

literatura
mínima

ROBERTSON FRIZERO (ORG.)

MICROCONTOS APETITOSOS

Uma antologia dos autores do
LITERATURA MÍNIMA



MICROCONTOS APETITOSOS

Uma antologia dos autores do
LITERATURA MÍNIMA

ROBERTSON FRIZERO (ORG.)

*Todos os homens se nutrem, mas
poucos sabem distinguir os sabores.*

Confúcio

APRESENTAÇÃO

Contar histórias com poucas palavras: é com esta proposta em mente que os autores do projeto Literatura Mínima dedicam-se diariamente a criar microcontos e minicontos, haicais e trovas, a partir de desafios que lanço para o grupo. O resultado pode ser apreciado na vitrine de nossa iniciativa - a conta do Instagram pela qual interagimos com os leitores e tornamos público o nosso trabalho.

Em agradecimento ao apoio recebido por nossos seguidores, oferecemos esta antologia, surgida a partir de uma ideia apetitosa: escrever microcontos nos quais uma receita culinária estivesse inserida, de modo a permitir ao leitor, se assim desejar, reproduzir aquela iguaria a partir da leitura do texto. Os autores, talentosíssimos e sensíveis, prepararam para você, leitor, um banquete de sensações. Tenho a certeza de que, ao final deste pequeno volume, você estará com o coração aquecido e com água na boca!

ROBERTSON FRIZERO, organizador

SUMÁRIO

<i>Alzheimer</i> Leonardo Souza Lima	07
<i>Ambrosia</i> Brígida De Poli	08
<i>Amor à grega</i> Brígida De Poli	09
<i>Arroz cirigado</i> Cláudia Moura	10
<i>Borbulhar</i> Lourenço Moura	11
<i>Biscoito frito</i> Cláudia Moura	12
<i>Bolinho de Chuva</i> Sônia Oliveira	13
<i>Cheiro de Infância</i> Lucimar Vieira	14
<i>Cristalizados</i> Brígida De Poli	15
<i>Filé à Parmegiana</i> Misael Pulhes	16
<i>Fubá com couve</i> Robertson Frizero	17
<i>Herança</i> James Deam	18
<i>No Ponto</i> Maria Neta	19

SUMÁRIO

<i>O rei da festa</i> Brígida De Poli	20
<i>Pão</i> Renata Lima	21
<i>Pães de Mel</i> Osana Santos	22
<i>Panada Veneta</i> Magda Costa	23
<i>Pasta al Limone</i> Robertson Frizero	24
<i>Provas de Amor</i> Gutenberg Löwe	25
<i>Qual o segredo?</i> Gutenberg Löwe	26
<i>Receita de Família</i> Leonardo Souza Lima	27
<i>Resistência</i> Janice Nodari	28
<i>Sabor de infância</i> Janice Nodari	29
<i>Sequilhos</i> Guilherme Balarin	30
<i>Tempero</i> Lourenço Moura	31
<i>Varenikes</i> Daniel Waismann	32



MICROCONTOS APETITOSOS



LEONARDO
SOUZA
LIMA

Alzheimer

Abri as cortinas e o fim de tarde invadiu o quarto. Deitada, ela me olhou desconfiada. Eu sorri; ela relaxou um pouco .

Da beirada da cama entreguei seu doce predileto. Sem furinhos, cremoso, coberto com uma calda dourada de caramelo. Receita simples, daquelas fáceis de lembrar: três ovos, uma lata de leite condensado, a mesma porção de leite integral e um toque de baunilha. Fogo baixo, sem pressa, quase esquecido no forno. A receita era dela; agora, só minha.

Quando colocou a primeira colherada na boca, eu vi, nos seus olhos: ela ainda estava lá.



**BRÍGIDA
DE POLI**

Ambrosia

Para tia Joana

Trepada no banquinho para alcançar a pia, a menina separa os ingredientes.

- Dez claras, doze gemas. *Quebre antes num pratinho para algum podre não estragar o resto.*

A garota coloca o pacote de açúcar em meio litro de água. *A calda tem que ser fina, não esqueça.* Depois, acrescenta os ovos batidos e o litro de leite.

Ela coça as tranças: falta alguma coisa!

