

Os bons-bocados de Mário de Andrade

Viviane Soares Aguiar

Ao pesquisar os cadernos de receitas de sua mãe, Maria Luísa de Almeida Leite Moraes de Andrade (1859-1949), a Dona Mariquinha, e da tia-madrinha Anna Francisca de Almeida Leite Moraes (1862-1947), a Dona Nhanhã, em maio de 1939, Mário de Andrade registrou mais de vinte preparos de doces, dentre os quais cinco eram versões de bom-bocado. Ele fez esse registro logo depois de ler o livro *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste* (1939), do pernambucano Gilberto Freyre. É possível que quisesse refletir sobre o tema ou escrever, no futuro, algum trabalho sobre o assunto, rebatendo ou complementando a obra de Freyre. Afinal, além de vários comentários nas margens das páginas do livro, anotou na folha de rosto as receitas que acreditava terem faltado à pesquisa do pernambucano: “falta[m] manjar branco, bons-bocados, beija-me depressa, bem-casados”.

Os bons-bocados que fizeram falta, como vimos, estavam lá entre as receitas que ele havia coletado, com a ajuda do secretário José Bento, nos antigos cadernos domésticos. Parece que havia algo de especial em torno desse doce, para ter chamado a “atenção estudiosa” dele, comparecendo em cinco versões em sua coleção. Conforme a lembrança da prima Gilda de Mello e Souza, que viveu com a família na casa da Rua Lopes Chaves a partir de 1931, os bons-bocados eram mesmo a especialidade de Mariquinha, mãe de Mário: “Quando havia um aniversário, os doces começavam na véspera.[...] Cada pessoa tinha uma especialidade. A da mãe de Mário, o bom-bocado de queijo”.

Receita provavelmente corriqueira no dia a dia de Mário de Andrade, o bom-bocado requeria grande conhecimento de quem o preparava. Era preciso atingir o ponto certo da mistura de açúcar com queijo e ovos e manejar com exatidão o forno a lenha ou carvão – o mais comum nas residências de classes médias da primeira metade do século XX –, controlando-o com o olhar e o tato para chegar à temperatura que proporcionaria o interior aerado e leve do doce. Gilda recorda-se da dificuldade de seu preparo: “O bom-bocado é uma coisa muito complicada – eu nunca acertei fazer, tenho

a receita, mas nunca acertei. Ela [Dona Mariquinha] fazia aquele bom-bocado maravilhoso, que ficava por conta dela”.

Mariquinha e Nhanhã eram exímias doceiras

Assim como o bom-bocado, o manjar e o beija-me depressa que, para Mário, fizeram falta ao livro *Açúcar* constam do caderno de receitas de Tia Nhanhã, hoje preservado no acervo de sua sobrinha, Thereza Maria Camargo Canjani. Com selo da famosa livraria Garraux e assinatura de sua autora em letra caprichada, o caderno tem algumas receitas datadas de 1907 e 1912, revelando que esteve em “atividade” no período em que as irmãs Mariquinha e Nhanhã trabalharam como doceiras - segundo Gilda, as duas permaneceram nesse ofício pelo menos até a morte de Renato, irmão de Mário, em 1913.

É bem possível, portanto, que o manjar branco, o bom-bocado, o beija-me depressa e também o bem-casado fossem doces que elas faziam profissionalmente, nas encomendas para casamentos e outros eventos da sociedade paulistana. Doces em que elas se tornaram especialistas e que seguiram preparando para as festinhas caseiras - incluindo, talvez, os encontros de modernistas que aconteciam às terças-feiras na casa da Lopes Chaves, e eram acompanhados, como registrou Mário em 1942, por “doces tradicionais brasileiros”.

Em certo momento, as irmãs doceiras ainda transmitiram esse saber para outras mulheres da família, como Gilda, e para a cozinheira, Sebastiana de Campos, que trabalhou por mais de quatro décadas na casa da Lopes Chaves e, por volta de 1970, morreu de um ataque cardíaco na cozinha. Nas lembranças de Carlos Augusto de Andrade Camargo, sobrinho de Mário, o bom-bocado apareceu mais uma vez de forma marcante, agora associado à experiência de Sebastiana: “Mas você mordida o bom-bocado [feito por ela] e ele ficava todo cheio de furinhos dentro. Superaerado”*.

