relacionada com a história. Contudo memória e história possuem significados diferentes. Faz-se necessário mencionar essa ligação entre memória e história para que se possa compreender o grau de aproximação e divergências existentes entre as duas. Para Pierre Nora, a diferenciação entre as duas se dá quando o que chamamos de memória já se transformou, na verdade, em história propriamente dita. Nas palavras do autor, “[...] A necessidade de memória é uma necessidade da história” (NORA, 1993, p. 14).

Em busca do estabelecimento dos lugares da memória e da história, Nora ainda argumenta que:

Esse arrancar da memória sob o impulso conquistador e erradicador da história tem como que um efeito de revelação: a ruptura de um elo de identidade muito antigo, no fim daquilo que vivíamos como uma evidência: a adequação de história e da memória. [...] Se habitássemos ainda nossa memória, não teríamos necessidade de lhe consagrar lugares. Não haveria lugares porque não haveria memória transportada pela história. Cada gesto, até o mais cotidiano, seria vivido como uma repetição religiosa daquilo que sempre se fez, numa identificação, carnal do ato e do sentido. Desde que haja rastro, distância, mediação, não estamos mais dentro da verdadeira memória, mas dentro da história (NORA, 1993, p. 8-9).

Percebe-se que o distanciamento do olhar é história, enquanto a existência no interior das lembranças é memória.

Intimamente ligado à memória está o esquecimento, e é devido a ele que devemos nos ater a certos artifícios para que momentos importantes não caiam na deslembração das pessoas:

À medida em que desaparece a memória tradicional, nós nos sentimos obrigados a acumular religiosamente vestígios, testemunhos, documentos, imagens, discursos, sinais visíveis do que foi, como se esse dossiê cada vez mais prolífero devesse se tornar prova em não se sabe que tribunal da história (NORA, 1993, p. 15).

Le Goff (1990, p. 476) afirma que a memória “[...] é um elemento essencial do que se costuma chamar *identidade*, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje”. Já para Rousso (1992, p. 94), “[...] a memória é a presença do passado, é a representação seletiva do passado”.

As conceituações já citadas anteriormente se aproximam da afirmativa de Halbwachs (1990, p. 80), ao dizer que a história é a coletânea dos acontecimentos responsável por ocupar a memória das pessoas e, ainda, que “[...] a memória coletiva não se confunde com a história”. Com o fim da tradição dos costumes e a necessidade do registro dos acontecimentos marcantes da sociedade, a história tem seu início com o lançamento dos momentos que ocupam a memória humana e foram arquivados no decorrer de ensinamentos e aprendizados escolares ou familiares por meio da imposição da sociedade, permitindo, de certa forma, uma ligação entre o passado e o presente. Já na memória coletiva, resgata-se ou relembra-se somente o que é importante para o grupo, de forma afetiva, podendo vir à tona a qualquer momento. Dessa maneira, de acordo com Halbwachs:

A memória de uma sociedade estende-se até onde pode, quer dizer, até onde atinge a memória dos grupos dos quais ela é composta. Não é por má vontade, antipatia, repulsa ou indiferença que ela esquece uma quantidade tão grande de acontecimentos e de antigas figuras. É porque os grupos que dela guardavam a lembrança desapareceram. Se a duração da vida humana for duplicada ou triplicada, o campo da memória coletiva, medido em unidade de tempo, será bem mais extenso. [...] Em todo o caso, uma vez que a memória de uma sociedade se esgota lentamente, sobre as bordas que assinalam seus limites, a medida em que seus membros individuais, sobretudo os mais velhos, desapareçam ou se isolem, ela não cessa de se transformar, e o grupo, ele próprio, muda sem cessar. É, aliás, difícil dizer em que momento uma lembrança coletiva desapareceu, e se decididamente deixou a consciência do grupo, precisamente porque, basta que se conserve numa parte limitada do corpo social, para que possamos encontrá-la sempre ali (HALBWACHS, 1990, p. 84).

Ainda para o teórico em questão, o ato de narrar a história, seja de um local, seja de uma pessoa, seja de uma sociedade como um todo, é conveniente somente após a passagem do tempo do fato ocorrido para que os indivíduos possam testemunhar e conservar as lembranças do passado. A história é responsável por

relatar os fatos ocorridos no passado, mas ela só é permitida devido à memória das pessoas que vivenciaram os acontecimentos e puderam retratá-los, sejam tais acontecimentos históricos ou não. Dessa forma, é possível “[...] conservar a imagem do passado que possa ainda ter seu lugar na memória coletiva de hoje, ela apenas retém dela aquilo que ainda interessa às nossas sociedades” (HALBWACHS, 1990, p. 81).

Nesse contexto, pode-se afirmar que memória coletiva e história se diferem. Conforme Halbwachs (1990, p. 82), “[...] a história divide a seqüência dos séculos em períodos”. Seus momentos são separados em segmentos como forma de renovação por meio de tradições, interesses, orientações, acontecimentos, perspectivas do futuro. As características da memória coletiva, segundo o mesmo estudioso, são marcadas pelo pensamento contínuo, pela capacidade de se manterem vivas na consciência de um determinado grupo, não ultrapassando seus limites. Por isso, “[...] Quando um período deixa de interessar ao período seguinte, não é um mesmo grupo que esquece uma parte de seu passado: há, na realidade, dois grupos que se sucedem”.

Entende-se, portanto, que a passagem do tempo é marcada por um determinado período e por um determinado grupo, independente do acontecido ou do que ainda está por vir, pois o que é levado em consideração é a missão a ser desempenhada.

Para que a memória coletiva não se perca no esquecimento da sociedade, é necessário um registro dos acontecimentos, possibilitando uma ligação entre o passado e o presente. Ampliando esse raciocínio, Halbwachs explicita:

Quando a memória de uma seqüência de acontecimentos não tem mais por suporte um grupo, aquele mesmo em que esteve engajada ou que dela suportou as conseqüências, que lhe assistiu ou dela recebeu um relato vivo dos primeiros atores e espectadores, quando ela se dispersa por entre alguns espíritos individuais, perdidos em novas sociedades para as quais esses fatos não interessam mais porque lhes são decididamente exteriores, então o único meio de salvar tais lembranças, é fixá-las por escrito em uma narrativa seguida uma vez que as palavras e os pensamentos morrem, mas os escritos permanecem (HALBWACHS, 1990, p. 80-81).

As posições de Nora e Le Goff dialogam no que diz respeito à oposição entre memória e história. Nora (1993, p.9), por sua vez, afirma que estão “[...] longe de serem sinônimos”. Para o autor, a memória e a história se caracterizam da seguinte maneira:

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projeções. A história, porque operação intelectual e laicizante, demanda análise e discurso crítico. A memória instala a lembrança no sagrado, a história a liberta, e a torna sempre prosaica. A memória emerge de um grupo que ela une, o que quer dizer, como Halbwachs o fez, que há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. A história só se liga às continuidades temporais, às evoluções e às relações das coisas. A memória é um absoluto e a história só conhece o relativo (NORA, 1993, p. 9).

Percebe-se que a história tem como preocupação relatar acontecimentos marcantes, como guerras, perseguições, levando em consideração acontecimentos coletivos e descrevendo o que julga ser importante para a sociedade como um todo, de forma que a sociedade tome conhecimento dos feitos históricos. Nesse sentido, “[...] a história tornou-se uma ciência social; e a memória um fenômeno puramente privado” (NORA, 1993, p. 12). Onde a história é transmitida por meio dos ensinamentos escolares e também por meio da memória individual, as pessoas são capazes de compartilhar suas experiências individuais. De alguma forma, a memória é utilizada para que os historiadores contem e recordem seus feitos históricos e para que, conseqüentemente, perdurem até os dias de hoje. A preocupação é contar a história pré-determinada de nossos antepassados, a qual, com o passar dos anos, está sendo construída, porém os historiadores talvez possam estar deixando de lado momentos importantes e que tenham marcado a memória de uma pessoa, comunidade ou sociedade por acreditar que tal fato não seria importante para o mundo.

As crônicas de Nina Horta são repletas de relatos que parecem favorecer o resgate da memória coletiva por meio da comida. O trecho da crônica **Comida perversa**⁸ a seguir enseja o resgate da memória dos tempos de infância:

⁸ Anexo A – Crônica: Comida perversa - p. 99.

Nas memórias de infância, despontam perversidades doces: leite condensado direto da lata; bolacha maria molhada no café, retirada no momento certo para que não caia dentro da xícara; pão com manteiga e açúcar; brigadeiro às colheradas, direto da panela (HORTA, 1995, p. 40).

Ao destacar perversidades doces, como bolacha maria ou pão com manteiga, Nina Horta proporciona o resgate da memória coletiva de determinados grupos por meio da participação comunitária, que, de certa forma, tem como característica a aproximação com a crônica por se tratar de relatos de costumes cotidianos de grupos específicos.

Não se pode deixar de destacar que, ao final de boa parte dos textos da autora, nos deparamos com receitas relacionadas às crônicas, das mais simples às mais sofisticadas, retiradas de livros lidos e criticados por ela, cadernos de avós, tias, amigas, clientes. Tais receitas podem ter sido “[...] roubadas, copiadas, adaptadas e, às vezes, até inventadas” (HORTA, 1995, p. 11), numa clara tentativa de resgatar os rituais sociais envolvidos na memória coletiva. Em algumas receitas, Nina Horta apresenta uma pequena introdução, comentário ou uma dica antes de iniciá-las. Tais informações surgem de maneira a aproximar a receita do leitor, como se cronista e leitor participassem de uma conversa, pelo uso da linguagem informal, proporcionando, dessa forma, o resgate de experiências coletivas. Os ingredientes e o modo de preparo são repassados de forma tradicional.

A escrita de Nina Horta se aproxima do que Arriguci Junior (1987) apresenta como típico da crônica. A respeito desse gênero, o mesmo autor esclarece:

Consiste exatamente em apanhar detalhes do passado, como os ‘daquele vizinho de sua avó’, impregnados de significação pelo gesto humano que um dia lhes deu vida, projetando-os pela narração no sentido da nova vida simbólica do presente (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 104).

Pode-se perceber na obra de Nina Horta a busca por momentos impregnados de significação, assim conceituados por Arriguci Junior. Ao inserir em suas crônicas um contexto coletivo, a cronista parece resgatar a memória dos momentos vividos, assim como a experiência sensorial desses acontecimentos, seja em família, seja entre amigos, seja na relação com seus leitores, trazendo para o presente a possibilidade do resgate da memória coletiva.

Mediante o relato de acontecimentos vividos individualmente, poderá ocorrer o despertar da memória coletiva de um grupo com quem a experiência terá

possibilidade de ser compartilhada. Nesse sentido, Nora apresenta-nos a ideia de que:

É a memória que dita e a história que escreve. É por isso que dois domínios merecem que nos detenhamos, os acontecimentos e os livros da história, porque, não sendo mixtos [sic] de memória e história, mas os instrumentos, por excelência, da memória em história, permitem delimitar nitidamente o domínio. Toda grande obra histórica e o próprio gênero histórico não são uma forma de lugar de memória? Todo grande acontecimento e a própria noção de acontecimento não são, por definição, lugares de memória? (NORA, 1993, p. 24).

Mesmo possuindo suas divergências, memória e história são dependentes uma da outra. Para que a história seja contada, esta dependerá da memória de uma pessoa, comunidade ou sociedade; caso contrário, poderá ser dada como perdida. Nora afirma, nesse sentido, que:

Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não são naturais. É por isso a defesa, pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados e enciumadamente guardados nada mais faz do que levar à incandescência a verdade de todos os lugares de memória. Sem vigilância comemorativa, a história depressa os varreria. São bastiões sobre os quais se escora. Mas se o que eles defendem não estivesse ameaçado, não se teria, tampouco, a necessidade de construí-los. Se vivêssemos verdadeiramente as lembranças que eles envolvem, eles seriam inúteis. E se, em compensação, a história não se apoderasse deles para deformá-los, transformá-los, sová-los e petrificá-los eles não se tornariam lugares de memória. É este vai-e-vem que os constitui: momentos de história arrancados do movimento da história, mas que lhes são devolvidos. Não mais inteiramente a vida, nem mais inteiramente a morte, como as conchas na praia quando o mar se retira da memória viva (NORA, 1993, p. 13).

É notória a importância dos recursos citados, como atas e arquivos e, ainda, documentos, livros, tratados, sendo compreensível o mérito desses para que momentos importantes não sejam desconhecidos de gerações que não vivenciaram os fatos. Contudo o tipo de memória que se desperta nas crônicas não é o mesmo daquela que se constrói por meio de documentos oficiais. Ela é convocada por meio de sensações, de registros familiares, que, talvez, somente a memória oral possa permitir; são momentos registrados na lembrança de um indivíduo que, ao sentir um cheiro ou sabor, ou, até mesmo, a verificação de uma foto ou filmagem de um momento marcante, permita-se o despertar de emoções adormecidas.

A prática de pesquisar em cadernos de receitas de conhecidos e familiares é

uma forma de resgate da memória culinária. Uma receita esquecida por anos ou, até mesmo, desconhecida para os mais novos torna-se uma novidade e pode vir a despertar o desejo de muitos, após o degustar de uma iguaria, em obter a receita para a reprodução do prato em sua própria casa.

Sedlmayer (2014) nos relata a história da americana Alice Toklas, que, ao invés de escrever sua autobiografia, convenceu o editor a escrever um livro de receitas, afirmando que este é considerado um livro de memórias. A autora diz, ainda, que, “[...] ao reler este livro discreto, penso que talvez tenha sido um dos exemplos de escrita mais encharcados de memória e afeto que já se escreveu” (SEDLMAYER, 2014, p. 143).

O gesto de resgate empreendido por Nina Horta remete, também, ao desejo de se superar o fenômeno contemporâneo descrito por Nora da seguinte forma:

Fim das ideologias-memórias, como todas aquelas que asseguravam a passagem regular do passado para o futuro, ou indicavam o que se deveria reter do passado para preparar o futuro; quer se trate da reação, do progresso ou mesmo da revolução. Ainda mais: é o modo mesmo da percepção histórica que, com a ajuda da mídia, dilatou-se prodigiosamente, substituindo uma memória voltada para a herança de sua própria intimidade pela película efêmera da atualidade (NORA, 1993, p. 8).

Ao compartilhar suas experiências, Nina Horta se destaca como narradora de costumes e tradições culinárias que buscam substituir o efêmero das sensações contemporâneas por experiências cheias de significado. No trecho da crônica citada a seguir, intitulada **Laura**⁹, percebemos o ensinamento de um ato tão comum há poucos anos que vem se perdendo com o passar do tempo e muitas pessoas nem imaginam como seja feito. A descrição do ato de matar uma galinha para uma criança de apenas quatro anos é rica em detalhes; mesmo sem entender muito bem o que se passa à sua frente, a menina é muito atenta a todos os ensinamentos:

É uma temporada de férias marcada por pequenos assassinatos. Treina-se de manhã, com as jacas pré-históricas, casca dura. A faca entra com dificuldade e expõe os gomos moles e doces. À tarde, limpam-se lulas, bichinhos complicados, em sua tinta. A menina de quatro anos, cabelinho louro, pernas de saracura, desce o caminho íngreme, escorregadio depois da chuva, o ar encharcado de cheiros, para aprender como se mata uma galinha. O fogão a lenha de seu Estevão é lá fora, coberto, e sobre ele ferve a água, num caldeirão preto de fuligem. Primeiro o ritual de afiar a faca, para cima e para baixo, experimentando o fio de vez em quando.

⁹ Anexo B – Crônica: Laura – p. 102.

A galinha já está esperando, ao lado do galinheiro, e é preta como o caldeirão. Cutucada com um pau de vassoura, vai para o lado do matador, e ele a agarra num esparramo de penas. Imobilizada no chão, ele pisa nos dois pés, passa a faca no pescoço, de leve, para retirar a penugem, e zás! O sangue começa a escorrer e a menina só pergunta: “Por que, vó?” (HORTA, 1995, p. 248, grifo do autor).

Nesse contexto, pode-se, então, considerar que Nina Horta tem como uma de suas características narrar acontecimentos que transmitem costumes passados, sejam eles familiares, culturais ou sociais, compartilhando experiências com seus leitores.

Relatar os acontecimentos já vividos é uma forma de conservá-los não só na memória, mas, talvez, de resgatá-los, trazendo para o presente a continuidade de certos costumes. São momentos vividos no passado com pessoas queridas em seu âmbito familiar e em seus círculos de amizade, “[...] sempre conservando determinados traços e a comunicabilidade da linguagem coloquial” (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 102).

Por meio de seus textos, a cronista consegue trazer para o presente as próprias experiências vividas, mas também podem ter sido experiências vividas por outras pessoas, fazendo com que, possivelmente, os leitores se identifiquem com os assuntos apresentados nas crônicas e que, de alguma forma, despertem neles as próprias memórias, e não só durante a leitura da crônica, mas também durante a leitura das receitas expostas ao final dos textos.

As palavras de Arriguci Junior (1987) definem esse processo de transmissão do saber que Nina Horta realiza em suas experiências envolvendo a culinária e suas receitas, já que possibilita que estas não caiam no esquecimento, pelo menos, de seus leitores:

Um narrador formado pela cadeia da transmissão oral da experiência através das gerações, por esse lento processo de assimilação do vivido que, depois da gradativa apropriação pela memória, se transforma na matéria-prima das narrativas que parecem não findar jamais, renascendo cada vez no quem quiser que conte outra [...] (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 70).

Assim como Nina Horta, Pedro Nava narra a experiência adquirida durante a vida e arquivada em sua memória desde a infância para só, então, narrá-la para o conhecimento de todos. A respeito de Pedro Nava, Arriguci Junior pontua que parece que o autor vivenciou para, assim, poder narrar:

Era realmente como se tivesse passado a vida toda afiando aquela linguagem inventiva, abundante e saborosíssima, completamente à vontade para deslizar pelos mais diferentes registros sempre com o mesmo vigor e muita felicidade verbal (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 69).

O mesmo autor também faz uma comparação entre Nava e Proust no aspecto relativo à memória, ao papel do memorialista e ao ato de narrar os acontecimentos já vividos. Segundo o estudioso em questão, é possível afirmar que Nava utiliza a memória involuntária, assim com Proust, atribuindo “[...] a ela o poder da súbita iluminação do espírito e da revelação vital e instantânea de algo perdido que parecia irresgatável, mas inopinadamente emerge à luz da consciência” (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 85). Em alguns momentos, é possível que a mente do memorialista seja invadida por pensamentos do passado que o fazem não distinguir o que realmente diz respeito à reconstrução da memória.

Nina Horta (2007) afirma que a comida é vital e faz parte do cotidiano do ser humano, assim como a crônica, que retrata tão bem os acontecimentos do dia a dia. Em seu livro, a cronista relata situações e conta histórias envolvendo os mais variados tipos de comida. Qualquer pessoa está sujeita a comer, sozinha, uma simples batata recheada de *shopping center* ou saborear um tradicional bacalhau da Sexta-feira Santa vivenciando as mais diversas experiências e possibilitando o resgate da memória coletiva. Dessa forma, talvez seja possível trazer para o presente as sensações já adormecidas individualmente.

Na crônica intitulada **Banzo**¹⁰, do livro **Não é sopa**, observa-se a descrição dos acontecimentos pessoais envolvendo a comida e que marcaram sua memória de alguma forma, o simples fato de comer um doce, ou tomar um chá com torradas, ou, até mesmo, fazer uma viagem de trem com direito a ar refrigerado no restaurante onde tudo cheirava a trem da Central. Vejamos o seguinte excerto:

Mais perto, no Jardim América, apareceu o Nosso Ponto, com um belo pernil assado, bem temperado, cortado em fatias finas para um sanduíche. Logo junto ficava a Doceria Paulista, para se comer um docinho qualquer, e pegado ao cine Paulista, na Augusta com Oscar Freire, tomava-se um belo sorvete. Em dias frios havia o chá com torradas da Vally, com as mesas de madeira todas assinadas com ponta de canivete, formando corações, testemunhando amores e namoros. Todos esses passeios eram feitos a pé, com muita conversa e uma parada em frente às casas modernas de Flávio de Carvalho.

¹⁰ Anexo C – Crônica: Banzo – p. 104.

No centro da cidade, o salão de chá do Mappin, de gloriosa memória, mas que era reduto das mães, sei lá por quê. Parece que os pais ficavam na calçada namorando as mães dos outros, qualquer coisa assim. Atravessava-se o viaduto do Chá de mãos dadas com o pai (havia sempre um fotógrafo para o flagrante), e chegava-se à coalhada fresca e à broa de milho da Leiteria Campo Belo. Ou ao cachorro-quente, grandíssima novidade, no térreo das Lojas Americanas.

Mas a grande emoção, a aventura, mesmo, era o Santa Cruz, o trem da Central, que ia para o Rio de Janeiro. Para começar, saía às onze da noite. [...]. Era um mundo adulto e sexy, marcado pelo embalo da conversa, pelo adivinhar quem era quem, e o que fazia, pelas amizades que começavam ali e acabavam ali mesmo.

E o cheiro de trem? Tudo cheirava a trem da Central: a comida, as pessoas, a cabine pequena, a escada que levava ao leito de cima, a pia, o sabonete (HORTA, 1995, p. 147-148).

Destaque-se o olfato como órgão responsável pela evocação, muitas vezes nem percebida por nosso consciente. Também a esse respeito nos fala Bettina Malnic (2008) quando diz ser aquele sentido o responsável pela rememoração de acontecimentos passados, desencadeando sensações únicas e intransferíveis. A título de exemplo de tais sensações, a autora ilustra a apreciação do “[...] aroma de um café, ou de um bolo de banana recém-saído do forno” (MALNIC, 2008, p. 7). Ainda para Malnic (2008, p. 49), “[...] um cheiro específico pode desenterrar memórias de nossa infância ou de experiências que foram emocionantes, sejam boas ou ruins”.

No trecho da crônica de Nina Horta anteriormente citado, a comida é apresentada como elemento de resgate da memória da autora, pois, aparentemente, remete a momentos que devem ter sido marcantes e importantes em sua vida e para os quais não há possibilidade de retorno. Os momentos vividos são resgatados e compartilhados, passando à memória coletiva, o que nos leva à indagação exposta por Nora (1993, p. 20): “[...] Como não ver, nesse gosto pelo cotidiano no passado, o único meio de nos restituir a lentidão dos dias e o sabor das coisas?”.

Para Arriguci Junior (1987, p. 73), a narração de acontecimentos já vividos e a divisão de tais experiências com outras pessoas “[...] são, antes de mais nada, uma presentificação dos guardados da memória da língua com que um Narrador reconstrói sua ‘crônica de saudades’”, de modo que seja possível trazer para o presente o passado que ainda vive dentro do indivíduo, de uma forma natural e de fácil compreensão para os leitores.

Retornando para as palavras de Nora, o teórico nos fala sobre o interesse demonstrado pelas pessoas a respeito dos acontecimentos do passado e sua

importância em trazê-los para o presente a fim de que, dessa forma, se tome conhecimento de sua existência e, também, para que sejam preservados:

A curiosidade pelos lugares onde a memória se cristaliza e se refugia está ligada a este momento particular da nossa história. Momento de articulação onde a consciência da ruptura com o passado se confunde com o sentimento de uma memória esfacelada, mas onde o esfacelamento desperta ainda memória suficiente para que se possa colocar o problema de sua encarnação. O sentimento de continuidade torna-se residual aos locais. Há locais de memória porque não há mais meios de memória (NORA, 1993, p. 7).

Ao afirmar que a memória não existe mais, Nora (1993), possivelmente, esteja querendo dizer que, para determinados fatos e momentos da vida ou, até mesmo, da história, não exista mais a possibilidade de repetição, mas, de alguma forma, eles poderão permanecer vivos na mente e, conseqüentemente, na memória de quem os vivenciou. Dessa forma, sua recordação permite que permaneçam vivos na história, passando suas experiências para as pessoas que não tiveram a mesma oportunidade de vivenciá-las. Podem ser momentos muito particulares, ou mesmo coletivos, que se transformaram em tradição em uma determinada época, mas que, com o passar dos anos, perderam-se. Com a contemporaneidade, a importância da manutenção de determinados costumes e tradições leva à construção de lugares de memória. Os livros são importantes meios de comunicação que podem vir a contribuir para essa construção. É o que tentaremos demonstrar no que diz respeito às crônicas culinárias de Nina Horta e seu livro **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**.

3.2 MEMÓRIA SENSORIAL

Nesta seção secundária, pretende-se abordar os tipos de sensações que se pode perceber por intermédio da comida, seja através do gosto, do cheiro, seja até mesmo por meio da emoção, o que possibilita o resgate de momentos, de costumes, de culturas ou de tradições culinárias.

Quando se tematiza a alimentação, percebe-se a extensão e a abertura a novas perspectivas. Santos, C. (2005, p. 21) destaca que “[...] a cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem”. Pode-se dizer que a crônica também tem pretensão de ser esse espelho devido às suas

características ligadas ao cotidiano, já citadas na primeira seção deste trabalho.

Com o grande enfoque que a gastronomia vem ganhando com o passar dos anos, ela vem se tornando foco das atenções nas mais diversas áreas de conhecimento, sendo nítido o interesse das pessoas por sua história e seu desenvolvimento.

Partindo da premissa de que a alimentação está relacionada ao comportamento humano, percebe-se que ela envolve aspectos inerentes às mudanças sociais, como a “[...] educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos” (SANTOS, C., 2005, p. 13), permitindo a troca de experiências históricas e culturais. Santos, C. (2005, p. 12) também nos diz que tais características “[...] buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre História e outras disciplinas”.

Por isso, é possível notar certo interesse por parte da antropologia pelos assuntos cozinha e culinária, principalmente por trazerem traços e características culturais. É o que nos dizem Canesqui e Garcia:

As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 11-12).

O interesse em torno do assunto culinária amplia-se, e o encontramos nas páginas de jornal, nos livros especializados e na literatura de uma forma geral, assim como em debates e produções acadêmicas. A mídia também se tornou uma aliada na divulgação da culinária e da gastronomia, e programas de televisão em torno do assunto ganham cada vez mais adeptos, com celebridades à sua frente experimentando receitas de seus telespectadores ou levando-os até a TV para que dividam suas experiências e contem suas histórias na frente das câmeras. Por isso, pode-se dizer que “[...] o resgate da gastronomia e da culinária tem suscitado maior interesse no contexto da globalização, não sendo casual, mais recentemente, a recuperação das tradições culinárias” (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 12).