Então, ouve de novo a voz da mãe dentro de sua cabeça, dizendo para espremer o limão. *É ele que forma os grumos, filha.*

A patroa entra na cozinha e pede um copo de água. O cheiro de cravo e canela invade o ar.



**BRÍGIDA
DE POLI**

Amor à grega

Quando ela chegou para a ceia, a mesa estava decorada como todos os anos. A algaravia dos parentes e as crianças tentando adivinhar o que tinha nas caixas sob a árvore também eram as mesmas. Mas, faltava algo.

Lembrou das mãos enrugadas misturando as passas de uva, cenoura e frutas cristalizadas, milimetricamente cortadas, ao arroz. Antes de acrescentar os pimentões verdes e vermelhos, separava uma porção. Deixava o pratinho à parte, escrito "para minha afilhada amada". Sentiu um nó no peito, percebendo que nunca mais encontraria o bilheteinho.



CLÁUDIA
MOURA

Arroz cirigado

Ana Maria guarda com carinho aquele dia. Dia difícil, mas com sabor de aconchego. A casa amanhecera mais pobre. Luz cortada, botijão de gás vazio, nada para comer. Ao escurecer, a resposta às orações. O pai chega com um pacote nas mãos: um quilo de carne e outro de arroz. Improvisaram com tijolos um fogão à lenha. Em círculo, à luz da lua e das estrelas, saborearam o delicioso prato: arroz cirigado soltinho; uma mistura de carne picadinha com arroz branco, bem passadinhos no alho e óleo. Na memória, a alegria nos rostos, a barriguinha cheia e o coraçãoquentinho até hoje.



LOURENÇO
MOURA

Borbulhar

Um tão grande murmúrio. O óleo não fala, não é bicho animado, e ainda assim tinha uma voz naquela fervura a incomodá-la.

Amanda acabara de colocar a massa a fritar; farinha, açúcar e leite batidos com ovos e fermento, tudo misturado num plasma. O que falta?, pensou, Algo falta aqui. Ouvia o murmúrio do óleo que não lhe respondia.

No virar do bolinho, para dourar o que não ficou dourado, o borbulhar tomou um cheiro, cheiro a risos de criança, e a lágrima que ela não sentiu formar-se caiu na panela. Falta sal., lembrou-se, Sal, dor e saudade.

Comeu-os sabendo que eram uma massa incompleta. Havia tempero que chegue na memória do borbulhar e do murmúrio, e da saudade.



CLÁUDIA
MOURA

Biscoito frito

Um grito apavorante veio da cozinha. Corremos para ver a razão.

Encontramos nossa mãe com as mãos para o alto. Lágrimas jorravam sobre bolhas pipocadas em sua face.

No fogão, o tacho com gordura quente e bolinhos de polvilho que explodiam furiosamente.

Eu ali desentendida: como podia o meu biscoito favorito ter se transformado naquela arma mortífera? Desde quando misturar polvilho doce, ovos, leite, queijo e sal se tornara tão perigoso?

Jurei não comê-los mais.

Recuperada, minha mãe detectou a falha: os bolinhos deveriam ter sido colocados em óleo frio, quente jamais!

Ah que alívio, em breve eu voltaria a saboreá-los!



SÔNIA
OLIVEIRA

Bolinhos de chuva

Cinco anos apenas, ele tinha. Era uma tarde linda de domingo. Desceu do carro sorrindo e saltitando como sempre fazia. Foi correndo até o jardim gritando Vovó... Vovó... Continuou correndo, e seu olhar buscava respostas de baixo das árvores. Tudo continuava igual. Passou as costas da mão esquerda sobre o rosto, correndo até a cozinha.

Chegando, bastante ofegante, cansado, sentou-se à mesa. Tudo estava em silêncio. O cheiro do bolinho de chuva estava lá... As lágrimas foram inevitáveis.



**LUCIMAR
VIEIRA**

Cheiro de infância

Era inevitável resistir àquele cheirinho no ar: açúcar, óleo quente e canela. Minha avó fazia sempre à tarde; eu e meus irmãos esperávamos em volta da mesa. Todos corríamos para ajudar com os ingredientes; pequenos acidentes às vezes ocorriam. Juntávamos ovos, farinha de trigo, leite, fermento. O açúcar, eu queria botar sempre mais.

