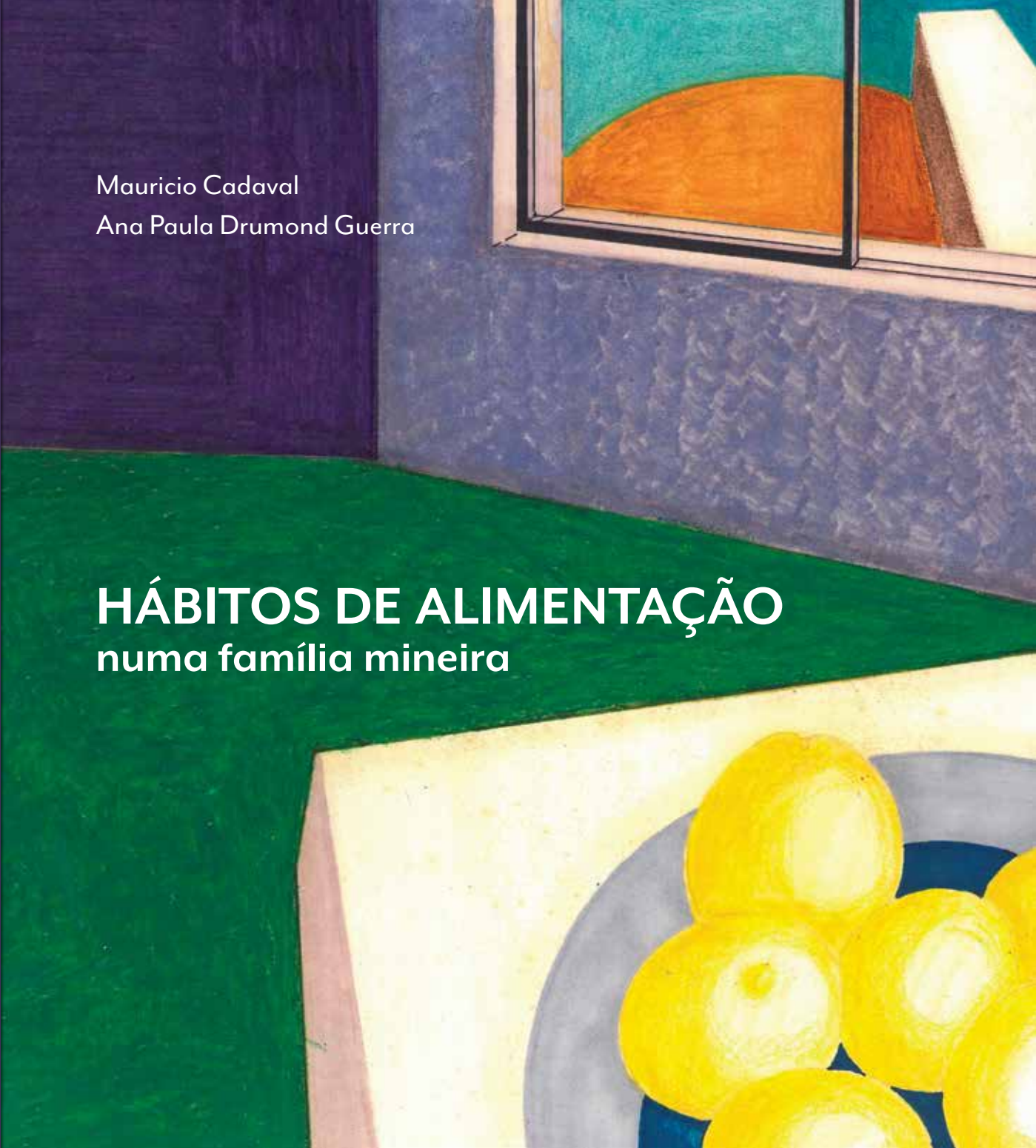


Mauricio Cadaval
Ana Paula Drumond Guerra

HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO

numa família mineira



HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO
numa família mineira

HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO

numa família mineira

Copyright © 2019 Mauricio Cadaval e Ana Paula Drumond Guerra

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei nº 9.610, de 19.2.1998.

É proibida a reprodução total ou parcial sem a expressa autorização dos autores.

Capa

Bárbara Monteiro (sobre desenho de M. Cadaval)

Projeto gráfico e editoração

Bárbara Monteiro

Revisão

Ana Paula Drumond Guerra

Fotografias

Receitas – Joana Lemos Moreira, www.jomoreira.com.br

Madeira – Designed by Molostock / Freepik

Tecido Xadrez – Designed by rawpixel.com / Freepik

Textura Bamboo – Designed by Freepik

Tecido Branco Listra – Designed by topntp26 / Freepik

Tecido Branco – Designed by aopsan / Freepik

Thai Silk Fabric – Designed by rawpixel.com / Freepik

Napkin Spoon Garlic – Designed by Freepik

Uma das sedes de nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa da família, na cidade do interior onde nasceu e passou a meninice. A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa dotada do poder de reunir todas as outras, e também de separá-las, pelo jogo de preferências e idiosincrasias do paladar – que digo? – da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias.

Carlos Drummond de Andrade (A bolsa e a vida)

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
O CADERNO DE RECEITAS DE DIVA	13
HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO	47
PEQUENA HISTÓRIA GASTRONÔMICA	79
RECEITAS ESPECIAIS	85
ÍNDICE DE FOTOS ANTIGAS	94

APRESENTAÇÃO

Este livro é uma homenagem a Diva e Luiz¹. Eles viveram em Belo Horizonte (MG), onde criaram seus sete filhos². Durante quase 40 anos, Diva preparou as refeições diárias da família e manteve todos unidos ao redor da mesa. Mais do que isso, foi através de sua comida que ela imprimiu nos filhos a memória afetiva de um paladar que até hoje refaz em todos eles as crianças que foram e que, de certa forma, são até hoje. Luiz foi o companheiro dedicado, que criava as condições materiais para que a alimentação da família atendesse aos melhores padrões de saúde, acrescentando a isso um carinho e bom humor à mesa que todos ainda recordam.

Embora algumas receitas apareçam nas suas páginas, este não é um *livro de receitas* no sentido convencional. Ele está focado nos *hábitos de alimentação* de uma família de classe média, o que vai muito além do cardápio usual, incluindo os comportamentos à mesa de refeições, os ingredientes e utensílios utilizados na preparação e no consumo dos alimentos, os equipamentos de cozinha (fogões, geladeiras etc.), os fornecedores (armazéns, feiras livres, padarias, etc.) e outros aspectos envolvidos nos serviços alimentares de uma família. A abordagem destes temas está longe de ser acadêmica: quem conta as histórias são os próprios filhos que, em diferentes momentos, participaram da vida familiar, o que explica a linguagem livre do capítulo "Hábitos de Alimentação".

1 | Diva Guimarães Cadaval (1906 – 2008); Luiz Palhano Cadaval (1904 – 1993).

2 | Maria Neuza (1931), Paulo Nery (1932), Carlos Alberto (1935 – 2005), Maria Sílvia (1938), Mauricio (1941), Maria Lucia (1944) e Daisy Maria (1947).

A verdade é que Diva nunca foi uma grande cozinheira, embora os pratos que preparava para o dia a dia fossem sempre muito saborosos. No seu livro de receitas, constam principalmente doces e bolos para festas e ocasiões especiais, coletados junto a amigas e publicações, algo bem distante da cozinha habitual da família. Assim, as receitas, anotadas com a bela caligrafia de Diva aparecem no presente livro apenas como elementos ilustrativos, com exceção das que constam no capítulo "Receitas Especiais". Estas são de alguns pratos especiais – muito apreciados pelos filhos e netos – que foram recuperadas pelas filhas e nem sempre constam do livro de receitas de Diva.

Uma menção à autoria deste livro é indispensável. Ele é o resultado da colaboração de várias pessoas, com destaque para Maria Neuza, Maria Silvia, Maria Lucia e Daisy, filhas de Luiz e Diva, que, pacientemente, gravaram horas de entrevistas, lembrando detalhes dos hábitos alimentares da família. Foram elas também que prepararam e decoraram, com muita alegria, os pratos para várias sessões de fotografia que, uma vez terminadas, eram avidamente consumidos com a ajuda de filhos, netos e bisnetos.

Mauricio e Ana Paula se divertiram organizando e compilando todo o material que deu origem a este livro. Esperam que seja do agrado de familiares e amigos, guardado como uma lembrança de nossa união fraterna.

O CADERNO DE RECEITAS DE DIVA

Neste *Caderno de receitas de doces e salgados de Diva* não há registro de data. Aliás, nenhuma das anotações registradas aqui faz referência ao tempo. Certamente, porém, ele começou a ser feito às vésperas de seu casamento com Luiz, em 1929. Naquela época, as moças casadoiras tinham o caderno de receitas como item indispensável de seus enxovais. Afinal, eram elas, e somente elas, quem conduziriam a cozinha, regeriam a compra e o estoque dos mantimentos e seriam as responsáveis por bem alimentar o esposo e todos os muitos filhos que certamente começariam a vir em breve.

Mas o caderno de Diva não traz o trivial. As receitas do dia a dia, aquelas que preencheriam dali em diante, de segunda a sexta, a mesa da família, não estão em suas páginas, pois não eram segredo para ninguém. Não havia necessidade de anotá-las; faziam-se todas de cabeça, herdadas e decoradas a partir de um dom e um destino culinário atávico, gestado ao longo de toda uma infância e juventude debruçadas no fogão, na habitual assistência às mães, avós ou eventuais empregadas e agregadas da família.



Gelatina Rosa

- 1 pacote gelatina morango
- 1 lata creme de leite
- 2 colheres sopa de açúcar
- 1 copo de água fervendo
- 1/2 " " " gelada

Modo de fazer

Dissolver a gelatina na água fervendo, juntar o açúcar e misturar bem o creme de leite que está no congelador. Bater tudo no liquidificador. Bater tudo na gelada, despejar e levar à geladeira.

2

Rosca de mandioca

1 kg. de mandioca cozida e passada
na máquina

2 tabletes fermento Fleischmann

4 ovos

2 colheres de baúlia

2 " margarina ou manteiga

1 xícara leite

2 " de açúcar

sal, canela, crua-doce

1 kg. farinha trigo

Dissolve-se o fermento em um copo
de água morna, mistura-se à
mandioca, um pouco de açúcar
e deixa-se crescer por 1 hora.

Bate-se os ovos como para pão d.
bat., junta-se o leite, o resto do aç-
úcar, sal, etc., mistura-se o resto dos
ingredientes, com a massa crescida
e junta-se a farinha, até desagor-
rar das mãos, faz-se as roscas.

3

Deixa-se crescer. Retira-se antes
uma bolinha da massa e coloca-se
em um copo com água. Deixa-se as
rosca com gema e açúcar mista
e assa-se em forno brando.
As roscas estarão crescidas para
ir ao forno logo que a massa do
copo vir à tona.



4

Rosca de D. Alzira

8 ovos

1 kg. de fermento especial

1 copo e meio de leite

1 xícara de banha

1 " " manteiga

sal, canela e açúcar a gosto.

Mistura-se todos os ingredientes

ao fermento e depois de bem

amassado, engrossar com farinha

de trigo, até desagarrar das mãos

Dona-se com gema, açúcar

crystal e arras. se em forno brando

Do caderno espiralado simples, de capa cinzenta e dura constam, principalmente, receitas de salgadinhos, quitandas e doces que seriam servidos nas tardes de sábado, aos domingos ou em datas especiais. Quase nenhuma delas demandava ingredientes inusuais ou extraordinários. Os áureos tempos do caderno de Diva foram, em sua maioria, de parcimoniosa relação com os alimentos, até então poucas vezes fartos.

Nata, farinha de trigo, manteiga, açúcar, fermento, sal, araruta, banha, amido de milho e leite estiveram sempre presentes, assim como os ovos. Por falar em ovos, eles estão em quase todos os pratos do recheado caderno de Diva. Mesmo em épocas em que as receitas demandavam grandes quantidades do ingrediente, poucas receitas pedem mais de quatro ou cinco ovos. Boas exceções são a Mãe Benta, o Pudim de Laranja, a Torta de Ameixa, o Pudim de Leite Condensado e a Rosca de Dona Alzira, que exigem oito ovos, sejam eles inteiros, separados por claras ou por gemas ou apenas pincelados.



5

Biscoito de amoníaco

4 ovos

1 xícara das de chá de leite

2 colheres de carbonato de amônio

12 " de açúcar

2 " " baúlia

2 " " manteiga

sal, canela

1 kg de farinha de trigo

Bate-se os ovos como para pão de
lót, mistura-se o sal amoníaco
dissolvido no leite, baúlia e mantei-
ga derretidos juntos.

Engrassa-se com a farinha de
trigo, até o ponto de enrolar as
rosquinhas.

A variedade de ingredientes não era grande, mas, de vez em quando, Diva se dava ao luxo de preparar pratos que pedem produtos mais raros à época, como ameixas, nozes, bacalhau, biscoito champagne, anchovas ou o caríssimo camarão, que aparece em apenas três de seus pratos.

A maioria dos alimentos utilizados na cozinha de Diva era fresca, mas, já na entrada do século XX, estavam acessíveis também alguns produtos industrializados, fartamente demandados em suas receitas, como era o caso das sopas em pó, dos fermentos, do leite condensado, creme de leite, chocolate em pó e até mesmo do Carbamato de Amônio, usado para se fazer o Biscoito de Amoníaco.