Assim como a culinária, a memória também tem estado em evidência, tanto na mídia quanto na literatura e na gastronomia. Motta (2010-2011), a partir das ideias de Andreas Huyssen (2000), afirma que “[...] a memória tornou-se um dos fenômenos culturais e políticos mais surpreendentes, e o culto a ela foi fortalecido

por um novo tipo de discurso voltado para a recodificação do passado, entendido também como o desejo de lembrar e o medo de esquecer, ou de sermos esquecidos” (MOTTA, 2010-2011, p. 19).

Para Maria Eunice Maciel, a cozinha possui características que a tornam responsável por dialogar por diversas áreas do conhecimento, da cultura, do afeto, ou seja, das áreas das relações humanas, onde “[...] o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social” (MACIEL, 2005, p. 54).

Quando nos referimos à memória, podemos nos referir, também, às comidas e a seus locais de origem. Isso significa que, ao ouvirmos o nome de determinados pratos, imediatamente o remetemos ao seu local de origem. Canesqui (2005) atenta para a possibilidade dessa evocação no próprio nome do prato.

Outras identidades se expressam em vários pratos típicos regionais, como a comida mineira, com o tutu de feijão, a leitoa pururuca, o torresmo, entre outros; o pato ao tucupi, dos paraenses; ou ainda o arroz com pequi dos goianos, diversificando-se os regionalismos alimentares no Brasil, sem que esses pratos, tão bem definidos geograficamente, façam parte da realidade cotidiana de seus habitantes, sendo alguns deles famosos em todo o país (CANESQUI, 2005, p. 39).

O conjunto de pratos característicos de cada região do nosso país caracteriza a identidade daquele local, remetendo a ele sempre que se escuta seu cardápio. De certa forma, o local permanece vivo na memória das pessoas por meio de sua culinária como forma de “[...] preservação do patrimônio gustativo” (SANTOS, C., 2005, p. 23) daquela região, obviamente não desmerecendo outros traços culturais. A esse respeito, Hernandez (2005) complementa:

Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e, portanto, identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais (HERNÁNDEZ, 2005, p. 130).

Pode-se dizer que tais relações se estabeleceram pela forma como as pessoas viviam, pela maneira como se organizavam para se alimentar durante a jornada de trabalho ou em momentos em família (CANESQUI, 2005).

Seixo (2014, p. 29) nos diz que, por se tratar de um recurso cultural, a

gastronomia consegue comunicar-se não só com a questão geográfica, mas também com a valorização da História local, “[...] seja esta entendida como memória de gerações passadas, seja como necessidade de progresso e de rotas para o futuro”.

A relação entre comida e localidade permite a manutenção ou, até mesmo, o resgate de tradições culinárias adormecidas no tempo e, com a evidência que essa relação vem ganhando nos últimos tempos, possibilita apresentá-la aos que ainda não tiveram a oportunidade de conhecê-la. Santos, C. (2005, p. 18) cita Roberto Da Matta, que afirma que as comidas têm o papel de destacar identidades, e, conforme o contexto das refeições, elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais. Por isso, “[...] a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades”.

A modificação nas formas de preparo da comida, no modo como as pessoas se alimentam, principalmente, pela falta de tempo na rotina diária das grandes cidades, motiva a procura por alimentos práticos e de fácil e rápida ingestão. Para Canesqui, esse fato se relaciona, diretamente, com a atual valorização da gastronomia:

O renovado interesse pela gastronomia e a abertura da antropologia para novos objetos, desde o fim do milênio passado, parecem motivar o deslocamento de olhares antropológicos para as cozinhas, como elementos emblemáticos de identidades grupais, regionais. Também as alterações na comensalidade nos espaços urbanizados metropolitanos, movidas não só pelas novas formas de produção/consumo de alimentos, mas pelas redefinições do tempo e do espaço na sociedade moderna, têm convocado os olhares antropológicos para os novos lugares (CANESQUI, 2005, p. 42).

Além de sua principal função, alimentar, a comida também apresenta como característica demonstrar costumes alimentares de uma sociedade ou comunidade. Nesse sentido, assim afirma Maciel:

As *cozinhas* implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005, p. 51, grifo do autor).

Assim como ocorreu com a crônica, os primeiros relatos referentes à comida estão presentes na carta de Pero Vaz de Caminha, conforme nos relata Rial:

No Brasil, as considerações sobre a alimentação estiveram presentes desde os primeiros momentos do contato dos europeus. A primeira fonte para uma análise da alimentação no país teria que remontar à carta de Pero Vaz de Caminha, que contém diversas referências aos vegetais e animais consumidos pelos ameríndios, bem como à relação destes com os novos alimentos trazidos pelos europeus e à dos marinheiros portugueses com os alimentos brasileiros. Nela, lê-se a descrição da repugnância demonstrada pelos dois primeiros índios ao experimentarem os pratos oferecidos por Cabral, a bordo de uma das naus. Eles cuspiram praticamente tudo o que levaram à boca, até mesmo os doces oferecidos – o que poderia, se não contrariar as teses de que o sabor doce é um gosto inato, ao menos sugerir a hipótese de que nos adultos esse efeito favorável não mais funcionaria. Mais adiante, são numerosas as palavras de Caminha exaltando o estado de saúde e a boa forma dos corpos dos índios que atestavam para ele o hábito de uma alimentação sadia (RIAL, 2005, p. 88).

Com a vinda da família real para o Brasil, trazendo e apresentando seus hábitos alimentares aos índios, houve uma modificação na maneira de se alimentar, cotidianamente, de ambas as partes por meio dos “[...] saberes, sabores e práticas cunhadas no processo de inserção” (RIAL, 2005, p. 96). Os índios, até então, tinham por costume o consumo de mandioca, e, como suplementos, as frutas. Tais transformações foram responsáveis pelas alterações no que diz respeito à cozinha, principalmente no que se refere ao comportamento feminino.

A chegada da família real em fuga da invasão francesa introduziu profundas mudanças também na cozinha. É provável que as mulheres da elite tenham tido, a partir de então, um trânsito mais livre entre os fogões, assim como o tiveram nos espaços públicos. Muitos relatos dos séculos coloniais apontam o estado de reclusão doméstica das mulheres: elas iam da casa para a igreja e eram escondidas até dos visitantes. Saint-Hilaire destaca ter visitado casas sem ter acesso às mulheres. Como todo trabalho manual, também o trabalho na cozinha era desvalorizado no Brasil escravocrata, não sendo considerado próprio para as mulheres brancas, daí talvez a importância das índias na nossa culinária (RIAL, 2005, p. 96).

Por intermédio da comida, é possível criar meios de memória devido à tradição e à identidade que aquela pode vir a gerar nos grupos que se alimentam. De acordo com as modificações nos costumes, como foi estabelecido na citação anterior, alteram-se, também, os hábitos alimentares dos indivíduos inseridos naquele grupo, como afirma Pons:

A tradição alimentar nos grupos em plena transformação social ou em processo migratório refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade (PONS, 2005, p. 103).

Ainda para o mesmo autor, a forma como as pessoas inseridas em determinado grupo realizam suas refeições, seja em pequenos grupos, seja em casa com a família está relacionada no que diz respeito ao “[...] nível de etnias, nações ou classes sociais – constituem sistemas organizados” (PONS, 2005, p. 108).

Pode-se dizer que, ao recordar e manifestar o desejo de repassar às outras pessoas os acontecimentos já vividos, como é o caso da cronista pesquisada, estejamos, mesmo que involuntariamente, transformando tais fatos em patrimônio. Por patrimônio, Hernández manifesta a seguinte compreensão:

O termo patrimônio, por sua vez, relaciona-se, entre outras possibilidades, com algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o ‘passado’ que se quer conservar. Produzir patrimônio, por sua vez, refere-se a converter em patrimônio (ou construí-lo a partir de) determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo (HERNÁNDEZ, 2005, p.129).

De acordo com Hernández (2005), a sociedade não tem dado o devido valor ao passado no qual está inserida, não usufruindo dos benefícios que o patrimônio pode trazer em relação à informação para quem se dedica à sua pesquisa, trazendo conhecimento para o presente e, quem sabe, para o futuro.

Quando falamos em patrimônio, logo pensamos em bens móveis, prédios tombados por órgãos especializados. Mas, segundo o mesmo autor, não se pode esquecer que as manifestações culturais também entram nessa questão, e a comida não pode ficar de fora se levarmos em consideração o uso de certos alimentos, considerados tradicionais para determinadas regiões ou famílias de acordo com sua nacionalidade, assim como o hábito de repasse de receitas de geração para geração.

A cada dia que passa, as pessoas se preocupam mais com a alimentação, seja pelo cuidado com a saúde, seja pelo simples desejo de comer bem. Isso também implica bons momentos e boas companhias em torno da mesa para que tais acontecimentos se tornem inesquecíveis. Em alguns casos, por meio de conversas com familiares ou amigos sobre o tema, vão ressurgindo as comidas feitas por entes queridos, trazendo à tona todo o saudosismo dos instantes vividos, seja no preparo, seja nas festividades em que foram servidas. Para Hernández, essa nostalgia está atrelada a alguns fatores:

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa 'nostalgia' relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos 'patrimônios culturais'. A 'insipidez' de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das 'delícias' e 'variedades' de ontem. Assim, desenvolve-se nos últimos anos uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais. Dessa forma, o mercado parece 'aproveitar', também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de catering para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o 'saber fazer' que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam. De fato, estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada pela valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza, simultaneamente, o aspecto hedonista da comida, o estético e criativo, o valor dos produtos e matérias-primas de caráter local e/ou tradicional e o nexos com um território e uma cultura determinados (HERNÁNDEZ, 2005, p.138-139).

A importância da memória no meio culinário dá-se pela possibilidade de resgate de costumes alimentares e receitas adormecidas por determinado período. Santos, C. (2005, p. 18) diz que “[...] o saber culinário em formas de receitas, transmitido de mãe para filha, muitas vezes encerrando segredos culinários, constitui para Freyre uma espécie de ‘maçonaria das mulheres’”, proporcionando a recuperação de tradições como forma de continuação dos costumes culinários.

Na apresentação de seu livro **Não é sopa**, 1995, Nina Horta questiona, em tom saudosista, a respeito da falta de tradição de trocas de receitas como forma de compromisso com o passado:

Onde estarão as receitas de antanho, repetidas num sem-fim, perpetuadas através dos tempos como histórias infantis em que não se pode mudar uma vírgula? Onde aquele compromisso com o passado? A paz de criança dormindo, o conforto do conhecido, do maduro? Saíram de moda (HORTA, 1995, p. 10).

Nota-se que a cronista se preocupa e contribui com a valorização e continuação da transmissão da tradição, dos costumes, dos comportamentos culinários, assim como das receitas. O lugar ocupado por ela no jornal colabora para o compartilhamento de tais experiências:

Assim aparece a consciência da 'tradição culinária', a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos 'em processo

de desaparecimento' ou que já desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada por razões ecológicas e culturais (HERNÁNDEZ, 2005, p. 139).

Assim como a crônica se liga ao dia a dia, a alimentação é uma prática cotidiana na rotina dos indivíduos; levando em consideração a própria comida, a companhia, ou a data comemorativa, os momentos compartilhados podem se tornar memoráveis e marcar para toda a vida. A rotina turbulenta de trabalho na atualidade pode impedir que refeições em família ocorram com certa frequência; por isso, ao serem realizadas, são tão valorizadas e guardadas na memória de quem vivenciou com carinho e saudosismo:

Nessa transição cultural, a gramática e a sintaxe da alimentação cotidiana sofreram extraordinárias transformações. As comidas familiares se reduzem; o tempo que lhes é dedicado é cada vez menor; omitem-se comidas nos pratos; muda-se a estrutura e as horas são irregulares (ARNAIZ, 2005, p. 156).

Quando falamos em alimentação, nota-se que, frequentemente, está relacionada à família e, conseqüentemente, ao coletivo, às tradições familiares que se mantêm vivas. Nesse caso, a culinária pode ser considerada “[...] como uma linguagem que agrega representações, fala da família, do homem como pai, da mulher como a mãe e dona-de-casa, sendo, portanto, repleta de simbolismo, presente nos hábitos de comer” (CANESQUI, 2005, p. 168). O registro na memória, nesse caso, pode ser considerado como coletivo, pois os acontecimentos ficarão guardados na memória dos envolvidos naquela determinada refeição:

A memória é uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta [...] não somente uma representação seletiva do passado [...]; que nunca é do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional (ROUSSO, 1992, p. 94).

Canesqui (2005, p. 170) registra que, de acordo com a antropologia, o modo de vida dos seres humanos, na atualidade, é consequência de toda uma história, de todo um passado que vem se acumulando por tantos anos e sendo transmitido pelas gerações. Com a alimentação, não seria diferente: “[...] sendo as práticas alimentares constructos sociais, elas se relacionam às instituições sociais (familiares, econômicas, políticas, religiosas e outras) a partir do desenvolvimento

histórico”.

Os momentos compartilhados em volta da mesa envolvem muito mais do que a refeição. Histórias, tradições, culturas, ou seja, são experiências que ficarão marcadas na memória daqueles que participaram daquele momento. Assim nos conta Santos, C.:

Concorrem aí também as mentalidades, os ritos, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, os valores éticos e religiosos, a transmissão inter e intrageração, a psicologia individual e coletiva e outros tantos fatores. Desta forma, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (SANTOS, C., 2005, p. 15).

A alimentação não se refere apenas ao ato da refeição em si. Levando em consideração tais colocações, percebemos que é necessário um preparo para que instantes de sociabilidade ocorram com sucesso, como a maneira de servir as pessoas, para que fiquem registrados na memória de seus participantes como um momento especial a fim de que, futuramente, sejam compartilhados.

Momentos marcantes em família, também de comemoração e partilha, são as tradicionais festas como Natal e Páscoa, existindo o costume das trocas de presente e ovos de chocolate, respectivamente, quando alguma história ou receita marcante do passado sempre despertam a lembrança dos que participaram:

Eram momentos da família, quando efetivamente pais e filhos, acompanhados ou não de algum parente próximo, se reuniam, compartilhando a comida mais farta, os pratos preferidos, o prazer de comer, alimentando simultaneamente os laços e as relações afetivas. Eram refeições coletivas, que contribuíam para a coesão grupal, em que a partilha da comida era também partilha das sensações (Maciel, 1996), ultrapassando a comida o significado cotidiano tão preso à recuperação (CANESQUI, 2005, p. 200).

Na obra de Horta, esses eventos aparecem frequentemente, e, para simular a intimidade e propiciar o compartilhamento de emoções, a autora insere seus familiares na narrativa. Na páscoa, utiliza-se de uma passagem que ocorreu com seu neto Pedro, que, na época, tinha apenas três anos. Ao invés de comprar os tradicionais ovos de chocolate, resolveu presenteá-lo com um coelho de verdade.

Assim nos conta na crônica intitulada **Páscoa, pão e chocolate**:

Comprei para o meu neto Pedro, de três anos, um coelho vivo, de verdade, cercado de cenouras, arauto da fertilidade, do renascimento. Pensei que era um bichinho frágil e que logo morreria de morte morrida. Mas, não. Mora num buraco do jardim, acaba com as plantas, come como um desesperado, e vive em briga cerrada com o neto que o queria imóvel e de pelúcia. Segura o bicho pelas orelhas, quando consegue, leva-o até a porta do forno e murmura. Entredentes: “Vou fazer um bom churrasco e comer você inteirinho...”. Nada menos pascoalino e cristão. Não deu certo, tive de voltar aos chocolates (HORTA, 1995, p. 199).

Já com relação ao Natal, as recordações da cronista são incontáveis, a começar pelas cestas natalinas repletas de alcachofras em azeite, damascos, avelãs, amêndoas, castanhas de Portugal, mostardas inglesas, cerejas, mandarinas; seu conteúdo já fazia referência à festa natalina, deixando todos na expectativa do que estava por vir. Na crônica **Natais**¹¹, a autora nos revela a preparação do prato principal, o peru, que, como já é de conhecimento de todos, morre de véspera. Era um acontecimento que demandava tempo:

Todo esse mistério, surpresa, alumbramento, conviviam com o peru vivo que chegava, de presente, nas vésperas da ceia. Às vezes era entregue à noite, em caminhão barulhento, de entregas atrasadas. Recebedor e ave ficavam lá, abraçados, comovidos, corações disparados no escuro, num susto só. O bicho zanzava dias e dias pelo quintal, ressabiado. Quando começava a se acostumar, era a hora do porre. A cozinheira abria-lhe o bico e despejava duas colheres de pinga goela abaixo. Só isso bastava e ele amolecia, largava os músculos e derreava no chão. Quase sempre junto com a cozinheira. E depois da matança ia assar na padaria com um amarrilho na perna com o nome da família. Passava a noite no calor manso do forno já apagado. Voltava coradíssimo e cheiroso, mas diminuído, encolhido, e sempre corriam suspeitas de que fora trocado pelo peru da vizinha (HORTA, 1995, p. 217).

Nina Horta prossegue sua crônica relatando os costumes de seu pai, as pessoas que compartilhavam da festa em família, as tradicionais comidas, além do peru, e possíveis modificações com o passar dos tempos, além de todas as tradições pertinentes a essa festa:

Meu pai era um natalino daqueles inveterados, que começava a comprar e esconder presentes em junho. D. Anunciação, uma querida amiga portuguesa, viúva, passava o Natal conosco e todos os anos ganhava um livro de sacanagem, que escondia depressa entre saudáveis gargalhadas. Naquele ano, passou metade da ceia revirando os olhos e prelibando a leitura pornô. “Pois, pois, *Histórias do Vovô Vicente!* Devem ser fortes e

¹¹ Anexo D – Crônica: Natais – p. 106.

galhardas as histórias do vovô...!” A tempo, descobriu-se que o exagerado Papai Noel confundira um livro da neta com o da amiga.

Em meados dos anos 50, a tradição de comidas natalinas bem brasileiras foi rompida. Havia mudanças no ar e o pernil e as aves guardaram suas farofas e apareceram guarnecidos com compotas doces de figos, pêssegos e abacaxis.

Ah, como sabiam bem aquelas comidas, aqueles cheiros, misturados ao encanto infantil de se estar vivo, à inconsciência do perigo de estar vivo. Pensávamos ainda que o único a morrer, *ad aeternum*, seria o peru.

[...]

E por essas e por outras, por Cristo e com Cristo, poupai-nos os Natais adultos, devolvi-nos por um dia que seja o olhar de criança, amém (HORTA, 1995, p. 217-218, grifo do autor).

A comunicação existente entre a culinária e os laços afetivos é extraordinária. Podemos notá-la no trecho da crônica citada anteriormente, que também possibilita a aproximação com o leitor. Ao descrever tradições de datas festivas, como as natalinas, Nina Horta propaga conhecimentos de uma época, recuperando uma “[...] identidade que talvez estivesse se dissipando” (CORBEAU, 2005, p. 235), reforçando que essas datas representam momentos propícios para propagação de conhecimentos e costumes.

Com o passar do tempo e a melhora financeira de algumas famílias, os almoços de domingo também passaram a ocorrer em restaurantes, proporcionando instantes de descanso, principalmente, para a matriarca da casa, motivando total alteração da rotina familiar:

O almoço dominical ora se dava nas casas maternas da velha geração, ora na de algum(a) filho(a) casado(a), na medida do envelhecimento dos casais da antiga geração, enquanto a segunda geração, mais abastada, costumava fazer essa refeição ‘fora de casa’ em algum restaurante da cidade, como forma de lazer, e os mais empobrecidos as faziam nas próprias casas ou nas paternas ou maternas (CANESQUI, 2005, p. 200).

Momentos de reunião entre pessoas queridas em torno de uma mesa envolvem muito mais do que o simples fato de se alimentar. O momento torna-se algo prazeroso, pois inclui a escolha do prato, a compra dos ingredientes, o preparo da comida, até o grande momento do encontro entre as pessoas. Para quem está organizando, maiores são as possibilidades de que momentos, mesmo que pequenos, fiquem registrados na memória como fator de destaque daquele evento – os convidados, a ansiedade para a chegada do grande dia –, mas nada impede que o anfitrião compartilhe de suas experiências. O importante nessa cena está no “[...] prazer de comer e de compartilhar a refeição com a família” (CANESQUI, 2005, p.

201).

A comida é algo tão importante e marcante para as pessoas que foi assim definida por Câmara Cascudo (apud SANTOS, C., 2005, p. 18): “[...] em momentos rituais ou cerimoniais, o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”.

Quando pensamos na palavra comida, logo vem a questão da saciedade, mas não se pode esquecer o elo afetivo e de cunho familiar que aquela pode agregar entre as pessoas. De acordo com Garcia, o comportamento alimentar pode ser entendido da seguinte maneira:

Entendemos por comportamento alimentar não apenas as práticas observadas empiricamente (o que comemos, quanto, como, quando, na companhia de quem e onde), mas também os aspectos subjetivos que envolvem a alimentação: os socioculturais e os psicológicos (alimentos e preparações apropriados para situações diversas; escolhas alimentares; comida desejada e apreciada; alimentos e preparações que gostaríamos de apreciar; a quantidade de comida que pensamos que comemos etc.) (GARCIA, 2005, p. 214).

A partir dessa constatação, pode-se pensar que a refeição, ao ser rodeada de pessoas queridas, pode gerar como consequência a recordação daquele momento, pois o acontecimento terá seu início em torno da escolha do cardápio, “[...] conferindo-lhe um valor afetivo, um certo grau de prestígio, permitindo degustá-lo com confiança ou apreensão” (CORBEAU, 2005, p. 228).

A alimentação não termina com a última garfada. Na memória das pessoas que participaram daquele acontecimento, podem ficar muitas lembranças especiais: o momento compartilhado entre os presentes, o sabor e o cheiro da comida. No caso dos dois últimos itens, pode ocorrer de, toda vez que os sentir, a recordação do momento voltar à tona como se o instante estivesse ocorrendo novamente:

Mas a seqüência do comer não se reduz a esse ato que vai da colheita ao garfo. Depois da ingestão, emergem impressões, lembranças, discursos que agem sobre nosso imaginário e sobre nossos comportamentos alimentares ulteriores. O que justifica não considerarmos a seqüência do comer como um vetor mecânico, mas como uma forma complexa na qual todas as fases da história do alimento, a identidade do consumidor, a situação de consumo e os discursos que pretendem normalizá-la estão em perpétua interação (CORBEUA, 2005, p. 229).

Conforme nos relata Garcia na citação a seguir, a comida envolve muito mais significados do que a simples função alimentar:

Nas práticas alimentares, estão contidas a identidade cultural, a condição social, a memória familiar expressa nos procedimentos relacionados à escolha e à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito, manifestando-se na experiência diária por meio daquilo que se come, de como se come, dos desejos por certos alimentos e preparações, do lugar em que se come, dos modos de preparar a comida, etc. Os costumes alimentares locais e regionais, os adquiridos nas diferentes fases da vida, os moldados por pressões sociais, as informações, a publicidade, as experiências marcantes como a escassez alimentar, a alimentação na infância e no adoecimento, as quais podem influenciar profundamente a relação com a comida, estão contidos na estrutura das práticas e do comportamento alimentar e guardam a experiência sociocultural arranjada e articulada na experiência pessoal (GARCIA, 2005, p. 277-278).

Levando em consideração o exposto acima, pode-se relacioná-la às crônicas de Nina Horta, pois se percebe nelas, também, questões como memória familiar, escolha e preparação de alimentos, desejo por certos alimentos que proporcionam prazer e experiências únicas. É o que se pretende analisar e discutir na próxima seção.

A importância que a culinária possui na vida das pessoas faz com que não se percam os costumes, as tradições, a cultura, a história de forma geral, envolvendo esse tema tão interessante e fazendo com que esses sejam preservados.

O domínio de uma dada cultura alimentar, de suas características nutricionais, e a fusão destas com os princípios das recomendações alimentares e nutricionais devem ocorrer com a preservação das culturas locais. Devem sustentar-se nos costumes, nas peculiaridades regionais, na valorização da estrutura culinária, revitalizando o patrimônio gastronômico (GARCIA, 2005, p. 284).

Mais uma vez, pode-se aproximar a crônica da alimentação, pois esse gênero, além de elaboração do cotidiano, pode ser considerado por alguns antropólogos e sociólogos como um “objeto fútil e secundário” (ARNAIZ, 2005, p. 287). Talvez a explicação para essa visão esteja nas próprias palavras de Arnaiz ao afirmar que:

O problema de estudar a alimentação está na própria comida, que não parece um objeto com suficiente estatuto para a análise social. Além disso, todos que se alimentam têm sobre essa questão convicções particulares, fruto de experiências pessoais, que os tornam especialistas na matéria (ARNAIZ, 2005, p. 288).

Mesmo vivido por várias pessoas distintas, o momento em torno de um

alimento pode transformá-lo em algo único e marcar cada indivíduo de maneiras diferentes. O que ficou na memória de uma pessoa pode não ser o mesmo que ficou na de outra, mas, ao lembrar determinados acontecimentos, outras lembranças vão ressurgindo, e o que era para ser um simples encontro acaba entrando para a história da vida dos que compartilharam dos momentos em comum.

Para Nora, a memória está em constante movimento, produzindo, a todo instante, momentos marcantes que merecem ser recordados por gerações futuras devido às seguintes características:

A memória é a vida vivenciada por sociedades vivas e destaca suas qualidades primordiais: está em permanente evolução, por isso mantém-se atual; tem a capacidade de lembrar e esquecer; é afetiva, mágica e seletiva, segundo as próprias necessidades; instala a lembrança dentro do sagrado; é de natureza múltipla e específica; é coletiva, plural e individual; é absoluta, espontânea, e se enraíza no concreto: em espaços, gestos e objetos e, além disso, preserva os fatos (NORA apud MOTTA, 2010-2011, p. 28).

Por tudo que já foi dito anteriormente, percebe-se que a culinária possui a capacidade de resgatar os costumes, as tradições, a cultura, a história, ou seja, ela interfere na vida das pessoas de uma forma generalizada, permitindo que momentos que a envolvam sejam preservados, principalmente na memória de quem os compartilhou devido à troca de experiências e sensações.