Misturávamos tudo, fazíamos uma bagunça deliciosa. Rosto sujo de massa e muitos sorrisos. A canela dava o toque final. Tudo ali tinha vida e falava ao redor de nós. Vozes de heróis, de saci, mistérios e tudo o mais que vinha na nossa inocência e imaginação.



BRÍGIDA
DE POLI

Cristalizados

A mãe preparou os figos: "um quilo da fruta para meio quilo de açúcar em um litro de água + uma pitada de bicarbonato de sódio", como estava escrito em letra cuidadosa no seu caderno de receitas. Depois de passá-los no açúcar cristalizado, colocou-os sobre o muro para secarem.

Atraídas pelo perfume, as abelhas invadiram a casa. Até aquele dia nunca tinha visto a mãe correr.

Apesar do susto e da correria, não derrubou um único figo do prato. Quando os serviu para a família estavam como ela gostava, perfeitos!



MISAEI
PULHES

Filet à Parmegiana

O cheiro da cebola na manteiga - preferido dele na infância - percorria o corredor enquanto entravam. A mãe abraçou-o forte. Dois anos sem se verem. Ele apresentou a noiva, que recebeu um leve aperto de mão.

Sentaram. O aroma do molho encheu a tarde de domingo. A mãe empanava os filés. Calada.

Forno aceso, filés fritos, molho, queijo. “Parmegiana”, o preferido dele. Na infância.

Ela hesitou em perguntar como estava. O filho ficou falando do filet que comeram num restaurante chique na Itália. A nora interveio:

- Prefiro o da sua mãe.

A sogra corou. E sorriu.



ROBERTSON
FRIZERO

Fubá com couve

O cheiro do paio frito chamava a meninada. Com sorte, se fosse minha madrinha na fritura, cada criança ganhava uma fatia crocante do paraíso.

As três colheres de fubá, dissolvidas na água, viravam quatro ou cinco para alimentar tanta gente. Minha mãe dizia o quanto colocar para não ficar rala nem virar angu.

A couve vinha do quintal da tia Lica, onde crescia vistosa; reinava, cortada fininha, na sopa que aquecia nossa pobreza contente.

Sempre chegava alguém inesperado; todos compartilhavam o calor carinhoso da comida. Hoje, faço sozinho a velha receita para reunir meus fantasmas em torno da mesa vazia.



JAMES
DEAM

Herança

Quando Dulce viu aquela oferta no aplicativo de comida só sentiu desgosto. Era difícil ver sua tradição ser negociada. A conveniência profanava sua memória afetiva. Tudo começava com a escolha certa da mão de milho. Às crianças, cabia a extração das palhas e dos cabelos das espigas. Braços resistentes ralavam o fruto e o coavam. As anciãs temperavam a massa com banha de porco, sal ou açúcar na medida exata. Depois, transferiam a mistura para um potinho feito de palha, acrescentavam queijo fresco e faziam a amarração com elásticos. Após fervura em tacho de cobre, servia-se de ternura verde e amarela.



MARIA
NETA

No ponto

Quando criança, fazia geleia com minha avó. Eu retirava as sementes das frutas; ela descascava-as para o liquidificador, com açúcar, suco de limão e água. Depois, chamava-me para ver o fundo da panela aparecer quando a mistura chegava ao ponto. Tudo começou quando fizemos o piquenique em que ela me contou da fuga dos meus pais. Porém, nunca penso na tragédia que minha avó tentava amenizar. Apenas ainda experimento na lembrança o sabor incrível da geleia de goiaba, na fatia de pão que saboreei aconchegado ao colo de vovó. Sinto saudades da heroína que me ensinou a crescer.



BRÍGIDA
DE POLI

O rei da festa

"No natal que vem não vou fazer mais, dá muito trabalho", resmungava ela, enquanto enfiava os ovos cozidos pelo corte horizontal na carne crua. Depois, cobria de tomates, cebolas picadas, sal e uma folhinha de louro. Após uma hora de cozimento, abria a panela de pressão. O aroma indicava que a alquimia dera certo. O molho espesso e amarronzado cobria o pedaço macio de carne.

Na mesa, o prato fazia bonito: a rodela de ovo no centro enfeitava cada fatia. Cercado das tradicionais aves por todos os lados, era o tatu recheado o primeiro a ser atacado pelos comensais. Ela observava, com um sorrisinho de canto.

