



## *É tradição dar amor em forma de sabores*

Querido diário, volto aqui pra te falar de sabores e tradição. Muito mais do que definir a origem étnica de cada alimento que consumimos neste chão, falo dos hábitos que são comuns às famílias de nossa terra, de nossas casas e que passamos para nossos filhos, netos, amigos...

Cada vez que preparo os alimentos de nossa família, em cada gesto do processo de cozinhar, a maneira como corto a carne e os legumes, como ponho água no arroz, como tempero as saladas, como meço (ou não) os ingredientes de um bolo, como organizo a mesa, os utensílios que escolho... tudo remete ao que aprendi com minha mãe, meu pai, com minha avó e tias. Cada um deles tem movimentos específicos ao cozinhar e que imitei e imitando aprendi e repito todos os dias, inconscientemente.





Outros percebo que acrescentei aos meus costumes com as convivências no casamento, com pessoas próximas que se juntam ao redor de uma mesa farta para confraternizar...

Até mesmo o jeito de fazer fogo no fogão a lenha, da maneira como cuida o fogo, a maneira como arrasta as panelas pelo fogão, como vigio o crescimento do pão dentro do forno aceso... tudo vem deles.

Quantas receitas aprendemos que perpassaram os séculos e chegam na nossa mesa hoje? Umas cuidadosamente feitas da maneira original, outras modificadas no tempo pelas novas possibilidades da tecnologia e de novos alimentos que agregam novos sabores, mas todas mantêm a essência:

- A mamadeira que a mãe prepara tem “um gosto de carinho e proteção”,
- O leite com chocolate feito pela dinda tem “gosto de aconchego”,
- A comida da vó não tem definição em palavras,
- O churrasco e o carreteiro do pai ninguém faz igual e são os melhores e





nem sabemos o porquê,

- O apoio que o vô servia ao ordenhar tinha o melhor gosto, embora estranho...

- Os bonecos de massa que criava enquanto a mãe fazia pão eram os mais lindos e dava pena de comê-los depois de assados. Como comer aquelas obras de arte?

O tempo para o preparo, os cuidados com os sabores e a escolha das receitas conforme os gostos de cada um da casa ou dos amigos, o momento de conversa em família ou com os amigos, o respeito à mesa com o alimento que é servido, com a vez de cada um servir e a imagem da família que demonstra na mesa servida o alimentar bem, o bem receber, o carinho com os seus familiares e amigos.





Pratos de Márcia Sodré  
Dal'Forno



Imagem cedida por Marilei dos  
Anjos Oliveira





Existia o cuidado com o registro das melhores receitas para que não fossem esquecidas, para que não errassem medidas nem processos e para que fossem passadas para outras gerações. Muitas filhas e netas herdaram os Cadernos de Receitas, onde havia receitas maravilhosas, cheias de alquimias e segredos guardados por muitos anos e que agora eram só seus, como se fossem marcas que passavam de geração em geração e precisassem ser cuidados e preservados para outras gerações. Como se disso dependesse a continuidade de um clã ou irmandade e suas “poções de amor”.

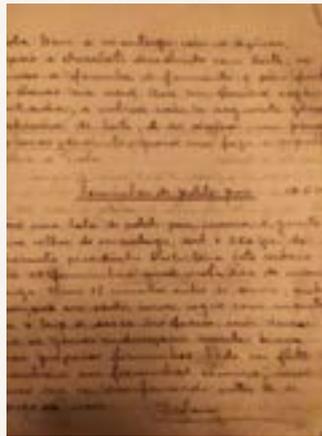


Imagem do caderno de Zulma De Freitas Vaz (imagens cedidas pelo neto Maurício Pollmann)





