

# Fogo Brando

*Histórias colhidas no projeto  
Gastronomia Identitária e temperadas  
com generosa porção de ficção*

*JURA ARRUDA*



# Fogo Brando

*Histórias colhidas no projeto  
Gastronomia Identitária e temperadas  
com generosa porção de ficção*

*JURA ARRUDA*

*1.ª edição  
Editora Areia  
Joinville - SC  
2024*

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.610, de 19.2.1998.  
É proibida a reprodução total ou parcial sem a expressa anuência do autor.

Este livro foi revisado segundo o Acordo Ortográfico da  
Língua Portuguesa de 1990, em vigor no Brasil desde 2009.

## Ficha técnica

*Redação, editoração e pesquisa* **Jura Arruda**

*Revisão* **Cláudia Morriesen**

*Fotos* **Alesson Mateus**

*Diagramação e arte gráfica* **Robson Oliveira**

*Coordenação geral* **Marisa Toledo**

### Catálogo na publicação

Elaborada por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

A779f

Arruda, Jura

Fogo brando: histórias colhidas no projeto Gastronomia Identitária e temperadas com generosa porção de ficção / Jura Arruda; Organização de Marisa Toledo; Fotografia de Alesson Mateus. – Joinville-SC: 2024.

168 p.; 16 X 23 cm

ISBN 978-65-5205-015-1

1. Conto. 2. Literatura brasileira. I. Arruda, Jura. II. Toledo, Marisa (Organização); III. Alesson Mateus (Fotografia. IV. Título.

CDD 869.93

### Índice para catálogo sistemático

I. Conto : Literatura brasileira

Gastronomia Identitária é um projeto realizado pela Agência Cultural AqueleTrio por meio do Programa de Incentivo à Cultura, o PIC, do Governo do Estado de Santa Catarina, aprovado pela Fundação Catarinense de Cultura.

*Acesse o site se saiba mais sobre o projeto.*

**[www.gastronomiaidentitaria.art](http://www.gastronomiaidentitaria.art)**

# índice

APRESENTAÇÃO .....	6
CONTOS .....	7
Jamais .....	11
Esses soldados! .....	13
Servido com história .....	14
O cozinheiro de Aubé .....	15
Tem que ser duas! .....	19
A gente não tem nada .....	21
Delícias da Lili .....	23
É viagem, mas é trabalho .....	27
Um cardápio muito estranho .....	29
Para onde você vai com esta casa?.....	30
Marreco com lembrança, por favor .....	35
Seis cucas .....	41
Um experimento polêmico .....	43
Sexta-feira Santa .....	47
Tiro certo .....	53
Fechado .....	55
A tatuagem .....	57
Predadores da escuridão .....	61
Banho, só de sábado .....	64
Alemães .....	66
Peixe do Rio da Luz .....	68
Um pouco longe .....	73
Gemüse .....	76
Café da manhã e Roquefort .....	79
O mundo é uma ervilha .....	85
Vegano? .....	89
As camadas do romance .....	95
Atrás daquele morro .....	98
Velas e defumados .....	103
Nem pagando .....	109
Pega essa redonda! .....	115
Desse buraco você não sai .....	121
Quando a noite cair .....	123
Só mais um! .....	126
Galo bom, galo mau .....	131
Missing one! .....	137
Bicicleta .....	144
Carmina Burana .....	146
Um bolo de aniversário .....	151
O ELO PRODUTIVO DOS CONTOS .....	155

*Aos que se curvam diante das  
possibilidades da semente.*

*Aos que habitam o espaço  
encantado das cozinhas.*

*À equipe do projeto “Saberes e Fazeres da  
Gastronomia Germânica - uma abordagem  
territorializada”, que bom ter estado com vocês*

## APRESENTAÇÃO

A cultura de uma região passa, invariavelmente, pela mesa posta, pelo aroma de um preparo no fogo que aquece os laços e deixa marcas profundas na memória. Este mesmo aroma servirá, no futuro que se faz presente, de máquina no tempo a levar-nos de volta aos momentos em que éramos porvir.

Revisitar tempos passados, começando pela cozinha onde a mãe, o pai ou os avós preparavam as refeições da família, foi base para os contos que compõem parte deste projeto, uma iniciativa que resgata a memória afetiva, tanto quanto coloca luz à importância dos elos produtivos que, não raro, envolvem, além dos fatores econômicos, história, laços familiares e a cultura de comunidades de influência germânica.

A gastronomia, em sua tendência mais contemporânea, propõe inovadoras técnicas e combinações de ingredientes que buscam estimular os sentidos e promover experiências memoráveis, mas é olhando para o passado que encontramos os sabores que jamais esqueceremos, porque servidos com a essência do que somos e de onde viemos, somos capazes de reconhecer-nos e mensurar a importância do que construiu nosso caminho.

Ouvir as histórias de pessoas que têm nas mãos o poder do preparo e a alquimia que transforma ingredientes em saborosas experiências gastronômicas foi como estar à frente do fogão, escolhendo entre as panelas a mais apropriada para receber narrativas, salpicando provocações, cozinhando expectativas e harmonizando com literatura.

Minha responsabilidade era saber ouvir com ouvidos de escritor e identificar as possibilidades de narrativas. Depois, dar às histórias o sabor literário, com liberdade para incorporar fantasia. Cozinhei os contos em fogo brando durante quatro meses, está na hora de colocá-los à mesa.

Espero que apreciem.

*Ein Toast! Prosit!*

Jura Arruda



# CONTOS

## Joinville

Leberkãse  
Dona Iracema, Seu Leôncio

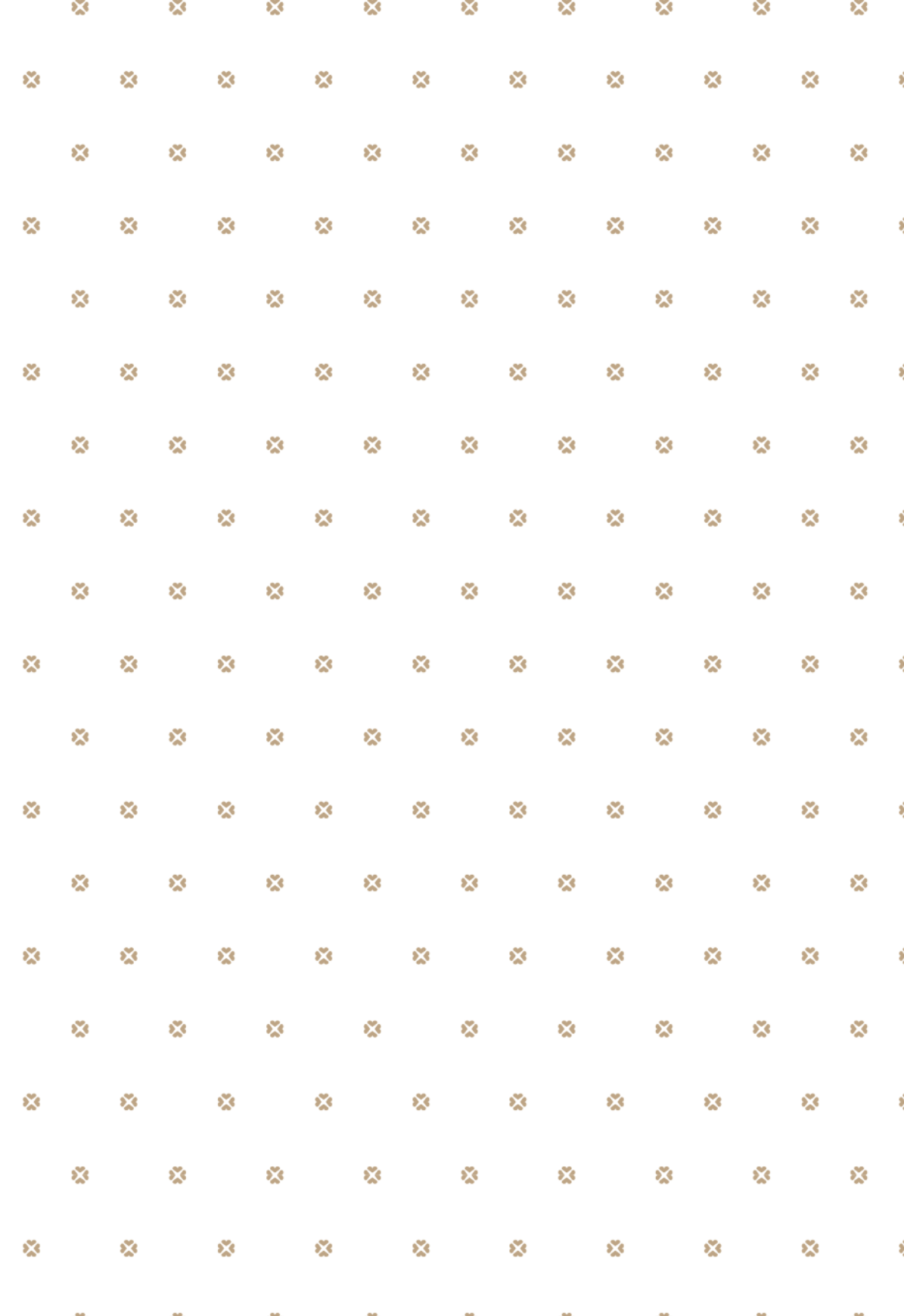
## Contos

Jãmais  
Esses soldados!  
Servido com história  
O cozinheiro de Aubé





Close num prato de fundo branco onde se vêem batatas grelhadas com cebola, pepinos em conserva fatiados, um ovo frito e dois pedaços de bolo de carne Leberkäse. A foto colorida ocupa toda a página.



## Jamais!

– Jamais vou casar com um açougueiro – disse Iracy ao ver pela enésima vez o pai matar um porco. A cena, comum para a família, mas intolerável para a moça de 13 anos, fazia-a sentir-se em um mundo injusto e selvagem, ainda que a carne posta à mesa mais tarde parecesse tão apetitosa que ela se rendia à degustação. Mas se o apreço pela vida dos animais não resistiu aos temperos da mãe, uma coisa ela sustentava: queria ser professora, e os estudos eram levados muito a sério.

Choveu durante a noite, mas o dia amanheceu claro. Iracy demorou-se num penteado que a deixasse satisfeita, subiu na bicicleta para percorrer o trajeto diário de oito quilômetros de sua casa até a escola, no centro de Pirabeiraba. Seus pés pressionavam com força os pedais quando avistou, longe, Levi, um colega de escola, que vinha a cavalo com o pai e uma pequena tropa de bois. Ela ouviu algo que não entendeu. Quando homens e gados se aproximaram, a voz era grave e clara:

– Cuidado que os boi são bravo!

Jogou bicicleta e orgulho no chão e se enfiou por debaixo de uma cerca de arame até que o caminho voltasse a estar seguro.