A próxima seção trará a análise das crônicas de Nina Horta, buscando aliar os acontecimentos do cotidiano à gastronomia e à memória da cronista.

4 COMER, LER, REVIVER

Nesta seção, será realizada uma breve apresentação da cronista e empresária Nina Horta. Será desenvolvida, juntamente, uma discussão sobre a maneira como ela transformou a coluna de culinária do jornal no qual escreve, assim como a análise de algumas crônicas retiradas da coletânea apresentada no livro **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida, levando-se em consideração a análise teórica já realizada nas duas seções anteriores. Esta seção será subdividida em duas subseções. A primeira, intitulada Nina Horta – a cronista e sua obra **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida, fará uma apresentação da escritora, bem como da obra analisada. Já a segunda, intitulada A tradicional receita de jornal e a inovação da crônica de Nina Horta, trará as modificações ocorridas a partir do momento em que a cronista assumiu a coluna e passou a escrever suas crônicas ao invés de receitas puras, assim como a análise das crônicas presentes na obra, contemplando-se aquelas que marcaram a memória da cronista.

4.1 NINA HORTA - A CRONISTA E SUA OBRA **NÃO É SOPA**: CRÔNICAS E RECEITAS DE COMIDA

Nina Horta é mineira: “[...] Sou uma mineira de 12 dias. Mas sinto-me de coração e falo até ‘uai’” (HORTA, 2011, online). Morou no Rio de Janeiro, mas foi em São Paulo que se estabeleceu desde os cinco anos de idade. Nesta cidade, aprendeu a cozinhar, graduou-se em educação pela Universidade de São Paulo (USP), onde também cursou a pós-graduação em filosofia da educação. Desde 1984, é proprietária de um bufê, não comandando diretamente os fogões, mas responsável pela realização de sonhos de diversas pessoas no que diz respeito à organização e ao planejamento de festas e eventos. Em entrevista concedida ao *site* Almanaque Brasil em 2011, a escritora descreve os momentos que antecederam a abertura do bufê:

Quando meus filhos saíram de casa, não tive a síndrome do ninho vazio. Saí também. Fiz um curso de cozinha com Martha Kardos, uma austríaca fabulosa. Ela sabia tudo sobre cozinha e tinha exigência total. Eu e uma colega, Andrea Rinzler, nos tornamos tão boas cozinheiras que até exagerávamos... Em casa, era comida demais, sobremesa demais. A família, que começou adorando, já não suportava acordar com café da

manhã de sopa de coalhada, almoçar comida chinesa, e jantar portuguesa. Então, nos inclinamos a abrir uma rotisserie, ou algo parecido. Abrimos uma cozinha que fazia bolos para o América. Quando o América montou sua cozinha central, não precisávamos mais fazer bolos. Começamos a produzir pequenas festas para amigos. E, com o tempo, o negócio cresceu e tornou-se o que é hoje (HORTA, 2011, online).

Na mesma entrevista, a autora revela que ingressou no mundo da culinária lendo revistas norte-americanas, mas que se arrepende por não ter atentado para as receitas que sua mãe preparava em casa, fato que menciona, também, na apresentação de **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida:

Aprendi a cozinhar entre os livros e o fogão. Aliás, cada dia mais longe do fogão e mais perto dos livros. O que é mau, pois corta o entendimento verdadeiro do que acontece dentro da panela. Como deveria ser boa e produtiva a sabedoria compartilhada de mãe para filha, de geração em geração, sabedoria nutrida pela repetição e que no processo de se repetir se transformava em tradição... (HORTA, 1995, p. 10).

Na crônica **1950 e 1960**, Nina Horta reforça a questão da tradição, da importância e da facilidade em se aprender a cozinhar com a família ou pessoas conhecidas, fato não ocorrido com ela e que, mais uma vez, descreve:

Bem, o jeito mais fácil de se aprender a cozinhar seria com a mãe ou a empregada ou a vizinha. E teria sido o caminho inteligente e sensato. Batalhando na cozinha é que se aprende a base. Mas, não. Fiz parte dos que pulam etapas, gritando: 'Meu reino por um livro de cozinha!' Só aprendia o que vinha em letras de fôrma, não tinha jeito (HORTA, 1995, p. 153).

Considerados os fatos acima narrados, pode-se afirmar que foi, portanto, a cidade de São Paulo a base para a história de vida pessoal e profissional da cronista. Tomando essa capital como objeto de análise, Sá acrescenta:

Afinal, a cidade de São Paulo é o espaço cênico em que representamos diferentes papéis, a partir dos quais reaprendemos o ato de viver. A cidade de São Paulo é uma célula que resume o modo de vida dos brasileiros: se este grande centro urbano, de tamanha importância cultural e socioeconômica, puder ser o exemplo maior de liberdade, o Brasil inteiro não aprenderá a ser livre? Da mesma forma, porém, que não se pode 'aprender São Paulo numa só lição', a liberdade também não se aprende em uma só crônica, sendo necessário que o cronista continue prestando atenção ao banal para fazer com que seus leitores alcancem o que está além da banalidade (SÁ, 1985, p. 47).

Ainda sobre a cidade de São Paulo, na crônica **Patriotismo**, Horta disserta

sobre os alimentos e os costumes das pequenas cidades, destacando fatos que não ocorrem com quem mora em grandes centros e, portanto, não propiciam a mesma oportunidade de vivenciá-los de perto:

Quem foi criado e mora em São Paulo não conhece fruta no pé, conhece fruta de apalpar no supermercado, quando muito na feira. Manga? Só a háden, musse dourada e resplendente. Nossos filhos jamais engasgaram com o gosto de terebintina da manga sapatinho e tentaram arrancar dentre os dentes seus milhares de fibras. Nunca viram nem sentiram o cheiro levemente passado das bourbons com as manchas pretas amolecidas, cedendo ao toque dos dedos (HORTA, 1995, p. 309).

Ainda com relação aos costumes das grandes cidades, a cronista desabafa em entrevista:

Nas cidades grandes, estamos afastados do pé de manga, da vaca, grudados com os pacotes de supermercado, com as modas, com as novidades fora da estação. Sem contar as interferências de mercado e de toda a economia mundial, que podem mudar o rumo até das plantações (HORTA, 2007, online).

A cronista prossegue listando as frutas silvestres em ordem alfabética e lança o desafio de quem saberia listar, pelo menos, dez. Quando o assunto chega aos bolos, ela diz: “[...] Pelo menos as quitandas e os bolos deveríamos fazer em casa para tomar com café ralo, se não pela tradição, pela graça dos nomes. Beijos-de-freira, caboclos, amanteigados” (HORTA, 1995, p. 310). O que Nina Horta propõe com essa crônica é demonstrar que os costumes culinários estão se perdendo em meio à praticidade e à correria da modernidade. Por essa razão, afirma:

Neste ano que entra vou me dedicar à comida mineira, pelo menos, e Nova York que se dane. Vou aprender a fazer ora-pro-nóbis com cebola batidinha, salsa e pimenta-cumarim. Vou descolar um pé de jurubeba e fazer conserva para comer com arroz, feijão e bife. Vou me dedicar a angu sem sal e frango ensopado com quiabo ao dente. Comprar maxixe na feira, cortar bem fino e temperar para salada. E ficar em paz com minha consciência alimentar, ó pátria amada (HORTA, 1995, p. 310).

Mesmo tendo crescido em São Paulo, Nina Horta também tem suas memórias do Rio de Janeiro. Além de passar férias na casa da avó na infância, viveu um período na cidade depois de casada. Na crônica que leva o nome da cidade como título, é possível perceber diversas características do gênero crônica: a escrita em primeira pessoa, a descrição da cidade com riqueza de detalhes de uma

determinada época e as memórias da própria cronista. Levando em consideração a questão culinária, cita um momento vivido por ela e sua filha na confeitaria Colombo que causou indignação pela alteração da tradição de uma sobremesa:

Da última vez, fomos minha filha e eu, imediatamente depois de um enterro, de táxi voador para a Colombo. Ela já se emocionara com o Cristo sereníssimo, olhando o túmulo, a tarde de uma beleza doída. Na confeitaria, a mulher da mesa ao lado recebeu seu sorvetão e parou, boquiaberta. Murmurou, sem acreditar no que estava vendo: ‘...e a cereja?’. Pois faltava a cereja, e ela que fora ali, também, só para se lembrar da menina de luvas tomando sorvete com o pai e da súbita dor no cérebro ao encostar a colherinha de prata nos dentes! Comungamos alto com a indignação dela. Há coisas que não se mudam. A cereja. Justo a cereja! (HORTA, 1995, p. 322).

Na crônica **Gertrude, Toklas, Woolf**, Nina Horta afirma que gosta de ler sobre “[...] comida em tempo de guerra, crise, depressão. Nos diários, cartas e autobiografia o cotidiano aparece no seu tamanho verdadeiro” (HORTA, 1995, p. 109). Tais documentos são responsáveis pelo registro dos fatos, possibilitando o resgate da memória de determinada época. Em entrevista, a cronista diz só utilizar livros de receitas para simples consultas, mas apenas aqueles que possuem boas receitas; e discorrendo sobre literatura, admira quem versa sobre comida de forma natural e a aproxima da vida, da rotina das pessoas:

Mas eu me encanto sempre com as obras de prosa sobre comida e todas as coisas que vão em volta. Se você tem uma visão da cozinha como uma matéria que se mistura com a vida, é bom ler romances, poesia, filosofia, história... Tudo tem a ver com comida. É um prazer ler autores que escrevem bem e falam de comida – reminiscências, muitas vezes – de maneira primorosa, como Proust, Pedro Nava, Manuel Bandeira, Carlos Drummond de Andrade, Adélia Prado. Acho que as coisas mais bonitas da língua portuguesa, que tratam de comida como veículo de emoção, foram escritas pela Adélia Prado (HORTA, 2007, online).

Analisando o trecho da entrevista onde Nina Horta menciona a escrita de Adélia Prado, podemos fazer uma ligação entre a cronista e a poetisa pelo fato de a primeira ter iniciado sua relação com a culinária a partir do texto, e não da experiência concreta. Apoiando-se nessa constatação, pode-se levantar a hipótese de que, baseada nesse fato, ela busca propiciar ao leitor uma relação similar. Ou seja, a relação de Nina Horta com as memórias sensoriais passa pela possibilidade de serem elaboradas textualmente a partir das palavras.

Ao ser questionada a respeito do segredo de se cozinhar, a cronista afirma

novamente a questão da receita copiada, não existindo segredos e procedimentos, muito menos conhecimentos inatingíveis. Com dedicação, todos são capazes de preparar pratos variados, dos mais simples ao mais sofisticados:

É que os ingredientes são tantos, peças de um enorme jogo de armar, empilhados e estruturados como os vocábulos de uma linguagem. Há quase sempre uma repetição das peças-chave, mas a linguagem é maleável e as variáveis, sem fim. Não existem segredos nem conhecimentos impenetráveis. É uma técnica de passo a passo, adquirida, copiada, aprendida por um artesão cheio de paciência. Prestando atenção, treinando, um dia chegamos lá, poderosos, com a capacidade de criar armações cheias de estilo. Culinária é uma arte, envolve paixão, emoção, afeto. Apaixonados, encantados, cozinhamos melhor (HORTA, 2007, online).

Uma das características da crônica é narrar os acontecimentos cotidianos, as possibilidades temáticas são infinitas e, conseqüentemente, o número de cronistas também. De acordo com Santos, J. (2007), a partir da premissa anterior, tal circunstância permitiu a Vinicius de Moraes falar sobre as namoradas, ou Otto Lara Rezende narrar o sumiço de seu gato, Zano, e, ainda, Carlos Heitor Cony queixar-se da morte de sua cadela Mila. As cidades não ficam de fora: os mistérios de Belo Horizonte foram percebidos sob o ponto de vista de Roberto Drummond, e a relação de amor e ódio à cidade de São Paulo foi descrita por André Sant'Anna. Nina Horta se encaixa nesse perfil ao narrar diversas situações do dia a dia relacionadas à culinária e às memórias pessoais, em cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Parati e, até mesmo, no exterior:

É a fusão dos gêneros. Misturar as artes do espírito sensível com os fatos da atualidade, mesmo que seja aquela realidade passando embaixo apenas da sua janela. Bate-se no liquidificador das referências pessoais, e serve-se ao leitor tentando ampliar o sentido daquela banalidade (SANTOS, J., 2007, p. 22).

É possível perceber a atitude de ampliação da banalidade na crônica **Café da manhã**, em que Nina Horta relata as atividades que envolvem seu preparo, evento que muitas pessoas já vivenciaram ou, provavelmente, ainda irão vivenciar: fósforos já utilizados que foram devolvidos para a caixa, leite derramado no fogão, formiga no açucareiro, café coado no coador de papel, pois o de pano não secou desde o último café. A cronista prossegue falando que o melhor café de sua vida é o preparado por outra pessoa – os de hotel são um ótimo exemplo. Enquanto em casa se contenta com um pão francês no *freezer*, no hotel, depara-se com as mais variadas iguarias:

Mamão caipira, café com leite e broa de milho, [...]. panquecas com bacon e mel [...] acompanhadas por meia preciosa banana, cortada no sentido do comprimento. E ovo quente anão, bem pequeno mesmo, com torradas finas como um dedo, lambuzadas de manteiga. No meio da mesa uma tigela grande cheia de cerejas, croissants ao forno e geléias de laranja amarga (HORTA, 1995, p. 44).

Mas o café dos sonhos da cronista não se compara a nenhum café de hotel ou de cafeterias especializadas e também não está disponível em nenhum desses locais. Seu café dos sonhos seria na companhia de Pedro Nava, como descrito pela própria Nina Horta:

Queria mesmo era tomar café com Pedro Nava. Com 'queijo-de-minas para picar e deixar amolecendo dentro do café fervente. Pão alemão fofo e macio, cheiroso ao partir, como um tragal. Pão de Provença em forma de bundinhas, e que se dividia arreganhando as duas nádegas. E o cuscuz de fubá doce feito em metades de latas de queijo-do-reino furadas a prego e onde a mistura cozia em cima do vapor de uma panela. Já do jardim se sentiam os cheiros do café, do pão, do fubá, do açúcar mulatinho'. Pois não era isso que todo mundo queria? (HORTA, 1995, p. 44).

Para Arriguci Junior, o ato de se lembrar de um fato para, então, escrever sobre ele está intimamente ligado ao tempo, transformando a memória em objeto principal para a narrativa:

A narração é aqui, portanto, um processo de criação de diversidades – de homens, coisas, acontecimentos; na verdade, ela põe em movimento imagens recriadas do passado (histórico ou não), com o auxílio da memória e da imaginação, com isso objetivando a experiência que o Narrador teve ou herdou desse passado; nesse movimento, ela parece reproduzir, recriando-o à imagem e semelhança da própria natureza, o processo de produção natural da diversidade (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 96-97).

Considerando esta citação, pode-se perceber que, ao reativar o discurso memorialístico de Pedro Nava e associá-lo ao seu desejo de compartilhamento da experiência textual, Nina Horta encena o gesto do leitor que reconstrói o passado a partir da imaginação.

Na crônica **Cozinhas**, Nina Horta descreve a cozinha de seus sonhos baseada em sua memória, construída a partir de todas as cozinhas já percorridas, que, ao final, resumem-se a uma essencial:

Mas todas essas nuances trazem na base uma cozinha só e uma memória só. A cozinha forte, sóbria, da casa de fazenda do Ribeirão do Ouro. Nua,

ascética, um fogão de lenha, picumã pelo teto, um armário de madeira que devia pesar uma tonelada, sempre fechado, cheirando a polvilho, biscoito e bolo. A comida era feita num puxado, junto do forno de cúpula moura, as galinhas ciscando, como sempre muito loucas, o palmito colhido na hora, batidinho, refogado às pressas e misturado ao caldo de frango ensopado, debaixo do céu azul de Minas Gerais. Mas, pasmem. Dentro da cozinha, e quando digo 'dentro' é dentro mesmo, passava um córrego de romance brasileiro, alegríssimo, claro, forrado de pedras roladas. E as empregadas suspendiam as saias, prendiam no meio das coxas, entravam na água gelada e, cantado, iam raspando os pratos e jogando os restos na correnteza. Pois é. E o córrego levava tudo e se enchia de patos amarelos que chegavam esfomeados, bicando daqui e dali, mergulhando, numa pura alegria de pato. Era demais o córrego, cheio de conversas, piabas, cantos em que a água se enroscava, um frescor no meio do sol quente, o mistério próprio das águas doces muito limpas. É essa cozinha de riacho no meio, só ela, de verdade, que eu sempre quis ter e ainda quero (HORTA, 1995, p. 50).

No trecho citado, nota-se que a cronista sempre volta às referências mais simples, menos elaboradas, como essa cozinha que se distancia das cozinhas assépticas de hoje. O mesmo processo pode ser observado no relato que a autora faz sobre sua comida preferida, gosto adquirido ainda criança com uma italiana chamada Natália:

Ainda muito pequena, fui apresentada, num canto escuro da cozinha, ao *pay all*. Natália, a italiana, de pele branca como leite e enormes olhos castanhos, afogueada de tanto brincar de pegador, puxou-me pela mão e às escondidas, como cabia a uma iniciação, cortou uma grossa fatia de pão. Picou bastante alho cru por cima, deixou cair um fio de azeite para umedecer tudo e polvilhou com sal. Esperou com paciência que eu fizesse o mesmo. Apertamos os pedaços de pão para que o alho não caísse e saímos para a calçada aos pulos, mastigando aquilo que para mim era o máximo de exotismo, a ser sussurrado, como pecado, ao ouvido da mãe, quando ela me cheirou, estranhando a cria. Desde então, a minha comida preferida é um prato fundo com um pouco de azeite, sal, alho cortado em rodela, pimenta-do-reino talvez, um bom pão, e um vinho tinto (HORTA, 1995, p. 150-151, grifo do autor).

Esse recorte específico da culinária é o que marca a originalidade da crônica de Horta.

Os trechos acima citados foram retirados da publicação do livro **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida, objeto de estudo deste trabalho, onde Nina Horta eternizou 77 crônicas, que poderiam ser consideradas descartáveis pelo seu primeiro meio de publicação, o Jornal **Folha de São Paulo**. Por meio de sua leitura, percebe-se uma escrita característica da crônica, leve e próxima ao cotidiano da culinária, que permitirá o resgate da memória coletiva ou individual:

Nesse instante, comovidamente nos deleitamos com a essência humana reencontrada, que nos chega através de um texto bem elaborado, artisticamente recriando um momento belo da nossa vulgaridade diária. Mas esse lado artístico exige um conhecimento técnico, um manejo adequado da linguagem, uma inspiração sempre ligada ao domínio das leis específicas de um gênero que precisa manter sua aparência de leveza sem perder a dignidade literária. Pois só assim o cronista pode aspirar à transformação do episódio em alguma coisa duradoura, mais exemplar (SÁ, 1985, p. 22).

A coletânea das 77 crônicas escritas no período entre 1987 e 1995 foi encomendada por Maria Emília Bender, da Editora Companhia das Letras, sendo responsável por atender a diversos paladares. A obra é dividida em doze temas somados à apresentação do livro. Os assuntos estão assim dispostos: Opiniões (12 crônicas); Mestras (2 crônicas); Ingredientes (4 crônicas); Escritores e livros (13 crônicas); Reminiscências (4 crônicas); Filmes (7 crônicas); Jejuns e festas (7 crônicas); Padrões e empregadas (4 crônicas); Parati (8 crônicas); On the road (7 crônicas); Brasil, meu Brasil brasileiro (7 crônicas); Sopas (2 crônicas).

Ao final da maioria das crônicas, são apresentadas receitas retiradas dos cadernos de entes queridos ou trazidas de suas viagens pelo mundo:

As receitas que acompanham as crônicas têm essa mesma qualidade, recuperando o gosto original de pratos triviais, como purê de batatas e mingau de aveia, ou reproduzindo criações de chefs famosos que evitam a pirotecnia gastronômica e valorizam a qualidade dos ingredientes (HORTA, 1995, quarta capa).

Ainda falando em receitas, a escritora dá orientações sobre o que seria um bom livro a respeito do assunto, aquele que estimularia qualquer pessoa a se aventurar no fogão:

Um bom livro de receitas pode ser aquele que só se sugere e que leva as pessoas para a beira do fogão. Mas, com mais frequência, é aquele que demora anos para ser escrito, padronizado, testado. Leva em conta a altitude, o fogão, a panela, o ingrediente, os minutos, os segundos. Não poupa espaço e se estende em linguagem fluente mas enxuta, alertando para os fracassos, adiantando remendos, explicando aspectos, consistências (HORTA, 1995, p. 11).

Ao final do livro, a cronista apresenta a bibliografia da obra de modo a facilitar seus leitores na busca de temas específicos na área da culinária, divididos da seguinte forma: história da comida, dicionários e enciclopédias, além de uma página dedicada aos agradecimentos àqueles que contribuíram com as receitas presentes

no livro e, também, àqueles que contribuíram, mas cujas receitas, infelizmente, não puderam ser aproveitadas. Finalizando, traz um índice com as receitas publicadas.

Nesta primeira subseção, foi realizada a apresentação da cronista e de sua obra **Não é sopa** por meio de trechos de entrevistas concedidas a *sítes* de internet e trechos da própria obra. A próxima subseção abordará a inovação ocorrida na coluna de culinária a partir do momento em que a cronista a assumiu e passou a redigir crônicas ao invés de simplesmente comentar as receitas publicadas na coluna de jornal.

4.2 A TRADICIONAL RECEITA DE JORNAL E A INOVAÇÃO DA CRÔNICA DE NINA HORTA

Em entrevista, a escritora relata que iniciou sua jornada como cronista no ano de 1987 quando Josimar Melo, crítico gastronômico responsável por escrever receitas para a coluna de culinária do Jornal **Folha de São Paulo**, a deixou. No princípio, ela também escrevia apenas receitas, mas, com o passar do tempo, a seção ficou sob responsabilidade de um jornalista iniciante, também conhecido como foquinha, e a colunista decidiu dar seu toque pessoal e escrever uma crônica para a publicação. A partir desse momento, uma pessoa, não identificada na entrevista, impediu que o texto fosse modificado. Mediante a circunstância, a coluna passou a publicar as crônicas de Nina Horta: “[...] Foi uma grande sorte, dessas que acontecem e mudam completamente a vida da gente” (HORTA, 2011, online). Desse modo, Horta inaugurou uma nova maneira de se escrever sobre comida nos jornais, incorporando um traço de informalidade:

Foi a *Folha* a primeira a me dar a oportunidade de escapar do formato rígido da coluna de culinária, ao me deixar falar sobre o que quisesse. Com isso abriu também as portas para todos os outros cronistas de comida presos nas grades da receita comentada.

Pude escrever sobre o último livro, um filme, a empregada nova, o torresmo, tudo muito fugaz e rápido, como convém a esta parte do jornal, e do único jeito que sei fazer. Não levantei bandeira séria, mas espero que, pelo menos, esteja clara e patente a implicância solene contra todo tipo de esnobismo associado à comida (HORTA, 1995, p. 9).

A última publicação de Josimar Melo para o suplemento Casa e Companhia na coluna Culinária, antes que Nina Horta a assumisse, ocorreu em 30 de agosto de

1987 e foi intitulada: **O segredo do flambado está na bebida utilizada**¹². O autor narra, em terceira pessoa, a origem da sobremesa e a do nome Crepes Suzette: a referida sobremesa é fruto de um descuido culinário que deu certo, mas que não seria o primeiro alimento a ser flambado, pois a técnica já era utilizada em outras modalidades culinárias. Ao final do texto, o autor presenteia seus leitores com apresentação de seis receitas, entre elas o Crepes Suzette, e uma receita vencedora do concurso 1º Réchaud de Ouro, da Associação Brasileira de Maitres d'Hotel e Chefes de Cozinha, ocorrido em 1986. Vale ressaltar que as receitas são envolvidas por um retângulo pontilhado e o desenho de uma tesoura, sugerindo ao leitor que elas sejam recortadas e anexadas ao caderno de receitas.

A coluna Culinária só foi publicada novamente no dia 13 de setembro de 1987, fugindo ao padrão do suplemento Casa e Companhia, que era publicado semanalmente. Nesse dia, o nome do responsável pela coluna não foi divulgado, aparecendo apenas como Especial para o Casa e Companhia sob o título: **Cada passeio pede uma cesta básica diferente**¹³. Porém, ao final do texto e entre parênteses, aparecem as iniciais (JM), o que nos leva a acreditar que sua autoria seria, também, de Josimar Melo. Apresentado em apenas duas colunas e quatro parágrafos, o texto traz aos leitores sugestões de cardápios que devem ou não ser levados para um piquenique. Seguindo o padrão da coluna, as receitas também são apresentadas dentro de um retângulo pontilhado com a figura de uma tesoura, mas, dessa vez, o autor apresenta as receitas divididas por grupos: namorados – 3 receitas; gourmets – 4 receitas; crianças – 4 receitas.

Mais quinze dias se passaram, e Nina Horta estreou no dia 27 de setembro de 1987. Seu primeiro texto foi intitulado **Churrasco com alho e frutas**¹⁴, sendo que a autora manteve as mesmas características de escrita e estrutura da coluna. O texto dá instruções aos leitores de como fazer um bom churrasco, desde como acender a churrasqueira, escolher e amaciar a carne, até selecionar seus acompanhamentos. As seis receitas apresentadas seguem o mesmo padrão da Coluna e dos outros autores, algumas foram adaptadas do livro *Marcella's Italian Kitchen*, de Marcella Hazan, publicado em 1986, conforme relato da própria autora na crônica citada acima.

¹² Anexo E – Crônica: O segredo do flambado está na bebida utilizada – p. 108.

¹³ Anexo F – Crônica: Cada passeio pede uma cesta básica diferente – p. 109.

¹⁴ Anexo G – Crônica: Churrasco com alho e frutas – p. 110.