12
Bavê (Bata Lucia)

2 ovos
300g de biscoitos champanhe
1 lata creme de leite
200g de açúcar
1 colher de manteiga sem sal

Bata as gemas, açúcar e manteiga até que perca o gosto de ovo. Em seguida pinte 2 colheres de creme de leite. Encheba os biscoitos ao arinho com um e coloque-os numa fôrma untada com um pouco de creme de leite em camadas, alternadas com o creme já preparado. Sobre se come suspiro batido com as claras e misturado com o resto do creme de leite leve ao congelador. É feito de preferência na véspera de ser servido

A medida dos ingredientes varia muito: podem ser xícaras, copos, colheres, gramas, garrafas, pitadas ou pires. As receitas pedem pouquíssimos utensílios além do forno e do fogão. Quando muito, o modo de fazer sugere a utilização de liquidificador e, no máximo, o uso de uma carretilha para um preparo mais esmerado.

Naquela época, eram comuns as receitas que permaneciam guardadas a sete rígidas chaves pelas famílias. Muitas delas, quando anotadas em cadernos, eram descritas apenas com os ingredientes, algumas vezes sem a descrição de quantidade e frequentemente sem sequer fazer menção ao modo de preparo. Mas no caderno de Diva isso nunca aconteceu. Ao contrário, todas as formas de preparo dos pratos mais elaborados estão minuciosamente anotadas ali, demandando para isso variações temporais de muitos e muitos verbos, como bater, misturar, peneirar, ferver, sovar, despejar, juntar, encher, levar, deixar, assar, untar, cobrir, desmanchar.



23

Bom-baado

2 copos de açúcar
 1 copo vazio de farinha de trigo
 1/4 de queijo ralado.
 4 ovos
 1 colher de manteiga
 Faz-se calda grossa, deixa-se esfriar. Misturar tudo na calda sendo os ovos batidos como para pão de ló. Saborear untado de manteiga e folheado de farinha de trigo.

24

Bacarola Italiana

5 ovos
 3 colheres de chá de açúcar
 5 colheres de sopa de queijo ralado
 5 " " " " far. trigo
 1 garrafa de leite

Mistura-se tudo sendo por último o leite. Forma untada com manteiga.

17
Borta de Nozes (Dorinha)

1 dúzia de ovos
1/2 lb. de açúcar (400 grs.)
1 lb. de nozes
4 colheres das de sopa de farinha de rosca.

Bate-se as claras com o açúcar como para suspiro, bem duro. Põe-se as gemas e torna-se a bater, as nozes shuidas e por último a farinha de pão.

Dase ir ao forno logo depois de batido.

Recheia-se com creme de maizena metade com chocolate e a outra metade amarelo.

Coisa importante para Diva, aliás, era dar o devido crédito às receitas. Respeitosamente, tantas mulheres são lembradas por ela como fidedignas autoras dos pratos. Para ela, não importava o tipo de relacionamento que mantinha com as donas das receitas: ela fazia questão de mencionar o nome bem ao lado do título do prato, fosse essa pessoa Maninha, Tia Ana, Armanda, Neuzinha, Dorinha, Doquinha, Maria de Lourdes, Simone, Maria Neuza, Maria do Carmo, Armeny, Juliana, Lindalva, Ester, Berta Lúcia, Maria Barreira, Sinhazinha Bandeira, Paulina, Eliana, Maria Costa, Izabelita, Dona Alzira, Ivone, Eneida Anita, Conceição ou até mesmo uma ilustre desconhecida, como a “Hebe da TV”.

No caderno de Diva há uma regra: todas as receitas foram escritas a mão. Nada de colagens de jornais, revistas ou de rótulos de produtos, à época usuais meios de circulação impressa de novas receitas.



A desenhada caligrafia das anotações registradas no caderno, em sua grande maioria escrita por Diva – aplicada aluna do Instituto de Educação que era – sempre foi caprichada. Ao longo de suas páginas, percebe-se que outras mãos também escreveram ali. Pelo traço inconfundível, certamente todas elas mulheres e, provavelmente, muitas mineiras, o que pode explicar a fatura dos diminutivos ternamente escritos em suas pautas: pedacinho, docinho, rosquinha, biscoitinho, bolinha, pouquinho, colherinha, quadradinho, forminha, montinho, pãozinho, picadinho, bolinha, cabinho, tirinhas.

30

Bolo de fubá (Dorinha)

- 1 copo de fubá
- 1 " " " "
- 1 " " far. trigo
- 1 " " açúcar
- 1 " " leite
- 1 ovo
- 1 punco de queijo ralado
- 1 colher de baunilha
- 1 " " manteiga
- 1 " " pó Royal

Biscoito de nata

Mistura-se a nata com sal e bate-se bem (1 copo de nata)

- 2 ovos inteiros
- 1 colher de pó Royal bem cheia
- baunilha até o ponto de endurecer



Ameixas recheadas
Izabelita

1 copo de leite
1 prato fundo cheio de açúcar
1 coco ralado
gemas de ovos para dar cor
Ir ao fogo mexendo até apa-
recer o fundo da panela.
Deixar esfriar, encher as ameixas
passando-as em açúcar cristal.

Pão de côco (Pindalva)

- 50 gr. de fermento Fleischmann
- 3 ovos
- 3 copos de leite morno
- 4 colheres de açúcar (côps)
- 4 " " óleo
- 1 pitada de sal
- 1 kilo farinha trigo

Colocar na tigela, o fermento, leite, 1 colher de açúcar e uma peneira de farinha trigo, deixar crescer. Depois de crescido colocar os ovos batidos e todos os outros ingredientes, sendo por último a farinha de trigo até o ponto de enrolar. Fazer a massa com o rolo na espessura de 1cm. espalhar o recheio e salpicar o côco depois enrolar como rocambole e cortar os pedaços; deixar descansar

por; depois de crescido passar gema e levar ao forno.

Recheio

- 1 tablete de charbon
- 4 colheres de açúcar
- côco ralado.

Nas décadas em que o caderno de Diva foi escrito, a exclusividade ou a qualidade incontestável de alguns produtos instituíram certas metonímias e garantiam a importância da menção à marca nas receitas, como foi o caso de Pirex, Caldo Knorr, Claybon, fermento Fleischmann, Maizena, Leite Moça, Nescau, Pó Royal e Açúcar Pérola.

Curioso também notar em todo o caderno a grafia arcaica de palavras como "assúcar", proveniente do árabe "assukkar" ('âl-sukkar), e "chícara", grafada assim até o acordo ortográfico luso-brasileiro de 1945.

Macumba

600 grs de açúcar em calda grossa

1 coco ralado

200 grs de queijo ralado

1 xícara de far de trigo

2 colheres de manteiga

6 ovos batidos separados

1 colher de pó Royal

Fazer uma calda c/ o açúcar em ponto de fio grosso e deixar esfriar.

Colocar o resto dos ingredientes na calda já fria sem Royal por último.

Assar em taboleiro, em forno brando (médio), com um quadradinho, passando depois no açúcar/cacau.

11



Meringue (M. Brum)

2 latas leite condensado
2 copos de suco de laranja
5 gemas.

Misturar o leite com as gemas,
depois o suco; misture outra vez
sem bater.

untar o pirex com manteiga
despejar o caldo e cobrir com
as claras em suspiro.

levar ao forno, fogo baixo,
por 30 minutos. deixar esfriar,
colocar na geladeira.
servir no dia seguinte bem
gelado.

Mais do que documentos de uma época, de interessantes características estilísticas, antropológicas, econômicas ou alimentares, as mais de 100 receitas do *Caderno de receitas de doces e salgados de Diva*, com todas as suas marcas, manchas e amarelados, trazem em si o registro materializado da memória culinária, das predileções e das possibilidades alimentares festivas de toda a sua família. Uma família que, com ela, e justamente por ela, se reunia diariamente num inadiável, obrigatório e tão aguardado compromisso à mesa.





Era ali, na mesa de madeira da copa, que Diva expunha e ofertava o seu melhor às pessoas que tanto amava. Em recompensa, estava sempre rodeada por seus filhos, pelo dedicado esposo Luiz e por todos os parentes e amigos conquistados ao longo da vida. Foi assim, com uma culinária fascinantemente simples e amiúde, que Diva transformou o compromisso cotidiano das refeições num encontro irrevogável de amor e respeito, de hospitalidade e acolhimento. Com esse diapasão tão peculiar, Diva compôs a sua melhor receita, a mais saborosa de todo o seu caderno: aquela que prova, de forma incontestável, que o afeto cultivado à mesa e no generoso e fecundo ato de compartilhar alimentos permanece para sempre na memória daqueles que o receberam.

3

Petisco de camarão

Refoga-se os camarões com todos os temperos, no azeite.

Faz-se um creme com:

3 colheres de leite

1/2 colher de mostarda

2 " queijo ralado

2 " 1/2 colher de f. trigo

3 gemas

O queijo mistura-se ao creme de leite deste cozido. Arruma-se os camarões no prato, cobre-se com o creme e sobre este as claras batidas em neve.

Leva-se ao forno rapidamente.

7
Pouhos de Fovo

3 ovos

3 chucaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher das de sobremesa de pó
Royal

2 colheres das de sopa de açúcar
leite na quantidade suficiente
para amolecer a massa.

Bata as claras em neve junto
com o sal e seu desligar o bate-
dor poucha a farinha, o fermento
o açúcar, as gemas uma por uma
misturando pouco a pouco com o
leite. frita as colheradas em
gordura quente



Biscoito quebra-quebra
2 copos polvilho doce
1 " de araruta
1 " " assucar
1/2 " banha derretida ou
manteiga

2 ovos
1 colher das de café de leite,
sal e canela
Sovar muito e enredar os bis-
costinha, assar em forno brando

Quica

7 colheres de farinha trigo
12 colheres de assucar
5 ovos
2 colheres de banha
2 " " manteiga
1/2 litro de leite
1 tablete de fermento Fleischmann
sal, canela
Dissolve-se o fermento no leite.
Bate-se os ovos como para poe-
do lot e junta-se o assucar, o
leite, a manteiga e banha derre-
tidas juntas e por ultimo a
farinha, batendo-se bem.
Poe-se em formas e deixa-se
crescer durante 4 horas.



25
Soufflé de queijo

- 12 colheres de queijo ralado
- 1 " " manteiga
- 1 " " farinha trigo
- 3 ovos (as claras batidas em neve)
- 1 xícara de leite
- sal a gosto



12
Panquecas (Armeny).

1 ovo

1 copo de leite

1/2 " " farinha de trigo

1 colher de manteiga (sobreco)

sal

Nota: a frigideira deve ser apenas
untada de manteiga.

13

Rocamboles de batatas

1/2 kg de batatas
4 colheres (sopa) farinha de trigo
1 colher (café) de pó Royal
2 ovos
1 colher de manteiga para
1 xícara de leite
queijo ralado

Modo de fazer.

Depois de cozidas as batatas,
passe as por peneira, amasse
bem, junte as gemas e misture.
Ponha as claras em neve, o leite
e fermento e a farinha.

Assar em tabuleiro untado de
manteiga e peneirado de farinha,
e irrite em pauzinhos.

EUGÊNIO MORAES



ANIVERSÁRIO DE 100 ANOS

Aos 100 anos, completados na última segunda-feira e comemorados ontem, Diva Guimarães Cadaval, reuniu as cinco gerações de sua família. Numa festa animada, com mais de 80 pessoas, em sua casa no Bairro Santa Efigênia, ela passou a tarde cercada de muito carinho, amor, música e antúrio - uma de suas paixões. Seu pai, Francisco Antunes da Silva Guimarães, era topógrafo e, juntamente com o engenheiro Aarão Reis, ajudou a traçar o plano arquitetônico de Belo Horizonte. Diva nasceu em Sabará, mas veio ainda criança para Belo Horizonte. Casou-se com o engenheiro civil Luiz Palhano Cadaval com quem teve sete filhos. Atualmente, a família é formada por 22 netos, 29 bisnetos e uma tataraneta, Maria Luíza, de 6 anos. "Vovó é carismática, uma mulher de muita presença", elogia a neta Juliana Cadaval, 39 anos.



14

Cigarretes.

2 chicanas de farinha
1 colher de bauria
um pouco de agua morna
sal.

A massa é bem sovada e
depois deixa-se repousar.
Abre o rolo e corta-se em
triangulos e põe-se dentro de
cada um uma fatia de
mortadela. Enrola-se, passa-
se clara, (sem bater) depois em
quijo ralado e vai ao forno
em taboleiro untado para
assar.



16
Sopa de tomate

1/2 kilo de tomate refogado
com todo tempero junta-se
caldo de carne e boi, junta-se
depois 1 colher de maizena
1 xícara de leite e engrossa-
se com massinha ou farinha

Gartel assado

14 colheres de f. trigo (sopa)
2 " " bauria
1 " " maizena
2 colheres de Royal
1 xícara de leite
1 ovo - sal.



Sopa italiana
Faca um caldo bem temperado
ao qual se junta um pedaço de
linguiça.
Pronto o caldo quebra-se dentro
dos ovos, deixe cozinhar, sem
que fiquem os ovos duros.
Sirva com fatias de pão
torrado.

17

Empadinhos de queijo
Receita de Elza da Maria Barri.

Massa:

7 colheres farinha trigo
1 " de maizena
1 " " bacalhã
1 gema
sal a vontade

Recheio

1 ovo batido como para pão de ló
1 clice das de chã de leite
1 " " queijo ralado

Cobre-se a forminha com a
massa, colocando-se o recheio
dentro sem cobrir.