O tempo passou. Levi alistou-se no Exército. Soldado não tinha boa reputação e a moça desconsiderava ter qualquer relação com um “malandrão daqueles”, como costumava dizer. Se as amigas alimentavam intenções e sonhos, ela repudiava qualquer contato mais próximo. Levi era soldado, mas para Iracy havia um porém, porque conhecia a família, sabia que a mãe era muito severa e fazia-o andar na linha.

Um dia, o soldado e a professorinha se olharam de maneira diferente.

O tempo do Exército terminou e Levi foi trabalhar em uma mecânica. A graxa em suas mãos não incomodava Iracy, que achava até bonito. Casaram-se.

Pouco tempo depois, o açougue da família precisava de alguém que o administrasse. Coube a Levi a tarefa. Iracy, esquecida da promessa, abandonou a carreira de professora e foi ajudar o marido.

Aos 82 anos, ela ri da promessa e do destino, mas repete com convicção enquanto enforma o Leberkäse antes de levá-lo ao forno:

- Eu casei com um mecânico, virou açougueiro depois.
- Propaganda enganosa - sorri Levi.

## Esses soldados!

Levi ajeita-se na cadeira, é preciso observar a postura para dizer que já foi soldado. Com desvelado orgulho relembra que serviu no 13º Batalhão de Caçadores, hoje 62º Batalhão de Infantaria de Joinville.

– Eu era soldado. Servi por nove meses.

– Os soldados eram tudo meio malandrão naquela época – interrompe Iracy.

Levi apenas sorri.

– Mas ele era muito certinho – retoma a esposa. Eu conhecia a família toda e a mãe dele era bem severa. Então colocava ele na linha. Eu pensei, “com ele dá pra casar”.

O cavaleiro, soldado, mecânico e, por fim, açougueiro foi o homem da vida de Iracy, juntos desde os encontros casuais na escola da pequena comunidade, passando pelas dificuldades que a vida impôs e carregando um indisfarçável afeto, atendem ao lado da família a quem precisar comprar produtos que, além da qualidade, trazem a história e a cultura de quem está na região desde 1850.

## Servido com história

A tarde caminhava para a noite quando três rapazes chegaram a um dos três restaurantes com comida típica alemã da cidade. Suzan trouxe o cardápio e, numa breve passada de olhos, eles escolheram hambúrguer.

– Vamos querer o de costela.

Antes de entregar o cardápio de volta, um dos rapazes apontou o dedo para um dos pratos, franziu os olhos e perguntou:

– O que é esse... *Leberkäse*?

– É um bolo de carne processado e bem temperado que é assado numa forma de pão. E o interessante é que a receita é produzida, hoje, unicamente por um casal, no Rio Bonito.

– Hum, tá interessante. Continua – pediu o cliente.

Suzan está estudando teatro e, por um momento, respirou como se fosse subir no palco, firmou os pés no chão e declamou o que sabe de Levi e Iracy em um solilóquio que, ao mesmo tempo, temperava o prato com história e a fazia unir o amor pela gastronomia e pela arte num momento único.

Não ouviu aplausos, mas o que veio a seguir foi um troféu para sua performance:

– Pode trocar. Eu vou querer o *Leberkäse*.

– Eu também.

– Eu também.

E os três degustaram o prato e a cultura germânica naquele início de noite, certos de que estavam num pedacinho da Alemanha.

## O cozinheiro de Aubé

Não ventava naquele dia às margens do rio. Um guará vermelho sobrevoou as águas límpidas e pousou em uma ainda jovem Siriúba. Ao longe, vozes se ouviam, misturadas às pancadas dos remos. Léonce Aubé não havia imaginado que naquele mês de maio de 1850 estaria em local tão exuberante e selvagem. O barco aportou em uma das margens e os homens desceram deitando seus olhares assombrados sobre o que viam. Entre eles, Louis Duvoisin, o cozinheiro do qual Aubé não abria mão.

“Quantas possibilidades”, pensou Louis vislumbrando água, céu e vegetação do lugar ainda sem saber da existência das delícias gastronômicas produzidas na região por portugueses, indígenas e africanos. O local se tornaria uma colônia rural e que, por força das aptidões de seus imigrantes, transformou-se em um polo industrial invejável e pujante, como se diria nos meios de comunicação da cidade no Século 20.

O gosto de Louis Duvoisin pela gastronomia atravessou gerações e seus descendentes trazem nas mãos e no paladar o prazer de acender o fogo e compartilhar sabores.

Campo Alegre

Weihnachtsplätzchens

Lola e Dona Avelina

Contos

Tem que ser duas!

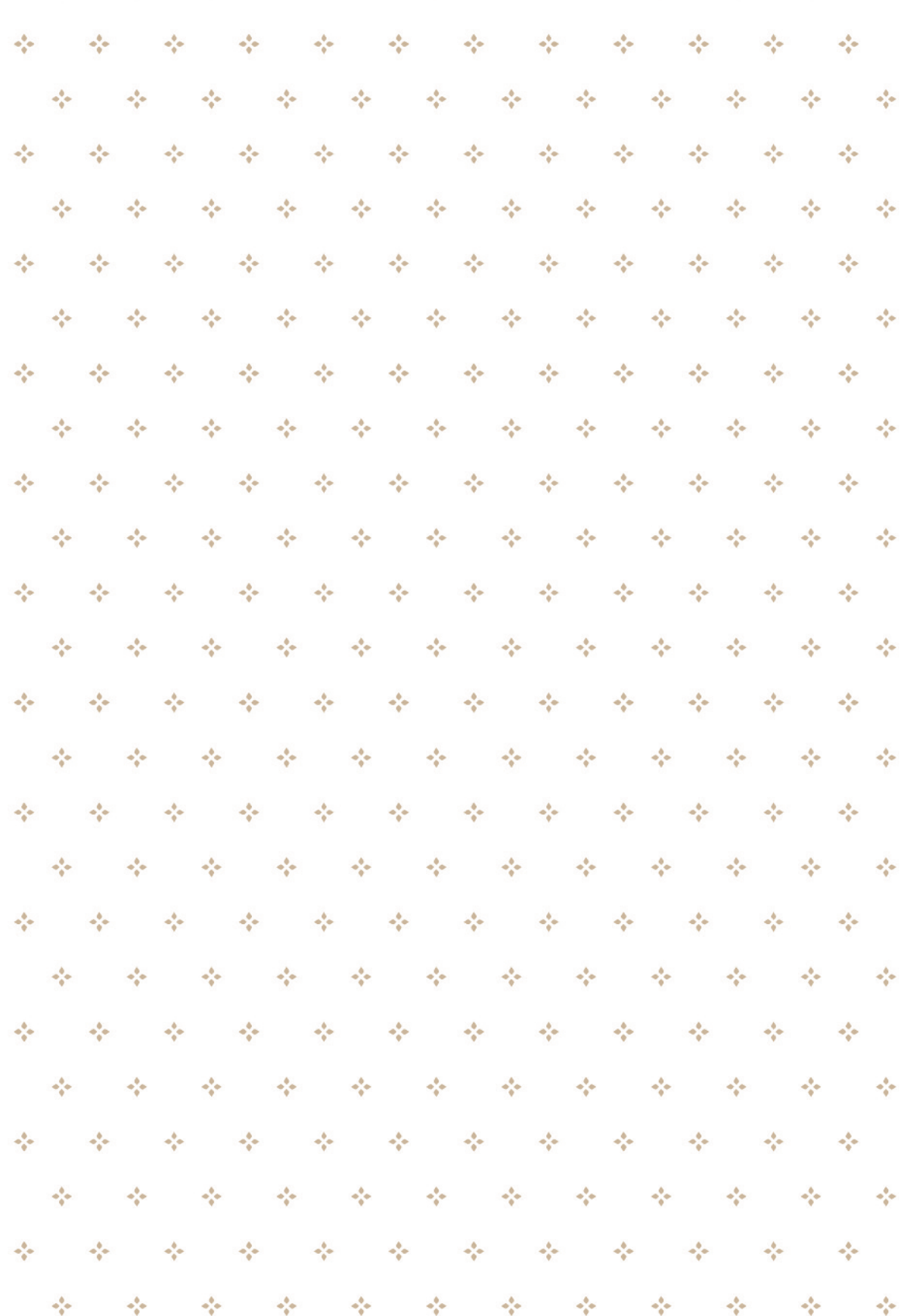
A gente não tem nada

Delícias da Lili





Diversas bolachinhas artesanais decoradas à mão, com desenho de flores, coelhos, casinhas e cenouras. A foto colorida ocupa toda a página.



## Tem que ser duas!

Celina terminou de limpar a mesa da cozinha e pediu que os filhos ajudassem a trazer os ingredientes. Em alguns segundos, as quatro crianças haviam trazido tudo o que era preciso para que as bolachinhas de Natal fossem feitas. A mãe iniciou a preparação da receita misturando os primeiros ingredientes sob o olhar atento das crianças que ficariam responsáveis por cobrir cada bolacha com as miçangas coloridas.

Ao ver a quantidade de ingredientes, Lili, no alto de seus 12 anos, colocou as mãos na cintura e questionou:

– Só uma?

A irmã sorriu.

– Uma? Dá pra fazer um monte com isso aí.

– Só uma lata, eu quis dizer – e olhando para a mãe com muita convicção, arrematou – Tem que ser duas!

Celina sabia do quanto a filha gostava daquelas bolachas que só eram preparadas e servidas na época de Natal. Dobrou a receita e fez a vontade da filha.

As duas latas de 15 litros acomodavam quase oito quilos de bolacha, que certamente durariam uns três meses.

No começo do ano, Celina recebeu a visita de uma amiga que não via há longo tempo. A bolachinha foi servida no café. A visita comentou de como era boa aquela *Plätzchens* e a anfitriã feliz, revelou:

– Eu tenho mais, tenho uma lata cheia. Vou te dar um pouco.

Celina foi até a lata e, pensando estar ainda cheia, imprimiu grande força, quase caindo para trás com a falta de peso. Como assim, a lata já estava vazia? Não teve dúvidas:

- Lili! - gritou.

## A gente não tem nada

– Essas crianças são terríveis! – comentou a mãe fechando a porteira que os filhos haviam deixado aberta. Mas antes que portão e batente se encontrassem, viu que cavalos e vacas estavam no mesmo espaço devorando milhos e batatas-doces do paiol.

– Vocês fizeram de novo! Eu vou pegar vocês! Venha me ajudar, rápido!

As crianças olharam-se com medo e culpa, depois correram em direção ao paiol para ajudar a separar os bichos e devolvê-los ao lugar onde deveriam estar. Enquanto faziam o trabalho, gritavam “Não fui eu! Não fui eu”.

As vacas eram o xodó de Celina. Era ela que tirava o leite todas as manhãs e as tratava com o carinho de quem entende a importância do produto diante de uma vida de poucos recursos.

Recursos que começaram a rarear quando Pedro decidiu entrar de sócio em uma fábrica de móveis. Todo o dinheiro que ele fazia ia para lá. Naquele ano, dezembro pareceu ter chegado antes. A tarde era de sol em Campo Alegre, mas um sol insuficiente para aquecer o coração de Lili, que chorava debruçada sobre uma almofada na sala.

