



Lave bem as panelas*

Ana Cecília Carvalho**

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) | Belo Horizonte, Brasil
anacdecarvalho@gmail.com

Tudo brilhava na atmosfera mágica da cozinha meticulosamente limpa da minha avó: as panelas, os potes de vidro sempre cheios com biscoitos recém assados, os suportes de prata para copos de chá que ela trouxera da Rússia, as taças de cristal guardadas com cuidado nas prateleiras do guarda-louças. No meio da cozinha, perto do fogão, a mesa coberta com uma toalha, onde minha avó, debruçada, enrolava a massa folhada para fazer *strudel* ou *beiqalach*. Ao me ver entrar, ela para imediatamente o que estava fazendo e vem me abraçar e beijar, dizendo: *Sheiri Meidalach!* (menina bonita, em ídiche).

"O que você vai me ensinar a fazer hoje, vovó?"

"Hoje não dá tempo, Hannale, mas amanhã, quem sabe? Já está quase na hora de seu avô chegar e ainda tenho de assar esse *strudel*. Mas fique aqui comigo e me conte como vão as coisas no colégio."

Antes de voltar a enrolar a massa, transparente de tão fina, através da qual dava para ver o tecido xadrez da toalha de mesa, minha avó lava as mãos, tal como um cirurgião na sala de operação.

"Mas, vovó, pra que lavar as mãos? Você não pegou em nada sujo!"

"Bem, Hannale, nunca se sabe onde os micróbios estão. Assim, é melhor prevenir e manter tudo muito limpo na cozinha. Isso é mais importante do que você saber qualquer receita: antes de cozinhar, lave bem as mãos, lave os ingredientes e todos os utensílios. Nunca se esqueça: lave bem as panelas!"

Não gosto de pensar que essas recomendações higiênicas fossem um sintoma de neurose obsessiva na minha avó. Prefiro manter a idealização e acreditar que elas tinham mais a ver com as regras severas da tradição *kasher* seguidas na casa dos meus avós, do que com qualquer traço de patologia. O fato é que nunca as esqueci. Elas sempre me vêm à memória toda vez que entro na minha cozinha para fazer alguma comida.

* Publicado, originalmente, em *O livro neurótico de receitas*. Belo Horizonte: Ophicina de Arte&Prosa, 2012. p. 17-19. Disponível em: <https://cutt.ly/rWyabQQ>. Acesso em: 30 abr. 2021.

** Escritora, psicanalista e Professora Aposentada da Universidade Federal de Minas Gerais.



Das tardes passadas observando minha avó trabalhando na cozinha, ficou também outra lembrança. Um dia, inconformada com a velha desculpa de que ela novamente não me ensinaria uma receita "porque estava com pressa", insisti e disse que só sairia dali depois que aprendesse a fazer um determinado prato. Ela me olhou com seu olhar doce e comovido e falou: "Oh, Hannale, se você me prometer que vai dedicar à literatura o mesmo tempo que dedicará à cozinha, ensino o que você quiser".

A última lembrança é de um *Seder de Pessach*, a ceia da páscoa judaica, na casa dos meus avós. Como sempre, minha avó preparou sozinha todos os pratos da festa. A mesa está coberta com a toalha mais bonita da casa, e a louçaria, devidamente preparada, "kasherizada", para aquela ocasião, resplandece. Embora tudo me pareça perfeito, minha avó continua atarefada, indo e vindo da cozinha, de onde emana o aroma delicioso da sua arte culinária, e diz que podemos começar a leitura da Hagadá porque "as crianças precisam comer". Nisso descubro que, embora sejamos onze pessoas, só há dez cadeiras e dez pratos na mesa. Um lapso freudiano da minha avó? Obviamente, aos 14 anos de idade, eu nada sabia sobre isso. Mas não pude deixar de notar que, como já tinha acontecido em outros jantares e almoços que minha avó preparava para nós, ela havia pensado em todo mundo, menos em si mesma.

Querido leitor, sinto tê-lo desapontado por, nesta crônica, eu não ter ensinado nenhuma receita de culinária, mesmo tendo mencionado a massa folheada para *strudel* e para *beigalach* e aludido ao cardápio da ceia tradicional da páscoa judaica. Desculpe-me se, em vez disso, falo da necessidade de "lavar as mãos, os ingredientes e as panelas." Insisto nisso porque, na verdade, nenhuma receita deveria ser feita sem cuidado com a limpeza.

Mas talvez você goste de saber que, anos depois de pensar muito no lapso freudiano da minha avó, esquecendo-se de colocar um assento para si mesma em volta da mesa, encontrei o sentido da promessa que ela pediu que eu fizesse como condição para me ensinar uma receita: tempos iguais dedicados "à literatura e à cozinha" revelavam, na verdade, a esperança de que eu fizesse algo diferente do que ela tinha podido fazer como mulher, enquanto viveu. Para aquela mulher que nasceu no final do século 19, cozinhar era um ato generoso de amor, dado sem pedir nada em troca. Não obstante, algo naquela alma sensível, inteligente e criativa se manteve sempre inquieto. Ela acreditava que talvez sua neta pudesse, como mulher e profissional, ter garantido um assento à mesa da emancipação.

Recebido em: 23/02/2021

Aprovado em: 23/03/2021