Se a massa ficar seca poderá
ser amolecida com um pouco
mais de maizena



23

Torta de Bacalhau

- 1/2 quilo de bacalhau
- 6 batatas
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de queijo ra-
bado
- 2 colheres de sopa de man-
teiga
- 2 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de farinha
de trigo

Modo de fazer

Cozinhem, desfie e passe na
maquina o bacalhau. Passe
tambem as 6 batatas cozidas.
Depois refogue, em azeite e toma-
do, o bacalhau e junte as ba-
tatas, as gemas, o queijo, a
manteiga, o leite e a farinha
de trigo. Leve ao forno em
banho maria em forma um



Batatas com queijo
Descasque algumas batatas e
corte-as em rodelas grossas.
Unte a forma e arrume uma
camada de batatas temperadas
com sal, 1 camada de queijo por
lado e uns pedacinhos de man-
teiga ou margarina. Repita tudo
até terminarem as batatas, sendo
que a última camada deve ser
de queijo. Cubra tudo com 1
copo de água e leve ao forno
brando por uma hora, tam-
pada.

Torta de Repolho

- 1 prato fundo de repolho picado e repicado (bem fino)
- 3 tomates s/pele e s/semente
- 1 cebola grande picada ou ralada
- 1 pimentão pequeno
- Salsa e cebolinha
- Sal, pimenta do reino e malagueta
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 " quijo ralado
- 1/2 " de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sobremesa) pó royal

Modo de fazer: Dicar tomates, pimentão, salsa, cebolinha bem miúdo. Misturar ao repolho; juntar a farinha de trigo, quijo, óleo e leite. Temperar com sal. Bater as claras em neve, colocar as gemas. Por último, colocar o



1/2 kg presunto picadinho, 2 colh. de filé de
4 ovos cozidos picadinhos, queijo picadinho
2 colh. manteiga, sal, cebolinha,
1 colher de maionese, 1 pão bregala em
4 fatiões.
Retirar o miolo do pão, rechear e o mi-
quedinho bem misturado, untar em
papel alumínio e levar a geladeira por
3 horas; retirar em seguida e ar-
umar numa travessa guarnecendo
com alface.

Doça de flocos

5 ovos inteiros
1 colher de azeite
1 copo de leite
5 colheres (sopa) de queijo ralado
1 " " pó royal
12 colheres de farinha trigo
Bater tudo no liquidificador
durante 7 minutos, untar a
fôrma (tabuleiro) colocar a massa
e rechear com o seguinte miolo:
4 tomates, 1 lata flocos picados
ralado e levar ao forno para assar
servir quente



HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO



A alimentação, assim como a música, é uma das áreas mais sensíveis da memória afetiva. Quem não se lembra, com enorme prazer, de um prato, às vezes simples, que a mãe preparava na infância? Assim, quando nos propomos a pesquisar os hábitos alimentares, entramos num campo movediço onde as verdades são muitas vezes contraditórias.

Se isso é certo para os indivíduos, quanto mais não seria quando o alvo da pesquisa é uma família. Não é raro vermos divergências entre irmãos sobre memórias tão simples como, por exemplo, a de talheres usados nas refeições ou a da sobremesa mais frequente na mesa diária. As histórias de vida são diferentes e as observações são feitas em tempos distintos, dependendo da idade e do período em que fizeram parte do grupo familiar.

Em nossa pesquisa, as principais informações vieram de entrevistas com minhas quatro

irmãs, Maria Neuza, Maria Sílvia, Maria Lúcia e Daisy Maria, aqui identificadas por seus apelidos: Maninha, Naná, Tucha e Daisy. Três horas de entrevistas gravadas foram cuidadosamente esmiuçadas por Ana Paula Drumond Guerra, uma jornalista amiga de Belo Horizonte, que fez um excelente trabalho de mineração neste extenso material, sintetizando e organizando as opiniões.

A família Guimarães Cadaval era composta de nove pessoas. Além das irmãs, já citadas, havia três homens – Paulo, Carlos Alberto (já falecido) e Maurício – e os meus pais, Luiz e Diva. A diferença de idade entre a irmã mais velha, Maninha, e a caçula, Daisy, é de 16 anos. Diante de tamanha distância etária, surge a questão: – a que época se referem as observações coletadas?

Não há uma resposta exata para essa questão. Considerei que o “período de observação” de cada entrevistada vai do ano em que completou sete anos de idade até o ano em que deixou o grupo familiar.

Comparando os “períodos de observação” das quatro irmãs, concluí que as informações se referem aos 43 anos entre 1938 e 1981. Dentro desse intervalo, a maior concentração de informações está, aproximadamente, entre 1945 e 1970.

Isso serve para explicar porque, nos relatos a seguir, surgem contradições e que elas se devem, em grande parte, às discrepâncias entre os “períodos de observação” das minhas irmãs.

A última pergunta: – por que só as irmãs opinaram? Quando se trata dos hábitos alimentares, as mulheres tendem a perceber e memorizar com maior acuidade do que os homens. Em contrapartida, perguntem a Paulo, meu irmão, sobre os carros da família: ele sabe de tudo, com detalhes, – mas não só sobre isso – o que lhe valeu um capítulo especial do meu livro “Mosaicos”.

Café da manhã e merendas

Às seis horas da manhã, um agradável perfume vindo da cozinha enchia a casa. O cheiro de café percorria manso cada um dos cômodos, sugerindo que já era hora de acordar. Assim que se levantavam, um a um, Luiz³ e os meninos iam para a copa onde Diva⁴ estava à espera de todos, junto à grande mesa de madeira escura. Era lá onde, todos os dias, a família se reunia para fazer as refeições.

Mesmo frugal, todos gostavam daquele simples, porém sempre muito acolhedor café da manhã: leite, café de coador, pão e manteiga. Uma forma trivial de começar o dia.

“Tinha também mingau”, conta Maninha⁵. “Muito mingau. Todo dia tinha um diferente: mingau de aveia, de sagu – de que nós gostávamos muito – e de fubá, que era o principal. O carro chefe era, sem dúvida, o mingau de fubá”.

Tucha⁶, por sua vez, lembra que a presença de todos à mesa era indispensável. “Não tinha esse negócio

de levantar tarde e sair correndo, comendo pão e tomando café em pé. Mamãe fazia questão de colocar a mesa e todos tinham que estar lá”.

Assim que terminavam o café da manhã, cada um seguia para sua função. Nos primeiros tempos, antes de sair para o trabalho, Luiz descia para o quintal à procura de lenha para abastecer o fogão; Diva já começava os preparativos para o almoço e as crianças que estudavam pela manhã saíam de casa com suas merendeiras abastecidas.

Apesar de cuidadosamente preparadas, aquelas merendeiras parecem suscitar, além de algumas memórias gastronômicas, lembranças não tão agradáveis assim: para Tucha, “nessa merendeira, Mamãe fazia uma coisa que eu achava horrível: punha uma garrafinha de *Grapette*⁷, bem pequena, compridinha assim, e nela ia o leite fervido; a garrafa era tampada com a rolha de cortiça. Então, quando chegava a hora do lanche, no grupo escolar, a merendeira cheirava a leite guardado, sabe?” “Eu tinha uma

3 | Luiz Palhano Cadaval nasceu no Maranhão, em 1904. Ainda novo, foi morar no Rio de Janeiro com a família. Após a morte prematura do pai, aos 7 anos mudou-se com a mãe, dona Belinha, com o irmão, Syr, e com as tias Delfina e Tertuliana para Belo Horizonte. Faleceu em 1993, em Belo Horizonte.

4 | Diva Guimarães Cadaval nasceu em Belo Horizonte, no ano de 1906, e faleceu na mesma cidade, em 2008, aos 101 anos.

5 | Maria Neuza, ou Maninha, foi a primogênita do casal Diva e Luiz. Nasceu em Belo Horizonte, em 1931.

6 | Maria Lúcia, a Tucha, nasceu em 1944, também em Belo Horizonte. Foi a sexta filha do casal.

colega, chamada Tânia, que trocava o meu leite pelo suco dela, que era de laranja”, confessa Daisy⁸.

Nas merendeiras, que tinham formato de malinhas – e que Daisy, saudosa, guarda até hoje – geralmente Diva punha um pão embrulhadinho, igual ao que as crianças comiam no café da manhã e, para acompanhar, às vezes ia o tal leite que Daisy dizia ficar com cheiro de guardado ou então um suco natural, geralmente preparado por Luiz. “Suco natural mesmo”, ressalta Tucha.

Já as crianças que estudavam à tarde, comiam em casa muita fruta antes do almoço. Segundo Maninha, havia em geral muita banana, laranja, manga e tudo que fosse fruta da época. “Na nossa casa não tinha mais pé de fruta, mas no quintal vizinho de Vovó um abacateiro estava sempre carregado”, diz. “Maçã era mais raro, Mal o fogão esfriava para o preparo do café da manhã, lá estava novamente a chama acesa para a lida do almoço. “A comida era servida às 11h30, porque Papai trabalhava na



7 | Refrigerante não alcoólico de origem norte-americana com sabor de uva/framboesa, lançado no Brasil em 1948 pela então Companhia de Refrigerantes Guanabara. Fonte: Wikipedia.

8 | Daisy, a caçulinha, nasceu em Belo Horizonte, no ano de 1947.

Secretaria de Obras Públicas e tinha que estar lá por volta de meio-dia”, observa Maninha. “Esse almoço, a comida mais forte do dia, era quase sempre o mesmo: arroz, feijão e uma carne, que podia ser de boi ou, mais raramente, de frango. Lagarto só nos domingos.”

Assim como Maninha, Tucha conta que o almoço na casa de Luiz e Diva costumava ser bem simples. “No almoço, pra falar a verdade, eu não me lembro de nada assim diferente lá em casa. Era arroz com feijão, uma carne, que podia ser moída, angu,

quiabo, coisas assim; às vezes tinha macarrão, tutu de feijão...”

“Huumm... Arroz, feijão, a farinha que se colocava em cima... Carne moída, se usava muita carne moída, aquele legume cortadinho... Era vagem cortadinha, chuchu cortadinho, tudo cortadinho assim, refogado. Tinha muitos desses legumes refogados. Sempre era um legume, arroz, feijão, uma carne e uma saladinha. Salada era basicamente de alface e tomate,” ilustra Daisy.

“Mamãe fazia muito espinafre também”, comenta Naná⁹. “Aquele creme de espinafre... Era uma comida muito forte. A gente achava que ia ficar forte como o Popeye. Até hoje faço em minha casa... Usava muito na minha época, talvez na época de Maninha também, a carne moída com batatinha ou com quiabo. A carne moída estava presente pelo menos umas duas vezes por semana. O bife mesmo e o lagarto ou a carne de porco eram comida de domingo. Durante a semana, era carne cozida ou de panela... O que a gente chama hoje de carne de panela era um cozido

de músculo – Papai gostava muito de músculo – com batata inglesa, batata doce, qualquer legume que estivesse à mão, como uma abóbora...”

“Tinha um almeirão muito gostoso que Mamãe fazia. Almeirão com ovo. Mas só coisa muito simples”, reforça Maninha. “Verdura tinha bastante, mas não como hoje. Salada? Quando eu era pequena quase não existia salada. O que tinha era couve picadinha, almeirão, no máximo um agrião ou taioba; taioba com molho de cebola tinha muito... Ela fazia aquela taioba cozida com molho agridoce, limão, cebola e tomate. Era muito gostoso.”

O ritual para o almoço, tanto nos dias úteis quanto nos finais de semana, era sagrado para o casal: havia o horário certo de a comida ser servida, quando todos já deveriam estar sentados em seus lugares marcados. Segundo Tucha, todo mundo almoçava junto. Já Maninha recorda que era Diva quem fazia os pratos das crianças: “E você comia o que tinha, não podia reclamar e também não podia deixar sobrar. O regime era meio militar, mas muito

9 | Maria Sílvia, mais conhecida como Naná, nasceu em Belo Horizonte, no ano de 1938. É a quarta filha do casal, logo após Maninha, Paulo e Nonô.

bom, porque com isso nós aprendemos a comer tudo quanto era verdura”, defende Maninha.

Raramente faltava alguém à mesa. Se, por algum motivo, um ou outro não pudesse estar presente, guardava-se o prato feito no forno, mas nunca o horário do almoço era alterado. “A gente brincava muito no quintal e na hora Mamãe gritava da janela do quarto dela chamando para o almoço. E tinha que sentar à mesa e ficar. Não era uma coisa coercitiva, mas a gente tinha obrigação de estar na mesa e ponto final”, destaca Daisy.

Sobremesas

Maninha conta que Diva sempre servia sobremesas depois do almoço e que era um hábito de todos comerem regularmente muitos doces. Mas, segundo ela, eram sobremesas muito simples. “Antigamente não tinha esse negócio de leite condensado e os cremes complicados de hoje. Era sobremesa de fruta: figo em calda, tortinha de banana, doce de banana com calda queimada, que era muito comum. O queijo sempre acompanhava...”

“Lembro que nunca faltava uma sobremesa... As pessoas estavam em volta da mesa e esperavam vir a sobremesa...”, recorda Daisy.

Já na época de Naná, gelatina passou a ser uma opção recorrente de sobremesa. “Mamãe gostava de fazer, era fácil de preparar e a meninada gostava”.