– O que aconteceu, Lili?

– Mãe, a gente não tem uma bolacha de melado. A gente não tem nada. Nem um presentinho a gente tem.

Celina percebeu a situação. Diante dos afazeres e dos investimentos na fábrica, a tradição de Natal foi deixada de lado. Dirigiu-se ao marido:

– A gente trabalha tanto, trabalha tanto! E não tem nada pra eles, nem uma bolacha!

O marido entendeu. O Natal não poderia passar em branco. No mesmo dia foram até o centro da cidade, compraram uma peça de roupa para cada filho, depois passaram no armazém do Walter Lieber e compraram os ingredientes para a bolachinha de Natal.

No dia 24 de dezembro, a família se reuniu em volta da mesa para fazer as *Plätzchens*. Lili, ao terminar de pintar a última bolachinha, sorriu:

– Agora o Natal tem sentido.

## Delícias da Lili

– Se todo mundo gosta tanto, a gente pode vender.

Celina ouviu a filha de 16 anos e concordou, mas havia um problema a ser resolvido. Como aumentar a produção, se elas mal davam conta dos afazeres da casa?

A solução estava ao redor, na vizinhança. Ao decidirem fazer a primeira fornada para vender, as vizinhas foram convidadas para ajudar. A maioria nem pensou duas vezes, porque, além de aprenderem a receita especial de Celina, ganhariam bolachinhas para levar para casa.

Com poucos recursos, as primeiras bolachas feitas foram as brancas. Depois de algum tempo, as enfeitadinhas, como diz Lili. E depois, as decoradas. Mas Lili não estava feliz com o resultado e comentou com a mãe:

– Ah, eu fico só fazendo pacote, pacote, pacote! E essas bolachas são tão feias. Vamos fazer só nós. Eu decoro.

Nesse dia, as vizinhas perderam o emprego e Lili e Celina decidiram dedicar mais tempo para preparar as bolachinhas. Lili não chegou a estudar confeitaria, mas com criatividade e muito empenho, deu forma às *Plätzchens* e aprimorou os enfeites.

Com a cabeça baixa e as mãos firmes, Lili é feliz desenhando com riqueza de detalhes os mais diversos enfeites, como se todo dia fosse aquela noite de Natal especial, em que ela pensou que não tinha nada.

## Campo Alegre

Krokøtten de ovelha  
Fernando e Ana

### *Conto*

É viagem, mas é trabalho  
Um cardápio muito estranho  
Para onde você vai com esta casa?





Close de seis croquetes de carne de ovelha, fritos e decorados com uma gotinha de mostarda amarela. A foto colorida ocupa toda a página.



## É viagem, mas é trabalho

As malas estavam prontas e, dentro delas, pequenas malas vazias. A viagem para conhecer cervejas da Alemanha, Bélgica e República Tcheca era a oportunidade de trazer amostras locais para o Brasil, as pequenas malas deveriam bastar para isso. Flávio colocou na bagagem, além das roupas, o sonho de criar sua própria cerveja. Alana, como fez desde o primeiro momento, ainda que não gostasse de cerveja – preferia uma boa e brasileiríssima caipirinha – o incentivou. Embarcaram levando expectativas e alguma ansiedade.

– Amor, vai ser bom, você vai ver.

Alana pensava na cultura europeia e tudo que ela visitaria nos momentos em que a cerveja não fosse o foco.

– Vai ser – dizia, lacônica.

Chegaram à Alemanha numa manhã amena de outono e, tão logo se estabeleceram, saíram para um café. Alana sentou-se e estranhou que muitas pessoas, em vez de café, tomassem cerveja.

– Devem ter virado a noite – comentou.

Soube, depois, que o pão líquido era base da alimentação germânica, um tipo mais suave, menos alcoólico, mas ainda assim, cerveja.

Não era possível captar todas as imagens que Berlim oferecia, nem era possível captar o que se ouvia. A língua, entrave, não permitia muitos diálogos. Num bar, tiveram contato com os primeiros sabores das cervejas europeias. Era um bar festivo, mas com regras um tanto estranhas. Maus bebedores eram chutados para fora.

Alana experimentou algumas cervejas, apreciou a Berliner Weisse, um tipo leve acrescentado de xarope de frutas.

Flávio acordou no hotel no dia seguinte e se perguntava se foi embora por vontade ou se fora chutado do bar.

– Eu trouxe você para cá. Ninguém te chutou – disse Alana com a boca cheia de pasta de dente.

## Um cardápio muito estranho

Após alguns dias na Alemanha o casal partiu para a Bélgica. Destino: divisa com a Holanda.

Ao norte da Bélgica, o idioma nativo é o holandês. Se na Alemanha foi difícil se comunicar, ali seria impossível. Depois da longa viagem, a fome dava nós no estômago. Flávio avistou um restaurante com uma enorme porta ovalada no alto e, ao lado, várias bicicletas estacionadas.

– Aqui?

– Sim, tô morrendo de fome.

Sentaram-se, um senhor aproximou-se com dois cardápios, deixou-os na mesa e afastou-se para atender a outro chamado. Após uma breve olhada na lista de pratos, Alana levantou os olhos para Flávio e ambos começaram a rir.

– Não entendo nada – disse ela.

– Gastaram todas as consoantes nesse cardápio – brincou ele.

Alana passou os dedos, linha por linha, tentando encontrar algo que sugerisse um prato conhecido. Parou o indicador em “Kroketten”.

– Amor, croquete é croquete em qualquer lugar.

Pediram.

A receita, originalmente francesa, ganhou versão holandesa, e é servida dentro de um pão.

– Croquete não é “cocrete” em qualquer lugar – riu Flávio.

À primeira mordida, esqueceram tudo que sabiam sobre croquete. Aquele era o mais saboroso de todos. E acompanhado de uma boa cerveja belga, memorável.

## Para onde você vai com esta casa?

A tarde caminhava para a noite quando a notícia da morte do avô de Alana chegou. A reunião no “chalé”, como chamavam carinhosamente a casa que simulava a arquitetura Enxaimel, construída por ele, tinha ares de pesar e saudade.

– Esta casa era o xodó dele – disse Zulma, a filha.

– O vô gostava muito mesmo dela – comentou Alana.

– Sabia que ele tentou tombar esta casa? Três vezes. Mas o pessoal da prefeitura dizia que não era um enxaimel original – Zulma olhava para o alto enquanto falava.

Algumas semanas depois, a decisão era de vender o terreno. A casa seria montada em outro lugar, mas antes disso, uma denúncia fez chegar o pessoal da prefeitura.

– Vocês não podem demolir esta casa.

– Por quê?

– É uma casa histórica... enxaimel...

– Como? Meu avô tentou por décadas tombar esta casa e vocês diziam que ela não era original. Agora...

– Infelizmente, esta é a decisão agora.

Depois de muita conversa, a retirada da casa foi permitida, desde que fosse reconstruída. Restava escolher um local e avisar ao órgão público. Escolhido um terreno em Campo Alegre, a prefeitura informou que o local tinha que ser em Joinville, que não poderiam levar a casa.

Uma réplica foi construída no terreno da família na serra, sem que nenhum detalhe original fosse esquecido, mas a construção da cervejaria tão sonhada por Flávio e Alana estacionou durante a pandemia de Covid-19. O tempo passou e quando o projeto foi retomado, só então, chegou a autorização para a reconstrução da casa.

– Agora? A réplica já está pronta – reclamou Flávio.

A casa enxaimel da família está desmontada, aguardando para virar, em um futuro próximo, o lar de Alana e Flávio, que sonham com isso enquanto contemplam o pôr do sol da cervejaria, ele tomando uma Russian Imperial Stout e ela acompanhando-o com uma Cattarina Sour, enquanto degustam sua versão do Kroketteen holandês.

Joinville

Marreco recheado

Margot (nome fictício, por solicitação da fonte)

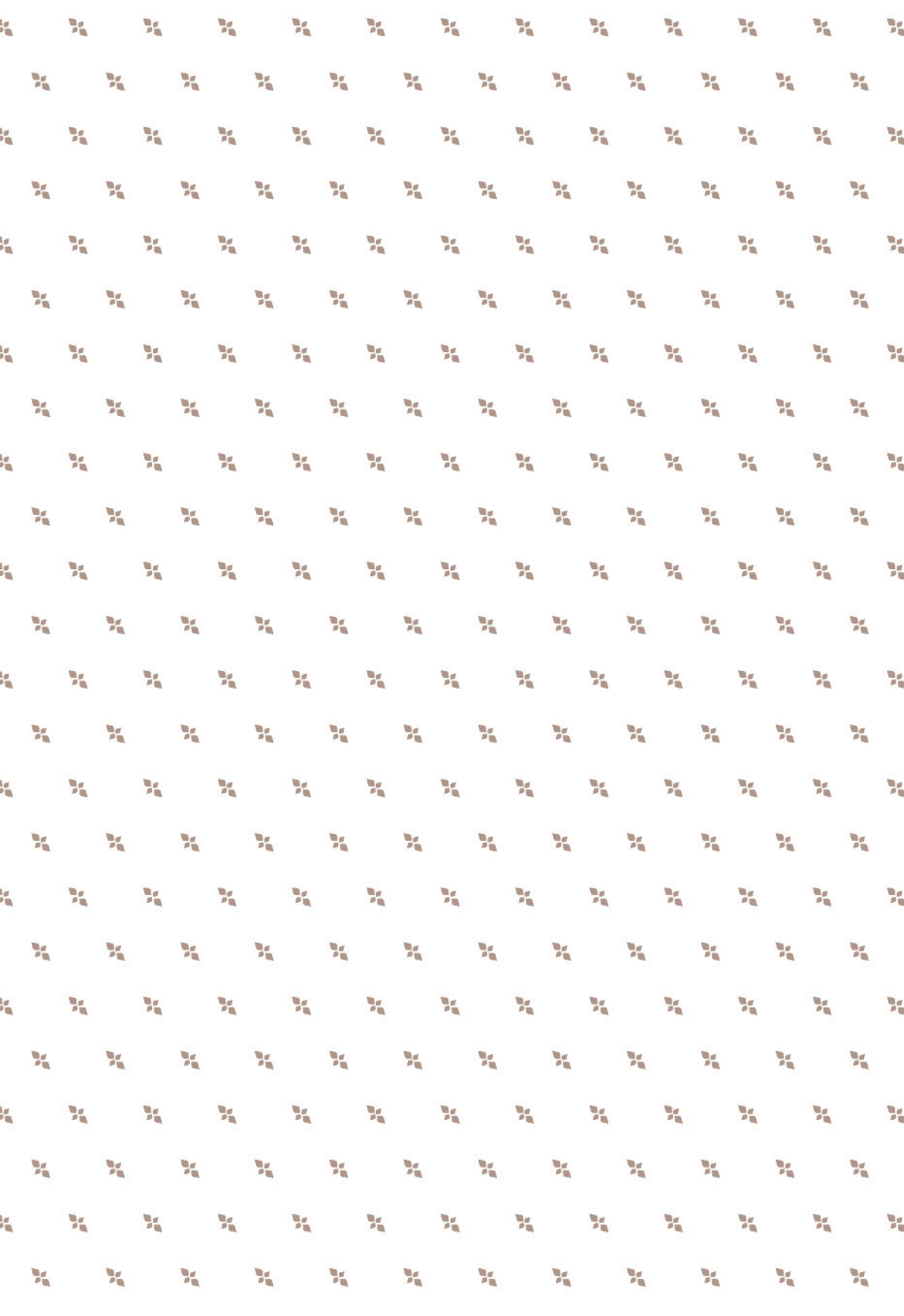
Conto

Marreco com lembrança, por favor





Close de uma parte de um marreco recheado, assado e servido com molho e chucrute.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Marreco com lembrança, por favor

No primeiro prato, estavam dispostos o spätzle, o repolho roxo e o purê de maçã quase simetricamente; no segundo, o marreco recheado exalava um cheiro de infância, um conforto que aquecia o coração de Mirela. Sua memória olfativa levava-a para os momentos mais marcantes de sua vida. Olhou em volta e o restaurante ainda mantinha a mesma aparência de quando ela o dirigia. Pegou os talheres, respirou profundamente fazendo entrar nos pulmões o cheiro adocicado que se misturava ao inconfundível aroma do prato que foi carro-chefe daquele lugar especial. Provou cada um dos acompanhamentos, e a carne macia do marreco.

