

MUSEU DA PESSOA

História

Receita de Família

História de: [Regina](#)

Autor: [cintia de jesus andrade santos](#)

Publicado em: 01/08/2016

Sinopse

O Sabor de uma receita que resgata histórias de uma família reunida.

História completa

Todo mundo tem uma receita de família. Na minha família a receita é um tanto quanto estranha. Mas é a melhor do mundo, obviamente! Minha avó materna, Regina Maria de Jesus foi se embora desse mundo há 26 anos, eu sempre fui muito apegada a ela, embora tenha passado apenas os primeiros 11 anos da minha vida em companhia dela. Uma grande mulher. Na verdade, uma mulher imensa. Baiana, mãe de 10 filhos biológicos, mãe de criação de mais 3. Mulher da vida, trabalhou duro toda vida para criar os filhos, ficando sem marido muito jovem. Sábia, neta de índios, cabelos negríssimos e longos pousados sobre o casaco azul marinho. É essa a memória visual que guardo dela. Ela penteava o cabelo comprido várias vezes para desembaraçar e após repetir isso sem se cansar, enrolava o cabelo e fazia um coque perfeito no topo da cabeça. Aquilo para mim, criança, era a coisa mais digna que alguém podia fazer. Um coque perfeito. Um coque digno. Isso para dizer que essa é a matriarca, dona da receita do bolinho sem sabor. Aos domingos íamos todos para a casa dela. Minha mãe, meu pai e meus irmãos. Logo depois do almoço. Uma casa pequena, bem no fundo de um terreno enorme onde moravam várias famílias. Na casa, um quarto e uma cozinha, o banheiro era do lado de fora. O chão vermelho sempre reluzia ainda que estivesse sujo e a cor queimada dava uma sensação de estar quentinho lá dentro. Imagens de santos pelas paredes, armário de fórmica azul bebê, um rádio velho de madeira, canecas de alumínio para tomar água (que ficavam fresquinhas por causado alumínio). Um cheiro de café começava a subir, um café fraquinho que era o melhor café fraquinho do universo. Depois do café começava o ritual do bolinho. Ela pegava uma bacia de plástico velha, colocava os ingredientes lá dentro (até hoje não sei bem quais são) e passava num dado momento a misturar tudo com a mão. Saía uma massa branca e brilhante com a qual ela fazia grandes cobrinhas finas, depois cortava em pequenas cobrinhas. Cada cobrinha quando grudada com suas pontas formava o desenho de uma gota de chuva vazada. Uma grande gota de chuva. Feitas todas as gotas, colocava pra fritar em óleo muito quente. Forrava uma bacia com guardanapo para “pegar” o óleo do bolinho, e ia despejando-os lá. Todos se serviam e repetiam o café fraquinho. Do lado de fora, ele era branco na maioria das vezes, quando não queimava. E duro. Por dentro uma espécie de massa elástica que se esticava quando comido por causa do polvilho quente. Depois que minha avó se foi minha mãe passou a fazer esse bolinho lá em casa, e todos vinham domingo a tarde para comer. Minhas tias, primos, todos. Outras pessoas amadas foram embora e minha mãe, acho que foi perdendo a graça de fazer os bolinhos, como quem vai perdendo a graça um pouco do ritual pela ausência das pessoas queridas. Registrar essa memória me fez pensar e buscar a receita e tentar fazê-la porque o bolinho sem sabor é para mim o melhor bolinho do mundo.