Mas Maninha pontua: “Na minha época não existia gelatina industrializada, só aquela de folha. Só bem mais tarde é que apareceram as gelatinas de caixinha”.

Outra lembrança que Naná traz de sobremesas eram os picolés de groselha que Diva passou a fazer depois que a família adquiriu a primeira geladeira na década de 1940. “Mãe fazia o refresco de groselha, punha nas forminhas de gelo e fincava os palitos assim. Era um picolé que a gente gostava pra danar. Não tinha esse negócio de comprar picolé... e, durante muito tempo, nem tinha onde comprar”, explica.

“Uma coisa que Papai gostava de fazer era o sorvete. De abacaxi, de creme... Punha na fôrma do congelador, aquela fôrma branca assim, comprida. E ali ficava de um dia para o outro até congelar. Depois batia no liquidificador de copo de alumínio e voltava pra geladeira. Batia uma segunda vez e punha de novo na geladeira até a hora de servir. Era o que se chama hoje de *sorbet*, completa Daisy. “Em geral o sorvete era feito de um suco de frutas; só de vez em quando levava leite. “Nada de creme”, esclarece Tucha.

Lanche da tarde

Terminado o alvoroço do almoço, era hora de deixar a cozinha novamente em ordem. Exigente com a limpeza, Diva fazia questão de deixar tudo

muito limpinho e organizado, mesmo sabendo que o preparo da próxima refeição não tardaria a começar. Assim, por volta das três da tarde, mais uma vez o fogo era aceso, desta vez para ferver o leite e água para o café. Nesse mesmo horário, uma das crianças era destacada para ir até a padaria e trazer para casa um punhado de pães da fornada que acabara de sair.

“Eu tenho uma lembrança muito clara do lanche da tarde... Lá pelas duas horas, mais ou menos, alguém ia na padaria comprar o pão que vinha quentinho. A manteiga derretia no miolo... De tarde muitas vezes a gente lanchava na escadinha vermelha da cozinha, aquela que tinha três degraus prum lado e três pro outro”, descreve Daisy.

O lanche da tarde, uma cópia do café da manhã, era sempre muito simples e gostoso. “Não tinha esse negócio de achocolatados e outras complicações”, garante Maninha. “Era pão, manteiga, um queijinho e um café com leite ou café preto”.

“Lembro que a manteiga às vezes vinha da fazenda de tia Zulma. Ela mandava pra nós aquelas bolas de manteiga...”, conta Tucha.

“Uma operação que sempre me vem à memória era a de ferver o leite. Pelo menos uma em cada duas vezes o leite derramava”, diverte-se Mauricio¹⁰.

“Na minha época – eu tinha em torno de 10 ou 12 anos – já existiam o *Guarapan*” e o *Grapette*. Muitas vezes Papai comprava um engradado de

Guarapan, punha lá no tanque do quintal e a gente tomava *Guarapan* com pão e manteiga. Nossa... Era bom demais... E junto vinha aquele sentimento gostoso de parar de estudar e de fazer as tarefas cotidianas...”, suspira Daisy.



A sopa do jantar e o mingau antes de dormir

Mal o fogão esfriava do preparo do café da tarde, mais uma vez estava Diva às voltas com a cozinha, desta vez para preparar o jantar. Servido pontualmente às 18h, e mais uma vez

com a rígida presença de todos, no cardápio do jantar estava geralmente uma sopa. Sempre muito parcimoniosa, Diva tratava com deferência as sobras do almoço e, com elas, preparava sua famosa sopa, que tinha um caldo de carne como base.

“Tinha uma sopa que a gente chamava de sopa de entulho. Mamãe botava num caldo de carne tudo o que sobrava do almoço e era sempre uma sopa muito gostosa”, lembra Naná.

“Ela fazia também muita sopa de macarrão para o jantar”, observa Daisy. “Mamãe comprava a carne que a gente chamava de muxiba e com ela fazia um caldo. Fervia, fervia, fervia até... Depois punha o macarrão ali dentro e a gente tomava um prato de macarrão”.

Maninha diz que, depois do jantar, ela não costumava comer mais nada, pois, na época, as crianças iam cedo para a cama. “Por volta de oito horas já estava todo mundo em suas camas e não tinha mais comida. Podíamos lambiscar alguma coisa, uma banana, um copo de leite, mas não tinha refeição normal.”

10 | Mauricio é o quinto filho do casal Diva e Luiz, nascido em 1941.

11 | Refrigerante não alcoólico, misto de maçã, criado na década de 1960, em Belo Horizonte, e comercializado somente na Região Metropolitana da Capital. Fonte: Wikipedia.

No entanto, Daisy tem a lembrança de, muitas vezes, ver a mãe preparar mingau para as crianças comerem antes de dormir. “Depois do jantar tinha mingau de fubá, de maizena ou de aveia. A gente tomava sopa e, lá pelas tantas, tomava mingau. E Papai fazia uma coisa muito engraçada, de que todos devem se lembrar. Quando tinha carne na hora do almoço, principalmente carne assada, no jantar Papai picava a carne todinha, assim, punha no prato, punha leite por cima e tomava aquela carne com leite”, comenta Daisy, aos risos. E completa: “Antes de dormir tinha leite também. Leite quentinho.”

Fim de semana

Aos sábados, os ares e a rotina da casa da Rua Padre Rolim 698 mudavam substancialmente. Além das obrigações domésticas – que compreendiam encerar o piso de madeira com palha de aço, cera *Parquetina* e escovão – tarefa que Diva delegava aos filhos e cobrava perfeição no resultado, as crianças costumavam participar ativamente da produção de quitandas para toda a semana.

Sábado era, também, o “dia do pastel”. Diva ia para o tanque com sua tábua de madeira fazer pastéis de carne, queijo e banana, que fartavam o dia da família com tanta *crocância*. Terminados os pastéis, era a hora de amassar as roscas de mandioca, que Diva já deixava prontas para abastecer a casa durante toda a semana.

“Eu fiquei com essa tábua de madeira de Mamãe... Entre outras coisas, ela usava para picar pé de moleque, cocadinha... Quando morreu, eu peguei a tábua para mim. Dum lado, ela está perfeita; do lado de baixo, ela tem aquele preto porque ficava em cima do fogão de Mamãe e um dia alguém deixou uma trempe ligada, a tábua tava lá em cima e começou a queimar. Essa tabua está comigo e é nela que até hoje eu faço meu pé de moleque”, relata Naná.

Aos sábados, habitualmente Diva preparava e servia muito macarrão: “macarronada, arroz de forno bonito assim, que punha no forno com queijo ralado por cima... Não, não era queijo, era farinha de rosca. Gostoso... E tinha muito frango, feijão com linguça”, descreve Daisy.

Domingo era dia de assistir à missa na capela do *Colégio Arnaldo*. Fosse a liturgia de manhã ou à tarde, quando todos voltavam sempre encontravam a mesa posta para uma deliciosa refeição.

“Almoço de domingo era uma coisa que todo mundo esperava, porque sabia que ia comer uma comida diferente. Era tudo mais gostoso, mais variado, mais elaborado... Tinha macarronada, maionese, tinha o lagarto recheado, tinha o bife, porque não era todo dia que tinha bife... Bife à milanesa, tutu de feijão com linguça e vinha uma sobremesa melhorzinha, um creme de maizena com ameixa em cima, essas comidas que até hoje eu

ainda faço. Na banana na calda de açúcar queimado, Mamãe botava um creme por cima, cobria com suspiro e ameixa... A expectativa era muito grande para chegar o domingo e poder comer bem”, relembra Naná.

Para a sobremesa dos domingos, Diva gostava muito de fazer bolos: bolo comum e pão de ló que, de acordo com Daisy, viravam deliciosos rocamboles recheados de goiabada ou de creme branquinho. “Ai, aquilo era uma delícia...”, suspira ela...

“Uma coisa que ficou gravada na minha cabeça foi o arroz que Vovó fazia. Não era soltinho igual ao arroz mineiro, mas também não digo empapado; era mais grudadinho... Eu adorava e salivava quando via... Ela botava aquele arroz na travessa grande, pegava uma colherada de manteiga e punha em cima e aquela manteiga espalhava... Eu adorava isso”, salienta Maninha.

Já se a missa fosse no domingo à tarde, ao chegarem da igreja todos se reuniam em volta da mesa para comer um lanche caprichado, cheio de quitutes, que substituía o usual jantar

dos outros dias da semana. “Mamãe servia tudo o que tinha de quitandas: rosca, queijo... Tudo o que tinha ela punha na mesa”, destaca Daisy.

Segundo Maninha, não era muito comum Diva e Luiz receberem visitas para o almoço de domingo. Quando muito, eram as crianças que iam almoçar na casa vizinha da Vovó Belinha. “Na casa de Vovó, quem cozinhava era Tetê¹², que tinha um tempero mais do Maranhão. Era uma comida diferente, mais elaborada. Eu gostava muito de ir lá”, comenta. Ao contrário de Maninha, Daisy recorda-se de ver em sua casa, aos domingos, diversas visitas, como os irmãos de Diva, principalmente Elton, Georgina, Hilda e Dora.

Hábitos à mesa

Os horários das refeições eram muito rígidos e Diva fazia questão de cumprí-los à risca. Ela chamava todos para sentarem-se à mesa, mas, se por alguma razão uma das crianças não aparecia, ela não perdia tempo em chamar novamente e dava prosse-

¹² | Tertuliana (Tetê), era irmã de Belinha. Nasceu em Codó, no Maranhão, e faleceu em Belo Horizonte, onde viveu até os 105 anos.

guimento ao seu ritual. “Às vezes a gente sumia de bicicleta nessa Santa Efigênia afora, e ela não se incomodava. Mas não tinha esse negócio de ficar procurando menino pra comer. ‘Assenta e come, vem cá que eu guardei...’ Não tinha esse negócio, não”, argumenta Naná.

“Se a gente estava jogando futebol e tinha chegado a hora do almoço, ela dava um jeito de chamar. Se a gente não fosse, tinha um prato lá no forno e às vezes não tinha nada”, brinca Mauricio.

“Se eu me atrasasse para voltar do grupo [escolar], ao chegar em casa o prato já estava pronto. E comia aquela comida do jeito que estava. Não tinha micro-ondas e não ia pro fogão esquentar e fazer mexido para menino, não. ‘Vocês sentam e comem.’ E a gente sentava e comia achando muito bom, senão, comida só na hora do café. Às vezes pegava uma banana, pegava uma laranja, chupava. Mas a comida mesmo só vinha na hora do almoço ou na hora do jantar”, narra Naná. “Um ditado que ela levava muito a sério e que a gente aceitava: ‘Galo onde canta, janta’”, conta às gargalhadas.

“Há uma coisa interessante, de que eu nunca me esqueço. Papai tinha os cachorrinhos dele: o Bob e o Pelé. Mamãe escorraçava muito os dois: ‘Sai, sai, vai pro quintal, vai deitar na sua cama!’ Depois que todo mundo estava sentado à mesa, eles vinham devagarzinho, passavam atrás de Mamãe e sentavam entre eu e Papai. Papai pegava

os pedaços de carne, fingia que estava comendo, mastigava, mastigava e dava a comida para os cachorros, como quem não quer nada. Na hora que Mamãe percebia que os bichos estavam comendo ali – e comiam muito – ela dava uns carrapatos e eles iam embora pro quintal”, festeja Daisy.

Pratos principais

As carnes de boi eram mais comuns no cardápio da família. Carne moída e de panela, para o dia a dia, e lagarto para os finais de semana. Frango, só quando abatido no próprio quintal, como conta Maninha: “Carne de frango não existia para comprar fora; matavam as galinhas lá no quintal mesmo. Era Mamãe ou as empregadas que matavam e elas não deixavam os meninos verem. Nunca víamos matar um frango! Uma vez, eu me assustei muito: vi matarem uma galinha e a bicha não morreu. Saiu batendo asas pelo quintal, sangrando, foi um pavor para mim! Essa foi a única vez, porque era proibido criança chegar perto para ver matar frango.”

Daisy lembra que Diva não gostava de matar frango, por isso era comum ter sempre alguém por perto para ajudá-la. “Depois colocava no caldeirão e depenava. Lá em casa tinha um caldeirão grande, um médio e um pequeno. Nesse caldeirão grande colocavam-se os frangos. Tiravam o sangue para fazer frango ao molho pardo ou então faziam o

próprio sangue cozido. Eu me lembro de comer um pedaço assim... Sei lá como chamava aquilo, pois o frango que comíamos era quase sempre ensoado”.

Maninha explica que ovo era um produto muito racionado, pois naquela época não havia tantas granjas quanto hoje. “O ovo era tirado das galinhas lá do quintal ou comprado nas quitandas, mas era pouco e caro”, pontua. “Ovo era bem racionado. Os meninos não tinham licença para pegar um ovo e fazer. De jeito nenhum; aquilo era precioso!” “Era artigo de luxo...”, concorda Naná.

Raramente a família comia peixe. Quando muito, comprava-se no mercado um peixinho simples ou uma sardinha enlatada. No entanto, Daisy diz se lembrar de uma famosa e deliciosa “fritada de camarão”: “Quando Vovó fazia, Mamãe fazia também. Fritada de camarão com chuchu... Era uma delícia! Era com leite de coco natural. Pegava o coco, ralava e a gente ficava esperando ralar o coco para comer as cascas lá no quintal. Depois fazia aquela fritada e tinha também um

tal de suflê de camarão. Mas era muito esporádico”, ressalta. “Eu me lembro que esse suflê de camarão era servido num refratário muito bonito, alto assim, como se fosse uma jardineirinha, todo bordado em volta, devia ser daquelas louças da Vovó. Mamãe fazia um creme muito gostoso e punha o camarão dentro. A gente ficava apaixonada...”