Escrevendo há quase um ano para a Coluna, em 28 de agosto de 1988, no texto intitulado **Receitas valem pelo que vem no verso**¹⁵, Nina Horta já apresenta modificações em sua produção. Em primeira pessoa, a autora compartilha opiniões e experiência vividas e, com segurança, confia a seus leitores que não está satisfeita com o formato em que a coluna é apresentada:

Mas por que essa história de pedaços de jornal? Só para disfarçar antes de entrar no assunto. Prestem atenção, por favor, no formato desta página de jornal que estão lendo. Quero confessar que odeio esse quadrado pontilhado, que logo ao lado se vê, onde ficam as receitas. É como ter uma casa com quintal. Moro aqui em cima e sou obrigada a plantar, quer queira ou não, couves e inhames na horta ali de baixo. É uma demarcação, uma cerca explícita, que segura, que proíbe.

Se Woody Allen arrancou um ator da tela e o fez passear pela vida, por que não consigo derrubar essa coisa jornal abaixo, talvez empurrando com força? Não me serve para nada. Se um dia preciso de espaço para dez receitas boas, lá não cabem. Se só tenho uma, sobra lugar que deve ser recheado com vinhetas de tirolesas saltitantes carregando vasilhas de flores ou frutas. Nada a ver! (HORTA, 1988).

A mudança na linguagem é acompanhada de questionamentos quanto aos limites estabelecidos pela forma tradicional. A figura da tesoura próxima do pontilhado também é motivo de incômodo, mas que, de alguma forma, tem seu lado positivo. Ao demonstrar sua indignação mediante a tesoura, Horta questiona a maneira como a tradicional coluna de culinária está ultrapassada e anuncia, de certa forma, seu interesse por uma inovação na página em que escreve, a passagem para a escrita de crônicas.

E tenho uma inveja surda do Silvio Lancellotti, que lavra num terreno do tamanho que ele quer, livre como um passarinho. E tem mais. Notem a tesoura. Meus leitores tão inteligentes e tolerantes e eu em troca os presenteio com uma tesourinha de criança. Essa tesourinha me irrita. Podia, pelo menos, ser subliminar.

Agora, temos que convir que há um lado bom de se recortar receitas. É o avesso delas. É. O avesso. Se alguém tem um caderno de recortes culinários, de mãe, avó, ou próprio, descole com cuidado e tome surpresas (HORTA, 1988).

Percebe-se, então, que Nina Horta sugere outro lado interessante da prática de recortar e colecionar receitas de jornal. Ao fazer uma crítica, a autora ironiza e desloca a atenção do leitor da coluna para as demais possibilidades do texto escrito. Para além do caráter prático, propõe uma viagem ao passado e, de certa forma, um

¹⁵ Anexo H – Crônica: Receitas valem pelo que vem no verso – p. 111.

resgate das recordações ou memórias apresentadas no avesso das receitas:

Pois é. Se os leitores forem implacavelmente forçados pela tesourinha, recortem e terão a sorte de descobrir, um dia, nos avessos o preço do feijão, um cogumelo nuclear e quem sabe, até uma outra receita, que não a da frente? (HORTA, 1988).

Nina Horta, em sua crônica **Nouvelle cuisine 1970, 1980**, menciona Sylvio Lancellotti, citado na página anterior, como “[...] o mais ubíquo e conhecido cronista de comidas do Brasil. Apareceu e deixamos de ser órfãos de literatura gastronômica. Nem sei dizer exatamente quando ele chegou aos jornais, televisão, rádio, aulas, etc. etc.” (HORTA, 1995, p. 170). Era responsável por duas colunas no Jornal **Folha de São Paulo**, uma sobre restaurantes da cidade de São Paulo e outra didática, na qual ensinava a cozinhar e apresentava ingredientes. Ao se referir a Lancellotti, que, muitas vezes, foi criticado ao redigir em primeira pessoa, Horta destaca o caráter literário de seu texto, assumindo o próprio desejo de alterar o caráter da coluna de culinária e desabafa: “[...] pobres cronistas de cozinha... Como provar pela boca do outro, como testar o paladar por meio de um terceiro?” (HORTA, 1995, p. 170).

Discorrendo, ainda, sobre a questão das receitas, Nina Horta escreveu a crônica **Maria José** em homenagem a uma de suas funcionárias do bufê que, na verdade, acumulava mais de uma função: “[...] telefonista, secretária, pé-de-boi, força oculta, mão direita, mão esquerda, costas largas, nas quais se acumulavam todos os pequenos desastres de um bufê” (HORTA, 1995, p. 230). Colocava-se bem no meio da cozinha, nem ela mesma sabia diferenciar qual sua verdadeira função: patroa ou empregada? Era uma pessoa muito sensível, e nenhum movimento ou acontecimento passava sem que Maria José notasse. Era possível perceber sua felicidade quando, ao invés de uma festa requintada, o evento encomendado era o que serviria comida do cotidiano:

Maria José foi moça nos anos 50 e todos sabem a cicatriz que os 50 deixaram em matéria de comida. Trocava os pacotes vazios de café por folhetos de receitas, recortava as novidades dos sacos de açúcar e das latas de leite condensado. Sua vingança sobre as comidas complicadas de um bufê vinha no dia em que era preciso servir cem refeições diárias numa feira de exposições qualquer. Só se ouvia o coro desesperado ‘Maria José! Maria José!’. Era a hora de comida de gente, comida que gente come todos os dias e gosta. Ela, então, pontificava, gloriosa. Nada de salmão, galinha-d’angola, vitelo, terrines, pâtés en croûte, quiches e quenelles. Tudo tinha a sua hora. Baixava a sanidade na cozinha. Eram os bolos de laranja, pães-de-ló, as broinhas de fubá, o bolo formiguinha. Manjares brancos com

ameixas pretas, rosquinhas, brevidades, quadradinhos tropicais, sequilhos de Socôco, estrogonofe, ponche e meia de seda. O seu maior sucesso era o bolo formiguinha mesmo, com chocolate granulado (HORTA, 1995, p. 230-231).

Josimar Melo e Nina Horta mantiveram a tradição da coluna de apresentar receitas ao final de seus textos. Característica pertinente ao gênero textual em que se utiliza de artifícios de comunicação para se atingir um objetivo, pois, como afirma Marcuschi (2008):

Por exemplo, uma *monografia* é produzida para obter uma nota, uma *publicidade* serve para promover a venda de um produto, uma *receita culinária* orienta na confecção de uma comida etc., pois cada gênero textual tem um propósito bastante claro que o determina e lhe dá uma esfera de circulação. Aliás, esse será um aspecto bastante interessante, pois todos os gêneros têm uma forma e uma função, bem como um estilo e um conteúdo, mas sua determinação se dá basicamente pela função e não pela forma (MARCUSCHI, 2008, p. 150).

Contudo Nina Horta vai além do gênero, pois utiliza as páginas do jornal não só para divulgar suas experiências e sua paixão pela gastronomia, mas também para relacionar a comida com os livros, os filmes, os escritores e as curiosidades ligadas ao tema que podem vir a despertar e/ou aguçar a atenção dos leitores a respeito dessas:

Daí a importância do instante, porque é o *flash* do momento presente que nos projeta em diferentes direções, todas elas basicamente voltadas para a elaboração da nossa identidade. Logo, é fundamental que o cronista se defina num tempo e num espaço, compondo uma cronologia nunca limitadora, mas sempre esclarecedora da sua/nossa relação com os seres e com os objetos. Enfim, o elemento biográfico funciona como linha costurando o tecido da vida, tecendo a renovação do imaginário, através do qual o homem se reafirma como ponte para outras formas de conhecimento e convivência (SÁ, 1985, p. 15, grifo do autor).

Sá (1985, p. 24) nos fala que, ao narrar sobre acontecimentos pessoais, conseqüentemente, é a vida que se destaca, de modo que o foco principal seja atingir um maior número de leitores, mas sem esquecer “[...] que está compondo um texto cuja característica básica é a leveza”.

Pode-se afirmar que Nina Horta foi capaz de transformar a tradicional coluna de culinária em um espaço destinado à crônica voltada para o mesmo assunto, a culinária. Como uma boa cronista, para escrever seus textos, a autora recorre aos acontecimentos cotidianos a que todo ser humano está sujeito e, de certa forma,

resgata lembranças pretéritas, seja de um passado próximo, seja, até mesmo, da infância de forma consciente. Afirmar que é preciso explorá-los “[...] por todos os lados. Com leveza e, se possível, com graça. Os leitores adoram reminiscências que, em geral, são deles também” (HORTA, 2011, online).

Como bem sabemos, a escrita da crônica se prende aos detalhes, ao cotidiano, às reminiscências. Para Santos, J. (2007, p. 17), “[...] o borogodó está no que o cronista escolhe como tema”. E Nina Horta sabe muito bem como escolher seus temas e afirma: “[...] quando se trata de alimentação, não há como escapar do cultural, do geográfico, do sociológico, do histórico. [...] Mas é impressionante como a questão do costume é estranhada, como a gente se habitua desde criança a um tipo de gosto” (HORTA, 2007). A cronista relata a seus leitores experiências vividas não só no Brasil, mas também no exterior, compartilhando conhecimentos culturais, culinários e de vida adquiridos durante suas viagens. Assim sendo, além de conquistar, Nina Horta é capaz de “[...] puxar o leitor para o seu lado, fazendo com que o ângulo de visão do mundo seja o de uma *primeira pessoa do plural*” (SÁ, 1985, p. 27, grifo do autor) e, conseqüentemente, exista a possibilidade de resgate da memória coletiva. Desse modo, “[...] ao narrar o mundo, o cronista narra a si mesmo – e ambos vencem a passagem do tempo” (SÁ, 1985, p. 68).

Por meio da narração de um atendimento a seus clientes do bufê, das experiências vividas nos cursos de culinária ou das férias em família em Parati, a cronista não menciona apenas histórias individuais; são histórias vividas em grupo, em família, com amigos.

A caminho da viagem de férias de fim de ano, Nina Horta revela, na crônica **Regime de fim de ano**, as maravilhas que podem ser encontradas nas estradas do nosso Brasil – nesse caso, na estrada dos Tamoios, localizada no estado de São Paulo. Quem nunca se deparou com um cenário, pelo menos parecido, como o descrito pela cronista em uma das estradas de nosso país?

No caminho das férias, as bananas-ouro aparecem na estrada, de cem em cem metros, absolutamente bonitas. São uma declaração amarela de que aqui é o Terceiro Mundo. Onde, num país civilizado, seria possível encontrar bananas no cacho primitivo, dependuradas em estruturas de bambu na estrada? Só de olhar a boca se enche de água (HORTA, 1995, p. 239).

O relato não para nesse trecho, a cronista prossegue falando das paradas,

que se tornam praticamente uma obrigação durante as viagens, seja para um lanche ou para a compra de algum produto:

O restaurante Fazenda Santa Bárbara é na Estada dos Tamoios, São Paulo – Caraguatatuba, e já vai lá pelos seus oito anos, se não me engano. Como restaurante, nada de novo no front, muito pelo contrário, mas a venda que há ao lado ultrapassa todas as expectativas. Parar ali, já com um cacho de bananas no porta-malas, é uma obrigação. Pães pretos e quentes, manteigas, queijos, verduras estalando de frescas, ervas como dill e estragão. É a primeira vez que vejo estragão, assim, ao natural. Não sinto gosto nenhum. O que será? (HORTA, 1995, p. 239).

Quando pessoas desconhecidas a procuram para promover o cerimonial de um evento, passam, a partir desse momento, a fazer parte da vida, da história e da memória um do outro. Nina Horta escreveu a crônica **Acqua Toffana**, narrando que foi procurada pela escritora da obra de mesmo nome, Patrícia Melo, para organizar sua festa de casamento. Após a leitura de seu livro, a cronista quituteira se preocupou na maneira em que faria tal produção:

E agora, depois do livro, certo, econômico, fico preocupada com seu casamento e com a ingenuidade do bufê. Explico. Fazer a comida de um casamento é compactuar com a cerimônia, é ser testemunha, é ser responsável, é ser madrinha.

Até que o casal se mudasse, sem deixar endereço, o bufê mandava uma carta mensal com sugestões e receitas, para orientar as crianças, novatas nas artes caseiras. Receitinhas de bolo de laranja com cobertura de coco, biscoito de polvilho das avós, pequenos ensopados. Ah, ridículas banqueteadas... (HORTA, 1995, p. 123).

Assim, a partir das experiências pessoais, Horta resgata o caráter comunitário da refeição, inserindo-a na própria tessitura da vida. Esse aspecto da crônica é destacado por Arriguci Junior (1987):

É por esse caminho que a história íntima do indivíduo tende a se prender à história dos grupos com que ele se relacionou, fazendo-se do lugar das reminiscências um intrincado de relações sociais e históricas concretamente determinadas no tempo e no espaço, podendo ainda, pelas relações de analogia, refletir modelos mais gerais (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 95-96).

Na crônica **Dodos muito doidos**, Nina Horta tematiza o mundo acadêmico ao mencionar sua participação em um evento para discutir sobre culinária. O encontro anual ocorre na Universidade de Oxford, na Inglaterra, desde 1978 e reúne, além de aprendizes de cozinheiros, profissionais das áreas de história, nutrição, sociologia,

botânica, literatura e demais interessados no assunto com a intenção de “[...] viabilizar um projeto arrojado, o de tratar de uma das mais antigas funções da universidade: a reflexão sobre o cotidiano. E o que há de mais cotidiano que o cotidiano da comida?” (HORTA, 1995, p. 285). A cada evento, um tema diferente; e, em 1994, ano em que a cronista participou, o tema escolhido foi “Desaparecendo hoje, extinto amanhã. Ingredientes, técnicas e pratos em perigo”, tendo o Dodo como base para o debate:

Uma ave desengonçada, gorda como um peru, de asinhas curtas, que a impediam de voar. Extinta, totalmente extinta. Vivia nas ilhas Maurício e foi vista pela última vez em 1681. O nome vem português ‘doudo’, ‘doido’, ‘doidão’, ‘bobo’. O dodo é a criatura mais famosa de Oxford e jaz no Museu da Universidade, como um conjunto de ossinhos – uma garra pontuda e um crânio com bico comprido – no meio de dinossauros e bustos de cientistas eminentes (HORTA, 1995, p. 286).

Foi necessária muita criatividade por parte da cronista para preparar uma comida inovadora, nunca antes vista ou degustada para ser apresentada no evento:

Agora, neste momento, só me preocupa que comida levar para inglês ver, Que idéia de dodo esta, de me meter em má hora, num mundo que não é meu. Alguma coisa representativa do país de origem... Cachaça? É bebida, não é comida. Goiabada? A alfândega não vai deixar passar. Uma cabacinha para deitarem água na comida? Será que a cabacinha é brasileira ou sempre floresceu dependurada nos muros de Oxford, por *saecula saeculorum*? Maldita ignorância!
Despreparo total para enfrentar os dodos ingleses, mas a sorte está lançada. Seja o que Deus quiser e vamos lá com a mala atulhada de fotos de uma casa de farinha em Parati. Farinha não vou levar. Acham exótica demais. Talvez umas castanhas-do-pará? Café? Um palmito fresco escondido do Ibama debaixo da saia? Palito de pica-pau para mexer caipirinha? Oh, céus! (HORTA, 1995, p. 287, grifo do autor).

Nina Horta não deixa claro se, de fato, levou somente as fotografias da casa de farinha ou se apresentou algum outro ingrediente aos participantes do evento, mas, a partir do tema, apresenta ao leitor, explicitamente, os elementos que ensejam os estudos acadêmicos: o cotidiano e a elaboração da memória.

A cronista busca as singularidades da experiência gastronômica para narrar, nas crônicas publicadas no período de 1987 a 1995, parte da experiência vivenciada e compartilhada para compor seus textos. Sá (1985) afirma ser esse movimento um elemento importante na compreensão do alcance da crônica:

No momento em que tentamos compreender a nossa própria face através

do *outro*, já não queremos um espelho que simplesmente reproduza aquilo que conhecemos. Queremos ir mais longe – e, se o conseguimos, é pela imagem poética, que elimina o vazio entre a representação da realidade e a realidade conforme os padrões que orientam o nosso olhar (SÁ, 1985, p. 51-52, grifo do autor).

Os momentos diversos marcados na memória da cronista têm como base comum a comida. Seja uma festa de casamento organizada por seu bufê, seja um chá das cinco presenciado em Londres, a participação em um congresso de culinária ou um piquenique surpresa a caminho do aeroporto para sua volta ao Brasil. A memória é um fator determinante no resgate de episódios já vividos. O caráter nostálgico da crônica é também destacado por Sá:

A crônica, nesse contexto, se revela como um respiradouro, como fonte de ar puro que limpa os nossos pulmões, gostoso bosque no meio do caos urbano. A nostalgia é inevitável, pois através dela o cronista recupera esse lado ausente (SÁ, 1985, p. 54).

Essa postura pode ser percebida na crônica **Piquenique**¹⁶, repleta de memórias da cronista e, provavelmente, de quem vivenciou os momentos com a mesma. Nina Horta relata não ser muito adepta da prática de piqueniques, principalmente porque, na cultura brasileira, não se encontram muitos relatos a respeito, diferentemente da cultura europeia e, ainda, dos povos árabes e indiano. No texto nos deparamos com duas experiências da autora em piqueniques que não trazem boas recordações:

Lá em Illinois, subimos a um cruzeiro, no topo de um morro escarpado, coberto por quilômetros de florezinhas amarelas que sacudiam de cá para lá com o vento. E que vento! A manteiga de amendoim, os pedaços de melão, os sanduíches de pão preto, tudo num rodaminho surrealista, à nossa volta. A ordem era agarrar o que não estivesse voando, ou que passasse pelo seu nariz. Este não foi o último, aconteceram muitos, logo depois. Por qualquer motivo, acendia-se uma fogueirinha num parque, grelhavam-se salsichas, abriam-se latas de baked-beans e a festa estava pronta. No dia da minha volta, foram me levar ao aeroporto e não me deram café da manhã, para meu desgosto. Numa curva da estrada pararam a perua e, *surprise*, cobriram o capô com toalha xadrez, apareceram doughnuts de todos os feitios e garrafas térmicas com suco e café. Belo piquenique que não pude aproveitar, de salto alto, e aquela angústia neurótica de perder o avião, ou a vida no avião.

Espremendo bem a memória, lembro, sim, de preparativos para um piquenique de escola primária, no museu do Ipiranga. Primeiro correríamos as bases culturais para, depois, o *déjeuner sur l'herbe*. Cada um levava sua lancheira, de couro, com buraco para passar o gargalo da garrafa de suco ou café com leite. O meu suco era caseiro e vinha arrolhado.

¹⁶ Anexo I – Crônica: Piquenique – p. 112.

Logo na entrada, o saguão, o chão de mármore, tudo imponente, tudo grande, para o bando de miúdos. D. Pedro nos esperava, em estátua. Por qualquer lei da física minha rolha estourou com estampido seco de revólver e foi acertar o meio do miolo do imperador. Um tiro bem no centro da testa. Não foi fácil explicar (HORTA, 1995, p. 262-263, grifo do autor).

Nesta longa citação, a cronista revela duas experiências em torno de piquenique. Por meio de sua rememoração, ela revive uma situação ocorrida no museu do Ipiranga, ao mesmo tempo irônica e constrangedora, envolvendo a rolha de sua garrafa e a estátua de D. Pedro e as crianças, que, hoje, adultas como ela, talvez não mantenham mais contato, mas, provavelmente, recordam-se do ocorrido inusitado. Já o acontecido a caminho do aeroporto demonstra uma questão mais apreensiva vivida pela cronista; além de sair de casa sem tomar café da manhã, envolve a questão do medo, o medo de perder o voo e o medo de morrer ao voar.

Em outro momento, o piquenique serve de resgate de elementos da cultura local para além da refeição. No sítio que possuía em Parati, os quitutes e os costumes locais, automaticamente, faziam parte dos dias em que a família descansava no local: colcha de retalho, babado de macramé, ponto de cruz, doce de banana, empadão de galinha, ovos recheados: “[...] Comida bem acondicionada, jeep pulando pela areia, chegamos a uma curva solitária de água esverdeada, borboletas azuis, debaixo de pitangueiras carregadas. Abriu-se o piquenique no território de ninguém” (HORTA, 1995, p. 263).

E, mais uma vez, Nina Horta e seus companheiros tiveram seu piquenique interrompido, desta vez por cachorros, chegando um por vez até que se compreendesse o verdadeiro significado de matilha, até que desistiram do encontro antes que o pior pudesse acontecer. Definitivamente, a cronista não compartilha de boas recordações quando o assunto envolve piquenique.

A comida e o ato da escrita se conjugam na obra de Nina Horta como forma de elaboração dos sentimentos. Durante uma entrevista no ano de 2007, a autora diz que foi a comida a responsável por tirá-la do luto pela morte de seu pai:

Acho comida mais bonito que flor. Flor é lindo, maravilhoso, mas é uma coisa só para enfeitar. E a comida, além de linda, alimenta, é gostosa, dá prazer não só aos olhos, mas ao corpo todo. É tão bonito quando a gente vê expostos num mercado milhões de brócolis, de laranjas, maçãs, melancias, ostras. Quer um lugar mais alegre que a feira? Os vendedores fazem mil graças, oferecem os alimentos para provar, e os compradores se regalam olhando e escolhendo. Comida sempre é uma coisa alegre, que chama para a vida. Eu soube que estava saindo do luto do meu pai quando vi uma lagosta roxa. Eu disse Nossa, que coisa bonita! Passado um ano, consegui

achar uma coisa bonita, e foi uma lagosta (HORTA, 2007, online).

A esse mesmo respeito, complementa em outra entrevista: [...] “É que a flor é tão linda que me dá culpa, porque só posso usá-la de enfeite. As alfaces, por outro lado, são lindas e comestíveis...” (HORTA, 2011, online).

O assunto morte também é cercado por costumes que envolvem a culinária, e Nina Horta não poderia deixar de escrever uma crônica sobre o assunto: **Convide-se para um velório**. Nessa crônica, não existe um personagem ou uma história específica, mas é a curiosidade da cronista que determina o desenrolar da crônica. E, após pesquisa, ela descobriu e dividiu com seus leitores os costumes de países como Rússia e Portugal relacionados ao que é servido para as pessoas durante um velório:

Queria mais é saber dos nossos costumes funerários, de cada cidadezinha do interior, de cada canto onde morre gente todo dia. Mas para mim, pelo menos, a pesquisa é difícil. Tudo o que se acha por escrito não é brasileiro, começa na pré-história, passa pelos gregos antigos e pára quase sempre entre a Primeira e a Segunda Guerra. Quem ainda se lembra ou ouviu falar do tempo em que o morto se deitava na mesa de jantar, cercado pela família, amigos, carpideiras, regado a cafezinho, chá, cachaça, licor feito em casa, biscoito pingado, bolo? (HORTA, 1995, p. 203).

Como já diria Antonio Candido, “[...] este é um bom exemplo de como a crônica pode dizer as coisas mais sérias e mais empenhadas por meio do zigzague de uma aparente conversa fiada” (CANDIDO, 1992, p. 20). Nina Horta conta suas reminiscências com uma linguagem voltada para o cotidiano.

Arriguci Junior observa, sobre a obra de Pedro Nava, a reprodução do tom de conversa mineira:

Pode ter se dado através da tradição da conversa mineira (a das tardes propícias, nas horas de tomar a fresca na varanda; a dos grandes eventos familiares, festivos ou fúnebres...), que ele praticou durante anos a fio e onde pôde colher boa parte do material da memória familiar, armando-se depois com um grande aparato de documentação, que faz lembrar o do historiador moderno (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p.71).

Pode-se afirmar que Nina Horta adota um procedimento semelhante em suas crônicas, já que recolhe temas diversos e os elabora de forma reflexiva. Sá (1985, p. 56) aponta a diferença entre a abordagem jornalística e a da crônica de temas tais como a morte: “[...] Logo, o jornal nos dá notícias da vida e da morte; a crônica nos

faz compreender a coexistência desses dois elementos que se opõem, mas não se excluem”.

Pode ocorrer de uma mesma crônica tratar de assuntos bastante distintos, como na citada acima, Convida-se para um velório, que trata da morte e da comida. A diversidade de assuntos apresentada pode ser considerada como um fator positivo pela questão de transmissão de costumes culturais.

O teórico Arriguci Junior também afirma que cerimônias fúnebres podem funcionar como forma de possibilidade de resgate de experiências já vividas:

São momentos de ócio e lazer, de cerimônias festivas ou fúnebres, que, na perspectiva do texto, parecem propiciar ‘a esmagadora oportunidade poética’, quando os gestos do passado encarnam na linguagem, fazendo reviver a experiência daquela sensação de ser tão elevada e intensa que encontramos na poesia (ARRIGUCI JUNIOR, 1987, p. 104).

Assim como a crônica, a escritora nos diz que, em alguns casos, a comida também é considerada como um “assunto menor” (HORTA, 2011), mas que deve ser levado em consideração, pois:

Vive-se sem moda, sem literatura, sem pintura e sem arquitetura, dizem uns que até sem amor, mas sem comida, não. Comida é vital, básica, fundamental. Tanto que às vezes temos medo de tocar nas profundas emoções que ela evoca e na triste possibilidade da fome. O alimento participa de tudo: nascimento, casamento, religião, velório... É uma forma de comunicação, de manifestar afeto, alegria, tristeza ou mesmo rebeldia. De vez em quando, lembro que comida também é remédio, que é dela que vivemos (HORTA, 2007, online).

Escrever, levando-se em consideração as características da crônica vistas anteriormente, nem sempre é uma tarefa fácil de ser realizada, principalmente se tivermos em conta o jornal em que a cronista publica. A própria Nina Horta afirma: “[...] Não é fácil. Fácil é escrever sisudamente. Mas também é cavar seu próprio buraco, porque o coloquialismo leva os outros a pensar que é sem esforço” (HORTA, 2011, online).

Percebemos, portanto, que a comida age como forma de expressão na medida em que se apresenta como manifestação de afeto e outros sentimentos como a própria cronista a define. Para ela, “[...] cozinhar é um modo de se ligar, de se amarrar à vida com simplicidade” (HORTA, 1995, p. 30).

Saber cozinhar é uma atividade simples e necessária para nossa

sobrevivência, não como um grande *chef*, mas buscando encontrar liberdade de escolha na hora do preparo. Sendo assim, notamos que a comida age como forma de expressão na medida em que se apresenta como manifestação de afeto e carinho às pessoas que irão compartilhar da refeição.