A escrita das receitas: segredos e muitos ovos

Do caderno de Nhanhã, transcrevemos a seguir as receitas de manjar branco, bons-bocados e beija-me depressa que, para Mário, não podiam faltar a um livro de doçaria. Apesar de a ortografia ter sido atualizada, mantivemos a forma de escrever e as medidas antigas, como a libra (450 gramas), a

onça (28 gramas), a quarta (3,45 litros). É interessante reparar que, diferentemente da maneira atual de anotar uma receita, sempre listando os ingredientes e o modo de fazer, Nhanhã e outras mulheres de sua época nem sempre se preocupavam em detalhar os preparos. Isso porque os conheciam muito bem, necessitando apenas registrar as quantidades de ingredientes. Além disso, deixar de anotar os pormenores de uma receita também era uma tática para mantê-la guardada como um segredo, valorizando a própria autoria e evitando que as leitoras de seu caderno pudessem reproduzi-la com exatidão. A vasta presença de medidas subjetivas nas receitas – como o “poucoquinho” de noz-moscada na receita de bom-bocado, que podia variar de acordo com diferentes interpretações – mostra, ainda, como a escrita de cadernos constituía uma “escrita de si”, revelando os jeitos de ser, de falar e de cozinhar peculiares a cada cozinheira-autora.

Para além da escrita, algumas informações culinárias podem, hoje, causar surpresa. Uma delas é a quantidade exorbitante de ovos: 13 para uma versão de bom-bocado; 24 gemas para o beija-me depressa. Esta última, aliás, parece ter sido uma variação do “beijinho”, um docinho de festa comum até hoje, mas que, na época de Nhanhã, quando o leite condensado era mais usado nas mamadeiras como nutrição de bebês do que na doçaria, só ganhava “liga” graças à combinação do açúcar em calda com o grande número de ovos.

Receitas de Nhanhã, tia e madrinha de Mário de Andrade*

Manjar claro

1 libra de maisena, 1 garrafa de leite, leite de um coco, meia libra de açúcar alvo, duas colheres de água de flor, duas de manteiga, mistura-se bem e põe em uma caçarola vidrada, leva-se ao fogo, até cozinhar como se fosse um mingau, depois de bem cozido, despeja-se em formas e leva-se em uma vasilha de água fria para gelar, depois despeja-se em prato.

Bons-bocados

2 libras de açúcar em calda regular, 10 gemas de ovos, 1 quarta de queijo ralado, 1 libra de amêndoas bem picadas, $\frac{1}{4}$ de farinha de trigo, 4 onças de manteiga, um poucoquinho de noz-moscada raspada e um pouco de canela.

Receita de bom-bocado

2 libras de açúcar branco em calda limpa como para refinar, em ponto de juntar desce-se do fogo e põem-se meia quarta de manteiga de vaca, a metade de um quarto de queijo ralado, 13 ovos com clara, e quarta e meia de farinha de trigo, mexe-se muito bem mexido e põe-se em uma outra vasilha, tirando assim do tacho, e guarda-se até que o forno fique bem quente, unta-se as forminhas com banha derretida e sem sal, põe-se uma colher de sopa bem cheia do mingau em cada forminha e vai para o forno, os ovos bate-se primeiro para poder se pôr.

Beija-me depressa

24 gemas passadas em peneira

450 gramas de açúcar em calda grossa

2 colheres de manteiga fresca

1 colher bem cheia de farinha de trigo

Umás gotas de baunilha, a manteiga põe-se na calda, deixa-se esfriar um pouco, junta-se as gemas e a farinha, vai ao fogo para cozinhar até aparecer o fundo da panela, a massa fica como para balas d'ovos, deixa-se esfriar, faz-se as bolinhas passadas em açúcar e coloca-se uma amêndoa torrada em cada bolinha e deita-se em caixinhas de papel.

* Depoimento de Carlos Augusto de Andrade Camargo a Viviane Soares Aguiar, em 2019.

** A ortografia das receitas foi atualizada, mas mantivemos a forma e a pontuação originais. Acervo particular de Thereza Maria Camargo Canjani. Pesquisa de Viviane Soares Aguiar.

Para saber mais:

AGUIAR, Viviane S. Uma coleção de doces no acervo de Mário de Andrade. **Podcast do IEB**, episódio 191, 2021. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/2ziyLRlsmcd9IQLpd2YYiw>

ANDRADE, Mário de. O movimento modernista. *In: Aspectos da literatura brasileira*. São Paulo: Martins Fontes, 1974.

poiesis

gestão cultural

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.

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

TONI, Flávia Camargo. Doces para uma festa de 110 anos. **DO Leitura**, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, out.

2003, pp. 38-45. Disponível em:

http://casamariodeandrade.org.br/morada-coracaoperdido/nichos/os_doces/doces.pdf