– Dizem que na Alemanha usavam pato. Mas aqui se popularizou o marreco – comentou um senhor em outra mesa.

“A carne é bem melhor que a do pato. Foi por isso”, pensou ela, enquanto levava o garfo à boca. Saboreou a carne e se perguntou se o marreco é cruza de duas aves. Uma questão que sempre trouxe consigo, mas nunca se animou a pesquisar de fato. Para ela, marrecos eram as aves que, na infância, povoavam seu quintal e que na cozinha, preparados por sua mãe, transformava-se em uma deliciosa refeição.

A cortina balançou com o vento, e o vento balançou alguma coisa dentro de Mirela quando ela olhou pela janela e viu estacionar um automóvel. Era o mesmo modelo e tinha a mesma cor do carro de seu pai. O carro que ele usava para levar gestantes em trabalho de parto ao hospital. “Quantos ele ajudou a nascer!”, lembrava enquanto via descer do carro uma mulher que se movia com alguma dificuldade, sustentando uma enorme barriga. O marido deu a volta no carro e a ajudou. Entraram no restaurante

e sentaram-se na mesa ao lado. O homem a reconheceu e puxou conversa.

– Eu costumava vir aqui com meu pai, quando eu era mais novo. Fazia tempo que não vinha. Vocês ainda servem aquela banana frita?

Mirela explicou que não estava mais à frente do restaurante, mas que sim, as bananas fritas continuavam no cardápio.

– Nunca provei igual, em lugar nenhum.

– Elas são especiais. Fritas na banha do marreco.

– Minha esposa está com desejo. Então, viemos.

– De comer banana?

– Não – respondeu a gestante – de marreco com repolho roxo. Mas adoro banana frita, vou querer experimentar.

– Como surgiu a ideia de fritar na banha do marreco? – perguntou o marido.

Mirela pôs-se a contar sobre aquele ano de 1995, quando a serra veio abaixo, a comunidade ficou isolada por meses e a esperança tinha sabor agridoce.

Choveu por 27 dias naquele janeiro e, em 9 de fevereiro, a região sofreu com enchentes e deslizamentos. Durante quatro meses, a serra ficou interditada, o movimento no restaurante da família se reduziu a zero. Mirela não se lembrava de números, mas não podia esquecer a dificuldade que a fúria da natureza trouxe para sua família. Fecharam o restaurante, mantiveram funcionando apenas a lanchonete, o botequinho, como ela diz, aparecia um ou outro cliente, muito esporadicamente. Passado esse período, com o movimento tendo recomeçado na estrada, era hora de decidir se o restaurante seria reaberto. A família optou por continuar com a lanchonete, mas servindo a partir dali almoço à la carte.

– Era uma carne. A pessoa escolhia entre churrasco e bisteca, então vinha arroz, feijão, ovo e pronto!

– E a banana? – perguntou o homem.

– Então, fevereiro é uma época que tem muita banana, aí pensamos,

vamos oferecer banana frita. Não é que pegou? Com o tempo o movimento aumentou e reabrimos o restaurante. Aí inventamos de colocar creme e canela. No começo tinha licor de ovos, do Mayerle Boonekamp. Essa receita foi incrementada com ideia de várias pessoas. Uma amiga de São Paulo, a Júlia, sugeriu a canela e a nata. Outro falou do licor de ovos. Aí veio a ideia de usar a gordura do marreco. Porque dava muita gordura, e é uma gordura boa. Eram 30 quilos de banana por dia. Uma loucura!

– Amor, eu preciso comer essa banana – comentou a esposa com mais desejo.

O marido se levantou e, antes de dar o primeiro passo, ouviu a esposa exclamar:

– Ah, não!

A bolsa havia estourado. Partiram com urgência para a maternidade.

Dois meses depois, voltavam ao restaurante com Hilton no colo. Provaram, enfim, a banana frita, mas não encontraram Mirela, que naquele mês estava aproveitando o verão em uma cidade à beira do Reno.

Corupá

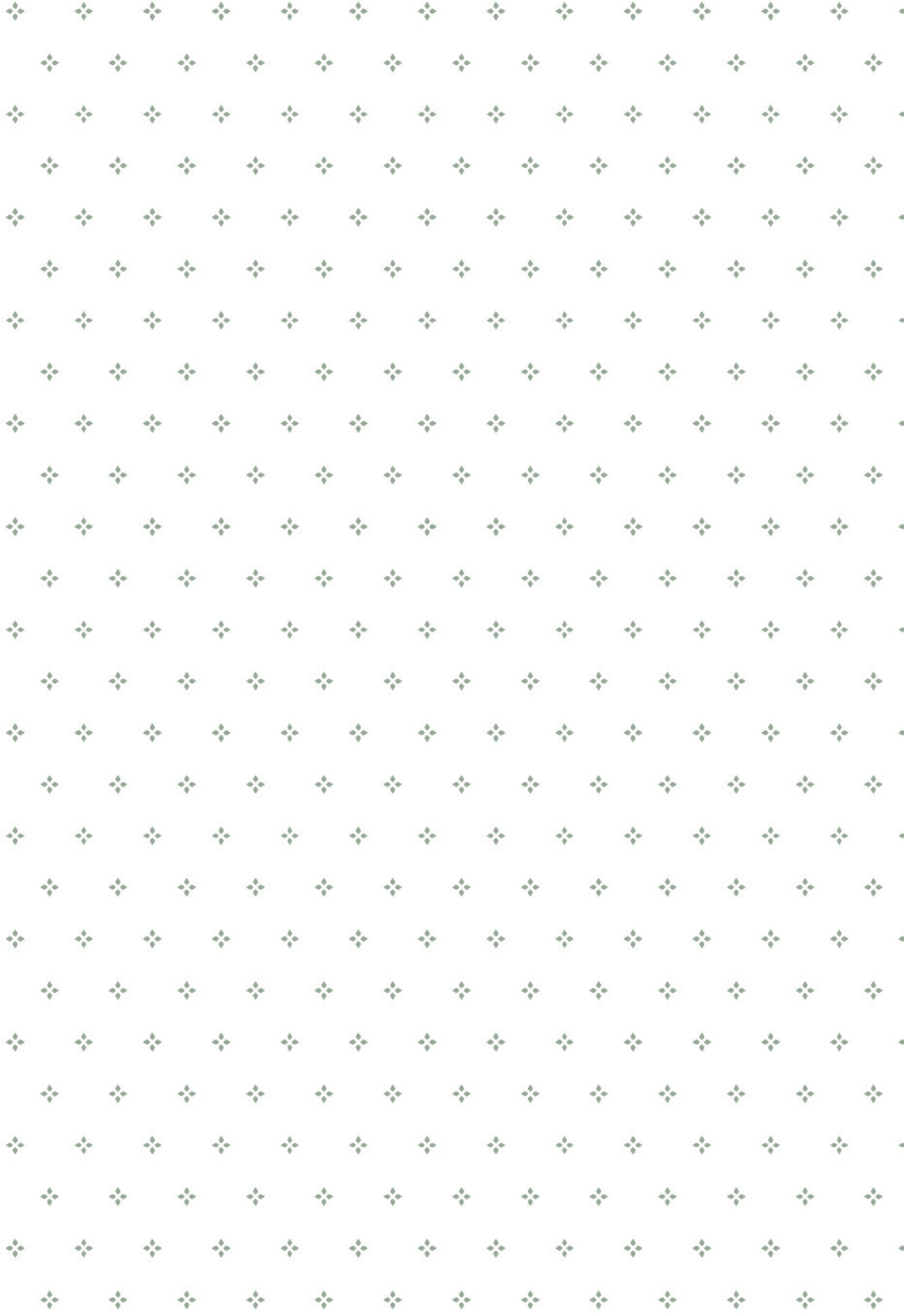
Cuca de banana  
Guido e Gisa

*Contos*

Seis cucas  
Um experimento polêmico



Close de um pedaço de cuca de banana, com muita farofa doce por cima.  
A foto colorida ocupa toda a página.





## Seis cucas

Depois da lombada eletrônica, o policial, a alguma distância, movia os braços para cima e para baixo sinalizando que o carro parasse.

– Ah, mais essa! – exclamou Guilherme, que estava atrasado.

Passou pela igreja e não se lembrou de fazer o sinal da cruz. Desacelerou, virou o volante e parou dois metros diante do policial. O homem olhou daqui, olhou dali, voltou à porta do motorista e inquiriu:

– O que você tá levando aí atrás?

– Cuca – respondeu Guilherme com a calma de quem tem todos os documentos em dia.

– Hum... Cuca? Abre pra eu dar uma olhada.

Guilherme abriu a porta de trás e revelou várias caixas da melhor cuca da região. O olhar do policial era mais de gula do que inspeção.

– Você tem nota disso?

Guilherme lembrou-se de que a nota estava no outro carro, com o qual havia se acidentado horas antes. Não era, realmente, um dia bom. Coçou a cabeça para massagear o cérebro e pensar em algo. Sentiu algo viscoso e viu que era sangue. O policial quis saber do que se tratava.

– Eu saí hoje cedo para fazer umas entregas e ali, em cima do morro, quando fui fazer a curva, um caminhão me fechou. Eu estava com o carro carregado de cuca e bolo. Capotei três vezes com a Fiorino e caí num pasto.

– Você capotou um carro cheio de cuca?