Pode-se dizer que a crônica e a comida podem ser aproximadas devido ao fato de ambas possuírem um público alvo, e, ao serem elaboradas, seus criadores sabem que serão avaliados, seja pelos leitores, seja pelos apreciadores da gastronomia, ou, simplesmente, por amigos ou familiares. Essa comparação é detalhada na própria linguagem utilizada por Sá ao se referir à organização final de um texto:

Seja como for, o texto final deverá ter sempre a *aparência* de uma coisa feita com muito açúcar e com afeto, mas sem qualquer elaboração artística, para que o leitor receba a crônica 'como o cafezinho quente seguido de um bom cigarro, que tanto prazer dão depois que se come' (SÁ, 1985, p. 74).

São os acontecimentos aparentemente simples da vida, que, retratados por meio da crônica, de forma acessível para a sociedade, tornam-se próximos do povo, despertando o interesse até mesmo por outras leituras, outros cronistas, autores, escritores. Por mais simples que seja o assunto abordado, deve ser tratado com a seriedade e o respeito que merece.

Reafirmando o que foi descrito anteriormente, a crônica possui um caráter de conversa fiada, talvez pela característica dos cronistas, considerados “[...] marginais da imprensa” (SÁ, 1985, p. 74). Dependendo da personalidade de cada um, encontraremos os modestos, os vaidosos, os eufóricos; mas, como característica comum a todos os cronistas, pode-se dizer que eles escrevem com relação ao que diz respeito “[...] à condição humana e às razões de viver” (SÁ, 1985, p. 74). E, nesse quesito, a comida não poderia ficar de fora.

É necessário que a narrativa do cronista o aproxime de seu leitor, e já percebemos que Nina Horta o faz com certa facilidade. Isso ocorre quando a narrativa dos acontecimentos, protagonizadas pela própria cronista, permite aos leitores um reconhecimento de vivências e compartilhamento de experiências, gerando satisfação pela leitura da crônica por se reconhecer no texto. Toda essa associação irá resultar na relação de intimidade entre cronista e leitor, que será responsável por repassar informações, às vezes mais sérias, porém de forma mais

leve e de fácil compreensão.

Por meio de um trecho da crônica **Carta de leitora**¹⁷, é possível exemplificar essa relação de cumplicidade entre cronista e leitor – nesse caso, entre Nina Horta e Ione Estela de Melo, e como essa relação se transformou em amizade:

Ione Estela de Melo, do fundo de sua rede, em Araras, no interior de São Paulo, me mandou uma carta tão bem escrita que deu vontade de fechar a banca e entregar o lugar a ela, que leva muito mais jeito. Falou sobre comida e Itapeva, Sul do estado, quase fronteira com o Paraná, comidas que ninguém mais fazia. É claro que pedi que pulasse da rede e fosse arranjar as receitas para nós. Acontece que sumiu. Pensei que a preguiça tinha ganho a causa, quando chegou a matéria de hoje, já pronta.

‘Depois de dois meses estou respondendo à sua carta, desculpe o atraso. É que tive que mobilizar a família para que escrevessem as receitas comentadas por você (itapevenses, lembra?), e só agora as consegui. Aqui em Araras, moro numa casa com quintal grande onde crio patos, galinhas, gansos, lebre...’

[...]

Ione se tornou uma amiga de verdade, até o dia em que sumiu de vez. Tenho muita saudade, me ajudou em momentos difíceis, de luto, é uma mulher inteligente para danar. Nunca nos conhecemos. Espero que esteja feliz em algum lugar do mundo, com o marido e a filha, comendo nougat, que era a coisa de comer que mais felicidade lhe trazia (HORTA, 1995, p. 340-341).

Baseando-se na relação e na troca de experiências entre cronista e leitor, Nina Horta relatou em entrevista:

Eles são demais, não dá pra acreditar. São na maioria, homens muito interessantes. De uma generosidade que me comove. Por esta razão nunca deixei de responder a uma carta deles. Uma vez ou outra perdi o endereço ou fiz uma promessa e não cumpri. Esse remorso me assombra vida afora. Adoraria que voltassem, reclamando o combinado (HORTA, 2011, online).

Com a modernidade, a internet auxiliou no contato entre leitor e cronista. Por meio da troca de e-mails e mensagens, a cronista toma conhecimento do andamento de seu trabalho e não corre o risco de perder as cartas recebidas.

Qualquer assunto é motivo para se investir em uma boa crônica, e nada melhor para refletir sobre experiências, até mesmo vividas por outras pessoas, inclusive os próprios leitores. Assim, como afirma Antonio Candido (1992, p. 20), “[...] Tudo é vida, tudo é motivo de experiência e reflexão, ou simplesmente de divertimento, de esquecimento momentâneo de nós mesmos a troco do sonho ou da piada que nos transporta ao mundo da imaginação”.

¹⁷ Anexo J – Crônica: Carta de leitora – p. 114.

Com o depoimento da leitora Ione, nota-se como se inicia uma relação de amizade mesmo sem leitor e cronista se conhecerem pessoalmente. Sobre essa relação, Redmond explicita:

De certo, uma grande maioria de leitores parou para refletir e fazer um paralelo entre pequenos acontecimentos ou mesmo alguns detalhes de suas vidas lendo um texto aparentemente ingênuo mas com tamanha complexidade. Deparando-se com um texto que serve de caminho para certos conflitos, é possível enfrentar melhor o cotidiano, em diversos assuntos (REDMOND, 2008, p.15).

Ao analisarmos as crônicas de Nina Horta, é possível perceber que a narradora aproxima-se do leitor por meio do uso preferencial da primeira pessoa, além de remeter o fato narrado para a sua própria experiência, o que a aproxima ainda mais de seus leitores. Ainda durante a leitura das crônicas, deparamo-nos com a relação de intimidade que Nina Horta estabelece com a gastronomia, o cotidiano e o prazer em relatar suas memórias e experiências ao seu leitor:

Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão pururuca, nem um menu nouvelle seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado na manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado às colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz-doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite (HORTA, 1995, p. 15).

Para a autora, comida de alma¹⁸ deve ser neutra e não como o chocolate, por exemplo, que dá aquela sensação de “prazer e culpa” (HORTA, 1995, p.15). Além da função de nos alimentar, a comida estabelece uma relação de afetividade com os seres humanos e está presente em quase todos os momentos da vida, em especial quando se quer demonstrar afeto a quem se ama. A comida de alma que consola, sugerida pela autora, é descrita por Walter Benjamin como sendo uma omelete de amoras que um antigo Rei comera em época de guerra junto de seu pai: “[...] Mal tinha levado à boca o primeiro bocado, senti-me maravilhosamente consolado, e uma nova esperança entrou em meu coração. [...]” (BENJAMIN, 1995, p. 219).

Entre os significados encontrados no dicionário Houaiss para o verbete, pode-se dizer que a alma à qual Nina Horta se refere relaciona-se à questão sentimental e

¹⁸ Anexo K – Crônica: Comida de alma – p. 116.

emocional que o alimento proporciona às pessoas em momentos de certa necessidade, como doença, carência afetiva, ansiedade, trazendo conforto e tranquilidade. A cronista também relaciona as bebidas como elementos que funcionam em momentos em que o consolo é necessário:

O mingau de aveia ou fubá pode ser em prato fundo, o quadrado de manteiga se derretendo por cima. O leite em boa caneca grossa, o chá em xícara inglesa florida, e, para casos extremos, a mamadeira, é claro. A comida de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. A faca é quase sempre supérflua (HORTA, 1995, p. 15-16).

Nina Horta dedicou uma crônica especialmente ao mingau: **Mingau, nossa papinha**. Nessa crônica, ela nos conta que o povo brasileiro já consumiu muito mingau “[...] que tem uma cara bem nossa” (HORTA, 1995, p. 36) e, durante seu texto, descreve características do mingau de fubá e de aveia:

O de fubá, com um quadrado de manteiga por cima e uns cubos de queijo-de-minas dentro, fazendo um fio comprido até a boca. O de aveia, mais encorpado, só um punhado de aveia e leite. Mas o porridge, o gruel, o verdadeiro mingau de aveia do qual Oliver Twist pediu a repetição é assim. Deixa-se a aveia escorregar pelos dedos da mão esquerda, aos poucos, sobre água fervente, mexendo sem parar com a direita. Assim, o mingau acabado fica com a aveia em diferentes pontos de cozimento. É servido quente, em prato de sopa, e mergulha-se cada colherada em tigela individual de leite frio ou creme de leite fresco, dando à boca o contraste do frio e do quente. Quem quiser pode adoçar com açúcar mascavo, ou rapadura ralada, ou mel (HORTA, 1995, p. 36).

Ao escrever sobre Proust, Walter Benjamin cita um trecho em que Max Unold comenta como o simples ato de se tomar um chá foi capaz de despertar a memória de Proust:

Ele diz: imagine, caro leitor, ontem eu mergulhei um bolinho numa xícara de chá, e então me lembrei que tinha morado no campo, quando criança. Para dizer isso, Proust usa oitenta páginas, e o faz de modo tão fascinante que deixamos de ser ouvintes, e nos identificamos com o próprio narrador desse sonho acordado (UNOLD apud BENJAMIN, 1994, p. 39).

Ao transcrever esse trecho de Unold sobre Proust, a escrita de Walter Benjamin se coloca no lugar do leitor e localiza a relação entre o fato já ocorrido e o fato lembrado, estabelecendo a ponte entre o alimento e a capacidade de evocação.

A comida relaciona-se com o cotidiano e com a capacidade dela mesma em evocar as memórias individual e coletiva. A própria escritora Nina Horta, em

entrevista, faz um questionamento e, como resposta, propõe a ligação entre a atitude de extração do cotidiano do prazer das coisas simples e o ato de alimentar-se:

Qual terá sido sua última refeição memorável? Aposto que foi uma em que você estava desarmada, à vontade, o lugar se misturava à alegria, a comida caiu de um jeito certo e no ar havia a intuição de que o mundo é formado de coisas simples e pequenas que se repetem para o nosso gosto (HORTA, 2007, online).

Vejamos o trecho da crônica **Simples prazeres**¹⁹:

Engraçado é que sempre chega a hora em que o maníaco toma consciência de suas frescuras. Bate-lhe o que chamo de Síndrome Hellmann's, um desejo de desapertar o cinto, respirar fundo, desabotoar o colarinho, atolar num pote de maionese e nadar em Coca-Cola gelada. Os dentes rangem com a fome implacável de uma sardinha com azeite e cebola e um bom pão. Quer voltar à infância e sentir no ar o cheiro de doce, de circo, de pirulito, parque de diversões, amendoim torrado, cachorro-quente, bolas de gás, simples prazeres.

Simples prazeres que de fáceis não têm nada. Numa semana de pesquisa descobri que quase desapareceram as pequenas comidas de se comer em pé, na rua, coisas de tabuleiro, por assim dizer (HORTA, 1995, p. 28-29).

Na citação anterior, é possível notar que Nina Horta escreve sobre qualquer tipo de comida, sejam os doces de crianças, as comidas de rua ou um sanduíche com refrigerante. A maneira como a cronista narra tais acontecimentos propicia às pessoas a possibilidade de se imaginarem na mesma situação descrita ou recordarem de momentos semelhantes. Mas é preciso estar despido de qualquer tipo de preconceito assim como nos diz Sá:

Tudo isso, porém, só funcionará se estivermos despidos de preconceitos e se não exigirmos da crônica as funções específicas de outros gêneros. No mais, é usar a sensibilidade e permitir que a narrativa reinvente os momentos belos da nossa vida vulgar, despertando também em nós o poeta adormecido (SÁ, 1985, p. 87).

Ainda relacionada a essa crônica, Nina Horta é apegada às comidas que resgatam a memória de alguma forma, não importa se a refeição tenha sido feita em restaurante requintado ou em barraquinha de rua. Após visitar o Salão do Automóvel e o Largo Treze, em Santo Amaro, e se decepcionar com as comidas encontradas, a cronista relata:

¹⁹ Anexo L – Crônica: Simples prazeres – p. 120.

Seria tão bom uma campanha contra a má qualidade da comida de rua. É preciso socorrer a rua, com a ajuda dos que ainda se lembram de um bom amendoim torrado na casca, de um algodão-doce, recapturar um gosto decente de infância. E aqueles que sabem cozinhar têm mais é que ir para a praça, concorrer com empadinha velha fazendo empadinha fresca, com a garapa suja fazendo garapa limpa. Podem apostar. Além de estarem fazendo um bem à população, ainda vão ganhar seu rico dinheirinho. Mas tem de ser coisa popular. Nada de comida de boutique que mal se abre já se fecha. Comida honesta e bem-feita. O que vamos resgatar primeiro? A melancia ou o pastel de banana? A cocada ou a pipoca? (HORTA, 1995, p. 29).

Nina Horta descreve comida perversa como sendo “[...] aquela que você come sabendo que é brega e que faz mal. É autodestrutiva e gostosa. Está ficando no imaginário, mata a profunda fome do vulgar de cada um” (HORTA, 1995, p. 39). **Comida perversa**²⁰ também dá título à crônica em que a cronista cita que esse tipo de comida é encontrado “[...] em botequins, padarias, nas lembranças de infância, em feiras, na rua” (HORTA, 1995, p. 39). Fazendo referência à citação acima em que a cronista cita o resgate do pastel, nessa crônica, ela menciona o pastel de feira como o primeiro colocado quando se fala em comida perversa e discursa a respeito dando características do pastel que tanto adoramos:

Em primeiro lugar, disparado, está o pastel de feira, este enigma. Qual a origem do pastel? Daqueles de feira mesmo, fritos, de carne moída, palmito, queijo... Existem pastéis iguais aos nossos em outros lugares do mundo? Foram os portugueses, libaneses, africanos, japoneses ou chineses que inventaram o pastel, ou é um sincretismo pastelar? De carne bem soltinha com azeitona, pouca carne, para que, sacudindo, faça um barulho de chocalho. De queijo, um enorme retângulo, com o queijo, objeto de desejo, lá, na última mordida, já começando a endurecer. O de palmito, bendito na sua umidade, e todos eles fritos na panela de mil frituras. Comer um pastel, encostada no carrinho de feira já cheio, tomando garapa gelada, de preferência com bobs e lenço amarrado na cabeça, é o máximo de perversidade e coragem a que se pode chegar. Mas há outras, há outras (HORTA, 1995, p. 39).

As outras perversidades a que Nina Horta se refere são: ovo cozido colorido, torresmo, fatias de pernil com pão, coxinha de galinha com osso, pão com mortadela, e daí por diante, até onde a imaginação e a memória de cada um permitir.

Conforme proposto por este trabalho, foi realizada a apresentação da cronista Nina Horta e da obra **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida. Ao analisar as

²⁰ Anexo A – Crônica: Comida perversa – p. 99.

crônicas, foi levada em consideração a narração baseada na memória da cronista como forma de resgate da memória coletiva de tradições e costumes culinários. Da mesma forma, foi apontada a maneira como ela assumiu a coluna do Jornal Folha de São Paulo, tornando-se responsável por sua modificação, mantendo-se na coluna até a atualidade.

5 CONCLUSÃO

Buscando atender os objetivos propostos na introdução desta dissertação, a pesquisa foi realizada com apoio nos diversos conceitos da crônica apresentados juntamente com a relação entre memória, história e memória sensorial. Esse embasamento teórico permitiu a elaboração de uma análise da coletânea de crônicas reunidas na obra de Nina Horta **Não é sopa: crônicas e receitas de comida** (1995).

Ligada ao jornal, a crônica não possui um único conjunto de características que permita sua conceituação devido às inúmeras configurações assumidas em sua redação, contudo algumas marcas constantes desse gênero textual podem ser elencadas. Ela é responsável, por exemplo, pelo registro dos acontecimentos e questões cotidianas que, de certa forma, relacionam-se com o tempo. Assim, podemos afirmar que está vinculada à memória. Atinge, ainda, muitos leitores por meio de sua escrita leve, coloquial, próxima ao cotidiano, possibilitando, por meio de seus relatos, a evocação de memórias adormecidas.

Os primeiros veículos de divulgação da crônica foram os jornais, as revistas e outras publicações que não são propensas à duração. Porém, quando são reunidas em coletâneas que se transformam em livros, eternizam a escrita considerada descartável. Atualmente, o meio digital também se rendeu à sua graça, dedicando *sites* e *blogs* a esse fenômeno reconhecido nacionalmente.

Nas crônicas, por possuírem uma temática livre, os assuntos abordados são os mais variados: históricos, políticos, humorísticos, culinários, sem deixar de lado a simplicidade de escrita que tanto encanta e aproxima os leitores.

A relação estreita entre cronista e leitor é outra característica marcante, principalmente na era tecnológica, proporcionando que a resposta ao trabalho seja imediata, diferentemente de pouco tempo atrás, quando o contato se fazia por meio de cartas. Relatos narrados ou ocorridos com o próprio cronista são elementos que concorrem para o conhecimento de fatos da história, da cultura ou da tradição de uma sociedade.

O cronista interpreta e narra acontecimentos, históricos ou não, sob o seu ponto de vista, imprimindo sua opinião a respeito. Aproxima os leitores e os faz pensar no assunto, permitindo, por meio de sua narrativa, o resgate de uma memória adormecida, seja ela coletiva ou não. Já o historiador narra baseado em

uma explicação para determinado acontecimento.

Relacionados à memória, teóricos como Pierre Nora, Mauricio Halbwachs e Le Goff foram os responsáveis por basear as comparações entre memória e história como forma de resgate da memória coletiva por meio da culinária. Esse resgate específico se relaciona à memória sensorial, pois se liga à possibilidade de reviver sensações por meio da escrita, propiciando, ainda, aos indivíduos a troca de experiências compartilhadas durante as refeições.

Na comparação realizada, chegou-se à conclusão de que história e memória se relacionam, mas possuem significados diferentes. Enquanto a história representa o passado, reconstruindo o que não mais existe e instruindo a população a respeito dos acontecimentos sob o ponto de vista crítico, a memória liga-se diretamente à vida, às pessoas e aos grupos aos quais ela pertence. Lembrança e esquecimento são colocados em constante ligação, podendo vir à tona a qualquer momento, pois não se prendem ao que está escrito. A presença do passado pode ser evocada a partir de um gesto, um objeto, um sentimento ou um sentido.

A relevância da escrita da memória sensorial encontra-se na possibilidade de se vivenciarem as sensações obtidas por meio da comida. Gosto, cheiro e emoção são compartilhados pelas pessoas em momentos ao redor de uma mesa, seja em um simples almoço, seja em uma festa de fim de ano, e, com isso, proporcionam a reativação da memória coletiva. Também o resgate de costumes culinários por meio das crônicas embasadas nos cadernos de receitas antigos e nas comidas típicas de determinadas regiões elaboram questões da tradição e da cultura.

Nina Horta escreve suas crônicas dialogando com seus leitores de forma a aproximá-los por meio de suas memórias, possibilitando o resgate da memória e de costumes culinários muitas vezes já esquecidos ou adormecidos na mente das pessoas com o passar do tempo. Ao analisar o estilo de escrita da cronista, levou-se em consideração a relação entre o cotidiano e a gastronomia como forma de resgate da memória coletiva.

A cronista se vale, na composição de seus textos, das características próprias do gênero: escrita em primeira pessoa, leveza, assuntos que aproximam e prendem a atenção dos leitores por evocarem situações que reelaboram o próprio cotidiano.

Nesta dissertação, também foi destacada a modificação ocorrida na coluna de culinária de jornal a partir do momento em que Nina Horta a assumiu e passou a escrever crônicas culinárias no lugar de receitas comentadas. A transição entre as

formas durou aproximadamente um ano e foi anunciada, na própria coluna, por meio de diversos comentários que evidenciavam a insatisfação da cronista com a forma de apresentação de seus textos aos leitores. Quando ela optou por escrever uma crônica, a equipe do jornal aquiesceu, e ela vem publicando suas crônicas até a atualidade, todas as sextas-feiras, no caderno Comida do Jornal **Folha de São Paulo**. Os escritos também são disponibilizados no *site* do jornal.

Foi possível verificar que, assim como as publicações de Josimar Melo, as primeiras publicações de Nina Horta mantiveram a tradição da coluna – ela comentava as receitas apresentadas, escritas em terceira pessoa. Aos poucos, foi modificando e apresentado aos leitores suas características como cronista: escrita em primeira pessoa, temas cotidianos próximos aos leitores, contato com o público sempre que possível, compartilhamento de experiências vividas nos mais diversos momentos culinários – eventos acadêmicos, memórias em família, atendimento aos clientes de bufê, descrição de momentos cotidianos, comentários e opiniões sobre filmes e livros referentes ao assunto, além de momentos compartilhados com os próprios leitores.

Portanto, pode-se afirmar que o trabalho de resgate da memória coletiva é realizado por Nina Horta por meio da culinária e da memória da própria cronista apresentadas na coletânea **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida.

REFERÊNCIAS

ABRIL – Revista do núcleo de estudos de literatura português e africana da UFF. Niterói: UFF, v. 6, n. 12, abr. 2014. Disponível em: <http://www.uff.br/revistaabril/revista-12/000_RevistaAbrilNo12_abrilde2014.pdf>. Acesso em 22 abr. 2014.

ARNAIZ, Mabel Garcia. Aplicações da antropologia à alimentação: algumas propostas. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 287-303.

ARNAIZ, Mabel Garcia. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 147-164.

ARRIGUCI JUNIOR, Davi. Fragmentos sobre a crônica. In: _____. **Enigma e comentário: ensaios sobre literatura e experiência**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987, p.51-66.

ASSIS, Machado de. **Crônicas escolhidas**. São Paulo: Ática, 1994.

BENJAMIN, Walter. A imagem de Proust. In: _____. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura, história da cultura**. 7. ed. Tradução Sérgio Paulo Rouanet. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 36 - 49 (Obras escolhidas, v. 1).

_____. **Rua de mão única**. 5. ed. Tradução José Carlos Martins Barbosa; Rubens Rodrigues Torres Filhos. São Paulo: Brasiliense, 1995. (Obras escolhidas, v. 2).

CANDIDO, Antonio et al. A vida ao rés do chão. In: _____. **A crônica: o gênero, sua fixação e suas transformações no Brasil**. Campinas, SP: Editora da Unicamp; Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, 1992, p. 13 - 22

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 23 - 47.

_____. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 167-210.

CORBEAU, Jean-Pierre. Alimentar-se no hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 227-238.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. A antropologia aplicada às diferentes áreas da nutrição. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 275 - 286.

_____. Alimentação e saúde nas representações e práticas do comensal urbano. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 211 - 225.

HALBWACHS, Maurice. Entre a memória coletiva e a história. In: _____. **A memória coletiva**. Tradução Laurent Léon Schaffter. São Paulo: Edições Vértice, 1990, p. 80-84.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 129-145.

HORTA, Nina. **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

_____. **Churrasco com alho e frutas**. Disponível em: <<http://acervo.folha.com.br/fsp/1987/09/27/350/>>. Acesso em: 13 mai. 2014.

_____. **Nina Horta: entrevista** [jan. 2007]. Entrevistador: Branca Sister. Entrevista concedida ao site: <<http://www.receitasdabranca.com.br/?Pag=especial&cod=5>> Acesso em: 08 nov. 2013.

_____. **Nina Horta: entrevista** [jul. 2011]. Entrevistador: redação. Entrevista concedida ao site: <<http://www.almanaquebrasil.com.br/personalidades-cultura/9265-nina-horta.html>> Acesso em: 12 nov. 2013.

_____. **Receitas valem pelo que vem no verso**. Disponível em: <<http://acervo.folha.com.br/fsp/1988/08/28/350/>>. Acesso em: 20 mai. 2014.

HOUAISS, Antônio. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa**. 4. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Tradução Bernardo Leitão [et. al]. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

MALNIC, Bettina. **O cheiro das coisas: o sentido do olfato: paladar, emoções e comportamentos**. Rio de Janeiro: Vieira & Lente, 2008.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais no ensino de língua. In: _____. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola Editorial, 2008, p. 146-225.

M, J. **Cada passeio pede uma cesta básica diferente**. Disponível em: <<http://acervo.folha.com.br/fsp/1987/09/13/350/>>. Acesso em: 13 mai. 2014.

MELO, Josimar. **O segredo do flambado está na bebida utilizada**. Disponível em: <<http://acervo.folha.com.br/fsp/1987/08/30/350/>>. Acesso em: 13 mai. 2014.

MOTTA, Anna Maria Claus. Memórias infantojuvenis, em Bom dia camaradas, de Ondjaki. **Cadernos CesPuc**, Belo Horizonte, n. 21, p. 18-29, 2010/2011.

NORA, Pierre. **Entre a memória e a história: a problemática dos lugares**. In: Projeto história: **Revista de estudos pós-graduados em história da PUC-SP**, São Paulo, n. 10, dez. p. 7-28, 1993.

PAIXÃO, Fernando. Sejam vizinhos de Machado. In: ASSIS, Machado de. **Crônicas escolhidas**. São Paulo: Ática, 1994.

PONS, Sílvia Carrasco. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sócio cultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 101-126.

REDMOND, William Valentine (organizador). **A crônica na literatura brasileira**. Rio de Janeiro: Edições Galo Branco, 2008, p. 7 - 40.

RIAL, Carmem Sílvia Morais. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 87-100.

ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos & abusos da história oral**. São Paulo: Ed. FGV, 1992, p. 83-101.

SÁ, Jorge de. **A crônica**. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, 1985.

SANTIAGO, Silviano. **A crítica literária no jornal**. In: _____. **O cosmopolitismo do pobre: crítica literária e crítica cultural**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004, p. 157-167.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Joaquim Ferreira dos (Org.). **As cem melhores crônicas brasileiras**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.

SEIXO, Maria Alzira. Os sabores da literatura ou: como a gastronomia se apoia nos modos de dizer. **Abril: Revista do núcleo de estudos de literatura portuguesa e africana da UFF**, de Niterói, v. 6, n. 12, p. 15-36, abr. 2014.

SELDMAYER, Sabrina. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. **Abril: Revista do núcleo de estudos de literatura portuguesa e africana da UFF**, de Niterói, v. 6, n. 12, p. 141-152, abr. 2014.

