

Memórias saborosas da casa da Lopes Chaves

Viviane Soares Aguiar

Ainda que nenhuma fotografia da cozinha da casa de Mário de Andrade, na Rua Lopes Chaves, tenha existido ou sobrevivido, algumas lembranças de pessoas que viveram ali ajudam a avivar os sabores das comidas e dos doces preparados e servidos no cotidiano. Gilda de Mello e Souza, a prima de Mário que morou com a família, registrou algumas dessas memórias em entrevistas que concedeu. Reproduzimos dois trechos a seguir.

A mestre-cuca Sebastiana

Gilda de Mello e Souza

"Os *Contos Novos*, sobretudo "O peru de Natal" e "Vestida de preto", reviveram um pouco o ritual que antecedia esses jantares de exceção, em que o preparo cuidadoso dos doces secos e das empadinhas tomava muitos dias, convertendo o quartinho em despensa, enchendo as cômodas e armários de pratos, até o momento em que 'a imundície de parentes já preparados pela tradição familiar invadia a casa'. [...] E havia ainda na casa a fiel Sebastiana, mestre-cuca extraordinária, orgulhosa dos padrões ilustres que já tinha servido. Os peixes, aprendera a fazer com o dr. Vicente de Carvalho; as demais carnes e a famosa empadinha, que ela designava pelo nome de "ramequer", com o dr. Sílvio de Campos. Na Lopes Chaves experimentara várias receitas fornecidas por Mário e algumas sobremesas que ele inventara, procurando tirar partido do paladar delicadíssimo de certas frutas do Norte.

A casa que eu encontrei em 1931 era praticamente a mesma de dez anos atrás, quando a família se mudara do centro da cidade para a Barra Funda. Os mesmos hábitos provincianos, o mesmo arranjo singelo das salas, o cardápio de preceito, com sopa nas duas refeições, feijão virado e lombo de porco, paçoca de pilão, doce docíssimo de batata. Às quatro e meia da tarde, o chá com a mesa posta e o pãozinho-de-minuto."

Gilda de Mello e Souza

“Rubens Borba de Moraes se refere a esse aspecto da vida familiar: os doces da casa da minha avó, da casa de Mário. Quando havia um aniversário, os doces começavam na véspera. Na véspera já começava o preparo do aniversário, e eu me lembro perfeitamente de todos os doces que se fazia, como era o menu que se preparava, cujo eco está um pouco em O Peru de Natal. Esse conto de Mário, de uma certa maneira, devolve ao leitor o que era uma festa, um jantar elaborado na sua casa.

Eu disse que os preparativos começavam e movimentavam as duas casas, porque, como a casa de Mário era vizinha da casa do irmão dele, Carlos, os preparativos começavam nas duas casas, movimentavam as duas e começavam nos doces da véspera. Cada pessoa tinha uma especialidade. A da mãe de Mário, o bom-bocado de queijo. O bom-bocado é uma coisa muito complicada - eu nunca acertei fazer, tenho a receita, mas nunca acertei. Ela fazia aquele bom-bocado maravilhoso, que ficava por conta dela. Mas havia uma outra especialidade, que era o doce predileto de Mário, o amanteigado. O amanteigado é um doce também complicado, à base de amêndoas, em que duas partes se juntam e depois são molhadas na calda. Mas, como elas são levemente queimadas ao forno, quando são cristalizadas, feitas com glacê de açúcar, ficam com um rosto corado. É um doce, enfim, que só Pedro Nava poderia descrever. É uma maravilha de apresentação e uma delícia sem fim. Esse era o doce de Mário. Então, havia o bom-bocado, o amanteigado, o beija-me depressa, o olho de sogra, em que eu funcionava um pouco, porque aí era só ajeitar e introduzir o recheio na ameixa preta. E havia o bolo. À cunhada de Mário ficava entregue a gelatina com frutas. E, no dia seguinte, o da festa, continuava a complicação também, porque aí tinha as cozinhas, as empadinhas, o peru, que precisava ter as duas farofas, exatamente como descrito n'O Peru de Natal, e os sanduíches feitos com dois tipos de pão. Na casa de Mário se dizia, aliás, as sanduíches. Duas farofas para o peru, dois tipos de pão para os sanduíches, o pão de forma e um pãozinho pequeno, que tinha que vir de uma certa confeitaria da rua Sebastião Pereira, que já acabou, a Elite. Isso eu

poiesis

gestão cultural

nunca pude me esquecer, porque, quando minha mãe fazia o pãozinho pequeno, ela dizia: “Esse parece o pãozinho da Elite”. Mas não parecia não. Era diferente. Tudo isso era muito meticuloso, muito regrado.

E, depois, a recepção: os convidados que chegavam e às vezes não convidados, porque, em geral, as festas de aniversário eram em datas sempre as mesmas. Era no aniversário da mãe, no da tia, às vezes no aniversário de Mário e também no aniversário do irmão dele, Carlos. E havia dois tipos de fregueses nos aniversários. O que a gente chama de parentalha, os parentes, e os amigos do aniversariante, que sabiam que sempre naquela hora havia um grande lanche e apareciam, porque era, realmente, um lanche maravilhoso. Então, também dentro do aniversário se faziam duas salas – na sala de jantar ficavam os parentes e, aos poucos, na sala em que havia o piano de cauda, que era a sala de visitas, ficavam os amigos mais ligados a Mário, que, em geral, tocavam piano e cantavam.”.

Para saber mais:

SOUZA, Gilda de Mello e; SOUZA, Antonio Candido de Mello e. A lembrança que guardo de Mário. **Revista do IEB**, n. 36, p. 9-25, 1994. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/71319/74325>

SOUZA, Gilda de Mello e. **A palavra afiada**. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2014.