

E agora a receita da vovó



Cremilda Medina

tenção, que às vezes esquecemos da história coletiva e das memórias individuais que não se contaminam com os progressos do conhecimento científico ou das modas nutricionais. Acompanhando o texto de Regina Cunha, recupero, em 2018, lembrança de meus netos, jovens do mundo digital, pós-industrial, portadores de novas tendências da cultura contemporânea. Copio aqui uma passagem do meu livro de 2012, edição da autora (Cremilda Medina), *Casas da Viagem*, em que lembro de um mingau que uma tia, em Portugal, onde nasci, servia para os pequenos sobrinhos. Assim:

Da tia Lídia ficou a memória gustativa das cozinhas da viagem, assinada no mingau de domingos à tarde na casa dos avós. No meio da tarde, chamava os sobrinhos e servia aquele creme ainda morninho, inesquecível. Saí em 1953, no fim da infância, da cidade do Porto, para vir morar na cidade gaúcha, Porto Alegre. Em janeiro de 1971, ancorava em São Paulo: com família formada, já professora universitário. Muitos acontecimentos se sucederam, mas vamos ao que interessa: em 2010, Alice, minha neta, foi para a Holanda fazer um intercâmbio de terceiro colegial. Às vésperas de fazer 18 anos, me escreveu pedindo a receita do mingau que

eu fazia quando ela e o irmão, Gabriel, eram pequenos e passavam o mês de férias de inverno comigo em Mongaguá, no apartamento do litoral sul de São Paulo. Alice também queria um lanche quentinho para o inverno holandês. Eu não tinha a receita, sabia de intuição como tia Lúdia apresentava o creme. Minha neta fazia questão de insistir, mais canela, vovó, mais canela. Mandei por e-mail o lanche histórico que atravessou gerações. Pois não é que, no ano seguinte do século XXI, Gabriel, 22 anos, foi para Florença estudar italiano e molhos para macarrão – havia cursado gastronomia em São Paulo e se preparava para certas qualificações no mercado. Ana Flávia, minha filha, preparou um álbum para o Gabo levar na bagagem, Receitas do Coração. Toda a família colaborou e a parte Ximenes, pai do Gabo, que se expande em cinco filhos e uma filha, noras e genro, claro, avós quase lotou o caderno. No meio de tantos quitutes afetivos, mandei a abençoada receita do mingau que abraça com afeto a inesquecível tia Lúdia. Permitam-me transcrever essa ingênua página culinária que viaja no tempo das misteriosas recorrências. Há experiências humanas, entre elas, as alimentares, que desconhecem a obsolescência:

Mingau da vovó

Querido Gabo,

Esta não é uma receita para um especialista e sim, uma memória de afetos da infância, sua, minha, nossa. Lembra das férias de julho, com vento vindo do mar, cobertores e roupa quente em Mongaguá? Por volta das cinco da tarde você e sua irmãzinha Alice me pediam para fazer um mingau. Então eu lembrava os domingos à tarde, na casa do meu avô paterno, o jornalista e pastor Armando, pai do Zeca e sobrinho do escritor português Alexandre Herculano. Ali, em Vila Nova de Gaia, a criançada – Artur, Dina, a mãe da Midinha, Arnaldo, minha irmãzinha Dina e eu – íamos à cozinha comer o creme da tia Lúdia, a irmã solteirona do meu pai. Lá não se chamava mingau, era creme com canela. Adorávamos o lanche, mas nunca pedi a receita. Por intuição vim a fazer muito mingau no Brasil. Quando adolescente na casa dos meus pais, em Porto Alegre; depois, em São Paulo: para seu tio Daniel e sua mamãe. Mas nem a Ana Flávia nem o Dani eram

muito fã do mingau. Vocês, os netinhos amorosos, sim, me exigiam o quitute nas tardes frias de Mongaguá ou em São Paulo. Qual não foi minha surpresa quando a Alice escreveu da Holanda pedindo a receita. O desejo veio também inspirado no frio europeu. Nunca havia registrado os ingredientes e o modo de preparar de um prato tão banal. Que fazer? Improvisei como se estivesse na cozinha passo a passo da intuição histórica. Chega de conversa, lá vai a segunda tentativa:

Ingredientes:

Leite (*três quartos de litro?*)

Ovos (*três gemas*)

Maisena (*quatro colheres de sopa*)

Farinha de trigo (*uma colher de sopa*)

Baunilha (*duas colheres de cafezinho*)

Açúcar a gosto (*vocês adoravam leite condensado também*)

Uma pitada de sal (*que sempre salienta o gostinho do creme*)

Canela

(Se houver erro de cálculo, a corrigir no ato criativo...)

Modo de preparar:

Põe o leite a ferver; desmancha a farinha (maisena e trigo) em leite frio; quando começar a ferver o leite, mistura a farinha desmanchada no leite frio, mais o açúcar e/ou leite condensado e a pitada de sal; mexe sempre e avalia se ficou no ponto de mingau ou se precisa de um retoque de farinha, novamente desmanchada no leite frio. Quando está no ponto, acrescentar as três gemas também desmanchadas. Põe o creme em uma travessa ou nos pratos de sobremesa (*vocês tinham pratinhos especiais*) e polvilha com canela, *detalhe que vocês não dispensavam.*

Com um beijo doce como as lembranças da

Vovó Crê.

São Paulo, 30 de maio de 2011.