COMIDA PERVERSA

Comida perversa é aquela que você come sabendo que é brega e que faz mal. É autodestrutiva e gostosa. Está fincada no imaginário, mata a profunda fome do vulgar de cada um.

E mais encontrada em botequins, padarias, nas lembranças de infância, em feiras, na rua.

No primeiro lugar, disparado, está o pastel de feira, este enigma. Qual a origem do pastel? Daqueles de feira mesmo, fritos, de carne moída, palmito e queijo... Existem pastéis iguais aos nossos em outros lugares do mundo? Foram os portugueses, libaneses, africanos, japoneses, ou chineses que inventaram o pastel, ou é um sincretismo pastelar?

De carne soltinha com azeitona, pouca carne, para que, sacudido, haja um barulho de chocalho. De queijo, um enorme retângulo, com o queijo objeto de desejo, lá, na última mordida, já começando a endurecer o de palmito, bendito na sua umidade, e todos eles fritos na panelada de mil frituras. Comer um pastel, encostada no carrinho de feira já cheira, tomando garapa gelada, de preferência com bobs e lenço amarrado na cabeça, é o máximo de perversidade e coragem a que se pode chegar. Mas há outras, há outras.

Nos botequins simplesinhos existe sempre uma esperança, nem que seja um ovo cozido pintado de vermelho. Torresmo de padaria, bem cozinho, grande, embrulhado em papel pardo para viagem. Pão de queijo com bastante molho, dentro de pão francês. Coxinhas de palmito com osso, muito mais saborosas que as outras. Podem ser de canaíto, quando são apicicadas de "Jesus está chamando". Pão com mortadela respingada de limão. Chá-mate com leite, acompanhado por lingüiça, e manjadinhas fritas, sevas, torradas e já frias... Chicken nuggets com três molhos e batatas fritas com ketchup.

ANEXOS

ANEXO A

Nas memórias de infância, despontam perversidades doces: leite condensado direto da lata; bolacha maria molhada no café, retirada no momento certo para que não caia dentro da xícara; pão com manteiga e açúcar; brigadeiro às colheradas, direto da panela.

Há uma categoria de comidas perversas que nem às paredes confessemos. Tarsas individuais, indesculpáveis, segredos confidenciados só às geladeiras, na calada da noite. Sanduíches de feijão frito, restos gelados de pizza, gordura de picanha sem a picanha, bolo de Natal com queijo roquefort, macarrão com farofa.

E existem as perversidades caseiras, que estão aí para todo mundo ver e que não envergonham ninguém... Coquetel de camarão com muito creme e ketchup, frango com catupiry e, *last but not least*, docinhos de casamento em bandeja de filó, com um fondant de açúcar bem grosso. Resistir, quem há de?



Comidas perversas caseiras não precisam ser bregas. São aquelas das quais já comemos dois pedaços e perversamente continuamos a nos atolar...;



PAWŁ MALAKOW

Escolha uma vasilha de cristal, em que você queira apresentar seu doce. Compre biscoitos champanhe ou ingleses que forrem o fundo e o lado da vasilha. Pegue um prato fundo, despeje nele 1 copo de leite e 2 colheres de rum.

Faça um creme com 150 g de manteiga em temperatura ambiente ou amolecida, 100 g de açúcar e 150 g de nozes moídas. Só misture e deixe em temperatura ambiente.

Passes os biscoitos no leite. Atenção, não é para deixar de molho, e sim para embeber dos dois lados.

Forre o fundo e os lados da vasilha com os biscoitos e vá colocando uma camada de biscoitos e uma de creme. A última deve ser de biscoitos. Leve a gelar com um peso posto em cima. Sirva no dia seguinte, coberto de chantilly; com pouco açúcar e enfeitado com nozes.



BOLO MUSSE BARMACK

200 g de chocolate meio amargo, derretido em banho-maria; 60 g de manteiga sem sal; 6 claras em neve; as gemas batidas com 100 g de açúcar até dobrarem de volume

Junte tudo e ponha 1/4 da massa para assar. Ao restante da massa, junte 250 g de creme de leite batido com 2 colheres de açúcar até ficar como chantilly. Ao tirar do forno, depois do teste do palito, ponha essa segunda mistura por cima da primeira, que foi ao forno, e leve ao freezer, por uma noite e um dia. No dia em que for servir, tire do freezer uns 10 minutos antes e decore com chocolate ralado. (Há os que preferem só uma leve camada de musse, levando para assar mais do que metade da massa. A sua experiência vai decidir.)



QUINDIM COZAC

1 prato fundo de coco ralado fresco; 1 prato fundo de açúcar; 11 gemas; 1 ovo inteiro; 1 colher de manteiga sem sal; manteiga para untar e mais 1/2 xícara de açúcar

Misture todos os ingredientes com uma colher e deixe repousar durante 3 horas no mínimo. Coloque numa forma redonda de bu-raco no meio previamente untada com manteiga. No fundo, sobre a manteiga, coloque 1/2 xícara de chá de açúcar, espalhando uniformemente. Asses em banho-maria. Forno médio. Demora bastante para assar. Teste do palito. Desenforme depois de frio.



MUSSE DE ATUM DAISY

18 folhas de gelatina branca; 1/2 xícara de água fria para desmanchar a gelatina; 3 xícaras de chá de leite; 3 xícaras de chá de caldo de galinha; 1 1/2 colher de chá de sal; 3 colheres de sopa de vinagre; 4 1/2 xícaras de chá de atum de lata, escorrido; 2 xícaras de maionese; 3 xícaras de creme de leite batido

Desmanche a gelatina em banho-maria. Deixe esfriar. Junte o restante dos ingredientes e passe no processador de alimentos. Dá para duas formas de buraco no meio, médias. Coloque na geladeira. É muito gostosa.



PASTÉIS DE CATUPIRY REBECCA

MASSA: 1 caixa pequena de queijo catupiry; 3 colheres de manteiga; 500 g de farinha de trigo; 1 gema de ovo desmanchada em 1 colher de leite para pincelar; manteiga para untar a assadeira e farinha de trigo para polvilhá-la

RECHEIO: 1 caixa de catupiry; 1 copo de queijo parmesão ralado, cheiro verde picado bem miúdo, uma raspa de noz-moscada

Para a massa do pastel, trabalhar o conteúdo de uma caixa de catupiry com 3 colheres de manteiga. Juntar a farinha de trigo até formar uma massa lisa que se desprenda das mãos. Deixar descansar por alguns minutos. Abrir com rolo. Cortar os pastéis com cortador redondo, rechear-los com os ingredientes do recheio, bem misturados. Pincelar com a gema e o leite e levar ao forno regular em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Devem ser comidos imediatamente.

L A U R A

É uma temporada de férias marcada por pequenos assassínatos. Treina-se de manhã, com as jactas pré-históricas, casca dura. A faca entra com dificuldade e expõe os gomos moles e doces. À tarde, limpam-se lulas, bichinhos complicados, em su tinta.

A menina de quatro anos, cabelinho louro, pernas de saracura, desce o caminho íngreme, escorregadio depois da chuva, o ar encharcado de cheiros, para aprender como se mata uma galinha. O fogão a lenha de seu Estevão é lá fora, coberto, e sobre ele ferve a água, num caldeirão preto de fuligem. Primeiro o ritual de afiar a faca, para cima e para baixo, experimentando o fio de vez em quando.

A galinha já está esperando, ao lado do galinheiro, e é preta como o caldeirão. Cutucada com um pau de vassoura, vai para o lado do matador, e ele a agarra num esparramo de penas. Imobilizada no chão, ele pisa nos dois pés, passa a faca no pescoço, de leve, para retirar a penugem, e zás! O sangue começa a escorrer e a menina só pergunta: "Por quê, vô?"

O velho faz sinal para que ela suba no fogão a lenha para ver melhor. Mergulha a galinha por um segundo na água fervente e começa a arrancar as penas com toda a facilidade. "Ela está ficando pelada como as galinhas da viúva Chaves, não é, vô?", pergunta a implacável amiga de Juca e Chico. O homem põe fogo num jornal e chama musca a última penugem. Assim, no mato, a galinha não tem aquele cheiro brabo. Agora corta os pés e a cabeça com a faca e abre a ave ao meio. Vai limpando e separando as vísceras. "O que é isso, vô? O que é papo, vô? Por quê? Ela comeu milho? Olha os ovinhos, vô... Coração, por quê?"

Vamos indo com a galinha morta e limpa dentro de uma bacia e atravessamos o mata-burro.

"Aprende, vô, dá outra vez eu mato."

A avó se entusiasma com a naturalidade da coisa, surpresa e aliviada: "Tem uma vara de seu tamanho, lá dentro, Laura. Mais tarde podemos pegar um peixinho no riacho, você quer?" "Não precisa, vô", responde a menina, incisiva. "Nós já temos a galinha."



FRANGO DA BISAVÓ

1 frango; 2 dentes de alho; 1 colher de sal; 3 colheres de óleo; salsa e cebolinha; água fria

Corte o frango pelas juntas. Lave-o muito bem, tirando os pulmões. Separe os miúdos e os pés. Limpe e quebre os pés. Retire o que puder da gordura, inclusive as gordurinhas da moela e do pescoço. Ponha essas gorduras para fritar em panela grande, com 3 colheres de óleo.

Ponha os pedaços de frango, sem os miúdos e sem os pés, que não se refogam, sobre essa gordura, com a parte da pele para baixo, em fogo médio. Não é necessário mexer sem parar. O verdadeiro equilíbrio está aí, em fritar sem endurecer a superfície. Não é nada fácil. Para falar a verdade, exige anos de prática. Se você fritar o frango, ele vai ficar sem gosto e não soltará seu caldo. Se você não fritá-lo, vai ficar branco e sem graça. Vá experimentando, e com a prática vai descobrir o ponto exato.

Quando estiver bem corado, amasse o alho e o sal e junte ao frango. Quando o alho estiver dourado, e não queimado, junte 1 xícara (café) de água fria. Deixe secar, sem agarrar demais no fundo. Repita esse processo com mais 2 xícaras (café) de água. É isso que vai deixar a ferrugem no fundo da panela de onde sairá o caldo. Junte os miúdos e os pés.

Lembre-se, é esse fundo de panela que vai dar o caldo. Se estiver muito gorduroso, escorra. Cubra o frango com água fria, ponha sobre ele um amarrado de salsa e cebolinha. Quando ferver prove o sal para

per se esta bom. Abaixa o fogo e tampe outra vez. Não deixe o caldo secar, se for preciso, adicione mais um pouco de água. Retire os pés quebrados e o amarrado de salsa. Prove o caldo e sirva.

É inútil tentar seguir à risca a receita de um frango mineiro ensopado. Vai depender do frango, do fogo, da mão, do dia. A receita serve como referência.



ANEXO C

Custo a me lembrar do que comi ontem, e há quarenta anos atrás, então, não é brincadeira. O lembrador da família era Arthur. Mas vamos lá.

O pai não era nada jeitoso na cozinha, fato confirmado pelo dia em que precisou fazer um chá e, como não voltasse nunca, foi descoberto a uns bons dois passos do fogão, jogando o fósforo aceso à distância, tentando acertar uma das bocas...

De resto, sabia comer bem, adorava um trivial fino de mesa burguesa, precedido da inevitável sopa. Para quem não tomasse a sopa, o castigo clássico era subir a escada correndo, com o pai nas canelas, dando uns suaves tapas na bunda. Chamávamos a corrida de "subir a escada de dois em dois", pois era o que fazíamos para diminuir o número de tapas.

Comer fora era raro, e só em comemorações especiais lá ia a família em bando até a Cantina 1060, no Brás, onde havia um menino garçom, malabarista, e um cantor gordo. Um deles era cego e impressionava; com toda certeza, o cantor. A pizza era gostosa, mas mais gostoso ainda era comer o frango a passarinho com as mãos.

Mais perto, no Jardim América, apareceu o Nosso Ponto, com um belo pernil assado, bem temperado, cortado em fatias finas para um sanduíche. Logo junto ficava a Doceira Paulista, para se comer um docinho qualquer, e pegado ao cine Paulista, na Augusta com Oscar Freire, tomava-se um belo sorvete. Em dias frios havia o chá com torradas da Vally, com as mesas de madeira todas assinadas com ponta de canivete, formando corações, testemunhando amores e namoros. Todos esses passeios eram feitos a pé, com muita conversa e uma parada em frente às casas modernas de Flávio de Carvalho.

No centro da cidade, o salão de chá do Mappin, de gloriosa memória, mas que era reduto das mães, sei lá por quê. Parece que os pais ficavam na calçada namorando as mães dos outros, qualquer coisa assim. Atravessava-se o viaduto do Chá de mãos dadas com o pai (Havia sempre um fotógrafo para o flagrante), e chegava-se à coalhada fresca e à broa de milho da Leitaria Campo Belo. Ou ao cachorro-quente, grandíssima novidade, no térreo das Lojas Americanas.

Mas a grande emoção, a aventura, mesmo, era o Santa Cruz, o trem da Central, que ia para o Rio de Janeiro. Para começar, saía às onze da noite. Entrava-se direto no restaurante, para guardar o lugar, antes mesmo que tivessem ligado o ar-refrigerado gelado, e pedia-se um bife com batatas fritas, que não deixava lembranças. Era um mundo adulto e sexy, marcado pelo embalo da conversa, pelo adivinhar quem era quem, e o que fazia, pelas amizades que começavam ali e acabavam ali mesmo.

E o cheiro de trem? Tudo cheirava a trem da Central: a comida, as pessoas, a cabine pequena, a escada que levava ao leito de cima, a pia, o sabonete. E o café da manhã, as bolachas, os biscoitos, as torradas, as geléias, o suco de laranja, o café com leite, o chá. Tudo com cheiro de trem. E sacolejando. Eu adorava a bandeja, os bules e o açucareiro de alpaca, tão típicos de trens.

O Rio de Janeiro já tinha um ar de pecado, de descontração, e pai e filha pequena podiam levar vida desregrada. Depois de um jantar comportado na casa dos avós, fingíamos uma andança pela praia e íamos diretamente a um cachorro-quente com grapete, acho que pegado no Teatro de Bolso. Não contentes com a bebedeira de suco de uva, entrávamos num teatro de rebolado, em Ipanema, onde o porteiro devia mamar uma boa gorjeta para deixar a menina passar. Tinha alguém chamado Daniel-Daniel, e mais não me lembro.

A melhor lição nas fugas com o pai era que não havia lugares "fios" demais. Ou melhor, que os lugares nunca seriam mais finos que as pessoas, demolindo, assim, devagar, o medo de chefs pedantes, de mãitres esnobes. O Jockey Club foi uma boa iniciação a garçons amáveis, educados, conhecidos pelo nome, e às regras de como se comportar em convivência civilizada. Regras que deveriam ser obedecidas, mas sempre questionadas. Que coisa mais ridícula aqueles garçons de preto e luvas plantados nos barezinhos escaldantes à beira-mar! E as bocas livres do Ano-Novo no Jockey...? Depois de adulta tentei desco-

brir quem eram aqueles cozinheiros que montavam faisões com suas penas, cascatas de camarões e lagostas, mas nada kitsch, tudo lindo, técnicas de Carême. Morreram, sumiram, não deixaram traço nem seguidores.

Nos anos 50 o pai passou a ser vítima da cozinha da filha. Só existia que as comidas se parecessem com o que na realidade eram. Que frango tivesse cara de frango, e, bode, cara de bode. As receitas vinham de *O Cruzeiro*, na página de Helena Sangirardi, ou do *Ladies' Home Journal*. O resultado final das receitas americanas era sempre um mistério. Coisas enigmáticas que, batidas, misturadas e assadas, se transformavam em "ah, o chamado pudim de pão!", em português. A mãe só olhava, às vezes boicotando um pouco. Ela sabia que a comida honesta e gostosa haveria de ganhar sempre das novidades e frescuras da época.

ANEXO D

NATAIS

*A*i, quantos Natais, tantos! No princípio eram Natais ateus, anunciados não pelo anjo, mas pelas cestas de brinde. Dentro da palha brilhavam outros mundos, o luxo, a geografia do outro misterioso. Minimas terrines de fofé, pequenas alcachofras em azeite, damascos, avelãs, amêndoas, castanhas de Portugal. Mostardas inglesas que suábiam ao nariz, cerejas preservadas em espíritos fortes, minúsculas mandarinas em compotas.

Todo esse mistério, surpresa, alubrimento, conviviam com o peru vivo que chegava, de presente, nas vésperas da ceia. Às vezes era entregue à noite, em caminhão barulhento, de entregas atrasadas. Recebedor e ave ficavam lá, abraçados, comovidos, corações disparados no escuro, num susto só. O bicho zanzava dias e dias pelo quintal, ressabiado. Quando começava a se acostumar, era a hora do porre. A cozinheira abria-lhe o bico e despejava duas colheres de pinga goela abaixo. Só isso bastava e ele amolecia, largava os músculos e derreava no chão. Quase sempre junto com a cozinheira. E depois da matança ia assar na padaria com um amarrilho na perna com o nome da família. Passava a noite no calor manso do forno já apagado. Voltava coradíssimo e cheiroso, mas diminuído, encolhido, e sempre corriam suspeitas de que fora trocado pelo peru da vizinha.

Meu pai era um natalino daqueles inveterados, que começava a comprar e esconder presentes em junho. D. Anunciação, uma querida amiga portuguesa, viúva, passava o Natal conosco e todos os anos ganhava um livro de sacanagem, que escondia depressa entre saudáveis gargalhadas. Naquele ano, passou metade da ceia revirando os olhos e prelibando a leitura pornô. "Pois, pois, *Histórias do Vovô Vicente!* Devem ser fontes e galhardas as histórias do vovô...!" A tempo, desco-

briu-se que o exagerado Papai Noel confundira um livro da neta com o da amiga.

Em meados dos anos 50, a tradição de comidas natalinas bem brasileiras foi rompida. Havia mudanças no ar e o permil e as aves guardaram suas fofas e apareceram guarnecidos com compotas doces de figos, pêssegos e abacaxis.

Ah, como sabiam bem aquelas comidas, aqueles cheiros, misturados ao encanto infantil de se estar vivo, à inconsciência do perigo de estar vivo. Pensávamos ainda que o único a morrer, *ad aeternum*, seria o peru.

Tentamos Natais religiosos para os filhos. Armamos com eles lapinhas, montamos presépios vivos. Quem seria Nossa Senhora, quem seria a lavadeira? Acabávamos sempre com duas Virgens e nenhuma lavadeira. E tudo se acabou no dia em que são José, esperando a meia-noite na copa, com fome, impaciente e acalorado, desceu o bordão florido nas impicantes Marias.

Diminuímos o grau de religiosidade e no ano seguinte resolvemos passar, antes da ceia, um pequeno Jesus de biscuit, numa salva de prata, para que fosse beijado por todos. Uma das convidadas, Ana Maria Lobo, entredida com uns americanos bonitões do Peace Corps, declinou, distraídissima. "Não, obrigada, estou satisfeita." Pensou que fosse um último e rosado canapé.

E por essas e por outras, por Cristo e com Cristo, poupai-nos os Natais adultos, devolvei-nos por um dia que seja o olhar de criança, amém.



BOLLO DE NATAL. MARIA HELENA

Logo no começo do bufê Ginger fazíamos esta receita

de bolo para o Natal. Maria Helena, cunhada, queimou as pestanas em receitas de bolos secos, que vendíamos para o Santa Luzia.

Fizemos os bolos umas três vezes, com grande aceitação, mas o bufê foi aumentando e o grande número de festas impediu a continuação dos bolos, brownies etc.

Rendimento: 6 bolos.

Misturar esses ingredientes por um dia: 3 kg de frutas secas em pedacinhos; 180 g de casca de laranja glaçada; 180 g de cerejas

glaçadas; 300 de gengibre em calda; caldo de 3 laranjas; caldo de 1 limão; 3 colheres de geléia de laranja; 3 colheres de geléia de leite mascó; 6 maçãs mais ou menos ácidas; 6 colheres de vinho branco; fôrmas de fundo solto de 15 cm de diâmetro e 5 cm de altura.

Separar 7,5 kg de manteiga; 7,5 kg de açúcar mascavo; 1,2 ovos; 3 colheres (chá) de essência de baunilha; 10 gotas de essência de amêndoas; 1,1 kg de farinha de trigo; 5 colheres (café) de cacahuete em pó; 6 colheres (café) de gengibre em pó; 6 colheres (café) de noz-moscada; 6 colheres (café) de cravo em pó; 6 colheres (café) de menta-da-jamaica em pó; 6 colheres de cognac.

Bater bem a manteiga com o açúcar, juntar os ovos até a massa ficar bem lisa. Acrescentar a farinha e o restante dos ingredientes. Untar as fôrmas, forrá-las com papel-manteiga e untar o papel com um pincel passado na manteiga. Despejar nas fôrmas e assar em forno médio. Fazer o teste do palito. Resfriar. Guardar em latas hermeticamente fechadas.

ANEXO E

24. DOMINGO, 30 DE AGOSTO DE 1987

FOLHA DE S. PAULO

CULINÁRIA

O segredo do flambado está na bebida utilizada

JOSEMAR NUNES Especialista em Culinária e Confeitaria

O mais famoso e festivo dos flambados é, sem dúvida, o "crêpe suzette". O livro "The Joy of Cooking", de Irma S. Rombauer, em edição notável sobre sua simplicidade, com grande riqueza de detalhes...

carreira, pois o príncipe estava a espera e não havia tempo para reconhecê-lo. Em um gesto de desleixo, ele previu o mal: estava desleixado no líquido, acrescentou mais licor e acabou-o novamente. O prato foi um sucesso. O príncipe perguntou-lhe o nome da novidade, e ele respondeu: "Crêpe Princesse". Agradecido, Albert sugeriu, porém, que fosse feita homenagem a uma jovem presente ao jantar. Ela chamava-se Suzette. Henri concordou e mudou o nome. Este terá sido um dos muitos exemplos em que a casualidade produziu em uma invenção gastronômica. No caso, não significa, porém, a invenção de um método de preparo do alimento, pois a prática do flambear já era utilizada há muito



Condição ideal: flambado, método de The Joy of Cooking, prepara-se assim, Crêpe e à Glasgow

tempo, em dois tipos de ocasião: na finalização da degustação de sobremesas, pois auxilia a tirar as últimas impressões que ficam nas aves, principalmente nas asas, e ao tempo de pratos salgados. A prática tornou-se mais popularizada com a chegada de servilões à mesa ainda em chamas (em vez do flambê-los apenas no preparo). Por motivos óbvios, prefere-se utilizar bebidas de alto teor alcoólico para flambagem. Não sempre convém deixar que os alimentos fiquem álcool — de preferência, deve-se interromper a combustão antes mesmo que ela se extinguia naturalmente,

preservando, assim, um traço pictórico do flambê no preparado final. Os "brandies" de frutas são muito indicados para flambagem, pois deixam seu sabor característico nos pratos. Entre as receitas acima, Casa e Companhia publica a "Crêpe à la Glasgow", do maître florentino, do restaurante Le Comptoir, Santo Amaro, rua sul de São Paulo. Esta receita foi a vencedora do concurso "Le Richard de Ouro" da Associação Brasileira de Maitres d'Hotel e Chefes de Cozinha, realizado o ano passado.

- Crêpe à la Glasgow
Ingredientes: 1 dúzia de camarões médios; 20 g de "marilões" (champiignon seco); 3 colheres (sopa) de "fumê" de peixe; 30 g de ovos de salmão; 30 g de cebola branca ralada; 2 colheres (sopa) de óleo neutro; 4 g de ervas aromáticas; 1/2 dose de uísque White Label; 1/4 (garrafa) de champanhe Brut; 5 colheres (sopa) de creme de leite fresco; 5 g de manteiga; sal; pimenta; limão a gosto.
Modo de fazer: aqueça a frigideira e coloque duas colheres de óleo neutro. Separadamente, tempere as camarões com sal, pimenta e limão. Frite-as até que fiquem douradas. Em seguida, coloque a cebola ralada por um minuto, acrescente as ervas aromáticas e flambe com uísque. Adicione os "marilões" e o champanhe, deixando em fogo brando por três minutos. Coloque, em seguida, o "fumê" de peixe e o creme de leite. Depois de um minuto, adicione a manteiga e deixe reduzir. Espere um pouco de molho para misturar ao arroz, que deve ser decorado com as ovas de salmão.
Presunto flambado
Ingredientes: 12 fatias finas de presunto cru defumado; 75 g de manteiga; 6 colheres (sopa) de conhaque; 1 cebola picada; 2 colheres de sal; 15 folhas de estragão ou 1 colher (café) de estragão seco; 2 ramos de salsa; 10 colheres (sopa) de creme de leite fresco; 1/2 (copo) de vinagre de vinho tinto; 3 gemas; 30 g de manteiga; sal; pimenta a gosto.