“Camarão, que eu me lembre, só se encontrava enlatado. Era preciosíssimo. Nada de camarão fresco”, garante Maninha.

Daisy diz que se recorda também de um caminhão que, de vez em quando, passava na porta de casa vendendo carne de atum: “Era atum?... Sei lá que bicho era aquele... Era um peixe muito grande, preto, muito escuro. Eles passavam vendendo, talvez por conta de uma política pública da época...”

Outra iguaria que, segundo Daisy, vez por outra aparecia no cardápio de casa era o bacalhau: “Mamãe comprava bacalhau no Armazém Colombo¹³ e fazia com batata, bacalhau português, principalmente no domingo, no Natal, e nos feriados...”

13 | Inaugurado na década de 1940, o Armazém Colombo ficava na esquina da Rua Paraíba com Av. Cristóvão Colombo.

Bebidas

A variedade de bebidas que habitualmente acompanhavam as refeições da família foi mudando ao longo dos anos. Enquanto Tucha diz lembrar-se apenas de água, Daisy garante que havia sempre algum suco. Suco este quase sempre preparado com muito carinho por Luiz. “Papai gostava muito de fazer suco. Quando ele chegava do trabalho, fazia laranjada. Não era suco de laranja: era laranjada, com bastante açúcar. E bebíamos também muita limonada”, conta.

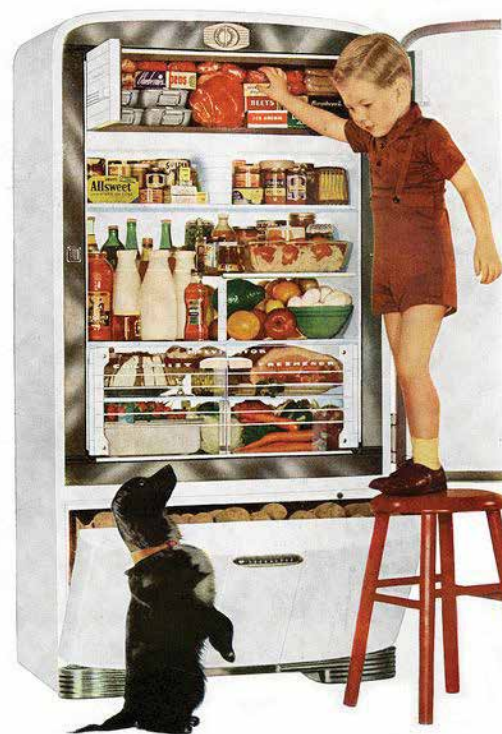
“Sabe o que Papai também fazia muito? Aluá, que era um refresco feito com a casca do abacaxi... Ele descascava o abacaxi e deixava a casca de molho dentro da água para fermentar no armário em baixo da pia. Ficava aquele cheiro... Aí, coava e punha na geladeira”, explica Tucha.

Geladeiras e fogões

Durante muitos anos, Diva precisou dar conta da rotina da cozinha sem a ajuda de nenhum equipamento eletrodoméstico. Rústica, sem nenhum luxo e totalmente manual, a pequena cozinha da família só foi receber o primeiro equipamento quando Daisy ainda era menina, lá pelos idos de 1950. “Era um motorzinho assim, com um negocinho ali, que ficava batendo o bolo”, desvenda ela.

Geladeiras

A primeira geladeira elétrica da família chegou à casa da Rua Padre Rolim somente em 1944, quando Tucha nasceu. “Quando eu era menor, não tinha geladeira elétrica”, lamenta Maninha. “O que tinha era uma geladeira de madeira e toda semana vinha um homem com uma barra de gelo no ombro, que era para colocar dentro dela. Aquilo ali



First... Get **Kelvinator**

refrescava as coisas, mas não congelava. Quando Tucha nasceu, Papai comprou de presente para Mamãe a primeira geladeira elétrica, que era uma *Kelvinator*¹⁴. Eu já tinha 13 anos, quer dizer, até essa idade eu nunca tinha visto uma geladeira elétrica”.

“A geladeira *Kelvinator* até hoje está funcionando... Era branca e dizem que chegou no dia em que eu nasci. Está no sítio do padrinho do Felipe. Uma beleza a geladeira. O dono atual disse que não troca ela por nada, por nenhuma mais moderna. É pequenininha, cabem umas três cervejas só”, comenta Tucha.

Fogões

“Quando eu era pequena, tínhamos um fogão a lenha. Mas não era fogão de rabo, não, era um fogão de ferro. Ele ficava na cozinha, dentro de casa e era alimentado com lenha, picada todos os dias por Papai. Esse fogão tinha a tal da serpentina, que esquentava a água usada para banho”, recorda Maninha. “Depois do fogão a lenha, a moda ficou sendo o fogão elétrico. Papai gostava muito das novidades técnicas.

Quando aparecia uma, ele dava um jeito de ter. Era um fogão elétrico com quatro chapas. Aquilo foi um progresso enorme, pois ele não tinha mais que picar madeira, nem tinha aquela sujeira de arear panela, nem tirar cinza do fogão. Foi um progresso enorme”, afirma Maninha.

“Na casa de Vovó tinha um fogão elétrico. Em vez de ser de quatro bocas, igual ao lá em casa, tinha três bocas, uma atrás e duas na frente. A marca era Gardini¹⁵”, diz Naná. “Depois do fogão elétrico, muito depois – eu já era mocinha – veio o fogão a gás, que ajudou a economizar o fogareiro a carvão, que ficava no

14 | Refrigerador da companhia norte-americana de mesmo nome, cujo batismo foi uma homenagem ao cientista britânico Lorde Kelvin, responsável por desenvolver a escala Kelvin de temperatura.
Fonte: Guia dos Curiosos.

15 | Fogão mineiro, produzido pela Indústria Virgílio Gardini, que produzia também aquecedores, baterias, cozinhas americanas e churrasqueiras. A empresa prosperou nos anos 1950, mas pediu falência na década seguinte.



quintal. Antes dele, o feijão era sempre cozido nesse fogareiro; punham o carvão lá dentro, fazia a brasa e a panela ficava cozinhando durante a noite inteira; quando era de manhã, o feijão estava cozidinho”, descreve Maninha.

“Eu tenho lembrança deste fogão lá do quintal; as amas, as babás, ficavam tomando conta dos meninos o tempo todo para a gente não chegar perto. Era um perigo”, relembra Mauricio.

“Era um perigo, né?”, concorda Maninha. “Naquela época não se tinha muito essa noção de perigo. Os meninos enfrentavam as coisas e não se preocupavam com nada”.

“Lembro-me de um fogão elétrico da marca Orsini”, conta Tucha. “Só depois de muitos anos foi substituído por um fogão a gás; quando eu estava entrando na adolescência o que se usava era um fogão elétrico.”

“Esse fogão elétrico tinha umas chapas muito grossas, que chegavam a ficar vermelhas. Mamãe fritava bife direto na chapa. Uns bifos fininhos com molho de cebola por cima... E tinha uma pazinha que raspava, assim, pra poder limpar a chapa depois que fazia o bife. Era redonda”, descreve Daisy.

“Antes, Mamãe fritava o bife na própria chapa. Aí, como sujava muito o esmaltado, ela começou a fritar na frigideira. Era levinha”, esclarece Tucha.

Utensílios de copa e cozinha

Panelas

“As panelas que Mamãe usava eram de alumínio, aquele alumínio fundido, bem grosseiro. Naquela época não tinha panela chique, não. Havia algumas de ferro, mas isso era quando se usava o fogão a lenha. Depois, quando chegou o gás, acabaram com a panela de ferro. Não era preciso ficar areando”, explica Maninha.

“As panelas ficavam debaixo da pia da cozinha. No início eram prateleiras de madeira num armário aberto. Nelas ficavam, entre outras, o caldeirãozinho do feijão e o caldeirãozinho da água. Eles eram antigos assim, meio amassadinhos e tal, tinham uma haste que queimava inclusive. As panelas eram muito areadas”, narra Daisy.

“Mamãe sempre mandava as empregadas arearem as panelas toda semana para dar brilho”, diz Tucha. “Areava, jogava água, “tchaaaa”, com balde. Levava tudo lá pro quintal. Depois passava areia. E não secava com pano, não. Deixava no sol”, completa Daisy.

Pratos, vasilhas e travessas

“Mamãe tinha um conjunto de porcelana, muito bonito, branco com florezinhas azuis, assim ao

redor. Esse aparelho existia quando eu era pequena; nós comíamos nesses pratos lindos. Eu salvei uma travessa sem quebradinho na ponta. Claro que depois quebrou tudo, uma pena... Mamãe não dava muita importância pra isso, não. A louça que ela servia normalmente era pesada, branca, tipo cerâmica, grossa”, conta Maninha.

“Lá na roça tenho alguns pratos fundos dessa louça em que Mamãe servia as refeições. Eram pesados, é verdade, mas eram os melhores, porque não quebravam com facilidade”, salienta Naná.“

“Eu me lembro muito bem que cada um tinha seu copo de alumínio, com o nome gravado. Não sei se era Papai quem gravava, eu sei que tinham as iniciais lá e cada um respeitava o copo do outro. Comíamos muito em pratos de alumínio. Até pouco tempo atrás eu ainda tinha um guardado comigo...”, descreve Naná.

“Eu achava um horror tanto copo quanto prato de alumínio; tenho aflição só de pensar que se usava aquilo...”, galhofa Mauricio.

“As travessas, inicialmente, eram de alumínio. Mamãe tinha um conjunto de travessas de alumínio com a borda virada, que eram areadas. Não era brilhoso, nem nada”, explica Tucha. “Numa ia o arroz e noutra o feijão... Depois disso começou a aparecer o pirex como uma grande novidade. Uns pirex redondos, assim, com as bordas desenhadinhas.”

Os fornecedores

Para conseguir pôr a casa para funcionar de forma tão eficiente quanto queria e atender a uma família numerosa e heterogênea, Diva cercou-se de diversos fornecedores de sua confiança. Verdureiros, açougueiros, quitandeiros, leiteiros, funileiros, vendedores de ovos e até mesmo amoladores de faca e vassoureiros atendiam as necessidades da família.

Quitandeiros

Dentre tantos fornecedores que participaram tão ativamente do dia a dia da família, a quitandeira Anunciata merece um destaque especial, inclusive por ter despertado muita afeição, tanto em Diva quanto em Luiz, que nunca se negavam a ajudá-la.

“Ela vinha de Santa Luzia com um balaio na cabeça, ela e o filho... Vinham os dois com fruta da época. Papai gostava demais: manga espada, banana, verdura, mandioca e outras coisas, como batata doce, mamão verde... Ela assentava o balaio na porta da cozinha, naquela escadinha, e ali Mamãe servia um almoço pra ela. Se era de manhã, servia café com leite. Ela nunca deixava a Anunciata ir embora sem comer”, revela Naná. “A Anunciata era uma criatura honestíssima. Vendia barato, vinha de Santa Luzia, pegava o trem... Vendia laranja curtida, vendia jambo...”, narra.

“Isso não pode faltar nessas histórias de jeito nenhum!”, exalta Daisy. “Tinham vários fornecedores de verduras. Efigênia, Anunciata, Sílvia... Elas eram de um quilombo que ficava em Santa Luzia¹⁶. Vinham de lá com uns balaios na cabeça e turbante branco. Três mulheres e o filho da Anunciata. Quando era época de jabuticaba, vinha aquele tanto de jabuticaba... Manga espada, manga ubá... Coitadas, passavam dificuldades, não tinham nada...”, comove-se.

“Mamãe comprava tudo, a balaiada toda deles. Eles já tinham rodado a manhã inteira sem conseguir vender nada. Chegavam lá em casa, batiam, entravam pelo bequinho”, relata Tucha. “Batiam no portãozinho e falavam: ‘Dona Diiiiiva...’”, imita Daisy. “A Anunciata era tão pobre que às vezes não tinha o que vender. Aquele balaião, assim, ela era baixinha, aí lá vinha ela com aquele tanto de pote de barro para vender. E Mamãe dizia: ‘Ô, Anunciata, eu tô cheia de pote de barro... Não tenho mais o que fazer com tanto pote de

barro...’ Aí Papai vinha e perguntava quanto era, dava uma nota pra ela e comprava tudo. Ela sentava na escadinha e almoçava”, diz. “É quando a Anunciata morreu, o Zé, filho dela, continuou, mas ele já avacalhava tudo. O Zé vinha com umas coisinhas ruins... Bebia muito...”, confessa Naná.

A vaquinha

O leite que abastecia a família era comprado onde todos se acostumaram a chamar de *vaquinha*. Segundo Daisy, primeiro a *vaquinha* era transportada por um cavalo. Mais tarde, virou uma caminhonetezinha bem fajutinha. “A gente levava a garrafa e o moço enchia as garrafas de litro de leite. Depois, uma grande inovação tecnológica: tinha um negocinho assim, um aparelhinho que ele abria a torneirinha e o negócio fazia “tchuuu...”, enchia aquele recipiente e depois jogava na leiteira”, detalha.