No ano seguinte, reclamando, ela preparava-o outra vez.



RENATA
LIMA

Pão

Roberta suspirou ao retirar o avental sem a menor pressa de ir embora. Era final do dia em sua pequena padaria, a massa do pão descansava para ser assada de manhã. Contava que ficassem melhor que os últimos.

No dia seguinte, os pães estavam murchos como flores não regadas. “Por que não crescem? Tão simples... farinha, água, fermento e sal que...”. O toque do celular interrompeu seus pensamentos. Atendeu o marido, apoiando o aparelho na orelha com o ombro. Mãos livres trabalhavam uma massa com cólera.

Pedi que o marido saísse de casa naquele dia. Seus pães voltaram a crescer.



OSANA
SANTOS

Pães de Mel

A confecção do doce era trabalhosa. Cecília acompanhava todos os passos.

Depois que sua mãe misturava o chocolate, a canela e o mel, Cecília provava a massa e dava seu aval.

O bolo era assado em forminhas próprias e enchia a casa com a mistura de aromas que saía do forno.

– Mamãe, posso ajudar a recheá-los com o doce de leite?

– Claro! Já vou preparar a cobertura de chocolate ao leite para banhá-los.

No dia de sua festa de sete anos, Cecília informava, faceira:

– Os pães de mel, eu ajudei a fazer.



MAGDA
COSTA

Panada veneta

Quando criança, passava muito tempo com minha avó na sua antiga casa, entre horta e animais do curral. Quando estávamos em meio aos animais, a *nonna* contava histórias.

Minha preferida era de como a panada veneta, ou *panà* no dialeto veneziano, salvou vidas. É um prato muito pobre - pão amanhecido embebido em caldo de carne, coberto com queijo velho e manteiga derretida. Um prato do período da quaresma, mas que agora preparamos no inverno. Com ele, muitas crianças foram desmamadas durante a guerra.

Com minha avó, aprendi a buscar equilíbrio, ter respeito por matérias-primas pobres - polenta, leite - e apreciar receitas simples, como a panada.

Nonna... A guerra deixou-a órfã - mas, hoje, com o sabor desse prato, resgato toda a sua história.



ROBERTSON
FRIZERO

Pasta al limone

Para Nurit Masijah Gil

"Derreta manteiga com suco e raspas de limão siciliano."

A receita favorita do amante que Noa tivera depois de partir do país. Ela detalhou-a para Ângelo, escrevendo-lhe sobre os anos de ausência.

"Ponha creme de leite; reduza, mexendo."

O tal amante? Requentado, professor. Noa chamava Ângelo de "belo bárbaro".

"Adicione sal, pimenta. Misture a massa."

Ângelo imaginava Noa enroscada no falecido rival, ébrios de vinhos com nomes impronunciáveis. Como se pode vencer uma lembrança, um espectro do passado?

"Ah, a casca do limão... É só um toque; se raspar profundo, desanda."

Jamais faria aquele macarrão amargo, com gosto de derrota.



GUTENBERG
LÖWE

Provas de amor

Fabrizio ficara encantado com Mônica num "amor à primeira vista". Às vezes, imaginava se não era seu coração napolitano sofrendo com o exílio e buscando conforto.

Quando noivaram, ela prometeu um prato especial: "pasta alla Carbonara". Ele sonhou com a "pancetta" dourando, o macarrão vindo depois. Com o calor, o "pecorino" formaria um creme ao se juntar com ovo e um pouco d'água.

No fatídico dia, Fabrizio entrou na cozinha no momento em que Mônica quebrava o espaguete. O coração doeu, mas foi um breve vacilo, logo superado. No amor, são necessários sacrifícios e aquele seria apenas o primeiro.



GUTENBERG
LÖWE

Qual o segredo?

Aprendi a receita de empada com a minha mãe e nem os anos encarcerado me fizeram esquecer-la. Começava com a massa, umas quatro xícaras de farinha de trigo, três colheres de manteiga, uma pitada de sal e um ovo para dar a cor, ela sempre lembrava. Depois, seguia com o recheio. Alho e cebola fritando na gordura me levavam para outro mundo. Aquele chiadinho na hora de colocar o molho de tomate para refogar. Por último, a carne. Era bom quando estava fresca, mas às vezes os mendigos demoravam a passar lá em casa. Então usávamos boi mesmo. Bons tempos.