- Não foi culpa minha. O caminhão...
- E o que aconteceu?
- Um monte de curiosos chegaram, eu vi que não tinha o que fazer e liberei a carga pra eles, aí voltei pra padaria e peguei esse carro aqui.
- E a nota?
- Ficou lá.
- Eu sou obrigado a chamar o pessoal responsável pelas notas.
- Meu amigo, eu tô atrasado para a entrega. Preciso ir.
- Não tem como eu te liberar. A não ser... olha, tem uns amigos meus que gostam muito de cuca.
- Entendi.
- É cuca com fermento?
- Sim, é com fermento.
- Não tem como tu me arrumar umas quatro, cinco? Depois eu te libero.

Guilherme entregou as cucas ao policial e foi liberado. Mas teve que explicar à Dona Isolete porque faltavam seis cucas de queijo em sua encomenda.

## Um experimento polêmico

– Não vou dizer que deu errado...

– Deu.

– É uma questão de gosto.

Geisy questionava o pai sobre a cuca de damasco com banana que ele acabara de criar para participar do festival.

– Esse creme de damasco é uma delícia – dizia o pai.

– Mas a combinação ficou estranha – retrucava a filha.

Mesmo não se entendendo sobre isso, decidiram levar três opções para os funcionários da padaria opinarem: a de damasco, banana e farofa; a de doce de leite com banana e farofa; e a de banana com creme de baunilha, mel e limão siciliano.

– Essa é de damasco – apresentou Guilherme.

– Com banana? Não! Coisa esquisita... – respondeu um.

– Mas o creme é bom! – insistiu o criador.

Depois de provarem os três sabores, a torta de damasco foi preterida por cem por cento dos participantes e não participou do festival, que teve como grande vencedora a criada por Geisy, com mel e limão siciliano.

– Ele agora quer colocar damasco em tudo pra provar que é bom.

– Mas é bom – insiste Guilherme.

Corupá

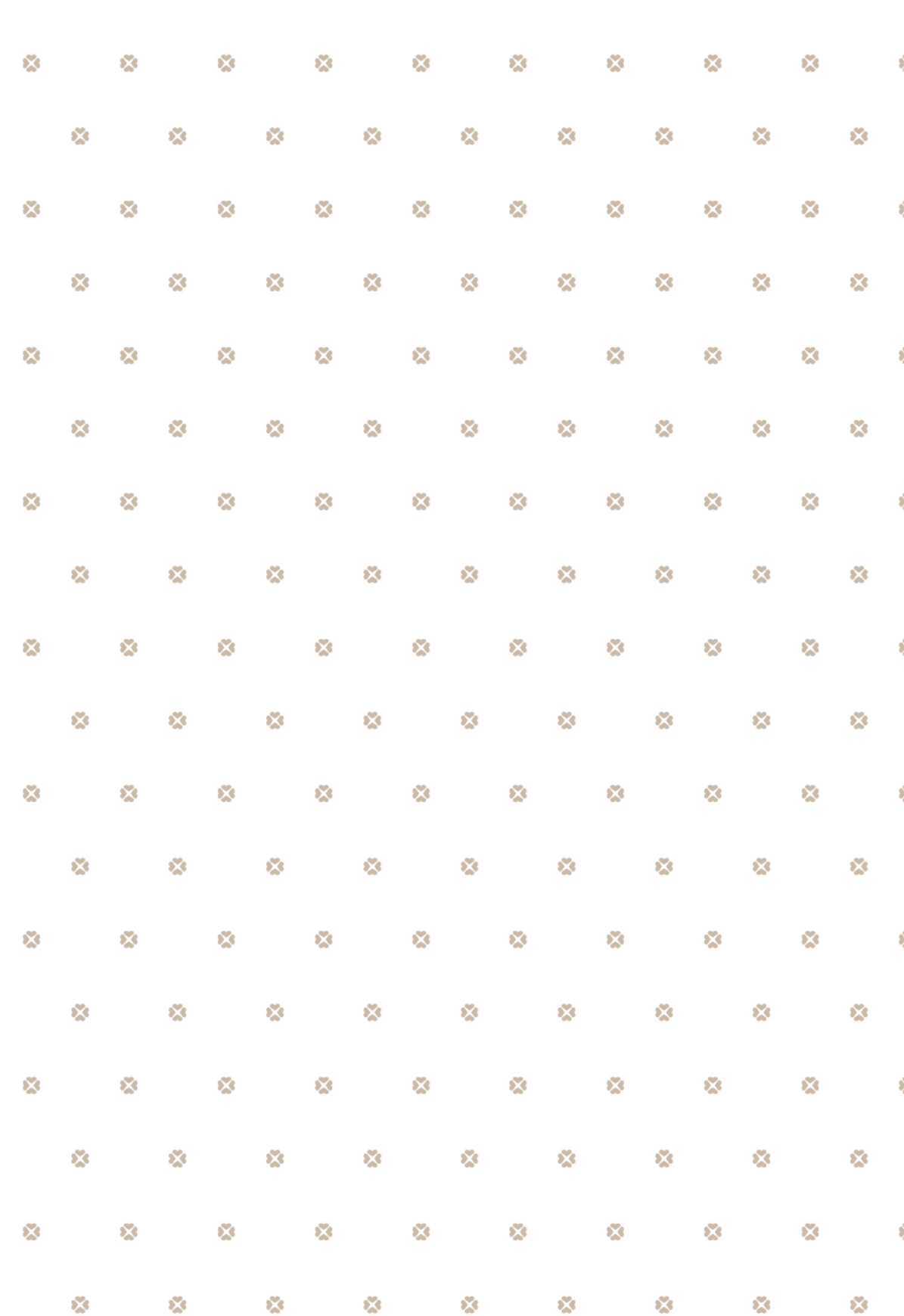
Linguiça pura e Weisswurst  
Seu Armindo

*Conto*

Sexta-feira Santa



Close de uma linguiça branca fatiada em rodela e decorada com ramos de alecrim.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Sexta-feira Santa

O Hamilton sentou no bar do Stein e pediu “aquela cachaça boa de Luiz Alves”. Enquanto aguardava, olhou para o calendário pendurado na parede. Era um sábado qualquer, ele havia almoçado com a família e resolveu dar um gole e esperar a noite chegar. A semana tinha sido cheia, plantou aipim, puxou banana, matou porco. O círculo vermelho no calendário indicava a Sexta-feira Santa na semana seguinte. A cachaça chegou. Deu um gole e pensou em como adiantar o serviço pra não trabalhar no feriado. Não que ele quisesse descansar, é que não é coisa boa trabalhar nesse dia.

O Armindo estava passando na rua e viu o amigo no bar. Entrou, queria falar da situação do IBAMA:

– Tu viu que tá todo mundo agora querendo puxar banana, Hamilton? Não dá pra ficar derrubando pau mais, não.

– Tô sabendo, Armindo, tô sabendo.

O amigo estava acabrunhado, com a voz meio murcha, e Armindo quis saber do que se tratava.

– Nada não.

– Stein! Uma laranjinha – Armindo sentou no banco ao lado e os dois ficaram em silêncio por um tempo.

Passados alguns minutos, Hamilton olhou para o Armindo franzindo a testa:

– Tu não tinha que tá matando porco?

– Tinha.

– E por que não tá?

– O Zenon disse que tem que deixar o bicho dois dias sem comer pra depois matar.

– E tu caiu nessa?

– Ué, tem que ser assim.

– E não vai tratar?

– Não. Mas não vou deixar sem água.

– Hum! – fez Hamilton pouco se importando.

– Hoje tem baile no Kruger – Armindo mudou de assunto e, diante do silêncio de Hamilton, seguiu falando – Já vi que nem vai. Por que não me conta o motivo dessa cara?

Hamilton levantou a mão com o copo vazio e o Stein encheu com mais cachaça.

– Sexta-feira Santa.

– O quê?

– Sexta-feira Santa, semana que vem.

– O que tem?

– Tu sabe a história, né?

– Qual? A do homem que foi derrubar pau?

– É. Numa Sexta-feira Santa, e na primeira machadada que deu, um galho caiu e acertou bem direitinho na cabeça.

– E morreu o coitado! Bicho tanso! Por isso, a gente não trabalha nesse dia.

– Era meu vô.

– Oi?

– Esse aí que você chamou de tanso. Era meu vô.

Armindo engoliu seco, entendeu a cara do amigo. Olhou para Stein,



que balançava a cabeça negativamente, empurrou o copo de Laranjinha para o lado, e disse como se pedisse desculpas:

– Vê uma cachaça pra mim, Stein.

O dono do bar encheu dois copos, os três brindaram.

Jaraguá do Sul

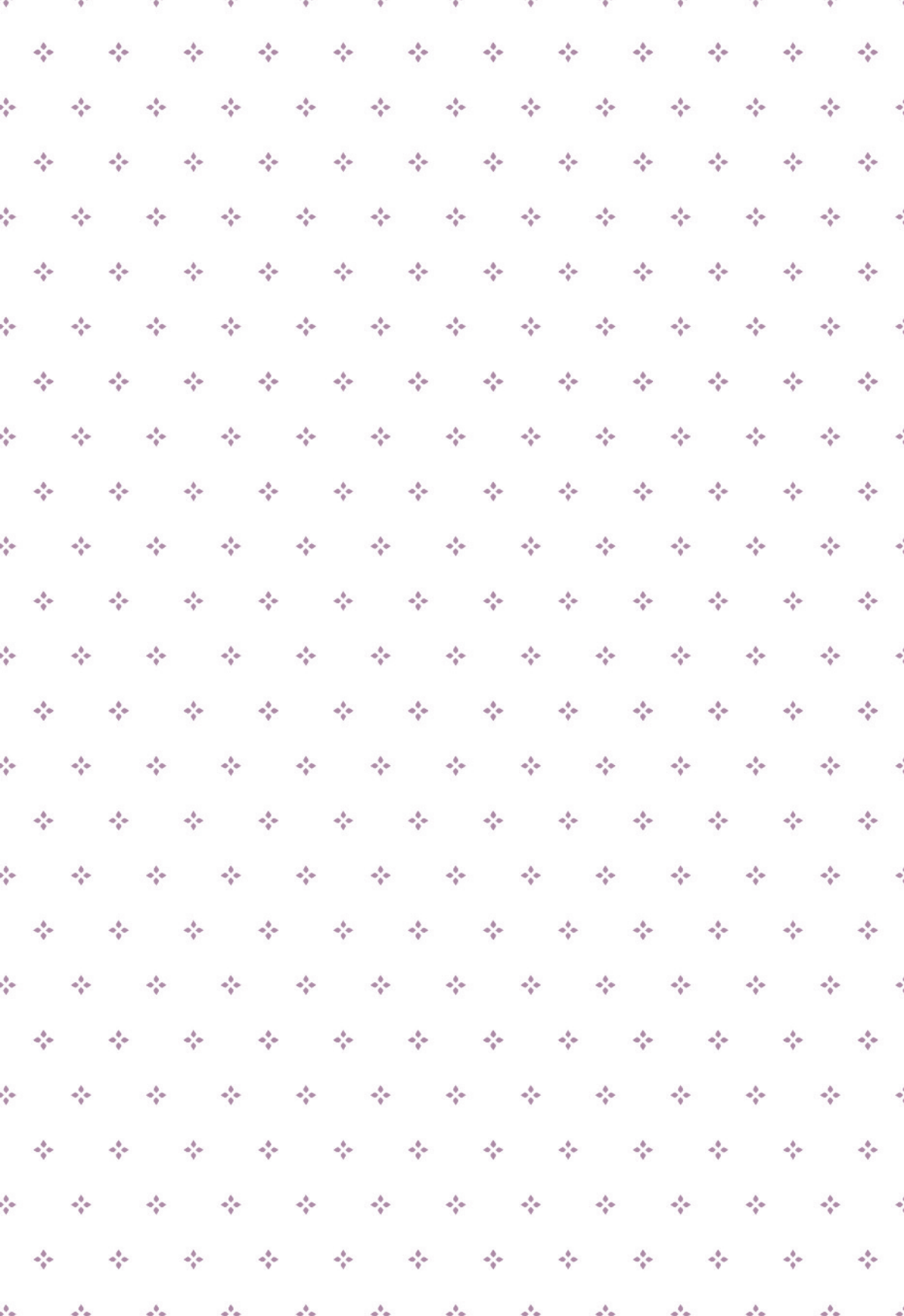
Apfelstrudel  
Silvana e Mikaela

*Contos*

Tiro certo  
Fechado  
A tatuagem



Close de uma concha com creme de baunilha sendo derramado por cima de um pedaço de apfelstrudel num prato branco sobre uma toalha de xadrez vermelho. A foto colorida ocupa toda a página.



