

# MUSEU DA PESSOA

## História

### Lembranças de Prazeres e Sabores

História de: [Ninfa Zamprogna Barreiros](#)

Autor: [Ninfa Zamprogna Barreiros](#)

Publicado em: 06/06/2010



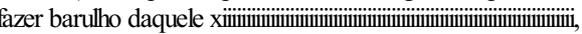


O SUOR E ~~SANGUE~~ **TOMATES** DE CADA DIA...



netoTORIN

História completa

Como ativista... Não aposentada... Fazem uma idéia de um domingo de uma ativista? Intitulo-me ativista e não aposentada, isto porque tenho uma porção de atividades. Mas, voltando ao domingo... Não, vocês não imaginam Fiquei com vontade de escrever... É mole? Na verdade fui intimada por uma vizinha a escrever as memórias da nossa rua, isto foi quando a rua fez vinte e cinco anos. Ela me lembrou que vale mais uma imagem do que uma fala... Agora, minha rua, se encontra com vinte e oito, portanto, três anos se passaram e, eu, nada... É que prometi escrever as receitas da nossa rua mais alguns fatos engraçados do dia-a-dia das coisas hilárias que me acontecia. Ela aproveitou para perguntar o que eu iria fazer de almoço. Resundi um magro: não sei ainda, pois, já eram onze horas. Entrei no computador, vi meus e-mails, colhi meus ovos, leite e lâ... Da colheita feliz, é claro, do Orkut. Alguns amigos sabem das coisas que me aconteciam ora em Araras, ora em Campinas e mais em "Pirce" (apelido que dei para Piracicaba, porque aquele "visite Pira antes que acabe" é bem próprio de quem não gosta da nossa cidade, ou gosta de mais (fico com essa última), mas "Pirce" para mim é aquela linguagem do baixo Tietê, onde os bandeirantes em contato com aqueles que estavam aqui (falaram que era índios, mas como não vivi nessa época e tampouco não pesquisei, uma vez que não sou acadêmica) então, deu essa linguagem maravilhosa que só piracicabano tem, virou folclore. Todos conhecem um piracicabano nato, pela forma de falar. Às vezes parece que somos sultistas, mas já vi minha amiga Rose falar, e, só o que temos é a forma de "parece que eles falam cantado". Tudo que escrevo é a pura verdade, não tenho culpa se acontece comigo e parece hilário... Feito esse preâmbulo, porque é difícil escrever o que o pensamento quer expressar. Ah Esqueci... Estou fazendo ioga para ver se melhora a minha cabeça (vou escrever a respeito, fica para a próxima), porque estou sempre me esquecendo de tudo. Dizem que é stress... É muito chique fala aí. Eu hem... Pois é, me lembrei de amigas minha a Josie e a Gláucia, Rosana e a Ale para começar as minhas receitas de rua. Pode lembrar-se de amigas num domingo de junho? Ah Poupe-nos, não é? Mas, essas são Amigas de trabalho (com A no maiúsculo mesmo), porque tenho grandes amigas de cada coisa, que alguém nem pode imaginar. É tudo que alguém não quer lembrar. Do trabalho, mas dos amigos... A gente não esquece. Pode. Eu posso. E, essa sou eu. Pensei assim: Que será que elas estão fazendo de almoço num domingo de junho, frio? Será que elas sabem cozinhar? Claro que sabem. Mas, como trabalham fora ou no caso de uma delas estuda... Ou é casa da mãe ou da sogra ou restaurante (aqui vão muito risos, porque sei onde uma se encontra). Daí, pensei... Vou passar minha receita de hoje para elas... Abro a minha terceira, isto mesmo terceira latinha, para continuar, pois são três horas da tarde (isso porque sou ativista e não tenho hora para fazer o almoço) e preciso verificar se cozinhou a "brajola" foi isto que pensei para hoje e, ainda, não posso por tomate (isto porque meu genro não gosta) falem aí vocês eu sou a sogra que muito marmanjo gostaria de ter... Mas meu genro merece um "mimo", não é o namorado que eu queria ter, dizem os psicólogos que os genros são ou o filho ou marido que você gostaria de ter. Ah. Haja psicologia, você morre louca. Marido nem pensar, porque todo mundo sabe da minha teoria de que não sou perfeita, mas filho... Isso sim, porque ele é muito Zen, tampouco porque é o noivo da minha filha, mas um filho mesmo. Seu tivesse um filho iria ser como ele, paciente, parece que foi criado no Japão, tem um respeito pelos mais velhos, isto porque eu educaria com esse princípio. Atualmente, gostaria que toda a moçada (algumas, pelo menos) fosse fazer um estágio nesse país, é necessário, porque tenho visto cada coisa... De "cinema" porque contar alguém não vai acreditar. Mas vamos ao que interessa... A receita de hoje... Domingo. BRAJOLA Compre uma carne chamada "Ponta