LEONARDO
SOUZA
LIMA

Receita de família

Da mesa posta, impecável, só destoava, ali no canto, um bolinho, de chuva, mordido pela metade. No chão, o corpo jazia com um leve sorriso e restos de canela e açúcar no bigode. Alguns dirão que foi coração; outros, indigestão.

Luiza, com o olho ainda arroxeadado, sabia a receita de cor: Ovos, leite, farinha, açúcar e uma pitadinha de arsênico.



JANICE
NODARI

Resistência

Ao visitar Paris, descobriu a possível origem da iguaria feita com pão dormido, leite, ovos e azeite para fritar. Facilmente encontrada em qualquer bistrô, e acompanhada de um café com leite, quase a transportava para sua infância no interior do Brasil.

Sabia das controvérsias em relação ao prato, já que alguns dizem que a receita foi inventada em Portugal; outros, na Inglaterra.

Pouco importava. O sabor de resistência em sua memória era iniludível. Com rabanadas, sua mãe fizera o pão render nos anos da turbulenta carestia. Com doçura, sobreviveram à herança cruel dos governos militares.



JANICE
NODARI

Sabor de infância

Não era sua sobremesa preferida, mas entendia por que a mãe a fazia.

Todo domingo, as bolinhas brancas ficavam 15 minutos na água fria, enquanto a mãe preparava um chimarrão. Depois, eram escorridas e levadas a cozinhar por mais quinze, mexendo sempre. E as duas se revezavam, na panela e no chimarrão.

Em seguida, outro segredinho: escorrer novamente e juntar uma medida de sagu, duas de vinho tinto, e três de açúcar. Canela em pau e alguns cravos realçavam o sabor. Mais quinze minutos e pronto: o branco ficava transparente.

Maneira decisiva de transformar a bebida do pai em doce.



**GUILHERME
BALARIN**

Sequilhos

- Três ingredientes: açúcar, manteiga e amido de milho. Só três. E só quinze minutinhos de forno!
- Entendi...
- E você ainda erra o tempo!?
- Também não é, assim, o fim do mundo...
- Nero... Não é o fim do mundo, Nero!? Os bombeiros tão tudo lá, até agora, tentando apagar o fogo na cidade!



LOURENÇO
MOURA

Tempero

Eva segurava o punhado de sal na mão como quem pretende medir-lhe a textura com dedos hábeis. Espalhou-o pelas sardinhas na bandeja, virou-as com a outra e terminou de as temperar. O crepitar das brasas fê-la pausar, Só isso?, pensou, Tão pouco...

Assim pausamos nas indecisões, à espera que o algo de além ou de dentro nos venha dizer o que mais precisamos, mas Eva olhou a bancada, os óleos, açafão e noz moscada, pimentas e alecrim, e disse, Não; há coisas que vêm melhor só com o tempero que é delas. Levou o peixe ao lume e sentiu o calor.

Talvez um fio de azeite no pão, depois., pensou, Um perfume não leva mal à vida, afinal.



**DANIEL
WAISMANN**

Varenikies

No inverno gelado, naquela pequena região entre Rússia e Polônia, a mãe do pequeno Leon tinha praticamente apenas batatas para cozinhar. Usava a criatividade. Fazia cozida, purê, sopa de batata e, aos finais de semana, varenikies. Era uma espécie de ravioli recheado de batata, em que o tubérculo fazia parte da massa, misturado com farinha, água e sal, e do recheio, amassado e misturado com cebolas fritas.

No Brasil, quando viu sua neta preparando varenikies para os amigos, como se fosse uma iguaria, o sabor de miséria da batata, que Leon evitou por anos, ganhou aroma de vida.



MICROCONTOS APETITOSOS

Em breve.



Este ebook foi produzido pelo projeto Literatura Mínima, cujo objetivo é a divulgação da Literatura Minimalista. O livro tem distribuição gratuita e agradecemos sua distribuição e divulgação.

Conheça o LITERATURA MÍNIMA e registre lá a sua opinião sobre este livro-presente:



@literaturaminima



Brasil, julho de 2022.

Todos os direitos reservados aos autores.

Organização, diagramação e revisão: Robertson Frizero

Contatos: Robertson Frizero [frizero@live.com]

Fonte usada: Aleo