“A carrocinha ficava lá em frente da Av. Bernardo Monteiro, descreve Naná. “Não sei se era todo dia, eu não lembro. A gente levava a vasilha

¹⁶ | Trata-se, provavelmente, da comunidade Pinhões, em Santa Luzia, reconhecida pela Fundação Palmares como quilombola. Fonte: Jornal O Tempo.

do leite, eles abriam uma torneirinha conforme a gente queria. Um litro de leite, dois litros de leite...”

“Depois, esse mesmo fornecedor já punha uma tampinha prateada nas garrafas”, lembra Tucha. “Na hora de abrir fazia assim: “tluft”, completa Daisy, com suas adoráveis onomatopéias.

Já a manteiga, produto não tão farto à época, era comprada na usina da *Itambé*¹⁷. “Durante algum tempo foi racionada. Mamãe botava aquela fila de meninos na Itambé pra conseguir manteiga”, destaca Naná.

Salsicha, linguiça e banha de porco eram compradas no *Perrella*¹⁸.

“Mamãe levava o caldeirão grande assim, que mandava encher de banha. Já era banha sólida, né? Banha de porco”, observa Maninha.

“Mamãe comprava toucinho, cortava e fazia torresmo. E cozinhava tudo com aquela banha. Pegava a manta de banha e ia lá pro quintal; punha na tábua, cortava, cortava, cortava... Tirava a pele, levava a pele para fritar e fazer torresmo. E aquela que não tinha pele virava banha para cozinhar”, pontua Tucha. “Tinha leite

17 | A Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais Ltda, ou apenas Itambé, é uma cooperativa de laticínios com sede na Rua Itambé, em Belo Horizonte. Fundada em 1948, é considerada a maior cooperativa de laticios do Brasil. Fonte: Wikipedia



18 | O Frigorífico Perrella foi inaugurado em Belo Horizonte no ano de 1918. Com sede na Av. Paraná nº 300, comercializava banhas e também secos e molhados. Fonte: perrella.com.br

condensado, tinha apresuntado... Tinha um negócio da *Swift*¹⁹, uma latinha com uma chavinha para abrir. Era duro, como se fosse um presunto: “tuf, tuf, tuf”. Pegava lá e tirava aquela coisinha...”, explica Tucha.

“Quando eu já era adulta, aos poucos fomos deixando a gordura de porco de lado para adotar a gordura de coco, que era mais leve, e vinha numa lata de dois quilos. Chamava-se ‘Gordura de Coco Carioca²⁰’”, conta Maninha. “Essa lata era muito apreciada, porque nessa época a gente não tinha facilidade pra comprar as coisas como hoje. Não tinha indústria nenhuma. Então a gente usava a gordura de coco e essa lata era muito útil para muitas coisas. Tinha um funileiro italiano, que passava sempre gritando. Então, quando tinha alguma panela de cabo quebrado ou com furo, o funileiro consertava na hora, ali na porta. Essa lata de *Gordura de Coco Carioca* era muito aproveitada como caneco grande, porque o funileiro botava uma asa nela e a gente tinha onde segurar.”



“Além da lata da *Gordura de Coco Carioca*, às vezes uma lata de doce de pêsego ou então outra lata qualquer, inclusive as latinhas de massa de tomate, tudo eles colocavam a asinha pra gente poder aproveitar”, afirma Naná. “E era muito usada mesmo, era coisa do dia a dia. O funileiro italiano tinha uma bicicleta. Ele parava, virava a roda da bicicleta pra cima e tocava com o pé uma manivela, uma pedra, um esmeril; aquilo ia batendo assim para amolar a faca. E saía fogo.”

“Os meninos ficavam absolutamente vidrados com aquele fogo que saía...”, recorda-se Mauricio.

19 | A “Presuntada Swift”, produto muito tradicional nos anos 1950 e 60, vinha acondicionada em uma pequena lata de formato trapezoidal. Sua abertura dispensava o uso de abridor convencional: bastava soltar a chavinha, encaixá-la e girá-la para enrolar uma tira destacável que liberava a tampa de metal.

Fonte: <http://www.anosdourados.blogspot.br>

20 | “Gordura de Côco Carioca” era um produto da Cia. Carioca Industrial, empresa pioneira no mercado de óleos vegetais, de propriedade de Raymundo Ottoni de Castro Maya. Fonte: <https://mesadeanateresa.blogspot.com.br>.



“E saía cada faca amoladíssima! Era perigoso até de menino mexer, porque cortava a mão mesmo. Pelo menos uma vez por mês o funileiro passava na nossa porta”, pontua Naná.

“Outro fornecedor que passava sempre na porta de casa e que Mamãe adorava era o vassoureiro. O vassoureiro era um português que vinha vendendo vassouras e espanadores de todo tipo. Mamãe sempre comprava o espanador que ela gostava, espanadores com penas sei lá do quê. Umas penas compridas, grandes assim...”, relata Maninha.

Feira livre

A feira livre da Av. Bernardo Monteiro preenche outro capítulo especial no dia a dia da família. Organizada às sextas-feiras, era dali, a um quarteirão da Rua Padre Rolim, que provinha boa parte dos alimentos naturais que enchiam a mesa de Diva, Luiz e seus filhos. Diva frequentava a feira invariavelmente com alguns dos filhos a tiracolo, pois eles eram imprescindíveis na hora de ajudá-la a carregar as sacolas ou de empurrar o carrinho, que voltavam para casa sempre muito cheios.

Na feira, Diva tinha o que ela curiosamente chamava de *freguês*: o freguês da mandioca, o freguês das verduras, o freguês das folhas, o freguês da banana, o freguês do ovo... Escolhidos a dedo, para Diva não era ela a freguesa dos fornecedores: eles é que eram seus fregueses. “Eu tenho os meus fregueses”, fazia sempre questão de dizer.



Daisy lembra disso como se fosse ontem: “A freguesa da mandioca era uma negra gordona... Mamãe falava assim: – ‘Ô dona fulana, como tá a mandioca?’ ‘Tá boa, dona Diva!’ ‘Tá cozinhando bem?’ Aí ela pegava a mandioca, ‘tchac’, quebrava e tirava a casca para a Mamãe ver. Sexta-feira era dia de comer mandioca com manteiga. Ô coisa boa...”

E era justamente a sexta-feira o dia oficial de Diva cozinhar mandioca para a família, o que não acontecia por acaso. Ao voltar da feira, Diva tratava de, rapidamente, pôr a mandioca para cozinhar. “Se a mandioca não cozinhasse, Mamãe falava: ‘Vai lá e fala com seu fulano que a mandioca dele não cozinhou, e diz que é para ele mandar outra!’ Eu morria de vergonha, diverte-se Naná.

“Ovo também. Quando tinha ovo podre, a gente voltava lá no homem dos ovos: ‘Ó, Mamãe falou que têm dois ovos podres, ovos chocos.’ Ai de mim se não levasse de volta... Eu morria de vergonha, porque eu já era mocinha. Isso era um mico danado na época”, ri.

“Uma coisa gostosa de quando tinha feira é que a gente levava mexerica para a escola. Eram duas mexericas para cada um. Eu ficava doidinha, doidinha para chegar a hora do recreio pra poder chupar a mexerica. Não era mexerica poncã ou de outros tipos que apareceram depois. Era aquela mexerica carioca, fininha”, descreve Daisy.

Açougues e quitandas

As carnes geralmente eram compradas no *Açougue Sertanejo*, que ficava na Av. Brasil. “Lá tinha um açougueiro gordo, assim, todo vestido de branco com facão: “tchac, tchac, tchac!”, brinca Daisy. “Mamãe comprava sempre, quase todo dia, não digo todo dia, mas não era de estocar carne, até porque não tinha como, não tinha geladeira. O gerador era pequeninho, basicamente para gelo e uma gavetinha embaixo assim”, explica.

Outro fornecedor importantíssimo, segundo Daisy, era a quitanda do seu Joaquim, atravessando a Padre Rolim. “Era uma portinha no subsolo e ele tinha de tudo. Quando eu era menina, ele já era velhinho, velhinho... E durou muitos e muitos anos... Seu Joaquim fazia um cartucho assim de jornal, punha aquele cartucho diante de uma lâmpada e passava cada ovo pra ver se estava bom; se não estava ele descartava”, relata.

Armazém Colombo

As idas mensais ao *Armazém Colombo*, localizado na Avenida Cristóvão Colombo, esquina de Rua Paraíba, eram sempre uma festa para as crianças. “Mamãe levava aquela lista de coisas, comprava e depois eles entregavam a mercadoria lá em casa. Era uma festa... E geralmente a gente esperava um brinde. Um pacote de goiabada, uma lata de



quatro doces deste tamanho assim. Vinha goiabada, marmelada, pessegada e figada numa mesma lata... Era Cica. Depois a lata servia como fôrma de bolo”, diz Maninha. “Era tudo anotado. Não era preciso levar dinheiro. ‘Manda assentar aí’, ela dizia. No fim do mês, Papai pagava e a gente ganhava um brinde”, frisa Naná.

“Papai ia fazer compra no *Armazém Colombo* e sempre voltava com uns agrados”, delicia-se Daisy. “Comprava uma caixinha de açúcar em blocos quadrados, uma vez por mês. Aí vinham dois quadrados de açúcar embrulhados dentro de um papelzinho e arrumadinhos dentro dessa caixa. E a gente ganhava aquele torrãozinho de açúcar desse tamanzinho aqui e guardava a sete chaves para pôr na merendeira e levar para a escola.”

“Os cereais a granel ficavam em um saco de anagem grande”, observa Maninha. “Eles enfiavam a concha: ‘tchóóó’ e pesavam... Nada era empacotado”, completa Naná.

Padarias

“Mamãe nunca fez pão”, garante Maninha. “O que ela fazia era muito bolo e biscoito. Eu aprendi a fazer muito biscoito, tem muita receita aí de biscoitinho... Mas o pão era comprado primeiro na Padaria Globo, do Seu Menim, ali na praça do Colégio Arnaldo.”

“Na Padaria Globo a gente comprava o pão e também um picolé de coco feito no gelo; o coco ficava todo embaixo, assim...”, suspira Daisy. “A Padaria Globo era pequena, depois foi reformada. Mais tarde começou a degradingolar; aí surgiu a Padaria Avenida, do outro lado da Av. Brasil”, arremata.

Festas de aniversário

Nem todos se lembram de festas de aniversário quando eram crianças. Mas um fato marcante para todos aqueles que se recordam era o esmero que Luiz tinha no preparo das festas de aniversário de seus filhos. Naná, por exemplo, conta que Luiz fazia desde a decoração da sala onde iria acontecer a festa, até os enfeitinhos da mesa. “Não tinha esse negócio de comprar nada pronto, até porque não tinha onde comprar nessa época. Lembro-me de uma festa que Papai fez pra mim... Era de palhacinho: aquela mesa toda bonitinha, com palhacinho de chapeuzinho e cada copinho de guaraná

em seu lugar. Era tudo de cartolina, desenhada e colorida por ele, às vezes pintada... Ele mesmo recortava e punha tudo ali”, detalha.

“Em um dos meus aniversários – eu me lembro claramente – ele fez um campo de futebol em um bolo retangular, todo verde... Fez, um por um, todos os jogadores, a trave, a bola e tudo mais... Na hora do parabéns as velas entraram em campo”, conta Mauricio.

“Papai se dedicou muito à gente quando éramos meninos”, pontua Naná. “Ele chegava, sentava com a gente, ia brincar no quintal. Na época de Natal, consertava a bicicleta, pintava o velocípede vermelho de azul, porque não tinha como comprar outro, de um jeito que a gente achava que estava ganhando um velocípede novo.”

Docinhos e bolos

Diferentemente de hoje em dia, todos os docinhos das festas de aniversário dos filhos de Diva e Luiz eram preparados em casa, numa espécie de festa preliminar, que reunia por noites a fio

toda a família: “Nas festas não tinha nada complicado. O máximo que tinha eram docinhos pequenos de coco e muito cajuzinho, aquele com amendoim e um pouquinho de chocolate. Muitos dias antes, geralmente à noite quando estava todo mundo reunido, todos se dedicavam a preparar a festa. Aí a gente enrolava os docinhos, arrumava na travessa e Papai fazia os enfeites... Era uma festa de muitos dias antes”, recorda-se Maninha.

“Tinha também beijinho de coco e bala delícia, aquelas balas que puxava, puxava, puxava... Lá em casa não fazia, quem fazia era lone e aí a gente comprava aqueles papéis todos cheios de franjinhas pra embrulhar”, recorda Daisy.

“O bolo não podia faltar, né? Era sempre um bolo enfeitado, com suspiro que Titia²¹ batia na mão; fazia aquele suspiro bem grosso, bem duro e passava o garfo assim para arrepiar o bolo. Todos achavam aquilo bonito... Depois punha alguma coisinha, uma bonequinha sentada, uma florzinha no canto... Mamãe fazia com muito gosto”, relembra Naná.

21 | Delfina, a Titia, era irmã de Belinha e também nascida em Codó, no Maranhão, em 1873, e falecida em Belo Horizonte (1964)

“Os bolos tinham recheio, de doce de leite, de ameixa com doce de leite, de goiabada...”, descreve Naná. “Mamãe amassava a goiabada, chegava ela no fogo um cadinho para ficar mais molinha e recheava. E tinha o rocambole também que ela fazia com maestria... O rocambole dela era maravilhoso, era tipo um bolo. Aí virava ele em cima de um pano molhado, úmido, depois ia enrolando, enrolando, enrolando e saía aquele rolinho de dentro. E ela fazia uma coisa de que eu me lembro muito bem: esquentava o ferro e fazia um desenho em cima do rocambole assim, “tiissssss”, o açúcar queimava e fazia um desenho xadrez pra a gente achar bonito. O enfeite do rocambole não era só com açúcar. Ela inventava e gostava de inventar. E fazia com muito bom gosto”, completa.