- Modo de fazer: leve ao fogo o vinagre junto com a cebola bem picada e o sal, o estragão e a salsa, mais o sal e a pimenta. Deixe a mistura reduzir à metade. Bata as gemas, incorpore-as ao vinagre temperado batendo bem, e acrescente pouco a pouco o creme de leite. Passe todo este preparado em um coador bem fino. Aqueça a manteiga em uma frigideira grande, passe ligeiramente as fatias de presunto, despeje o conhaque, e flambe. Coloque as fatias douradas num prato de servir e cubra com o molho. Rendimento: seis pessoas.
Lingado flambado
Ingredientes: 1 cebola média picada; 1 colher (sopa) de manteiga; 2 colheres (sopa) de salsa picada; 200 g de file de peixe; 1/2 colher (chá) de sal; 2 colheres (sopa) de uísque; 200 g de creme de leite; 200 g de camarões limpos e cozidos; 200 g de mariscos limpos e cozidos.
Modo de fazer: coloque em uma frigideira a manteiga, a cebola e a salsa, e deixe cozinhar por dois minutos. Coloque os peixes sobre as cebolas e polvilhe o sal. Tempere a frigideira a cozinhe vagarosamente o peixe. Acrescente o uísque e flambe. Misture um pouco a frigideira enquanto cozinha o uísque. Retire o peixe com uma esumadeira e reserve. Reduza o molho à metade. Na hora de servir, junte ao molho o creme de leite um pouco batido, os camarões, os mariscos e o peixe. Rendimento: quatro pessoas.
Cordonas flambadas
Ingredientes: 2 cordonas pequenas; 4 maçãs verdes; 45 g de manteiga; 5 colheres (sopa) de açúcar; 1/3 (copo) de rum.
Modo de fazer: desaquece as maçãs e corte-as em fatias finas. Aqueça a manteiga em uma frigideira grande. Quando começar a

- queimar, acrescente as maçãs. Cubra e deixe cozinhar por vinte minutos, sem mexer, em fogo brando. Espalhe o açúcar sobre as maçãs e deixe cozinhar por mais dois minutos. Vire o conteúdo da frigideira rapidamente sobre um prato redondo e quente. Coloque a rum, já aquecido, e flambe. Rendimento: quatro pessoas.
"Crêpes suzette"
Ingredientes: massa para crepe (suficiente para duas unidades); 1 colher (café) de licor curaçau; 1 colher (café) de suco de laranja. Para a manteiga perfumada: 50 g de manteiga; 200 g de açúcar; 2 laranjas; 2 colheres (café) de curaçau.
Modo de fazer: perfume a massa de crepes com uma colher (café) de licor de curaçau, ou uma colher (café) de suco de laranja. Faça os crepes e reserve-os em um prato em lugar aquecido. Misture 75 g de açúcar com a casca de duas laranjas cortadas em tiras finas (mantenha a parte amarela). Em uma pequena travessa, coloque a manteiga e o açúcar, misture bem com uma colher de pau, acrescente o açúcar com as cascas, o suco das laranjas e o licor. Misture bem e mantenha a manteiga na mesma temperatura até utilizá-la. Sobre cada crepe, coloque uma colher (café) de manteiga perfumada. Doe o crepe em quatro e coloque-o em um prato bem quente (de preferência, de metal). Lave a mão, coloque mais um pouco de licor e flambe. Rendimento: quatro pessoas.

- sa; 4 fatias de toucinho; 4 colheres (sopa) de arumãbaque (ou fava, substitua por conhaque); 50 g de manteiga; 4 colheres (sopa) de creme de leite; 4 fatias de pão de fôrma; sal; pimenta-do-reino.
Modo de fazer: flambe a pele das cordonas com quatro colheres de arumãbaque. Estregue-as com metade da manteiga e prenda duas fatias de toucinho em volta de cada uma delas. Unte uma travessa que possa ir ao forno, coloque nela as cordonas, espalhe sal e pimenta, e cubra-as com bolinhas de manteiga. Coloque em forno médio por cerca de vinte minutos, regando duas ou três vezes com o próprio molho. Frite as fatias de pão de fôrma e deixe-as em lugar quente. Retire as cordonas do forno e, após tirar os toucinhos, divida-as em dois e divida em lugar aquecido. Retire os miolos, esmague-os misturando no molho que ficou na travessa e ao resto do arumãbaque. Reserve também, em lugar aquecido. Cubra as fatias de pão com o creme de leite, leve por dois minutos ao forno bem quente, depois cubra-as com o preparado de miolos. Disponha os pratos sobre um prato aquecido e sobre cada fatia coloque uma metade de cordonas. Rendimento: quatro pessoas.
Maçãs flambadas
Ingredientes: 4 maçãs verdes; 45 g de manteiga; 5 colheres (sopa) de açúcar; 1/3 (copo) de rum.
Modo de fazer: desaquece as maçãs e corte-as em fatias finas. Aqueça a manteiga em uma frigideira grande. Quando começar a

ANEXO F

6-4 DOMINGO, 13 DE SETEMBRO DE 1987

FOLHA DE S. PAULO

CULINÁRIA

Cada passeio pede uma cesta básica diferente

Especial para o Casar e Companhia

Piqueique é natureza, é descontração, é estado de espírito particularmente desperto com a entrada da primavera. Mas é também - e principalmente - um cardápio bem escolhido, que simplifique a digestão, que seja condizente com o clima "doce far niente" de uma tarde frondejante ensolarada.

Bife à milanesa é delicioso frito, quando bem frito e escorrido. Ovos cozidos são frescos e gostos e econômicos. Um bom arroz de frango pode dar um grande toque final. E até um bom "Lanche Paulista" (hamбургuer, batata frita e Coca-Cola) do McDonald's pode ser uma excelente opção e barata (Café \$7,00).



Cesta tradicional de piqueique, que contém o Bife à Milanesa e o Lanche Paulista.

Para os namorados Salada Provençal

Misture salsa picada, agrião picado, casca de laranja ralada, salsa, alho, azeitonas pretas sem caroço e rodajas de tomate. Tempere com azeite, limão e sal. Cerna com "baguete" de pão francês.

Frango no Limão

Ingredientes: 1 frango; 1 salmão; 2 cenouras; casca de 1 limão; 3 colheres (sopa) de casca de limão ralada; caldo de 1/2 litro; 1 copo de vinho branco; 1 colher (sopa) de maionese; 1 xícara (chá) de vinho branco.

Modo de fazer: cozinhando o frango com o salmão, as cenouras e a casca de limão. Deixe-os escorrer no caldo e desosse-o. Coe, separando as legumes. Pegue três conchas de caldo e aqueça em uma panela. Junte duas colheres (sopa) de casca de limão ralada, caldo de meio litro e um copo de vinho branco. Deixe ferver por cerca de cinco minutos e tempere o molho com uma xícara (chá) de leite misturado à maionese. Quando começar a engrossar, junte o frango. Cozinhando um pouco mais e deixe escorrer em vasilha de plástico ou vidro. O molho vai ficar gelatinoso e translúcido. E para ser comido no prato, com talheres.

Sobremesa Figs secos recheados com pasta de ricota e nozes.

Para os gourmets Espetinho de Camarão

Ingredientes: 12 camarões cozidos "à dentê", com casca e descaçados em seguida; 13 folhas finíssimas de presunto; 3 colheres (sopa) de azeite; caldo de 1 litro; sal; pimenta-do-reino; folhas de manjerico.

Modo de fazer: embrulhe cada camarão em presunto e coloque-os em espetinhos de madeira (seis camarões em cada espetinho). Em uma vasilha misture o azeite, o limão, o sal e a pimenta. Junte as folhas de manjerico picadas. Na hora de cozer, banhe o espeto no molho perfumado.

Ovos Marmorizados

Ingredientes: 12 ovos; 1 xícara (chá) de chá preto. Modo de fazer: cozinhando os ovos em água fervente por cinco minutos. Jogue-os na água fria para marmorizá-los sem se queimar. Com a parte cega da lata, tringue toda a superfície do ovo, sem descaçá-lo. Deixe a panela de água fervente no fogo, junte o chá e os ovos. Cozinhando por mais sete minutos e deixe os ovos esfriarem no chá. Descoque os ovos. O chá se infiltra parcialmente e os ovos parecem marmorizados em mármore. Come com sal ou qualquer molho de queijão.

Salada com Alcaparras

Ingredientes: 400 g de carnes

cozida cortada em tiras finas; 1 colher (chá) de mostarda; 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho; sal; pimenta-do-reino moída na hora; 4 colheres (sopa) de azeite; 1/2 cebola em tiras finas; salsa picadinha; 1 colher (sopa) de alcaparras.

Modo de fazer: bata a mostarda com o vinagre, o sal e a pimenta-do-reino. Adicione o azeite vagarosamente até obter uma emulsão. Junte a cebola, as alcaparras e a salsa. Corte e tempere, se necessário. Tempere a carne com esse molho e deixe repousar por algumas horas. Fode as fatias na véspera. Com acompanhamento de pão.

Sobremesa

Frutas frescas de estação.

Para as crianças

Sanduíche Clube

Ingredientes: 2 ou 3 pedaços de galinha cozida; 2 folhas de pão torrado com manteiga; sal; 1 tomate em rodajas; 1 colher (sopa) de maionese; 2 litros de tocoimbo frito até ficarem crocantes; folhas de alface.

Modo de fazer: coloque os pedaços de galinha sobre pão torrado e tempere, levemente, com sal. Ponha as rodajas de tomate por cima, passe nella a maionese e camufale o tocoimbo por cima. Enfeite com alface e

tampe com o outro pedaço de torrada. Dá para um sanduíche.

Pão com Tomate

Ingredientes: 2 fatias de pão de centeio; 1 tomate grande em rodajas; 3 colheres (sopa) de azeite de oliva; 2 colheres (sopa) de vinagre ou caldo de limão; sal; pimenta-do-reino; 1 colher (sopa) de manjerico, salsa ou hortelã.

Modo de fazer: polvilhe as fatias de pão com o óleo e o vinagre ou o caldo de limão. Tempere com sal, pimenta-do-reino e ervas. Arrume as rodajas de tomate sobre uma fatia de pão, cubra com outro pedaço de pão e aperte levemente. Dá para um sanduíche.

Sanduíche de Omelete

Ingredientes: 3 ovos; 2 fatias grandes de pão italiano; sal; 3 colheres (sopa) de óleo.

Modo de fazer: bata os ovos com um pouco de sal. Aqueça o óleo na frigideira sobre fogo alto. Despeje os ovos e cozinhe, empurrando as beiradas cozidas para o centro, do modo que o líquido corra para os lados. Quando estiverem assentadas, vire e cozinhe do outro lado por alguns segundos. Faça o sanduíche.

Sobremesa

Morango frescos e um pote com leite condensado, onde as frutas serão mergulhadas uma a uma, há hora de comer.

ANEXO G

DOMINGO, 27 DE SETEMBRO DE 1987

FOLHA DE S. PAULO

CULINARIA

Churrasco com alho e frutas

RECEITA DE NINA HORTA Especial para a Casa e Companhia

Para fazer um churrasco é preciso montar o fogo com inteligência para que ele fique com as brasas cobertas por cinzas brancas. Uma das maneiras de conseguir isso é empilhar o carvão para exagerar na quantidade) como se fosse uma pirâmide, umedece-lo com algum combustível, deixar o fogo pegar e espalhar.

De vários métodos para se fazer um bom churrasco vão depender, em parte, das churrasqueiras (leia reportagem à pág. B-4), que deveriam vir acompanhadas de um manual explicativo, o que raramente acontece. Alguns churrasqueiros não sabem, por exemplo, o que é método direto ou indireto de grelhar, quando deve ser usado o espelho grelheiro, se a churrasqueira deve ficar tampada durante todo o tempo etc.

No Brasil, churrasco é sinônimo de carne de boi: filé, contrafilé, picanha, alcatra, costão, maminha e lombo. O modo de prepará-lo varia de acordo com o gosto pessoal de

QUANTO TEMPO A CARNE DE BOI LEVA PARA ASSAR

Espessura da carne	Quantidade carne x kg	Quantidade molho x kg	Tempo de assar
2cm	quatro	dois	15
3cm	quatro	dois	20
4cm	quatro	dois	25

As brasas, cobertas com cinzas brancas, devem ficar com as cinzas brancas para baixo



cada um e até mesmo das regiões do país (veja quadro nesta página). Para amaciar a carne, pode-se mergulhá-la em leite —da noite para o dia— ou colocá-la em uma marinada, composta de diversos ingredientes como vinho, cerveja, coentro, vinagre, limão, azeite, óleo, ervas, cebola e alho. Também é possível polvilhar a carne com sal grosso e depois retirar o excesso. Alguns churrasqueiros só usam sal e dispensam marinadas. Para carnes muito espessas, é preciso deixar uma distância mínima de quinze centímetros entre a grelha e o carvão.

Além das carnes tradicionais para

churrasco, outras boas pedidas são perna de carneiro ou cordeiro desossado, acastelada, temperada com sal grosso, pimenta-do-reino e alcaparras; pato desossado —deve-se tomar cuidado para que o excesso de gordura não provoque labaredas— ou um bife grande de porco com osso, temperado com mostarda sal.

Como acompanhamento, prefira legumes, que devem ser cozinhados em pequenas porções de aproximadamente 100 gramas e acompanhados ao lado do frango, do peixe e de costeletas. Pode-se escolher entre ervilhas frescas, cogumelos, conqueleiros de alcatraz, ("carretilho") com um

poço de manteiga e vinho Madeira, batatas-inglesas ou cebolinhas novas. Outras opções são folhas de ovo recheadas com queijo de cabra, "ratatouille" com uma fatia de berinjela, cebola e tomate, um pedacinho de alho, além de sal, pimenta-do-reino, uma fatia de manjerico e duas colheres de azeite etc.

Algumas das receitas abaixo foram adaptadas do novo livro de Marceia Haján ("Marceia's Italian Kitchen", Knopf, 1984). Há um capítulo interessante, vários acompanhamentos e uma sobremesa.

NINA HORTA, 41, é jornalista e proprietária do restaurante e do bar L'Espresso

Camarão à Pescadora

Ingredientes: 1 kg de camarões grandes com cauda; 1 xícara (chá) de farinha de rosca; 1/3 xícara (chá) de azeite de oliva; sal; pimenta-do-reino moída na hora; polvilho de mandioca.

Modo de fazer: lave os camarões em água fria, sem tirar a cauda. Deixe-os bem e seque com papel absorvente. Enfie um palito no dorso do camarão para que ele não fique curvo. Ponha em uma tigela e junte os outros ingredientes. Seje liberal com o sal e a pimenta-do-reino. Vire o camarão para cobri-lo por inteiro. Deixe marinar, de 15 a 30 minutos a duas horas, em temperatura ambiente. Vire de vir em quando. Coloque o camarão na grelha, bem perto do carvão, e coze dois minutos de cada lado. Sirva imediatamente. Polvilhe o camarão, apertado para abri-lo, a cura como se estivesse dando um beijo arrastado-o da cauda. Pode haver mancha mais escuras, mas poucas são tão gostosas. Rendimento: seis porções.

Mortadela com Maionese

Ingredientes: para a maionese, 1 ovo na temperatura ambiente; 5 colheres (chá) de caldo de limão; 1 colher (chá) de mostarda tipo Dijon; 3/4 xícara (chá) de folhas de manjerico; 1/4 colher (chá) de sal; 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino branca; 1 xícara (chá) de óleo e azeite de oliva. Para os legumes, 4 cenouras; 3 cebolas roxas; 2 abobrinhas amarelas; 2 rabanetes; 8 tomates pequenos; 1 pimentão vermelho e 1 amarelo.

Modo de fazer: coloque as cabeças de alho em uma grelha. Vire-as durante cerca de cinquenta minutos ou até estarem bem macias. Retire o casca, apertando cada dente entre o polegar e o indicador. Sirva com

certados em quatro; 2 pimentões verdes em tiras; 8 quilhas; 2 alho-porros frescos; azeite de óleo para pingar as berinjelas.

Modo de fazer: misture o ovo, o caldo de limão, a mostarda, o manjerico, o sal e a pimenta-do-reino branca em um processador de alimentos ou liquidificador na velocidade máxima. Junte o óleo até obter uma emulsão. Em uma panela grelha com água fervente salgada, cozinhe por cinco minutos as cenouras e as cebolas. Transfira-as para um espremedor e refraque-as com água fria. Seque com papel absorvente. Também em água fervente salgada, cozinhe e abobrinha por um minuto, junte as rabanetes e cozinhe por mais três minutos. Escorra, refraque e aqueça. Pincele com óleo as cenouras, as cebolas e a abobrinha —todas cortadas ao meio, no sentido do comprimento—, os rabanetes, os tomates, os pimentões, o quilho e a alface. Arrume-os em uma cesta, que possa ir à churrasqueira, colocando-a distante quinze centímetros da brasa. Vire as hortaliças uma vez e grelhe-as por oito minutos ou até ficarem macias. Sirva com a maionese de manjerico.

Cabeça de Alho Grelhada

Ingredientes: 2 cabeças de alho inteiros; pão francês; azeite de oliva.

Modo de fazer: coloque as cabeças de alho em uma grelha. Vire-as durante cerca de cinquenta minutos ou até estarem bem macias. Retire o casca, apertando cada dente entre o polegar e o indicador. Sirva com

carne grelhada ou coma as cabeças de alho com pão regado em azeite.

Berinjela Grelhada

Ingredientes: 1 kg de berinjelas firmes; sal; 1 colher (chá) de alho picado; 1/2 colher (chá) de alcaparras; pimenta-do-reino moída na hora; 1/2 xícara (chá) de azeite.

Modo de fazer: lave as berinjelas em água fria, retire os talos e corte-as ao meio no sentido do comprimento. Rique profundamente o polvilho, mas não chegue até à pele. Polvilhe com sal e vá colocando em pé dentro de um espremedor. Deixe por quarenta minutos para perder o sabor amargo. Aberte as berinjelas fazendo escorrer o restante do líquido. Abra com uma faca os cortes feitos, e introduza o sal, o alho, o alcaparras e a pimenta-do-reino. Deixe uma parte do azeite, de modo que ele se abra na berinjela. Coloque a parte cortada para cima sobre a grelha. Depois de cinco minutos, pincele as berinjelas com mais azeite. Regule a operação depois de seis minutos. Experimente. A polvilha deve estar cremosa. Outra sugestão é amassar a polvilha, juntar bastante cebola picadinha e puxar em torradas com azeite. Rendimento: quatro a seis pessoas.

Cogumelos Costeletas

Ingredientes: 500 g de cogumelos Costeletas; 1/3 xícara (chá) de azeite de oliva; 2 colheres (chá) de alho picado; 1 colher (sopa) de salsa picada; sal; pimenta-do-reino moída.

Modo de fazer: abra o carvão.

Abra o cogumelo e coloque-o com a parte redonda para cima. Depois de sete minutos, dependendo de espessura, vire-o. Mude-o de lugar na grelha para que cozinhe por igual. Polvilhe com alho picado, sal, salsa e pimenta-do-reino moída. Sirva por mais dois minutos. Rendimento: quatro porções.

Frutas à Haiezo

Ingredientes: passas; figos; maçãs; pêras; bananas; açúcar branco; açúcar mascavo; rum; Cointreau.

Modo de fazer: escolha passas suculentas e corte-as ao meio. Separe as maçãs e cozinhe, na parte côncava, meia colher (chá) de açúcar. Faça uma incisão nas bananas, no sentido do comprimento, sem cortar de lado a lado. Não descasque. Polvilhe uma colher (chá) de açúcar na corte. Reserve uma colher (sopa) de rum ou Cointreau. Deixe o carvão queimar até ficar coberto por uma camada grossa de cinza. Coloque as frutas, com as cucas viradas para baixo, sobre um dos lados da grelha (maneja) e feche. Coloque a grelha (em a parte para baixo) novamente sobre as cinzas durante dez minutos. Depois de cinco minutos, dependendo do calor do fogo, quando o açúcar estiver derretido e a casca da fruta levemente carbonizada, vire a grelha manual, de modo que o lado cortado da fruta fique em contato com o fogo. Depois de três minutos, vire novamente e cozinhe por mais dois minutos. Ao virar as frutas, despeje rum ou Cointreau no corte. Transfira-as para um prato e deixe-as descansar por dois minutos.

ANEXO H

0-4 - DOMINGO, 28 DE AGOSTO DE 1988

FOLHA DE SÃO PAULO

CULINÁRIA

Receitas valem pelo que vem no verso

NINA MORTA Especial para a Folha



Verso de uma receita de beringela polvilhada em 'O Cruzeiro'

É bom achar pedaços de jornais antigos do lado de um livro ou entre o pano-de-sede e o canto do crachá de um cartão de um hóbilite. Às vezes, aparecem na parte interna de um porta-retrito desmontado. Em casa, há um arquivo inglês de receitas, de quando ainda não eram mapas, as receitas eram uma parte de couro que dava para fechar e só se abria, se alguém sabia onde, e um buraco sem fundo de pedaços de folhas, indicações de pagamentos atrasados, rituais mágicos, e, à cada dois, crônicas em tempo novo pelo nível velho.

Qualquer coisa que venha assim de longe toda e que não tenha nada de moderno, viajando sem táxi de tempo. Qualquer coisa, mesmo: "Ladrão contra um galinheiro de convento em Verona e o corral das freiras", imagina-se um galinheiro sacudido pelas freiras, sendo como jôia de mirra, criticado, fora de mover, o galo belchando ruído e ardo, de repente, o silêncio opaco das pedras brancas e pelo estalar de vidro partido em mil cascarões, um desluzir de penas e para dentro, as asas brancas das freiras a mover o galinheiro a voo livre. E depois a calma voltada, o lento escurecer do interior do balcão de água parada.

Mas por que uma receita de pedras de jornal? De para desluzir alguma coisa no passado. Primeiro, a história, por favor, se for uma receita de jornal que tenha sido. Quero entender que coisa uma receita de jornal, que seja de jornal ou não, seja feita no passado, e como ter uma casa com jornal. Não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal.

De novo, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal. Não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal, não sou eu quem sou o jornal.

É tudo uma receita antiga de livro de receitas, que leva uma receita de beringela que ele quer. Livro como um passaporte. E tem mais. Vamos a ler. Mas antes de ler, vamos a ler e leremos e em um livro as receitas são uma sucessão de coisas. Elas são feitas no livro. Não, pelo menos, se não for.

Agora, vamos que contar que há um livro de receitas de receitas. E o livro de receitas de receitas. E o livro de receitas de receitas. E o livro de receitas de receitas.

Em 1984, atrás de uma receita de beringela com uma receita de pão e uma receita de pão. Não.

Fome fala sobre a revolução de beringela de beringela, nas receitas de "Cruzeiro" contra as "receitas" e "Cruzeiro" e "Cruzeiro" como precursor de Mary Queen.

No avesso de uma receita de beringela, há uma receita de beringela, há uma receita de beringela, há uma receita de beringela. Não, pelo menos, se não for.

Em 1984, atrás de uma receita de beringela, há uma receita de beringela, há uma receita de beringela.

Recap, apaixonado por Carmen Moura. "Um segredo é haver beringela no pão, um novo estilo de beringela... Carmen restaura a beringela para pão malfeito... Não há nada impossível nisso."

Para é. De os beringelas foram inicialmente beringelas para beringela. receitas e beringela a beringela de beringela, um dia, não avesso o pão de beringela, um beringela malfeito e quem sabe, até uma outra receita, que não é de beringela?

Ahaha, algumas receitas e beringela.

Sopa de olibo

Ingredientes: 20 dentes de alho picados; 3 colheres (sopa) de azeite de oliva; 1 l de caldo de galinha; 1/2 xícara de arroz lavado; 1/2 xícara de arroz cozido; 1/2 xícara de arroz cozido; 1/2 xícara de arroz cozido.

Modo de fazer: doure os dentes de alho no óleo. Junte o caldo de galinha e tempere e leve a ferver. Adicione o arroz e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos em fogo baixo. Deixe esfriar um pouco e passe no liquidificador. Volte ao fogo, acrescente os demais ingredientes. Mexendo sempre, não deixe ferver. Despeje sobre fatias de pão francês torrado e sirva.



Torta de pimentão e couve

Ingredientes: 1 pimentão grande picado; 1/2 xícara de couve picada; 1 xícara de queijo ralado; 1 xícara de carne moída; 1 xícara de molho de tomate; 1 xícara de azeite de oliva.

sal, pimenta-do-reino moída; 1 fundo de torta já pronta; 2 xícaras de leite fervido frio; 5 ovos batidos com sal e pimenta-do-reino; 1 xícara de queijo ralado; 1 xícara de queijo ralado.

Modo de fazer: pré-aqueça o forno. Bata os pimentões e a couve com liquidificador quando estiver macios. Junte sal e pimenta a gosto. Despeje no fundo de torta. Misture o leite e os ovos batidos, coloque no fundo de torta. Misture o leite e os ovos batidos, coloque no fundo de torta. Misture o leite e os ovos batidos, coloque no fundo de torta.

Acompanhamento de couve e maçã

Ingredientes: 600 g de couve em rodelas; 600 g de maçã picada cortada em rodelas finas; 1/2 xícara de azeite de oliva; 1/2 xícara de azeite de oliva; 1/2 xícara de azeite de oliva.

Modo de fazer: aqueça o forno. Misture as couves e maçãs com o azeite e leve a ferver. Adicione o caldo de leite e tempere, deixando cozinhar por 10 minutos em fogo baixo. Deixe esfriar um pouco e passe no liquidificador. Volte ao fogo, acrescente os demais ingredientes. Mexendo sempre, não deixe ferver. Despeje sobre fatias de pão francês torrado e sirva.

maçã. Coloque numa fôrma rasa. Assé em forno por uma hora. Polvilhe com farinha de roca por cima e dese por sobre 10 minutos até ficar dourado e macio.



Chutney de couve

Ingredientes: 1 xícara de couve ralada; 3 colheres (sopa) de azeite de oliva; 1/2 xícara de água; 1 colher (chá) de sal; 1/2 xícara de açúcar; 1/2 xícara de açúcar; 1/2 xícara de açúcar.

Modo de fazer: refogue as folhas de couve no azeite até ficarem macias. Junte a água e sal, os tomates e couve ralada. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo. Deixe esfriar um pouco e passe no liquidificador. Volte ao fogo, acrescente os demais ingredientes. Mexendo sempre, não deixe ferver. Despeje sobre fatias de pão francês torrado e sirva.

PIQUENIQUE

Fui convidada para um piquenique no dia das Mães. Não quero, não gosto e não vou. Na minha cultura de brasileira não há boas lembranças de convéscotes à margem de riachos sussurrantes. Europeus, indianos, árabes comem ao ar livre com grande satisfação, mas os brasileiros preferem festejar na sala e na cozinha. Por quê? Muito trópico, formiga, mosquito, cobra? Será? Nos Estados Unidos, sim, fui parar no Midwest e descobri que mulher americana faz tanto piquenique para, acabada a refeição, poder jogar fora copos, talheres, pratos, toda a tralha, sem precisar lavar nada, feliz da vida...

Lá em Illinois, subimos a um cruzeiro, no topo de um morro escarpado, coberto por quilômetros de florezinhas amarelas que sacudiam de cá para lá com o vento. E que vento! A manteiga de amendoim, os pedaços de melão, os sanduíches de pão preto, tudo num rodadozinho surrealista, à nossa volta. A ordem era agarrar o que não estivesse voando, ou que passasse pelo seu nariz. E este não foi o último, aconteceram muitos, logo depois. Por qualquer motivo acendia-se uma fogueirinha num parque, grelhavam-se salsichas, abriam-se latas de baked-beans e a festa estava pronta. No dia da minha volta, foram-me levar ao aeroporto e não me deram café da manhã, para meu desgosto. Numa curva da estrada pararam a perua e, *surprise*, cobriram o capô com toalha xadrez, apareceram doughnuts de todos os feitios e garrafas térmicas com suco e café. Belo piquenique que não pude aproveitar, de salto alto, e aquela angústia neurótica de perder o avião, ou a vida no avião.

