

COM A MÃE NA MASSA

“Uma casa de família é aquela que, além de nela se manter o fogo sagrado do amor bem aceso, mantenham-se as panelas no fogo”.

Clarisse Lispector

-O QUE VOCÊ COZINHAVA, QUANDO CASOU, COM 19 ANOS?

— Quando casei e fui morar na casa que alugamos no bairro de Santana, em São Paulo, não conseguia nem fazer um bife. Mas fui aprendendo, porque sempre gostei, me respondeu com a maior tranquilidade aquela senhora, cuja casa gravita em torno do prazer das suas esmeradas refeições e, hoje, até os bisnetos aguardam ansiosamente por seus quitutes. A resposta a esta pergunta que fiz à minha mãe (por telefone, pois sempre temos pouco tempo) para iniciar este texto, a respeito da minha herança de práticas culinárias judaicas, mudou a perspectiva do relato que pretendia escrever.

Então será ilusória a minha herança culinária? Tudo o que eu, caçula, assisti se desenrolar na cozinha da minha infância não tem nem ao menos cem anos de tradição na família? Levei um susto! A história não era bem a que eu imaginava, minha mãe não nasceu cozinhando...

Pensei muito no meu pai e nos meus irmãos mais velhos como cobaías que testemunharam a evolução de minha mãe em busca de suas origens culinárias, da qual todos nos temos beneficiado e da qual muito nos orgulhamos.

O que seria um simples relato virou uma experiência. Partimos todos, da minha família, para a cozinha-mãe, para em conjunto produzirmos uma comida; o escolhido foi o *varenike*, que eu nunca havia feito de ponta a ponta. Sempre curti o movimento da casa, especialmente em vésperas de festas, quando minha especialidade era moer as carpas, com as quais brincávamos antes na banheira, onde, vivas, aguardavam seu destino.

Michel Gorski

Ouvindo dicas maravilhosas sobre as transformações dos ingredientes sob os efeitos do clima, aprendemos a fazer, com as mãos lambuzadas de massa, um prato judaico, equivalente ao tradicional macarrão da *mama*.

Esta é uma viagem que pode ser realizada por descendentes em relação aos seus antepassados, valendo também para as mães e avós dos amigos: *visitem as suas cozinhas!* Preparem os seus sentidos, como turistas prestes a embarcar, abram a porta, coloquem um avental, lavem as mãos e boa viagem rumo ao universo da memória e da degustação.

Antigamente, as mães, notadamente as judias, cozinhavam para ver os filhos crescer e se tornarem médicos, engenheiros e advogados. Hoje em dia é melhor a moçada aprender a cozinhar em casa, afinal, entre as profissões “da hora”, os cozinheiros estão em destaque.

Atenção avós: vocês podem criar uma nova chantagem dirigida aos netos conclamando-os a visitá-las para aprender uma redentora atividade profissional, que poderá ser exercida no mundo todo, inclusive usando o passaporte europeu recém-conseguido com aqueles seus documentos antigos.

Sem dúvida, esta será uma maneira eficaz e contemporânea de escapar da imagem caricata da mãe judia, que se mata pelo filho, que inclusive conduziu muitos de nós aos analistas. Por falar nisso, será que a mãe do Freud também falava pra ele: “Meu Zig, venha comer umas coisinhas que eu fiquei fazendo o dia todo, só pra você?”

Minha mãe sempre clogiou as melhores cozinheiras da

OS VARENIKES DE MARIA GORSKI



Ingredientes da massa

1 kg de farinha de trigo
8 ovos batidos (recomenda lavar os ovos)
1 colher de sopa de óleo de milho
1 colher de sopa de água

Preparo da massa

Espalhe quase toda a farinha na mesa de granito ou fórmica, abra um buraco, acrescente os ovos batidos e os outros ingredientes. Vá misturando e sentindo o ponto da massa, sem deixar muito seca, estenda-a (com pau de macarrão) sobre uma superfície com bastante farinha (mas na face superior deixe pouca farinha, para o varenike ficar bem fechado e não abrir no cozimento), recorte em círculos com a borda de um copo.

Ingredientes do recheio

2 kg de batata suja inglesa
6 cebolas grandes (3 no recheio e 3 para a cobertura)
1 colher de sopa de banha de galinha (retirada do estoque da casa)
sal e pimenta a gosto
óleo para fritura

Preparo do recheio

Descasque as batatas, corte ao meio e coloque para cozinhar com pouca água, se-

que as batatas depois de cozidas, para não juntar água no recheio, e passe pelo espremedor. Refogue as cebolas bem picadas em óleo até dourar. Junte a cebola na batata, adicione os temperos e misture bem. Prepare todo o recheio em forma de bolinhas e coloque-as no meio do círculo de massa, feche os varenikes, apertando bem as bordas (como pastel).

Cozinhar e apresentar à mesa

Cozinhe os varenikes, de 6 em 6, na água salgada e com um pouco de óleo, por aproximadamente 8 min, quando subirem à superfície (é para ficar "al dente"), retire e deixe escorrer bem.

Coloque as cebolas (as outras 3) picadas, e bem secas em papel absorvente, para fritar no óleo bem quente, até dourar.

Coloque os varenikes numa travessa, com cuidado para que não grudem uns nos outros, e cubra-os generosamente com as cebolas douradas.

Sirva como prato único ou acompanhando uma carne.

família, com quem buscava aprender os detalhes; aliás, cozinhar está nos detalhes, fazer muito com pouco. Talvez por ter aprendido desta maneira é que ela cede as receitas, que afinal também recebeu generosamente.

Colecionar receitas ou herdar um caderno de culinária (que é uma relíquia significativa de família, com a inconfundível letra materna) não é garantia de sucesso na cozinha. Bom mesmo é a vivência de se deleitar com os cheiros, com a organização dos ingredientes, testar o passo-a-passo e sentir o ponto da massa.

Observar a alquimia dos componentes se transformarem "naquele" prato de comida é mágico. Aliás, culinária deveria ser matéria obrigatória nas escolas, afinal, é uma síntese de história, química, física e até um pouco de educação física, quando se trata de fazer massa.

Mariale (Mariazinha) adora viajar, especialmente para o Rio de Janeiro, para visitar suas muitas amigas. Parte sempre levando suas bolachinhas (*camish broit*) e volta invariavelmente com alguma receita nova, em geral bem simples e prática, que quer testar conosco.

O que me causa espanto é que com mais de 80 anos ela ainda quer aprender novas receitas e eu (em nome do res-

to da família) só quero a repetição das antigas. É que, ao contrário dela, estou ficando velho.

Fazendo varenikes com Maria Gorski

"A receita é simples", dona Maria insiste em dizer, acrescentando também que é fácil de fazer. Na verdade, as mães dão receitas certas, mas o microclima, a intuição do momento, as variações dos ingredientes ("esses ovos estão muito pequenos, vamos colocar mais um") exigem atitudes corretivas, que podem ser confundidas com pegadinhas, para ninguém acertar fazer "exatamente como o da mamãe".

Enquanto a formulação avança, os segredos vão se revelando: "Aprendi fazer varenikes com a tia Chaie (irmã do pai, José Alembick); "A massa, adotei a da Tata" (babá da nora, Sandra Del Monte); "O acabamento com cebolas bem secas foi o Bernardo (marido da Cecília, do restaurante de Higienópolis) quem me ensinou". ♣

Michel Gorski é arquiteto e urbanista, diretor do escritório *Barbieri & Gorski Arquitetos Associados*, especializado em projetos e consultorias em lazer, cultura, entretenimento e paisagismo.