## Tiro certo

O vestido branco repousava sobre a cama. A menina passou a mão sobre ele e respirou fundo. Após dois anos de encontro com catequistas, chegou a hora de sua Confirmação. Para Silvia, tão importante quanto a religiosidade da família, era a liberdade de poder ir à Schützenfest pela primeira vez, direito concedido somente após concluir essa etapa da vida religiosa da comunidade e ser considerada, finalmente, uma jovem – uma jovem, claro, que sairia acompanhada pela irmã mais velha.

A Festa do Tiro, uma tradição alemã, estava marcada para a semana seguinte. Era a curiosidade da menina maior que o desejo de dançar e festejar. “Essa menina é muito caseira”, dizia a tia Veridiana. E o pai concluía: “Melhor assim”.

O grande dia chegou. A bola foi lançada para o alto. Silvia avançou dois passos e saltou para um golpe certo que foi parar na quadra adversária, mas, na queda, destroncou o pé – lesão que praticamente faz parte do currículo de qualquer aluno nas aulas de educação física. Passou a noite de sexta no ambulatório e a festa dançou.

O plano foi adiado para o fim de semana seguinte. A Schützenfest já tinha ares de despedida, após nove dias de festa. Silvia andou pelo parque tentando se integrar ao ambiente, mas o que chamou sua atenção foi um estande que vendia Strudel. Aproximou-se e dona Ivana a atendeu. Pediu uma fatia e devorou o pedaço de Strudel mais gostoso que havia comido. Olhou para o alto e leu: “Casa do Strudel”. Sorriu para Dona Ivana, que sorriu de volta, e ela descobriu o que a festa tinha de melhor.

– Silvia, a gente vai lá no Botafogo. Vem?

– Acho que não – respondeu a moça enquanto preparava a massa de um bolo de laranja.

– Meu Deus, você não sai de casa. Vamos, gurial!

A mãe olhou para a filha e fez um leve sinal com a cabeça. Silvia concordou em sair com a irmã naquela noite, não sem antes ouvir do pai:

– Juízo, hein!

O sapato lhe apertava o pé e dançar seria um sacrifício, mas quando o coração bateu descompassado diante do moço de olhos verdes, ela só conseguia senti-lo. E aceitou dançar.

Marcaram um próximo encontro e, no fim de semana seguinte, se encontraram para tomar sorvete.

– Esse de baunilha é o melhor que tem – comentou o rapaz.

– É. É bom – respondeu a moça sem entusiasmo.

Mike, percebendo que a moça era muito criteriosa, perguntou que tipo de comida ela mais gostava. Sem pensar, Silvia respondeu:

– Strudel de maçã.

– Sério?

– Sério. Por quê?

– Minha mãe faz o melhor strudel de Jaraguá.

– Olha, tem que ser muito bom. Porque o melhor strudel de Jaraguá eu já provei.

– Ah é? De quem?

– Casa do Strudel.

– Minha mãe.

– Oi?

– A Casa do Strudel é da minha mãe.

O próximo encontro estava marcado e não seria para tomar sorvete.

## Fechado

O buffet estava montado com 35 variedades de prato. Dona Ivana, Mike e Silvia estavam ansiosos para abrir. A mãe de Mike passou a mão pelo avental, ajeitou a touca na cabeça e os três, juntos, abriram a porta da nova Casa do Strudel. O sol brilhava por trás das árvores, da rua tranquila só se ouvia pássaros. Sentaram na varanda e esperaram.

Ainda não haviam colocado a placa, o lugar era só uma casa, sem nenhuma publicidade. O tempo foi passando, os olhares se tornaram furtivos, um suspiro aqui, outro ali, até que um carro estacionou ao lado. Um casal desceu. Eram os primeiros clientes, que não só receberam total atenção, como se deliciaram com o buffet.

No final do dia, o que fazer com tanta comida que sobrou? O cardápio da semana da família estava pronto e foi servido até enjoar. Nos finais de semana seguintes o movimento melhorou e comer sobras já não era tão comum.

– Vocês precisam oferecer também almoço, e não só café – comentou uma cliente, e a ideia foi aceita. Silvia trabalhava fora e, aos fins de semana, se juntava à sogra e ao marido para ajudar. Dona Ivana dizia que ela tinha jeito para cozinha e foi delegando cada vez mais responsabilidade à nora.

– Eu tenho que sair e preciso que você prepare os biscoitos.

– Está bem – respondeu Silvia, animada.

– É meio chato de assar. Vou explicar e você preste atenção.

A moça ouviu atenta e, tão logo a sogra saiu, começou os preparos. Acendeu o forno a lenha e preparou a massa. Pouco tempo depois, os

biscoitos foram para o forno e, de um momento para outro, viraram carvão. Silvia se desesperou. “Quando ela voltar vai brigar comigo”, pensava.

Dona Ivana chegou e viu a nora sentada diante da mesa com os biscoitos torrados diante de si.

– O que aconteceu?

– Eu não sei o que fiz de errado.

A sogra riu e, aproximando-se de Silvia, abraçou-a e beijou sua testa.

– Você não fez nada errado. Eu esqueci de avisar que antes de colocar os biscoitos é preciso desligar o forno.

A relação de Silvia com aquela senhora do melhor strudel de Jaraguá não podia ser melhor. O domingo da abertura do almoço na Casa do Strudel amanheceu com forte neblina. Cedo, a equipe já preparava tudo, exceto Dona Ivana, que havia feito uma cirurgia no pé. Silvia pensou em não abrir a casa para cuidar da sogra, mas ouviu:

– A gente só abre aos domingos. O café não pode fechar.

Silvia assumiu a cozinha e tudo foi preparado com o esmero de quem ama o que faz. À tarde, aconteceria a festa de aniversário de uma amiga de Dona Ivana, que foi convidada. Ela não quis ir, porque estava usando um andador. Mas acabou cedendo e foi prestigiar a amiga.

A semana transcorreu tranquilamente. Silvia estava à frente da Casa do Strudel e organizava tudo para o próximo domingo. Na sexta-feira, a sogra chegou, movimentando-se com certa dificuldade, arrastando seu andador, passeou pela casa inteira, olhou tudo com olhar de orgulho e gratidão. Sentou-se à mesa, passou a mão pela madeira envernizada, foi até a cozinha, trazia um leve sorriso no rosto.

No domingo, a notícia devastadora: Dona Ivana sofreu uma embolia pulmonar e não resistiu.

– O café não pode fechar – a frase ecoava na cabeça de Silvia. Mas, naquele domingo, pela única vez, a Casa do Strudel não abriu suas portas.



## A tatuagem

Desde muito cedo, Marcela queria fazer uma tatuagem. Mas Mike não deixava.

– Que tatuagem, filha! Nada disso.

Silvia deixaria, mas respeitava a opinião do marido e, entre realizar o desejo da filha e entender Mike, sugeriu que a tatuagem poderia ser feita quando a menina completasse 18 anos.

Quando a data chegou, enquanto preparava o café, comentou com o marido:

– Vamos dar de presente a tatuagem dela?

– Ok – respondeu o Mike, vencido.

Silvia marcou uma hora para o serviço e, sem avisar Marcela, convidou a filha para comprar um presente para o pai, que fazia aniversário dois dias depois. Quando chegaram à frente do estúdio, Marcela questionou:

– O que a gente veio fazer aqui?

– A sua tatuagem. Você não queria?

– Mãe, tu sabe que eu sou indecisa. Eu não sei nem o que tatuar.

A surpresa não havia funcionado. Tatuar não é algo que se faça assim, sem planos. Quando chegaram em casa, Mike estava curioso:

– Quero ver sua tatuagem, Marcela.

– Eu não fiz.

– Falei que você não teria coragem – e olhando para Silvia – E o rapaz da tatuagem não ficou bravo de terem marcado a hora pra nada?

– Não. Porque eu fiz.

– O quê? Você tá louca, Silvia?

– Louca de amor por você, seu tonto – e apresentou o que trazia tatuado em sua pele, “Ich liebe Mike”.

## Jaraguá do Sul

Käsetorte  
Evandro e Andressa

### *Contos*

Predadores da escuridão  
Banho, só de sábado  
Alemães  
Peixe do Rio da Luz



Close de uma fatia de torta de queijinho num prato branco sobre uma toalha de xadrez verde. Ao fundo vê-se, desfocada, a fôrma com o restante da torta. A foto colorida ocupa toda a página.



## Predadores da escuridão

A estrada costumava a mata de fauna exuberante que emitia sua sonoridade para os que ali passavam. Era o início do Século 19, o trajeto entre Blumenau e Joinville se fazia a cavalo e carroça. A comitiva estava pronta, mas a partida foi atrasada pelo mal-estar de um dos homens. Henrich tinha a saúde fragilizada e não havia passado a noite muito bem. Depois do almoço, antes de encilhar o potro, perdeu a consciência e caiu desfalecido.

Isso estava se tornando mais frequente com o tempo. O jovem, que sempre foi diferente dos irmãos por ter sensibilidade de poeta e morar na lua nas noites de sábado, padecia de alguma moléstia que nenhum curador descobria.

– Fica tudo escuro, eu me apavoro, meu coração dispara, e eu desmaio – contou certa vez.

A tarde ia pela metade quando Henrich recobrou a consciência e levantou muito disposto, como se acabasse de acordar de uma bela noite de sono.

– Tu tá mesmo bem, piá? – perguntou Frank, o líder.