Esprememdo bem a memória, lembro, sim, de preparativos para um piquenique de escola primária, no museu do Ipiranga. Primeiro correríamos as bases culturais para, depois, o *déjeuner sur l'herbe*. Cada um levava sua lancheira, de couro, com buraco para passar o gar-

galo da garrafa de suco ou café com leite. O meu suco era caseiro e vinha arrolhado.

Logo na entrada, o saguão, o chão de mármore, tudo imponente, tudo grande, para o bando de miúdos. D. Pedro nos esperava, em estátua. Por qualquer lei da física minha rolha estourou com estampido seco de revólver e foi acertar o meio do miolo do imperador. Um tiro bem no centro da testa. Não foi fácil explicar.



Quem compra um sítio em Parati é envolvido imediatamente por coisas brasileiras. Começa a tecer colcha de bolinhas de retalhos, faz doce de banana, babado de rede de macramé, ponto de cruz em algodãozinho, e por que não um piquenique com cesta forrada de linho antigo e empadão de galinha e ovos recheados? Por que não? Comida bem acondicionada, jeep pulando pela areia, chegamos a uma curva solitária de água esverdeada, borboletas azuis, debaixo de pitangueiras carregadas. Abriu-se o piquenique no território de ninguém. Descendi, sorrateiro, apareceu o primeiro cachorro e depois o segundo, o terceiro, e logo, logo compreendemos o significado da palavra matilha. Dentos arreganhados e rosnando, voltamos para casa, sem piquenique, e de coração magoado, e não há de ser no dia das Mães que eu vá me meter a procurar novos insucessos. Muito obrigada, mas, não.

Em todo caso existe um sanclúche italiano que, apesar das aparências e do excesso de ingredientes, é delicioso, de verdade, e próprio para piqueniques. A antiga revista *Gourmet* pediu que nós o preparássemos para uma produção. Não tive o menor palpite nele, deixei-o fora da geladeira e no dia seguinte foi devorado pela família. É gostoso, mesmo.



MUFFILETTA

Deve ser comido 24 horas depois de pronto.

1 pão italiano grande e redondo
Molho: 1 xícara de azeitonas verdes, picadas; 1 xícara de azeitonas pretas, picadas; 2/3 de xícara de azeite de oliva;

ANEXO I

5 colheres de salsa/bem picada; 1/2 xícara de pimentão picado; 1 colher de alho amassado; 1 colher (chá) de orégano; 2 colheres de suco de limão; grãos de pimenta-do-reino

RECHEIO: folhas de alface; fatias de tomate; 200 g de mussarela fatiada; 15 g de mortadela fatiada; 150 g de salame do tipo italiano, fatiado

Misturar todos os ingredientes do molho, tampar e deixar tomar gosto por 24 horas.

Para montar o sanduíche, cortar o pão ao meio, no sentido horizontal, e retirar boa parte do miolo, conservando um pouco das paredes do pão, para que não fique muito fino e vaze.

Besuntar o interior das 2 metades com o molho preparado de véspera. Forrar as duas partes com a alface, o tomate e ir intercalando fatias do queijo, do salame e da mortadela. Juntar as 2 metades, embrulhar em filme de plástico e colocar um peso sobre o pão. Deixar abaixar bem. Para servir, cortar em triângulos. Por incrível que pareça, fica ainda melhor no segundo dia.



NON BOSTON, NON BAKED, NON BEANS

Uma amiga americana faz estes Boston Baked Beans, aqui no Brasil, que apelidamos de "Non Boston, Non Baked, Non Beans", de tão adaptada a receita.

Qualquer feijão serve. Fizemos com mulatinho novo. Cozinhamos na água e sal mas, se já estivesse pronto e temperado normalmente, também serviria. Numa panela, fritar tocinho defumado em quadradinhos de 2 cm em fogo bem baixo, para sair a gordura. Acrescentar 2 colheres cortadas em rodelas finas, e dourá-las na gordura do bacon. Escorrer. Juntar 1 xícara de açúcar mascavo, 1 xícara de mostarda boa ou 2 xícaras de preparado de mostarda. Adicionar isso ao feijão cozido e bem quente, temperado ou não. Deixar no fogo em panela tampada durante cerca de 2 horas. Fica quase sem caldo. Pode-se colocar quase só os grãos e ir pondo água aos poucos. É muito bom e pode ser feito no forno, se quiser.

Veja que é uma receita de "se quiser". Vale tudo, contanto que tenha gosto de feijão, bacon, mostarda e açúcar.

CARTA DE LEITORA

Ione Estela de Melo, do fundo de sua rede, em Araras, no interior de São Paulo, me mandou uma carta tão bem escrita que deu vontade de fechar a banca e entregar o lugar a ela, que leva muito mais jeito. Falou sobre comida de Itapeva, Sal do estado, quase fronteira com o Paraná, comidas que ninguém mais fazia. É claro que pedi que pulasse da rede e fosse arranjar as receitas para nós. Acontece que sumiu. Pensei que a preguiça tinha ganho a causa, quando chegou a matéria de hoje, já pronta.

“Depois de dois meses estou respondendo à sua carta, desculpe o atraso. É que tive que mobilizar a família para que escrevessem as receitas comentadas por você (itapevenses, lembra?), e só agora as consegui. Aqui em Araras, moro numa casa com quintal grande onde crio patos, galinhas, gansos, lebre...”

Fico pensando na leitora, que tem 31 anos e é fiscal de rendas. Acho que as galinhas dela são avermelhadas, outras carijós, e que já se acostumaram ao lengalenga da rede e chegaram ao tenaço, como quem não quer nada, ressaltadas, movimentos rápidos de pescoço, comendo bichinhos. Sujam toda a pedra fazendo cocó, com aquela falta de cerimônia, tão própria das galinhas. A Ione fala em lebre. Não sei direito o que é lebre. É a fêmea do coelho? Será uma lebre só? Ela por tudo no plural e deixa a lebre no singular, sozinha no meio dos bichos de pena. Ione, você quer uma receita de lebre? Terrine de lièvre, feita em forma de ferro esmaltada. Ah, não tem coragem...?

“Você passar às receitas”, continua a carta. “Se for dar crédito, os de a Albina Fernandes Rezende, quituteira de primeira e muito querida, que foi quem comprou a sabedoria dos iniciados. Um beijo na escritora e na cozinheira. E se cuide.” Você me cuidar, Ione, obrigada, e você se cuide também, mas já comecetei a encucuar. Como será a d. Albi

na? Meia-idade, magra, grisalha, de coque e óculos? Ou gorducheta, cheia de risadas, chinelo e meias grossas para varizes?

Um beijo, um beijo, vou dando as receitas aos poucos, estão oli mas, resgatadas!



Ione se tomou uma amiga de verdade, até o dia em que sumiu de vez. Tenho muita saudade, me ajudou em momentos difíceis, de luto, e uma mulher inteligente para danar. Nunca nos conhecemos. Espero que esteja feliz em algum lugar do mundo, com o marido e a filha, comendo nougat, que era a coisa de comer que mais felicidade lhe trazia.



QUIBBE

Pode-se fazer com costela de porco defumada, se preparada em casa, ao sol. Dispensando a defumação, o sabor ficará muito mais delicado. É claro que haverá o aspecto prático, moscas etc. Mas, se for colocada dentro de algo telado, isso será evitado. Tempero 1,2 kg de costelinha de porco inteira, com sal, alho, manjerona, meio litro de leite para passar a noite nesse tempero. Dependure ao sol para enfiar durante 3 ou 4 dias, virando a carne; aí é que entra a produção telada. Depois desse período, pique a carne e lave-a em água morna. Leve para fritar em uma quantidade mediana de óleo, cobacado sempre um pouco de água para que a carne não fique ressecada e ao mesmo tempo cozinhe até ficar macia. Depois acrescente cerca de 1 kg de abóbora madura em pedacinhos. Não deixe secar muito e, estando cozida, coloque 1 galho de manjerona, pimentão do reino e uma colher (sobremesa) de açúcar. (Diz d. Albina: “Eu prefiro sem açúcar”; diz Ione: “Eu prefiro com”.) Sirva com arroz.



CARACU

Caracu é o tutano do osso da perna traseira do boi. Compra-se já serrado em 3 ou 4 pedaços. Leve os ossos ao fogo num caldeirão com água e 1 pitada de sal durante 2 horas, para que o tutano fique bem cozido. Em seguida, rapidamente — a velocidade é importante, do contrário fica enbebado — tire o tutano do osso em um prato fundo,

amasse com um garfo, junto com 1 pitada de sal e pimenta-do-reino, tudo muito rápido. Em seguida, junte 2 xícaras de farinha de milho, amassando muito bem. É importante que a farofa não esfrie. Come-se como refeição avulsa, com café ou leite.

PIÃO

Do caldo em que se cozinhou o caracu pode-se fazer um pião. Junte 250 g de carne picada em pedacinhos e deixe cozinhar. Em seguida coloque um prato bem cheio de couve rasgada, deixando ferver por 8 minutos. Então, despejar, já colocando farinha de milho para engrossar o pião. Não ponha demais, porque ao engrossar fica duro. Coloque cheiro verde. Sirva com feijão.

ENCAPOTADO DE FRANGO

Este prato deve ser feito com um frango grande, melhor ainda seria galo e, depois deste, galinha. Para fazer o recheio, refogue o frango, já com sal e alho. Se for galinha ou galo deve-se fazer na panela de pressão. Quando estiver pronto, desfie grosseiramente, quase em pedacinhos. Então esta carne é temperada novamente com 2 cebolas batidinhas, cheiro-verde e pimenta-do-reino, alfavaca e manjericão, porém não vai mais ao fogo.

Para preparar a massa, coloque 2 litros de água no molho em que foi feito o frango e leve ao fogo para ferver. Em uma bacia coloque 1 1/2 kg de boa farinha de milho e despeje sobre o molho, mexendo bem com uma colher de pau para pegar bem o molho. Deixe esfriar. Dissolva em água fria 250 g de polvilho azedo em 3 vezes seu volume. Quando a farinha estiver fria, misture ao polvilho e amasse até dar ponto de enrolar com a mão. Se a massa ficar dura, coloque água fria aos poucos até poder enrolar. Na massa vai 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino e cheiro-verde. Depois de bem amassada a massa, coloque uma colherada na mão, abra, coloque um potuquinho de recheio, feche e enrola. Frite em óleo não muito quente. Sirva bem quente.

PACOCA

Este é, na verdade, o prato mais típico. Talvez, na minha terra, tenha sido mais forte a sua presença pela tradição dos tropeiros, fundadores da cidade, que provavelmente se utilizam deste alimento em suas viagens, devido ao seu demorado tempo de perecimento.

Para preparar este prato são necessários 1/2 kg de carne de vaca (pode ser de segunda), 1/2 kg de carne de porco e 1/2 de charque. O charque precisa ser gordo e deve ser picado em pedaços pequenos, deixado de molho durante a noite e, no dia seguinte, deve ser aferventado por 15 minutos. Troque a água e cozinhe até ficar macio. Coe e frite, mas não muito, para não ressecar. Isto se aplica às outras carnes também. As carnes serão cozidas com tempero a gosto, porém não pode faltar cebola, cebolinha verde e pimenta-do-reino. Junte todas as carnes num pilão e coloque aos poucos 1 kg de farinha de milho. Alguns gostam de acrescentar torresmo, o que dá um sabor muito mais forte. Ao ir socando, ponha mais cebolinha verde a gosto.

ANEXO K

COMIDA DE ALMA

Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão pururuca, nem um menu nouvelle seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado na manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado às colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz-doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite.

Nora Ephron, autora de *A difícil arte de amar*, com o casamento acabado, grávida, enjoada, traída, voia pelo consolo da batata: "Nada como um bom purê quando se está deprimido. Nada como ir para a cama com um prato fundo de purê de batata já saturado de manteiga e metodicamente ir adicionando mais uma fatia fina de manteiga a cada garfada".

Comida de alma tem de ser neutra. Sorvete é comida de alma? Não é. Tem um pique gelado que a tristeza não suporta. A temperatura deve estar entre ambiente e morna. Chocolate vale? Não, nem pensar. É sexy, sedutor, pressupõe prazer e culpa.

Tudo tem de ser especial na comida de alma. A tia Léonie de Proust comia seus ovos com creme em pratos rasos, com desenhos e legendas. Punha os óculos e decifrava contente: "Ali Babá e os quatro ladrões", ou "Aladim e a lâmpada maravilhosa".

O mingau de aveia ou fubá pode ser em prato fundo, o quadrado de manteiga se derretendo por cima. O leite em boa caneca grossa, o chá em xícara inglesa florida, e, para casos extremos, a mamadeira, é

claro. A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. A faca é quase sempre supérflua.

Um livro português trata do assunto, mostrando que a preocupação com comidas de alma vem de longe. É *O cozinho indispensável* (Porto, 1844), que traz um subtítulo enigmático: *Guia prático dos enfermos pobres, dos doentes ricos e dos convalescentes remediados*. Dá receitas como o caldo confortativo, uma papinha pastosa, de se comer com lágrimas nos olhos.



A leitora Martha Harris deixou recado na secretária eletrônica depois de ter lido qualquer coisa que escrevi sobre sagu. O sagu também é detonador de lembranças, de mingaus, de cálices cheios de pérolas transparentes, de convalescências preguiçosas. É comida de criança, sem desafios.

E na classe dos angustiados, dos que querem comida de alma, há os obsessivos do sagu. A Martha leu o texto e só viu brilhar o sagu. Ela própria era um manual de como cozinhar sagu, mas não bastava. Quería mais. Informações difíceis de encontrar. Os restaurantes não têm, só servem musses de kiwi e tiramisu. Os cadernos das avós caíam a perversão do sagu. Só um antigo livro de trato familiar com as colônias de além-mar conta que o sagu chegou de longe, via Companhia das Índias. Era feito do núcleo da medula de certas plantas nativas da Malásia. Incomum, exótico, apareceu em grandês mesas. Fez sucesso como remédio. Quarenta gramas de sagu misturadas com duas xícaras de água e temperadas com vinho branco curavam a tuberculose. Em 1920, o avô da Martha Harris aconselhava o sagu para deter a cólera e fortalecer os convalescentes, por ser de fácil digestão e refrescante.

Os pacotinhos que compramos no supermercado são sagu de mandioca; em 1895, *O doceiro nacional* aconselhava que se batêssem bem gemas com açúcar e se fosse acrescentando vinho tinto. Depois se juntasse um pouco de sagu, passas, amêndoas peladas e socadas ou meio coco ralado. Que tudo isso fosse levado à panela e fervido até que o sagu cozinhasse. Despejava-se, então, em pequenos cálices, e polvilhavam-se canela e açúcar.

Martha, experimentamos sagu com vinho, acompanhado de creme inglês bem gelado, e seu avô tinha toda razão. Que delícia, que frescura, que delicadeza! Faz lembrar um outro tempo, mais puro, mais se-

guro. Fizemos uma calda com 4 xícaras de água, 1 xícara de açúcar, canela e cravo. Juntamos 1 xícara de sagu. Fomos colocando vinho aos poucos, à medida que a calda engrossava. Servimos com creme inglês. De outra vez substituímos o vinho por 1 xícara de morangos amassados e não pusemos nem canela nem cravo. Ficou melhor ainda.

Martha leitora, graças a você o sagu foi redescoberto e é comida de alma com certeza.



GELATINA ROSADA DE DORA

- 6 a 8 claras batidas até ficarem bem duras;
- 6 a 8 colheres bem cheias de açúcar; 1 copo de caldo de laranja; 4 colheres de gelatina em pó, branca;
- 2 colheres de chá de gelatina vermelha (1 pacotinho de gelatina em pó equivale a 6 folhas)
- CREME: 1 litro de leite; 3 gemas; a ponta de 1 palitinho sujo de vanilina em pó (encontra-se a vanilina em casa de festas)

Deixar por algum tempo a gelatina de melho no caldo de laranja e depois levá-la ao fogo brando, em banho-maria, para derreter. Misturar, morna, com a clara, em vasilha úmida, de cristal. Levar à geladeira.

Para fazer o creme, bater as gemas com o açúcar, bem batidas. Ferver o leite, ir misturando às gemas, já fora do fogo. Voltar ao fogo. Quando for abrir fervura, tirar do fogo e ficar passando de uma vasilha para outra para esfriar rápido. Fica uma gemada da consistência de um mingau ralo. Quando a gelatina estiver gelada e dura, deixar a gemada por cima. Ela vai se esparramar um pouco para os lados, mas é assim mesmo. Pode desenfornar, mas fica mais bonita em vasilha de cristal.



GELÉIA DE GALINHA

James Beard, conhecido autor americano de vários e ótimos livros de comida, um dos pioneiros a aliar boa prosa e receitas, adorava adoezer e comer dessa geléia de colheita.

Colocar 2,5 kg de carcaça e peçoço de galinha em 5 litros de água com 1 cebola espetada com 2 cravos, 1 galbo de salsa, 1 pedaço de alho e algumas pimentas-do-reino. Deixar cozinhar em fogo brando. Depois salgar a gosto (sal marinho, kasher ou sal grosso). Juntar 2 kg de moela, amarradas num pano fino, depois de bem lavadas. Acrescentar mais 1 litro de água e deixar cozinhar mais 2 horas. Tirar as moelas. Juntar 1 galinha e deixar neste caldo até bem cozida. Servir como caldo clarificado ou usar a geléia em molhos, legumes, ou servir às colheradas aos muito tristes.



FRANGO COM QUIABO DE L. DUILCE

Limpar 1 frango. Limpar cerca de 15 quiabos tirando as duas pontas. Enxugar um a um com pano bem seco e cortar em rodela finas. Separar.

Colocar em uma panela um pouco de óleo e deixar esquentar muito bem. Depois de quente, colocar o frango cortado nas juntas, em pedaços grandes. Mexer pouco, mas deixar que doure de um lado e depois do outro. Polvilhar por cima um pouco de urucum. Ir colocando, aos poucos, cerca de 2 copos de água. Salgar. Quando cozido, tirar a gordura que puder com uma colher, e colocar o quiabo, tomando cuidado para não amolecer muito; tem de ficar ao dente. Na hora de servir, polvilhar salsa picada.



MICARRÃO CABELO-DE-ANJO

Cozinhar o cabelo-de-anjo até passar um pouco do ponto. Escorrer e rapidamente colocar 1 boa colher de manteiga salgada ou quantas colheres você e ele agüentarem. Comer às colheradas.



NIHOQUE ROMANO ASSADO

Receita muito antiga, modernamente explicada por Marcella Hazan.

1 litro de leite; 1 xícara cheia de semolina (de preferência importada); 1 xícara de queijo parmesão ralado; 2 colheres (chá) de sal; 2 gemas; 7 colheres de manteiga

Aqueça o leite numa panela grossa sobre fogo médio até ferver. Abaixar o fogo e junte a semolina aos poucos, em fio de chuva fina, lutando bem com a colher de pau, sem parar. Continue até que fique bem grossa, quase soltando dos lados da panela. Tire do fogo.

Junte à mistura de semolina 2/3 do queijo ralado, o sal, as 2 gemas e 2 colheres de manteiga. Misture bem para não coagular o leite, até que fique tudo muito bem ligado.

Umedeça uma superfície de mármore ou formica com água fria e despeje sobre ela a mistura de semolina, usando uma espátula de metal para alisar a massa até deixá-la com cerca de 1 cm de espessura. Passe a espátula na água fria de vez em quando. Deixe esfriar.

Aqueça o forno. Corte os nhoques com cortador redondo, movendo-o de vez em quando na água. O nhoque pode ter uns 4 cm de circunferência.

Unte uma vasilha refratária rasa que vá do forno à mesa, com manteiga. Arrume os nhoques de modo que se sobreponham como folhas de um telhado. Polvilhe o restante do parmesão por cima e a manteiga em pedacinhos. Coloque na prateleira mais alta do forno e asse por 15 minutos, até dourar.

Isso só é possível em fornos que tenham um grill. Os fabricantes não fazem mais o grill, peça tão importante para pratos gratinados. Reclame quando for comprar seu forno novo.

Deixe esfriar uns minutos antes de servir, para sentir o gosto dos nhoques, e para não queimar a língua.

Estes nhoques congelam muito bem. Congelá-los crus em um saquinho e colocá-los em saco. Na hora de usar é só sobrepô-los na panela, fazer o que manda a receita e esperar que degellem um pouco.



ARROZ-DOCE DE MARIA HELENA

1/2 litro de leite; 1/2 litro de creme de leite; 200 g de arroz; 100 g de manteiga; 150 g de açúcar; casca ralada de 1 limão; 6 ovos, gemas e claras separadas; 1 pitada de sal; manteiga e migalhas de pão fresco para untar a fôrma

Deixar o arroz lavado e escorrido de molho, na mistura de leite e creme para inchar um pouco, uns 45 minutos. Quando estiver muito colado a manteiga, o açúcar, a pitada de sal e a casca de limão, no fim, com cuidado para não deixar nada da parte branca, que amarela

Colocar para cozinhar em fogo brando até o arroz inchar ao máximo. Tirar do fogo, deixar amornar, juntar as gemas de ovos bem batidas, misturando rapidamente. Untar uma vasilha refratária com manteiga e migalhas de pão fresco.

Bater as claras em neve, misturar ao arroz e colocar na vasilha sem atrapalhar muito as migalhas de pão. Levar ao forno médio e deixar ficar por cerca de 1 hora. Fica tostado, firme, com aparência de bolo. Um forno muito forte quebrará o pudim e sua aparência ficará horrível.

SIMPLES PRAZEREIS

Na Inglaterra, cunham o termo *foodie* para quem lida com comida, conversa sobre comida, vai à feira e ao supermercado com prazer, lê todos os cadernos "Comida" que aparecem nos jornais, assina revistas especializadas e, quando pode, assiste aos programas culinários de TV e, quando não pode, grava para ver depois. Vixiá quilômetros para experimentar uma broa de fubá, visita o Ceasa uma vez por mês e não resiste ao lançamento de um novo livro cheio de receitas.

Os *foodies*, que são yuppies da comida, estão sempre por dentro da última moda. Comem peixes trancados em tiras (como aqueles trabalhos manuais de tecelagem que fazíamos no jardim-de-infância). Pedem nos restaurantes entradas de tofu com endívias, ou algas, flores de abobrinha recheada, e ninhos de alho-poró fritos. Sorvete de manjerição para ajudar a digestão, lombos assados de rena (nos festivais), patês sobre fatias de maçã umedecidas de Calvados. Panquecas como trouxinhas, amarradas com um laço de cebolinha francesa sobre um coulis de camomila.

Vem daí o maior perigo na vida de um *foodie*. (Ah, como eu gostaria de achar uma tradução à altura para esta palavra!) Ele ou ela podem se tornar esnobes e esnoberia em matéria de comida é um contra-senso, uma aberração. Comida é comida, ligada à vida, à sobrevivência, e regras fixas e preconcebidas não valem nesse jogo. Não vem que não tem.

Engraçado é que sempre chega a hora em que o maníaco toma consciência de suas frescuras. Bate-lhe o que chamo de Síndrome Hellmann's, um desejo de desapertar o cinto, respirar fundo, desabotoar o colarinho, atolar num pote de maionese e nadar em Coca Cola gelada. Os dentes rangem com a fome implacável de uma sardinha com azeite e cebola e um bom pão. Quer voltar à infância e sentir no

ar o cheiro de doce, de circo, de pirolito, parque de diversões, amendoim torrado, cachorro-quente, bolas de gás, simples prazeres.

Simple prazeres que de fáceis não têm nada. Numa semana de pesquisa descobri que quase desapareceram as pequenas comidas de se comer em pé, na rua, coisas de tabuleiro, por assim dizer.

Fui primeiro ao Salão do Automóvel, grande concentração de gente. Boa decepção. Nos estandes de comida, reina a mais total incógnita chefiada por um grupo de um nome que esqueci. Só sei que não acreditam no que fazem. As máquinas não têm brilho, não escurecem o bastante para que as massas cozinhem, não fazem barulhos alegres e mágicos de engenho caspindo doces. Que graça pode ter uma panqueca grossa quase crua, com um molho ralo por cima? E as quininas que precisam de um muro na orelha para aquecerem um crepe? Que país é esse onde até o algodão-doce está morrendo de tristeza? Onde estamos?

Fui também ao largo Treze, em Santo Amaro. Sem comentários. É evidente que as padarias não fazem mais seus pães, nem seus doces, cozinhas e empadas. Há com corteza fábricas enormes devotadas exclusivamente a fazer o pior possível, o péssimo. Despejam no mercado, diariamente, milhares de ruindades sem feito, coxas distorções de galinha sem galinha, empadas dos demônios, quibes dos infernos. É o pior é que as pessoas pagam por esse simulacro de comida. E se falta se acostumarem a ela e perderem para sempre o paladar. O que tem a ver o pedreiro que passa por ali, todos os dias, recém chegado do Norte, com aquela pizza gelada e engordurada e a família que quer por onde andam o pernil e o torresmo? Arroz-doce com canela? Espiga de milho assada?

Seria tão bom uma campanha contra a má qualidade da comida de rua. É preciso socorrer a rua, com a ajuda dos que ainda se lembram de um bom amendoim torrado na casca, de um algodão doce, recuperar um gosto decente de infância. E aqueles que sabem cozinhar tem mais é que ir para a praça, concorrer com empadinha velha fazendo empadinha fresca, com a garapa suja fazendo garapa limpa. Podem apostar. Além de estarem fazendo um bem à população, ainda vão ganhar seu rico dinheirinho. Mas tem de ser coisa popular. Nada de comida de boutique que mal se abre já se fecha. Comida honesta e bem feita.

O que vamos resgatar primeiro? A melancia ou o pastel de batata? A cocada de fita ou a pipoca?

ANEXO L