de Alcatra" e, veja quantas pessoas vão almoçar. (minhas receitas são sempre assim... "ecologicamente correta") se são três, multiplique por dois... Portanto, seis bifês de "Ponta de Alcatra", vai que demore... Pelo menos, vale à pena esperar, isto porque, aqui em casa cozinho para três (lembrem-se sempre de quem trabalha fora sempre teve alguém que fizesse para você, auxiliar, restaurante self-service... Agora, você está em casa e não se esquecer do "sabor" que tem a comida da "mãe" ou da "sogra" não tem coisa melhor, não tem dinheiro que pague isso... não deixa de ser um troféu). Então, compre seis bifês. Um detalhe... Esqueci de temperar os bifês. Fruto da cervejinha. Mas, tempere os bifês com alho e cebola, bem... Tem uma coisa antes. Se o açougueiro pedir para você assim: "Quer passar no amaciador?" Fale que sim, parece que eles sabem quando a gente não é muito boa na cozinha e vai fazer uma receita que é da mãe (no caso, é da minha Tia Maria, que até hoje me lembro e que a família toda fazia, porque a mãe dela fazia e a dona Elisa (mãe da minha tia) era filha de italiano e italiano para fazer molhos, isso porque a brajola mata dois coelhos numa cajadada só, serve de molho para a macarronada de domingo, mas, no meu caso, é para colocar sobre o arroz Swat, não tem coisa melhor). Acho que a carne fica macia Bem, abri a minha geladeira e vi o que tinha. Cabe lembrar que, se você pedir em bifês, é um bifão, então cabe uma porção de coisas nele, no meu caso, coloquei o que tinha na minha geladeira, coloquei um pouco de cenoura na manteiga (sobras), bacon, brócolis (sobras), azeitona, cebola, Depois, faz o bifê se parecer com um pacotinho e fecha-os com palitos. Na panela de pressão, você coloca óleo (bem pouquinho), cebola e alho. Deixa dourar. Coloca os embrulhinhos (os bifês embrulhados), vira de um lado para outro até você ver que deu uma 'dourada' na carne, na verdade, creio que é dar uma fritada em todos os lados, bem daí começa aquele "jeito" seu... Coloquei mais sal (a carne solta água, não se assuste daí é bom experimentar), coloquei um pouco de molho inglês, um pouco de shoyo e ainda coloquei manjeriço, fechei a tampa da panela e deixei cozinhar até fazer barulho daquele , espera dez minutos e desliga. Posso falar para vocês que ficou um cheiro na casa toda... Como se eu fosse uma "quituteira" de marca maior. Que o cheiro estava até na rua, ah... Estava Bem agora vai a receita do arroz da Swat (esse nome é porque eu fui ao dançando a bordo (acabei com o meu medo de navio) e conheci um rapaz, que estava na piscina de água quente e que fez um treinamento na Swat, só fiquei sabendo que ele era da Swat porque me deu câimbra, vocês podem imaginar a cena e o rapaz me dizendo que eu deveria apertar entre o "calcanhar de Aquiles" e a sola do pé, foi muito para minha cabeça... Mas, passou a câimbra e daí ouvi as dicas do moço, é por isso que chamo "arroz da Swat". Quem não sabe fazer você despreocupada, porque depois desse arroz, todos vão pensar que a vida toda você só soube fazer arroz na vida, o que não deixa de ser muito engraçado. Pegue uma panela (pequena, média ou grande) encha de água até um dedo seu( na horizontal), ponha no fogo e deixe ferver; quando estiver fervendo você coloca xícaras de café de arroz (aqui em casa somos três então coloco quatro, porque a gente nunca sabe quem virá para almoçar ou janta, então tem uma a mais), segundo o rapaz da Swat uma xícara de café de arroz você está bem alimentado. Bem, fervida a água, colocada a xícara em número de pessoas, coloque um dente de alho, meia cebola e sal e aproveitei as sobras de cenoura na manteiga (exagerei quando fiz, mas valeu à pena porque aproveitei na brajola e no arroz). Só piquei-as bem pequenininhas. Deixei a água secar. Ficou um arroz bonito e saboroso. É verdade mesmo. É tão fácil. Não precisa dourar, fritar. Fica uma delícia, uma vez que aproveitamos tudo o que tem de bom no alho e na cebola. Ia me esquecendo... Coloquei um pinguinto de óleo. Bem amigas, aí foi o arroz e a brajola Mas, não fiquei nisso. Fiz uma salada de rúcula, tomate e cebola. Se vocês pensam que eles vieram para almoçar... Ledo engano. Vão almoçar no sogro (risos), isso tudo irá ficar para o jantar de domingo. Isto porque, na minha casa todo mundo toma café da manhã, almoço e janta. Até. (História enviada em julho de 2010)