– Melhor que nunca – respondeu o rapaz.

– E a escuridão?

O menino calou.

– Quer mesmo ir?

– Quero.

– Então, vamos!

Weber, o mais velho, olhou para o horizonte e questionou o horário:

– Tá ficando tarde. Vamos pegar a estrada de noite. É perigoso, Frank.

O líder olhou para um lado e para outro da vila e decidiu:

– A gente acelera o passo. Vamos!

Henrich quis dizer que não iria, mas ele não era assim. Ele iria de qualquer jeito.

O trote dos cavalos simulava um som de ataque, avançavam os homens na direção Norte. O sol se debruçava sobre a montanha, num tom avermelhado e entorpecido, quando Weber olhou para Frank fazendo um balanço com a cabeça, num sinal que dizia “eu avisei”.

A noite caiu quando passavam pela fazenda dos Feldmann, a poucos quilômetros de Jaraguá, deixando-os na escuridão. Parar ali não era uma opção para Frank, ainda que Henrich houvesse proposto bater à porta de Rolf Feldmann e pedir abrigo por uma noite. A despeito de sua ponderação, a comitiva seguiu viagem.

Por volta das 10 horas da noite, chegaram a Jaraguá e tomaram a estrada da esquerda, onde a mata era densa e a escuridão tornava os sons ameaçadores. Henrich cantarolava para espantar o medo quando viu um facho de luz à frente.

– Olhem aquilo!

Os homens, sobre seus cavalos, não podiam crer. Frank hesitou por um momento, mas ordenou que seguissem em frente. Seus olhos brilhavam diante da imagem exuberante, o rio era um facho de luz que seguia seu curso até perder-se de vista.

– Um rio de luz – sussurrou Henrich.

– Não deve ser coisa de Deus – comentou o velho Weber.

– Se isso não é coisa de Deus, o que poderia ser? – retrucou o rapaz.

Como se estivessem em transe, aproximaram-se do local. Frank

percebeu que as luzes não estavam mergulhadas no rio, mas sobre ele, e piscavam.

– São vagalumes – descobriu Henrich, que diante da poesia que a natureza lhe apresentava, nunca mais perdeu-se na escuridão.

## Banho, só de sábado

A casa ostenta mais de 100 anos. É a sexta geração que habita seus cômodos espaçosos à beira do Rio da Luz. Éverson senta-se em uma das mesas, olha para a casa restaurada a partir de um acordo com a prefeitura e, enquanto espera a visita de alunos de uma escola pública, relembra a infância. Andressa chega com duas canecas de café e oferece uma ao marido.

– Devem estar chegando – comenta Andressa.

– Uhum.

O acordo para restauração prevê a visita pública à casa, uma contrapartida que Éverson considera muito justa, mas que lhe custa alguns momentos de paz. Os filhos brincam no quintal com um galo que leva um barbante no pescoço e vai para lá e para cá como um cachorrinho, e o ganso de estimação. Num determinado momento, ouvem um barulho de motor e avistam o ônibus da escola. Correm na direção dos pais:

– Estão chegando! Estão chegando!

O ônibus avança em meio à estrada irregular e estaciona em frente à casa. A professora desce e organiza a fila dos alunos. Éverson dá um último gole no café e vai recebê-los já com o roteiro das histórias que vai contar. Enquanto as crianças caminham observando tudo ao redor, ele descreve o modo de viver de seus antepassados:

“Nós éramos pobres, mas fome a gente nunca passou. Praticamente tudo que a gente comia era cultivado aqui. O dinheiro que entrava vinha da venda de porco, galinha, arroz e leite”. Algumas crianças ouvem atentamente, outras se distraem com os bichos e as árvores frutíferas. Éverson segue falando, “Com esse dinheiro, a gente comprava o básico: pó



de café, açúcar, trigo. Vocês sabiam que trigo era muito caro naquela época? A gente quase não tinha. Fui criado à base de pão de milho, de fubá”.

A turma avança pela sala e chega à porta do banheiro. Éverson revela que, quando era novo, o hábito era tomar banho somente aos sábados, porque não tinha chuveiro, e se tomava banho numa banheira. Rafaela, que parece ser a mais nova da turma, pergunta:

– Por que no sábado?

– Porque no sábado à tarde nós fazíamos visitas ou íamos à sociedade. O banho de sábado também nos preparava para ir à igreja, no domingo.

– E ficava sujo o resto da semana? – insiste Rafaela com um olhar curioso.

– Durante a semana, tinha um cochinho, onde era lavado o pé. Só se caísse na lama ou coisa assim, aí tomava banho.

– Ah!

Miguel vendo a curiosidade de Rafaela, resolve contar-lhe algo que considera muito engraçado:

– Minha vó, já bem idosa, quando precisava tomar banho, a gente ajudava, e ela falava “Não sei quem inventou esse negócio de tomar banho. Isso faz mal para a pele”.

A professora sorri, mas a menina torce o nariz. Éverson tem certeza de que ela não gostou da história. Mas ouve-a sussurrar:

– Pro, eu quero morar aqui na Casa Rux.

– Mesmo? Por quê?

– Porque daí eu só preciso tomar banho no sábado.

Ao final da visita, Éverson deita-se no sofá, como costuma fazer para relaxar nesses dias. O calor do verão parece muito acima da média e ele resolve descansar no assoalho. Adormece e, quando acorda, há um casal de idosos acima dele, olhando-o com curiosidade. Nesses momentos, Éverson deseja não ter feito o acordo com a prefeitura. Mas, depois de um tempo, acha graça e ri.

## Alemães

A comunidade do Rio da Luz, na década de 1990, ainda trazia muitas características de vila interiorana que fora, tanto na natureza que a circundava quanto nos hábitos. Entre eles, o uso da língua alemã, o que fez Verônica, Lourdes e Éverson não saberem português até os seis anos de idade. A avó falava somente em alemão com a família e eles aprenderam.

A manhã do primeiro dia de aula foi de expectativa e alguma apreensão. Éverson mal conseguia engolir o pedaço de torta de queijinho que a mãe preparava duas vezes por semana e que costumava devorar em dias comuns. Já vestido com uniforme da escola desde cedo, não saiu para brincar nem foi ao rio para não sujar a roupa.

Verônica terminou de limpar o estábulo e os irmãos partiram para a escola. Entrou na pequena sala de aula, ajeitou suas coisas, passou a mão pelo uniforme para desamassar o tecido, colocou as mãos sobre a carteira e aguardou. A professora entrou e pôs-se a falar num idioma que eles não conseguiam entender. Era o português.

Os moradores da vila, de descendência germânica, eram fechados, alimentavam certa desconfiança dos que vinham de fora ou pertenciam a outra etnia. Não por maldade, era questão de sobrevivência para eles. Os italianos eram mais extrovertidos e abertos, com isso a miscigenação deles se deu de forma rápida.

Os anos passaram. Éverson e as irmãs já entendiam a língua falada no país e construíram boas amizades. Mas quando chegou o momento de ir para uma escola maior, mais central, na época do Ginásio, o contato com pessoas de outras etnias e outras culturas trouxe alguns embaraços.

No terceiro dia de aula na nova escola, os irmãos caminhavam com ansiedade pelo encontro com tanta diversidade. Verônica, a mais velha, limpou o estábulo e colocou o uniforme da escola. Ao chegarem, ela percebeu os olhares de reprovação e uma de suas amigas levou a mão ao nariz, cobrindo-o.

- O que era, Carina?
- Ah, amiga, *bisogno di parlar con te*.
- Bisonho... Fala logo, Herrgott!
- Esse teu cheiro tá demais.
- Que cheiro?
- De bosta de vaca, Verônica. Dio!

A menina sentou-se o mais distante possível do resto da turma e nunca lembrou-se do assunto daquela aula. Na saída, um grupo se reuniu e zombou dela. Éverson se aproximou e desferiu o máximo de golpes que conseguiu para defender a irmã. Acertou poucos, mas o recado estava dado. E o dia seguinte era sábado.

## Peixe do Rio da Luz

Andressa caminhou até o rio usando uma camisa com o desenho do Pica-Pau, presente de aniversário de uma tia querida, bermuda e chinelos que sobravam em seus pés pequenos.

– Vou pescar – disse com a autoridade de quem acabara de completar 12 anos.

– Não vai levar uma vara? – perguntou a tia.

– Para quê?

A fartura era tamanha que a menina pegava peixes com a mão. Chegou a uma das margens e pôs-se a olhar para o movimento do rio. Tirou o chinelo e, como era costume, mergulhou na direção de uma toca. Os meninos, na outra margem, reclamaram:

– Pára de mexer a água, gurial!

– Tá espantando os peixes!

– Que sem noção! Verdammt!

Ignorando o que não era peixe, Andressa tomou fôlego e afundou. A toca era maior do que de costume, ela se aproximou, estendeu as mãos e agarrou um peixe que puxou para fora com algum esforço. Quando chegou à superfície, viu os olhos dos meninos arregalados, apontando em sua direção.

– Que é isso? Uau!

Enroscada em seus braços, uma traíra de quase três quilos se debatia. Por sorte, o peixe estava virado para o fundo da toca, e Andressa havia

enganchado as mãos em suas guelras.

– Como tu fez isso? – perguntou um.

– Deu sorte – comentou outro.

Soltando o peixe no chão, Andressa entendeu o que havia acontecido. Foi um lance de sorte: se a traíra estivesse de frente, a mordida seria violenta. Tremendo, deu dois passos para trás e deixou que o irmão segurasse o peixe e o levasse embora. Demorou para se dar conta de que, em casa, todos acreditavam que o fruto da pescaria era obra dele, e não sua.

– Gente, eu juro que peguei com as mãos.

– Filha! Você nunca foi de mentir. Pare com isso!

## Blümenau

Gemüse  
Rogério

## Contos

Um pouco longe  
Gemüse  
Café da manhã e Roquefort



Close de uma porção de batatas em ponto de purê, misturadas com pedaços de carne suína. A porção é decorada por cima com couve e um pedaço de bacon. A foto colorida ocupa toda a página.





## Um pouco longe

Do lado de um poste, a bicicleta foi presa a uma placa de trânsito. Robson chacoalhou a corrente para certificar-se de que estava segura, ajeitou o casaco e colocou a chave no bolso, entrou pela porta de vidro, sentou-se na única mesa vaga e pediu um espresso pequeno. Arquejava após ter atravessado a cidade, cerca de 13 quilômetros de pedalada, para receber um sonoro não.

– Não posso te dar este emprego, desculpe.

– Mas, por quê?

Olhando para a bicicleta, depois para Robson, o homem de gravata marrom e uma lapela dourada concluiu:

– Você vai faltar, rapaz. Não quero.

Robson, resignado, virou-se, respirou e pedalou até a Zona Norte.

