



Um complexo familiar para um bolo impossível¹

Ana Cecília Carvalho*

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

Anos atrás fui a um almoço na casa dos tios de um amigo, para o qual eu seria a "convidada de honra". Isso significava que a dona da casa iria fazer, em minha homenagem, um prato que era a "joia da família", feito em raras ocasiões. Por mais que eu insistisse em saber que prato era esse, meu amigo não se dispôs a me dizer. Tudo o que ele falou foi: "Você vai adorar." Na hora marcada, curiosa e também faminta, cheguei à casa dos tios do meu amigo. Logo na varanda, senti um cheiro muito desagradável, que pensei ser apenas o resultado dos gatos utilizando o espaço como banheiro. Mas, quando entrei na sala de visitas, o cheiro estava muito pior. Agora todo o ambiente tinha aquele mesmo odor pestilento. (Desculpe esses termos, inapropriados para um livro de receitas, eu sei, mas é o mínimo que posso dizer para descrever o que senti no ar daquela casa.). Para minha surpresa, ninguém ali parecia incomodado com o cheiro, pelo contrário. Percebendo que eu estava meio desconfortável e atribuindo isso à fome, meu amigo tentou me encorajar, dizendo que a comida logo seria servida. De fato, não demorou muito para todos serem chamados à mesa. A "joia de família" veio trazida numa grande terrina tampada. Os rostos se iluminaram quando a dona da casa retirou a tampa do recipiente. De dentro da terrina veio o cheiro abominável em uma concentração tão elevada que quase me fez sufocar. Sobre o meu prato, colocaram arroz branco e uma grande porção de tiras cozidas num molho amarelo. "O que é isso?" – perguntei discretamente ao meu amigo. "É dobradinha" Prove e você verá que é uma delícia." – ele respondeu. Não provei. Eu sabia agora que o cheiro desagradável vinha do ingrediente básico: intestinos de boi. Passei o almoço todo mexendo com o garfo, separando aqui e ali os grãos de arroz no prato, fingindo que estava comendo a tal dobradinha.

Não me lembro mais o que havia de sobremesa, mas seja lá o que foi servido, provavelmente não comi também. Um ou dois dias depois, meu amigo me telefonou, meio chateado. Ele me disse que, por mais que eu tivesse tentado disfarçar, todo mundo tinha percebido que eu não tocara na dobradinha. Para piorar, assim que eu fui embora, a tia e o marido começaram uma discussão a troco de nada, na qual antigos ressentimentos foram trazidos à tona. Os filhos tentaram intervir, tomando partido do

¹ Publicado, originalmente, em *O livro neurótico de receitas*. Belo Horizonte: Ophicina de Arte&Prosa, 2012. p. 162-164.

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



pai ou da mãe, mas, com isso, velhas acusações guardadas como que em formol, desde a infância, passaram a ser usadas como dardos. Enfim, uma família à beira de um ataque de nervos. "Não é pra menos" – falei, escolhendo cuidadosamente as palavras – "Uma comida indigesta como aquela reativa qualquer complexo familiar reprimido. Torna-se impossível prevenir o que se segue nessas situações".

Encerrei a conversa e desliguei o telefone, em paz com a minha consciência. Caminhei leve para a cozinha, onde minha filha me esperava para fazermos juntas uma receita de *cheese cake* que aprendi com uma professora de espanhol chamada Hydee, que conheci em Austin. Ela o havia batizado de *Bolo Impossível*, uma iguaria que, pela leveza, perfume e sabor, é capaz de neutralizar qualquer amargura despertada numa discussão de família, mesmo aquelas que você tenha provocado involuntariamente.

Eis aqui a receita:

- 1. Faça uma receita de bolo de chocolate. Leve ao forno pré-aquecido, numa forma redonda de fundo desmontável. Depois de assado, deixe esfriar e desenforme, conservando o bolo sobre o prato do fundo.*
- 2. Cheese cake: Numa tigela, bata duas xícaras (chá) de cream cheese (amolecido em temperatura ambiente) com uma xícara (chá) de açúcar refinado. Acrescente dois ovos grandes, um de cada vez, e uma colher (chá) de baunilha. Bata até virar um creme liso. Asse durante 40 minutos em forno pré-aquecido, em uma forma desmontável redonda untada ou forrada com papel vegetal, do mesmo tamanho da forma em que você assou o bolo de chocolate. Espere esfriar.*
- 3. Modo de armar: Regue a superfície do bolo de chocolate com licor de um vidro pequeno de cerejas marasquino. Espalhe sobre essa camada as cerejas cortadas em metades. Em seguida, desenforme o cheese cake, virando-se sobre o bolo de chocolate. Decore o topo e as laterais com creme chantilly ou com a cobertura da sua preferência. Sirva gelado.*

Recebido em: 13/06/2023.

Aprovado em: 12/07/2023.