

O sabor da comida de mamãe¹: arroz “Maria Isabê”

MARIA PEREIRA DA SILVA²

Passam os anos e ficam na memória as lutas, os embaraços do destino, e a minha alma revive a humilde história dos dias lindos de menina. Faz tanto tempo. Que saudade dos meus dias de criança, onde não tinha lugar para maldade, onde se podia brincar e se tinha liberdade. Ah! Que saudade do meu tempo de criança das brincadeiras de roda e de rua: ciranda cirandinha, esconde-esconde, atirei o pau no gato, cai no poço e a formiguinha.

Que saudade do luar do sertão quando a família se reunia no sótão para ouvir do vovô as histórias de Trancoso. Era momento de riso gostoso. Que saudade da lagoa, onde tomávamos banho pra valer – era uma coisa boa, não dá pra esquecer.

E nas lembranças do passado me fez lembrar quando na minha adolescência meus pais moravam na fazenda e eu estudava na cidade e nas férias ia para casa. Minha mãe sabia qual a comida preferida da sua filha e logo pedia a meu pai para matar uma vaca e colocar a carne para secar; e no dia da minha chegada ela com aquelas mãos mara-

vilhosas preparava uma deliciosa “*Maria Isabê*”, como ela chamava, para me receber.

Na hora do almoço ou jantar, ela sentava na minha frente e enquanto eu saboreava a “*Maria Isabê*” ela perguntava: *A comida está boa, fia?* A preocupação dela fazia com que a comida ficasse mais gostosa. E o que ela usava era muito simples: arroz socado no pilão, carne-seca, pimentado-reino, sal e muito cheiro-verde cultivado no fundo do quintal. Se alguém me perguntar por que a comida ficava uma delícia, eu respondo com todo o orgulho: porque era feita com muito amor.

No dia em que ela ia fazer novamente esse prato, eu ficava ao pé dela para observar como era feita aquela comida gostosa. Primeiro ela temperava a carne com os temperos que já foram mencionados acima e depois fritava deixando-a bem coradinha e por fim colocava água e, quando estava fervendo, lavava o arroz e jogava dentro da panela; quando secava a água, ela pegava um pedaço de folha de bananeira e colocava na boca da panela e punha uma tampa. Como tudo era feito no fogão a lenha, a comida tinha mais sabor.

Foi assim que esta se tornou a minha comida da alma³. E qual a sua comida da alma? ●



¹Essa crônica faz parte do livro “Receitas de Alma” que reúne 22 relatos de memória que resgatam lembranças associadas à mesa de refeição. As receitas foram relatadas por educadoras da Rede Municipal de Educação de Colinas do Tocantins (TO), município participante do Programa de Educação Infantil – Instituto Avisa Lá. Junho de 2016.

²Professora na Rede Municipal de Colinas do Tocantins. Contato: mariamarreira@hotmail.com

³“Comida de alma é aquela que consola, escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena.” (*Não é sopa: crônicas e receitas de comida*, de Nina Horta. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.)

“Comida de alma é aquela que consola,
escorre garganta abaixo quase sem
precisar ser mastigada, na hora de dor,
de depressão, de tristeza pequena”

Não é sopa: crônicas e receitas de comida, de Nina Horta