Bebidas das festas

“Nas festinhas, a bebida era *Guaraná Antarctica*²²: Papai botava as garrafinhas na mesa com os copinhos e os enfeitinhos. E bebíamos refresco também. No meu tempo já tinha Ki-suco²³”, conta Naná.

“Na minha época, não tinha Ki-suco, não. Era guaraná mesmo, mas só às vezes”, explica Maninha. “O guaraná era muito apreciado, mas raríssimo, porque não tinha muito dinheiro para comprar. Ahhh... Tinha também o refresco de groselha, que era bonito e nós gostávamos muito dele”.

Casamentos

Os cardápios das festas de casamento das filhas de Diva e Luiz seguiram a variação das diferentes épocas. No casamento de Tucha, por exemplo,



22 | O Guarana Antarctica começou a ser produzido e comercializado no Brasil em 1921. Fonte: www.guaranaantartica.com.br



23 | O Ki-Suco nasceu em 1927, nos EUA. Em 1961 o produto foi lançado no Brasil, a princípio, com o nome de Q-Suco. No finalzinho dos anos 1960, o Q-Suco passou a se chamar Ki-Suco. Fonte: <http://historiadapublicidadefasam.blogspot.com.br/>

os convidados se refestelaram com pernil, “farfão” e, claro, um tradicional bolo de casamento, tudo feito em casa. “Comemos pernil com sanduíche de pão de sal, e bebemos muito vinho, cerveja, refrigerante...”

Já no casamento de Daisy, em 1974, o protocolo foi outro. Em Belo Horizonte, ela mesma encomendou a festa em um buffet, responsável por organizar tudo. “Foi uma festa linda... Salgadinhos, docinhos, bombons. Mamãe não implicava muito com meu modo de viver. Ela não esperava que eu casasse, ninguém esperava. Eu fiz todo esse cerimonial por minha conta. Papai me deu todo o dinheiro, o mínimo necessário, e a festa foi lá em casa, que lotou do jardim até o fim do quintal”, recorda.



Guloseimas do dia a dia

Algumas guloseimas, preparadas em geral pela Vovó Belinha ou pela sua irmã Titia, foram responsáveis por marcar com ternura a memória e o paladar das crianças. “Vovó fazia a cocada; branca, super levinha... Mas tinha uma coisa jocosa: na copa da casa de Vovó – uma copa muito grande, toda azulejada – tinha um armário assim, daqui até lá em cima, embutido... E o quê ela fazia, coitada? Ela escondia as cocadinhas dentro desse armário pra não ficarem à vista. Acontece que o armário também era usado para guardar querosene e as cocadinhas ficavam com gosto de querosene...”, observa Daisy. “É, elas tinham esse gosto...”, concorda Tucha.

“Outra coisa da qual me lembro demais era a figura de Titia fazendo suspiro... De noite, no inverno, fazia-se muita gemada. Tomávamos aquele copão de gemada... Por isso sobrava muita clara. E clara não era uma coisa muito utilizada. Aí, a gente levava as claras para a Titia. Eram dois garfos: ela punha um garfo em cima do outro, assim... Era um prato fundo. E Titia ficava ali, batendo. Ela tinha a perna quebrada e era surda. Sentava na cama dela, sentadinha assim, com as trancinhas aqui, pegava os garfos e ficava: ‘toc, toc, toc...’ O ritmo era esse: ‘toc, toc, toc...’ E na hora que ela estava sozinha, costumava cantar: ‘Com minha mãe estarei/na santa glória um dia/junto da Virgem Maria’... Às vezes a gente estava lá e adorava ver Titia bater

claras... Ela tinha açúcar, que ficava dentro de um armário creme, porque Vovó era muito brava e não deixava ela usar a cozinha. Então ela tinha um fogareirinho onde fervia o leite dentro do quarto. Depois tirava açúcar cristal de uma latinha, punha no leite e ficava cantando. A gente levava o suspiro e punha para assar lá em casa. Era aquele suspiro pequenininho... tão durinho... aquela *virgulinha*, gente... Mas era bom demais... Me deu até água na boca”, emociona-se Daisy.

“Mamãe fazia muito pé de moleque de amendoim. Era uma farra e todo mundo gostava. Quando ela estava cortando, a gente ia pegar as raspinhas. Ela, “tum”, com a colher em cima da mão da gente! Esse pé de moleque foi muito consumido lá em casa, normalmente no final de semana”, diz Tucha.



“Ela fazia também muito bolo. Quando estava batendo a massa a gente queria rapar um pouco e ela não deixava de jeito nenhum. Era muito brava. Ela tinha essa pazinha, o pão duro, e com ela rapava a massa até acabar, até não ficar mais nada. E quando ralava o coco...? Hum... Eu ficava doida pra comer e não podia, senão fazia falta. Ela só dava a casca. A gente ia comer a casca de coco lá no quintal, chupava assim”, mostra Daisy.

Quem preparava a comida

“Mamãe cozinhava, mas sempre teve alguma ajudante para fazer as limpezas mais pesadas. Elas punham e tiravam a mesa e às vezes também faziam o almoço e o jantar, mas sempre sob orientação da patroa. Mamãe tinha papel ativo na preparação, era muito econômica, porque nessa época – quando eu era menor – não tinha dinheiro sobrando. Era tudo apertado, pois eram muitos meninos, né? Era muita gente”, ri Maninha.

“Na primeira metade do século tinha a Maria e a Conceição, que eram irmãs. A Maria ajudava Mamãe e tinha um filho que era afilhado dela. Conceição ajudava a fazer essa ida e volta da mesa”, recorda-se Daisy.

Aprender a cozinhar

Diva era a chefe de cozinha da casa, mas nunca parou para ensinar nenhum de seus filhos a cozi-

nhar. Maninha conta que aprendeu a cozinhar por “osmose”, rondando o fogão e vendo como é que se faziam os pratos. Ela só foi ter um livro de receitas depois que casou. “Eu ia escrevendo ali as receitas que eu gostava... Agora, nunca tive uma receita de como fazer uma carne de panela, por exemplo, como fazer um angu... Essas coisas a gente observava e aprendia... Nunca tivemos aulas”, afirma.

Naná, assim como Maninha, recebeu uma grande influência de Vovó Belinha e de Tetê. Já Tucha e Daisy contam que nunca tiveram muito incentivo da mãe para aprender a cozinhar. Vira e mexe, ao ver as filhas espiando o fogão, Diva falava: “Sai pra lá, menina, vai brincar no quintal!”

“Como a gente era a rapa do tacho da família, teve outro tipo de educação: brincávamos muito na rua, íamos para a casa dos outros, andávamos de bicicleta”, pontua Daisy.

“O que pode ter influenciado foi o seguinte: durante muito tempo, as mulheres eram praticamente obrigadas a ir para a cozinha. Por isso, muitas mães mais modernas não queriam que as filhas tivessem esse mesmo tipo de comportamento. Elas já viam a atividade de fazer comida como uma coisa negativa, um sinal de escravidão”, analisa Maurício.

Comer fora

“Na minha época, a turma nem sabia o que era um restaurante. Muito tempo depois foi que Papai às vezes levava a gente para comer fora, mas eu já era mocinha. Era num restaurante lá na Pampulha que tinha vários tipos de carne, um tipo de rodízio de carne. Tinha também o *Maria das Tranças*²⁴, onde ele buscava frango ao molho pardo para gente comer com angu. Mas isso eu já era mocinha”, conta Naná.

Maninha também garante não se lembrar de ir a restaurante nenhum durante a infância, a não ser o *Maria das Tranças*:²⁴ “Papai levava uma panela grande e enchia com aquele frango. Desse negócio de rodízio de carne eu não participei. Eu já era mais adulta e não acompanhava Papai com a meninada.

“Na primeira metade do século [20], eu não me lembro de ir a restaurante, não. Lembro-me só de ter ido num restaurante lá em Lagoa Santa, que se chamava *Restaurante do Bosque*, ressalta Daisy. “Tinha outro, em Betim, uma churrascaria, onde Papai levava a gente para comer. Mais tarde, tinha o *Maria das Tranças*. Domingo, a gente ia lá no fim do mundo para comprar frango ao molho pardo”.

“Tenho uma lembrança muito clara de quando apareceu a primeira sorveteria americana lá na Rua Tupinambás. Ficava nas ‘Lojas Americanas’ e, pela primeira vez, vi um balcão com umas cadeiras compridas assim... A gente pedia *sundae* e *banana*



split. Era uma coisa fantástica, eu devia ter uns 10 anos...”, lembra Mauricio.

“Papai levava a gente para tomar sorvete lá no “Seu Domingos²⁵” ou no Polar. Era o máximo que tinha aqui”, comenta Naná. “Agora o Seu Domingos caiu de moda, está muito decadente... Passou uma época em que fazia muito sucesso, vivia cheio... Eles serviam sorvetes de sabores diferentes”, diz Maninha.

Natal. O leitão do Vicente

“Nosso natal era muito festejado”, salienta Naná. “Do Rio de Janeiro vinha o Zé Palhano e ficava conosco um mês. Passávamos o Ano Novo com ele e Nonô²⁶ fazendo graça... “Todo natal nosso tio Vicente

mandava para Mamãe um pernil ou um leitão. Quando era leitão, Mamãe detestava. Ela ficava brava: ‘O que eu que vou fazer? Não tenho nem onde botar pra assar...’ Mas ele continuava mandando”, conta Maninha.

“Falando em Vicente,” lembra Mauricio, “ele era presidente do Banco Mercantil na época e eu pertencia ao Sindicato dos Bancários, que vivia fazendo manifestações na porta do banco. Era bem central, ali na Rua Tupinambás, quase esquina de Amazonas. Eu me lembro que uma vez fui convidado para entrar na sala da diretoria. Todo dia, lá pelas três horas da tarde, era servido um lanche para todos os gerentes, com uma enorme variedade de iguarias. A mesa era fantástica. Além de café com leite, tinha bolos, biscoitos, queijos e outros quitutes gostosos. Terminado o lanche, todos voltavam para o trabalho.”

24 | Localizado no bairro São Francisco, região da Pampulha, o restaurante Maria das Traças foi inaugurado em Belo Horizonte, no ano de 1950, e funciona até hoje, inclusive com uma filial na Savassi.

25 | O nome correto é “Sorveteria São Domingos”, mas comumente chamada por muitos de “Seu Domingos” como referência ao sobrenome do fundador. Inaugurada em 1929, a sorveteria funciona até hoje (11/2019) na Av. Getúlio Vargas, 800, esquina de Rua Santa Rita Durão.

26 | Carlos Alberto, o Nonô, nasceu em Belo Horizonte, no ano de 1935, e faleceu em 2005. Foi o terceiro filho do casal, logo depois de Paulo, nascido em 1932.

O sonho de Diva, quando menina, era ser professora. Para isso formou-se na Escola Normal. Casou-se aos 22 anos com o engenheiro Luiz e já aos 24 teve Maninha, a primeira de sete filhos. Um ano depois nascia Paulo. Aos poucos, com a família crescendo, Diva foi se dedicando cada vez mais ao funcionamento da casa e ao cuidado para com a alimentação de todos. Quando percebeu, assumia um papel tão essencial que voltar atrás já não era mais possível. E assim se entregou à função que a vida escolheu para ela e que ela tratou de acolher como ninguém. Como uma regente, era ela quem conduzia os sucessivos aromas que partiam da pequena cozinha e se emendam num ir e vir contínuo dentro daquela casa, das primeiras horas da manhã, até tarde de noite, encerrando-se apenas quando todos já estavam, enfim, na cama.

Era Diva quem imprimia as regras, que dava ordens e as fazia respeitar; era ela quem cuidava das compras, lidava com os inúmeros e indispen-

sáveis fornecedores, escolhia os alimentos, decidia os pratos que iria fazer e era ela, especialmente, quem preparava todas as refeições de uma rotina que jamais poderia cessar, em um fogão que praticamente nunca esfriava.

Durante alguns momentos de sua vida, Diva pôde contar com a ajuda de empregadas, com quem dividia as tarefas domésticas. Dispunha também, regularmente, do apoio dos filhos, a quem fazia questão de envolver diretamente nas tarefas de organização da casa. Isso, aliás, era parte indispensável da educação que dava a eles. Mas era ela quem sempre cozinhava. Só ela.

Os alimentos que preparava para seu marido e seus filhos sempre foram muito simples, nada muito elaborado, como lembra Maninha. A época não permitia esbanjamentos, devido a um orçamento familiar sempre muito estrito nos primeiros anos da vida profissional de Luiz. Mas fosse um simples café com leite ou o desejado lagarto do final de semana, fossem os pasteizinhos de sábado ou o

eventual pé de moleque, tudo era também sempre muito gostoso. Porque Diva tinha deferência pelos alimentos e era, por isso, sempre tão parcimoniosa. Essa era, pois, sua mais peculiar maneira de agregar. Enquanto Luiz era mais afetuoso e criativo, e assim, dava corda aos sonhos e à imaginação de seus filhos, Diva era mais resoluta e até mesmo mais enérgica. Mas tudo isso lhe garantia a eficiência que precisava para conseguir ser impecável no cuidado que se propôs a ter com sua família.