Imagem cedida por  
Denise Flores da Silva

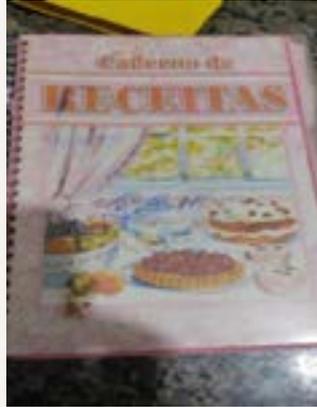
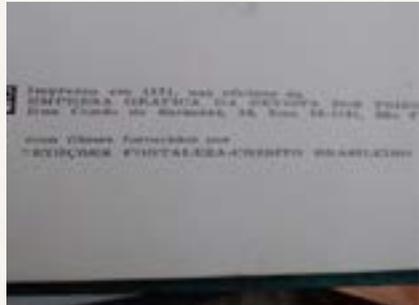


Imagem cedida por  
Márcia Sodré Dal'Forno



Imagens cedidas por  
Adriana Schneider





Até mesmo nosso churrasco, querido diário, tão tradicional e a tradição mais lembrada, hoje está tão “gourmet”, com tantas variações, tantas maneiras de fazer, tantos acompanhamentos, tantos pontos de cozimento da carne, utensílios e tipos de preparo do fogo e do local para assar. Perdeu-se a tradição? Não! Agregou contemporaneidade.

Mesmo desde seu tempo de criação e sua necessidade/funcionalidade houve modificações no seu preparo e nos momentos e intensões de preparo. Lembro de ver meu pai assando churrasco no fogo de chão com espetos de pau e temperado com salmoura (o melhor churrasco do mundo!). Mudei de cidade e região e conheci o churrasco feito com sal grosso direto na carne, espetos de metal e churrasqueira de tonel ou de concreto... E assim foram agregando temperos, utensílios e técnicas ao hábito de oferecer uma carne assada, um prato de grande valor culinário para nosso povo, sinal de “ostentação”, à família e amigos em momentos de festa, em datas comemorativas...





Hoje é conhecido em todo o mundo, de diversas formas. Porém, não perdeu a essência: ser símbolo de tradição, ser motivo para reunir pessoas amigas, ser um alimento que nos identifica assim como as receitas de nossas famílias.

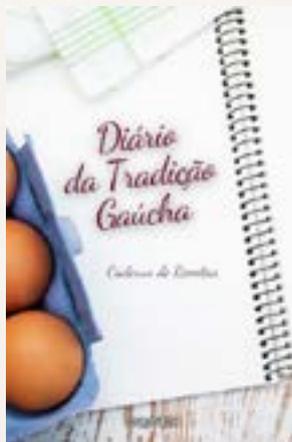
De tudo isso, fica o momento à mesa que é um local de todos na casa, de reunir, de calmar nas atividades do dia enquanto mastigam e sentem os sabores da comida preparada por uma pessoa de alguma forma importante para a família. O mundo se restringe somente àquele espaço e momento, mesmo que por alguns minutos. Os cheiros e sabores nos envolvem e nos acarinham. Era assim, é assim, é pra ser assim! Um momento de amor!





*Quanto sabor, quantas memórias afetivas que passam pela degustação da comida de casa, das mais tradicionais em nossas famílias. Então, querido diário, deixemos essas receitas disponíveis para todos fazendo também um Caderno de Receitas com aquelas que chegaram até nós. As sensações que eles trarão serão as mesmas de quem as faz ou fazia e de quem as experimentava? Talvez não, porque tradição envolve um contexto muito amplo, vai além do sabor dos alimentos. Sem esquecer que o principal e nada secreto ingrediente é o amor de quem cozinha para os seus amores.*

Acesse: <https://pragmatha.com.br/wp-content/uploads/2023/04/Caderno-de-Receitas-Diario-da-Tradicao-Gaucha.pdf>





*Conta pra nós, utilizando o formulário abaixo ou entrando direto no link <https://pragmatha.com.br/diario-da-tradicao-gaucha-sabores/>:*

*Como você descreve os momentos em família que envolvia comidas, sabores, o ato de cozinhar, os momentos e seus rituais? Sua contribuição será publicada logo abaixo do formulário. E já aproveite para conferir o que mais pessoas apaixonadas pela cultura do Rio Grande estão dizendo!*