E conseguiu. Conseguiu até mesmo muito mais que isso. Apesar de brava, uma característica sempre lembrada com humor pelas filhas, Diva passou, por meio de sua comida, um afeto que nem sempre era verbal. Com sua comida e, claro, com a devoção que dispensava ao seu preparo, ela manteve sua família sempre unida ao redor da mesa. Mais do que isso, foi através de sua comida que Diva imprimiu em seus filhos a insubstituível memória afetiva de um paladar que até hoje refaz em todos eles as crianças que foram e que, de certa forma, são até hoje.



PEQUENA HISTÓRIA GASTRONÔMICA

Elas vieram do Norte, de terras que nós, meninos, só conhecíamos das aulas de geografia: Pará, capital Belém. Eram tios e primos de Bedê (Raimundo Cesar Freire Bedê), que dali a alguns dias se casaria com Maria Neusa, minha irmã mais velha.

Desceram do avião no Aeroporto da Pampulha com mil malas e balaios que, curiosos sobre o conteúdo, ajudamos a carregar até o carro de Papai. Chegando perto de nossa casa, na Rua Padre Rolim, fomos recepcionados pela palmeira de açaí, imponente, plantada no jardim vizinho de minha avó, único sinal do Norte à vista, que os visitantes logo reconheceram.

O açaí era uma raridade em Belo Horizonte a tal ponto – arrisco-me a dizer - que era o único da cidade. Todos os anos, na época da colheita (não me lembro quando era), minha avó convocava os netos para descer os cachos, retirar os coquinhos e colocá-los numa grande bacia de alumínio. A etapa seguinte – a nossa preferida – era ralar os cocos para tirar o caldo, o que era feito com uma roupa velha, colorindo-nos de roxo dos pés à cabeça. O resto era por conta de vovó e Tetê. Depois bebíamos, sem preocupação com o teor alimentício do suco, mais pela raridade do que pelo sabor, que nunca me agradou muito.

A casa parou para recepcionar os visitantes. Enquanto os adultos trocavam beijos e abraços e comentavam sobre a longa viagem, eu olhava as malas e balaios, curioso para saber o que viera de tão longe. Lá pelas tantas, um visitante pegou um baliao e, na companhia do meu pai, foi até o quintal onde abriu a tampa. Para minha surpresa, lá de dentro ele tirou uma penca de pequenas tartarugas que, mais tarde, fiquei sabendo que se chamavam muçuãs, no Pará.

Eram, seguramente, de dez a vinte pobres animais, presos a um arame por um furo no seu casco. Sem muitos cuidados, foram jogados dentro do tanque, onde havia um pouco de água. Minha curiosidade só crescia e eu não me arriscava a perguntar para que serviam. Seriam presentes para as crianças da casa? Para que tantos?

No nosso quintal já moravam dois jabutis, bem maiores do que os recém-chegados e com o casco marrom, diferente do tom esverdeado dos muçuãs. Eram tratados com muito carinho por todos da casa. De vez em quando ganhavam bananas; fora isso, comiam o que encontravam nas touceiras de mato ou na pequena horta. Para que mais daqueles animaizinhos? Só tive a resposta no dia seguinte.

A véspera do Ano Novo amanheceu com os visitantes e moradores conversando animadamente na copa e na cozinha, onde Mamãe preparava o café da manhã. Mais duas ou três cestas foram abertas e nelas estavam frutas que eu nunca tinha visto: cupuaçu, graviola, bacuri, pupunha, inajá, tucumã, etc.



Experimentei, gostei de algumas, de outras não. Bom mesmo eram as uvas, as maçãs, as castanhas portuguesas e nozes. As castanhas e nozes, preferidas de Mamãe, eram caras e só chegavam à nossa mesa nas festas de fim de ano.

Acho que, junto com as frutas, vieram também maços de jambu e garrafas de tucupi. Talvez pela dificuldade de achar patos, não me lembro de terem preparado o pato com tucupi (e jambu). Para ser sincero, na época eu preferia a sopa de caldo de carne com batatas que minha mãe preparava para o jantar.

Antes do almoço, um tio do noivo pediu à empregada para ferver água num caldeirão enorme. Como não cabia no fogão elétrico da cozinha, o caldeirão foi posto num fogareiro a lenha, improvisado por meu pai no quintal (que naquela época ainda era de terra batida). Para que tanta água, eu me perguntava, sem ousar expor minha ignorância.

Quando a água começou a ferver, o tio buscou a penca de muçuãs que estava no tanque e, com a maior naturalidade, jogou os pobres animais dentro do caldeirão. Horrorizado, eu não acreditava no que via, na maldade que aquele monstro do Norte era capaz de fazer. Mas, o pior ainda estava por vir. Depois de cozidos, os muçuãs foram libertados do arame e colocados numa grande bacia para esfriar. O passo seguinte foi cortar o seu casco no meio com golpes certos de machadinha e tirar a carne e os miúdos de dentro. A minha revolta foi tanta que nem me sentei à mesa quando foi servida a sopa que resultara de toda aquela crueldade. Nem mesmo sei se foi uma sopa.

Tudo é festa. Natal, Ano Novo e o casamento de Maninha e Bedê marcado para o dia 5 de janeiro de 1954. A agitação é geral: as crianças de férias, os hóspedes chegando e muita coisa ainda a ser feita.

Do Rio de Janeiro vem o Fernando, irmão do noivo e costureiro afamado da alta sociedade. É ele que vai fazer o vestido da noiva, as roupas das mulheres da família e, de sobra, comandar a decoração da sala de visitas. Chega à última hora. Mamãe acha que não dá tempo, mas prefere se calar para não provocar

discussão. Alguém justifica o atraso, dizendo que ele não pode se afastar muito tempo de sua clientela carioca.

Sem aulas nem deveres, fico por ali passarinhoando o alvoroço. Para espanto de todos, Fernando usa métodos inovadores para fazer os vestidos: corta os tecidos sobre a mesa da copa sem usar moldes; nada de alinhavos (junta as partes com alfinetes e a máquina de costura salta os alfinetes, milagrosamente, sem tocá-los com a agulha). E os vestidos ficam prontos numa velocidade espantosa...

São muitos os detalhes da decoração. Só me lembro de um: sobre a mesa da sala surge uma grande boneca (provavelmente uma noiva), cujo vestido é todo decorado com metades de pêssegos. Gosto do arranjo, mas lamento quantas sobremesas gostosas foram suprimidas para que a boneca ficasse bonita.

Para os hábitos alimentares tão simples de nossa família, o casamento de Maninha representou um choque gastronômico inesquecível, ao menos para o menino de 12 anos que eu era naquela época.



RECEITAS ESPECIAIS



Torta de Banana com Ameixa

Ingredientes

- » 1L de leite condensado
- » 6 bananas caturras maduras
- » 2L de leite “de vaca” (usar a mesma medida do leite condensado ou 2 copos)
- » 6 gotas (aproximadamente) de essência de baunilha
- » 1 colher de Maizena (bem cheia)
- » 200g de ameixa preta
- » 3 ovos
- » 1 pitada de sal

Modo de fazer

Base

- 1 – Misture o leite “de vaca” com o leite condensado e tempere (sal, açúcar etc.).
- 2 – Dissolva a Maizena e as gemas em um pouco de leite e coe (guarde as claras para o suspiro).
- 3 – Junte as gemas dissolvidas à mistura de leite condensado e leite “de vaca”.
- 4 – Leve tudo ao fogo e deixe ferver, formando um creme bem fino.
- 5 – Mexa continuamente até engrossar o creme.
- 6 – Reserve.

Doce de bananas e calda de ameixas

- 1 – Corte as bananas caturras ao meio.
- 2 – Leve ao fogo, fazendo um doce com calda grossa.

- 3 – Deixe esfriar.
- 4 – Faça uma calda grossa com as ameixas (sem caroço).

Suspiro

- 1 – Bata as claras (colocando uma colher de açúcar bem cheia) até ficarem bem firmes, no ponto em que não caiam da batedeira.

Montagem

- 1 – 1º Creme; 2º Doce de banana; 3º Calda de ameixa (distribua bem as ameixas pela torta); 4º Suspiro (uma camada bem grossa).
- 2 –ASSE em forno brando só até dourar o suspiro, leve à geladeira e sirva depois que a cobertura estiver dura.



Olho de Sogra

Ingredientes

- » 1 copo de leite
- » 200g de açúcar
- » 1 coco ralado fino
- » 2 gemas
- » 500g de ameixas em passa
- » Açúcar refinado (para finalizar os doces)

Modo de fazer

- 1 – Misture o leite, o açúcar e o coco.
- 2 – Deixe engrossar até que o doce se solte do fundo da panela.
- 3 – Bata delicadamente as gemas e misture-as ao doce ainda no fogo.
- 4 – Parta as ameixas ao meio e recheie cada metade com o doce.
- 5 – Passe as ameixas recheadas no açúcar refinado.



Charlotte

Ingredientes

- » 200g de biscoito champagne
- » 1,5 copo de água açucarada
- » 6 colheres de achocolatado
- » 1 lata de leite condensado
- » 1 lata de leite “de vaca”
- » 4 gemas
- » 1 L de creme de leite
- » 4 claras
- » 4 colheres de açúcar refinado

Modo de fazer

Base

- 1 – Misture a água, o sal e o chocolate.
- 2 – Umedeça os biscoitos na mistura e arrume-os no fundo da fôrma em que o doce será servido.

Creme

- 1 – Misture o leite condensado com leite “de vaca”.
- 2 – Bata as gemas delicadamente.
- 3 – Leve a mistura ao fogo até ferver.
- 4 – Tire a mistura do fogo e acrescente as gemas, mexendo até ficarem bem dissolvidas.
- 5 – Leve a panela novamente ao fogo até abrir fervura e desligue imediatamente.
- 6 – Deixe esfriar.

Cobertura

- 1 – Bata as claras em neve até ficarem bem firmes.
- 2 – Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até obter um suspiro consistente.
- 3 – Misture o creme de leite ao suspiro delicadamente até ficar homogêneo.

Montagem

- 1 – Vire o creme sobre os biscoitos já arrumados na fôrma.
- 2 – Acomode a cobertura por cima do creme e leve à geladeira.
- 3 – Sirva frio.

* **DICA:** Fica melhor quando é feito na véspera.



Ovos Nevados

Ingredientes

- » 6 ovos
- » 1L de leite
- » Açúcar a gosto para temperar o leite
- » 6 gotas (aproximadamente) de essência de baunilha, ou licor de cacau, ou casca de limão
- » Pitada de sal

Modo de fazer

- 1 – Separe as claras das gemas.
- 2 – Bata as claras em neve até ficarem bem firmes e reserve-as.
- 3 – Bata delicadamente as gemas e reserve-as.
- 4 – Leve o leite ao fogo em uma panela grande até ferver e baixe o fogo.
- 5 – Tire pedaços da clara em neve com uma colher de sopa e coloque no leite fervendo.
- 6 – Deixe cozinhar por aproximadamente meio minuto e vire para cozinhar do outro lado.
- 7 – Tire as neves cozidas do leite e deposite-as na tigela em que o doce será servido.
- 8 – Tempere o leite (depois de cozinhar as claras) com o açúcar, o sal e a essência de baunilha.
- 9 – Tire a panela do fogo e acrescente as gemas batidas.
- 10 – Misture delicadamente as gemas no leite.
- 11 – Leve a panela novamente ao fogo e tire imediatamente após a fervura.
- 12 – Vire o creme sobre as claras acomodadas na tigela.
- 13 – Leve à geladeira para servir frio.

ÍNDICE DE FOTOS ANTIGAS

Página	Foto
16	Família Guimarães Cadaval no Parque Municipal (Belo Horizonte, final da década de 1940)
19	Luiz e Diva (s/data)
29	Residência da Família Guimarães Cadaval (Belo Horizonte, 2012)
32	Diva (s/data)
36	Recorte – Notícia do Diário de Minas sobre os 100 anos de Diva (2006)
37	Diva (entre 2006 e 2008)
53	Geladeira da Família Guimarães Cadaval (década de 1940, ainda em funcionamento em 2019)
65	Instalações da Fábrica de Banha Irmãos Perrella, em Belo Horizonte (s/data)
67	a) Lata de Gordura de Coco Carioca b) Feira livre
69	Armazém Colombo, Belo Horizonte (1950)
72	Maria Sílvia e José Luiz no dia do casamento (27/09/1958)
75	Luiz, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia e Daisy almoçando na Churrascaria Camponesa, em Belo Horizonte (década de 1960)
77	Diva (provavelmente na década de 1930)
81	Palmeira de açaí
83	Maria Neuza e Raimundo no dia do casamento (05/01/1954)
96	Maria Sílvia, Mauricio, Daisy, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia, Carlos Alberto e Paulo, em Belo Horizonte (2001)

SOBRE OS AUTORES



Mauricio Cadaval nasceu em Belo Horizonte, em 1941. Formado em Sociologia e Administração, hoje aposentado, foi consultor de transportes urbanos e professor da Universidade de Brasília.



Ana Paula Drumond Guerra nasceu em Belo Horizonte, em 1970. É jornalista, mestre em Letras, historiadora oral e curadora de memórias pessoais.



Este livro foi publicado como obra independente por Mauricio Cadaval e impresso pela gráfica Athalaia com a família tipográfica Mr Eaves Sans OT, usando papel couché 150g/m² no miolo e papel cartão 300 g/m² na capa.