O café chegou numa xícara branca de porcelana, ele sentiu a temperatura e falou em voz alta, mas para si: “Eu não ia faltar”. Levou a xícara à boca, engoliu, meneou a cabeça. O que mais faltava acontecer? Num dia roubam seu carro, no outro perde uma oportunidade de emprego por não ter carro. Girou a xícara sobre o pires usando o indicador e o polegar, o sabor residual do café bailava em sua boca. Seria este o umami? O quinto sabor? Provavelmente não, porque a quantidade de glutamato livre no café é tão baixa que não causaria essa sensação. Por um instante esqueceu de sua situação, divagou sobre teorias e sabores. Foi interrompido por alguém que pedia permissão para sentar-se.

– Tudo bem – respondeu.

– Uma cerveja – pediu o homem.

– Outra pra mim – ousou Robson, afastando a xícara de café e aguardou sua tulipa. Depois a segunda, a terceira, a quarta... na sétima, Robson e o homem, “pode me chamar de Esdras, rapaz”, haviam conversado sobre tudo o que era possível e, foi então, no último gole da sétima tulipa, que a gastronomia virou assunto. E no assunto, a alimentação terceirizada em empresas. Robson lembrou de uma empresa que andava mal falada:

– Tem um dia de festa, aí se faz um banquete. Depois, os caras passam a semana comendo salsicha – criticou.

– Ah, não é assim – disse Esdras – A questão é que há um acordo entre as empresas.

O homem falava com tanta propriedade que foi difícil não traçar uma relação:

– Você conhece essa empresa?

– É. Eu trabalho lá.

– Cara, não acredito. Eu tô aqui descendo a bronca pra você.

– Gostei da sua sinceridade. Você não quer trabalhar lá? Tenho uma vaga de *chef* de cozinha.

Então, o mundo tá girando de que jeito? Numa entrevista, é o mais polido e equilibrado possível, mas não consegue o emprego porque mora longe; numa conversa de boteco, fala mal da empresa e é convidado para trabalhar lá. Robson até quis surfar nessa onda, mas foi sincero:

– Eu não sou *chef*. Eu sou um cozinheiro.

– Eu sou instrutor técnico. Te ensino.

Na semana seguinte, com os documentos assinados, aos 24 anos, Robson começou sua carreira como chef. Ali, passou a atender diversas empresas fornecendo alimentação. Entre elas, uma que ele reconhecia o nome, mas não sabia de onde, até o dia em que encontrou-se com o homem de gravata marrom e lapela dourada.

– Prazer, Robson. Estou muito feliz com seu serviço – falou o homem

sem parecer reconhecer o chef que, um ano antes, sobre uma bicicleta, foi pedir-lhe emprego e não foi aceito porque morava longe.

– Obrigado, senhor.

– Sabe? Você é o funcionário que eu queria ter aqui na empresa.

– Não daria certo. Eu moro um pouco longe – Robson virou-se, passou por uma bicicleta que repousava apoiada no poste, olhou de volta para o homem, então apertou o controle do carro que o esperava do outro lado da rua.

## Gemüse

Jânio puxou o velho caderno de anotações e abriu na página marcada por uma fita amarela que pendia na margem interna. A anotação do dia anterior estava incompleta, era uma lista de pratos para compor o cardápio de seu restaurante, um desejo antigo que, agora, começava a se tornar realidade. Leu detalhadamente os itens explorando sua memória olfativa a cada linha. Faltava um. Não tinha certeza se devia acrescentá-lo, afinal, servir um prato tão simples no restaurante não parecia uma decisão correta. Posicionou o lápis sobre a página, pensou no que aprendera sobre posicionamento de marca e o tal do target (por que não dizer “público-alvo?”). Releu a lista e, por fim, escreveu: “Gemüse”.

A receita esteve presente em toda sua infância. Praticamente em todas as semanas de sua juventude o Gemüse foi preparado. Para ele, uma receita de família, o prato fácil que a mãe preparava em dias de muitas atribuições. Jânio só veio saber depois que o prato era a solução para as colônias alemãs do sul do país em um momento muito difícil de migração e poucos recursos. O prato à base de batata e couve leva também o que houver na geladeira.

Depois, quando a situação melhorou, ele passou a ser feito com pedaços de carne suína. A lista foi passada ao chef que iria comandar o restaurante, um rapaz novo, sem diploma, mas com vasta experiência gastronômica.

Robson não terminou o curso de Gastronomia, mas, autodidata, não havia conteúdo, teoria ou história que não soubesse. Pegou a lista das mãos de Jânio e passou os olhos. Parou no Gemüse e sorriu. Jânio quis saber por que, mas foi interrompido por um funcionário:

– Tem um homem aqui, Seu Jânio, que disse que o senhor deu uma mesa do restaurante para ele.

– Ah, pode dar, sim. Ele pode escolher – voltou-se para Robson e perguntou novamente – Por que você tá rindo?

– Por isso que acabou de acontecer, Seu Jânio.

O homem não entendeu e, sem falar uma única palavra, com um leve menear de cabeça pediu que Robson continuasse.

– A afetividade. O senhor acabou de dar uma mesa do seu restaurante para alguém que veio pedir.

– Ora, Robson! Isso é motivo pra rir? O Tavinho acabou de se separar, saiu com uma mão atrás e outra na frente. Foi morar de aluguel, num lugar horrível. Estava precisando de uma mesa e eu emprestei.

– Gemüse!

– O quê?

– Esse prato que o senhor colocou no cardápio.

– Eu sei o que é Gemüse, pelo amor de Deus. Mas o que isso tem a ver com a mesa e o Tavinho?

– Por que o senhor quer servir esse prato no restaurante?

– Porque eu gosto. Porque a gente comia quando era criança. Porque eu quero.

– O senhor sabe a origem desse prato?

– Minha mãe fazia. É tudo que sei.

Robson pediu que Jânio sentasse e contou-lhe que o Gemüse, ou Guimis, como é escrito atualmente, era a possibilidade de alimentação entre os moradores que haviam chegado a Santa Catarina no século passado, e que era servido às visitas, numa demonstração de afetividade.

– Entendi. Era por isso que você estava rindo?

– O senhor está sempre tentando resolver os problemas de todos, Seu Jânio. Sua generosidade está em cada ato, e colocar o Gemüse no cardápio,

sem nem mesmo saber o que simboliza, só podia vir mesmo de quem tem um caráter como o seu.

Jânio sorriu, olhou para a lista em seu velho caderno de anotações e sugeriu:

– Vamos preparar?

## Café da manhã e Roquefort

Ricardo acordou às cinco da manhã. Com um toque desligou o alarme, esticou braços e pernas. Às 5h01 saltou da cama. “Deus ajuda quem cedo madruga” era uma lição respeitada e praticada. Chegou ao restaurante do parque antes das seis e, principalmente, antes de todos. Passeou pela cozinha e viu que, de novo, os funcionários não haviam organizado o local, nem sequer haviam feito a higienização. Intransigente e irascível, sentiu o velho calor subir até tomar-lhe o corpo todo e decidiu que seria naquele dia que cumpriria sua promessa.

Uma semana antes bradou: “Olha, vou cortar o café da manhã se vocês continuarem com essa falta de compromisso, estão ouvindo? Deixem mais uma vez o ambiente sujo de um dia para outro, que eu tiro o café de vocês”.

Naquele dia, ordenou que não fosse preparada a refeição da manhã para os funcionários e manteve-se muito decidido até a chegada do Sr. Johnny, o proprietário, um homem muito sério, com um jeito muito germânico de ser, como dizia Ricardo, e que era de uma generosidade incrível, ainda que não fosse dado a abraços e demonstrações explícitas de carinho.

– Não tem café para o pessoal, Ricardo? – perguntou, olhando para as mesas vazias.

– Não. Cortei.

– Venha comigo – fez sinal movendo os dedos indicador e médio. Em sua sala, fez sinal para Ricardo sentar-se – Rica, você tem que pensar no seguinte: às vezes esse café da manhã que a gente oferece vai ser a única refeição que a pessoa vai ter no dia. Se você não fizer isso, ela não vai ter

força para trabalhar.

Ricardo baixou a cabeça, a vergonha tomou o lugar da ira. O Sr. Johnny prosseguiu:

– Depois, você não vai poder reclamar que seu funcionário não está dando conta.

– Eu quis repreendê-los, Sr. Johnny, porque andam muito desleixados.

– Não é com repreensão que se ganha respeito, meu filho. E a fome será sempre uma inimiga.

O jovem chef entendeu que não se tratava apenas de oferecer o café da manhã, mas que não importava regras e esforços se fosse ignorada a questão mais importante de todas: tudo o que é produzido no mundo é feito por humanos e para humanos, e saber disso é saber o que, de fato, importa.

O restaurante do parque passou a conviver com novas ideias, entre elas, a importância da degustação. Não para matar a fome, mas para aprimorar e dar qualidade ao que é preparado.

Em um dia de pouco movimento, Heitor preparava o último pedido do dia, uma quiche de pera e queijo azul. Fez como havia aprendido, cada etapa cumprida religiosamente e, ao tirar do forno, ela estava firme e dourada, perfeita para uma foto. Tocou a sineta e avisou que estava pronta. Viu-a ser retirada e levada à mesa. Viu olhos fecharem-se à degustação. Ele acertou de novo, sentia o gosto do sucesso.

Limpava sua estação quando Ricardo aproximou-se:

– Sua quiche é um sucesso, Ricardo. Acho que ninguém consegue preparar esta receita como você.

– Obrigado, Chef!

– Deve ser um de seus pratos favoritos para você fazer com tanta mestria, não é?

– Não, senhor.

– Você não gosta de quiche?



– Senhor... eu... eu nunca provei.

Ricardo não podia acreditar. Como aquele cozinheiro conseguia preparar um prato com tanta delicadeza e perfeição sem nunca tê-lo provado? Lembrou-se da manhã em que havia decidido tirar o café da manhã dos funcionários e de como Heitor reagiu, com o silêncio dos oprimidos, talvez com a dor no estômago dos famintos. Naquele dia, após fechar o restaurante, Ricardo pediu que o rapaz preparasse uma quiche de pera com roquefort para ambos. Compartilharam aquela refeição, que passou a ser a preferida de Heitor.

## Blumenau

Schwineshaxe, Kassler e Sauerkraut  
Maico e Martin

## Contos

O mundo é uma ervilha  
Vegano?



Close de um prato com eisbein em ponto de pururuca, com chucrute e spaetzle. Ao fundo um copo de cerveja. A foto colorida ocupa toda a página.



## O mundo é uma ervilha

Depois de 17 horas de viagem, o avião aterrissou. Washington se anunciava agitada e revigorante, ainda que a temperatura de nove graus não permitisse tanto entusiasmo. Também não era a primeira vez de Muriel na capital estadunidense, o que tornava sua estadia quase tão comum quanto a de um habitante local. Mas pouca coisa na vida do moço era comum ou habitual, como veremos.

Chamou um táxi e partiu para o apartamento que havia alugado no último verão. Colocou as malas sobre a cama e sentiu, no bolso direito da calça, o celular vibrar. Um convite para um jantar pode ser só um convite, mas pode ser também a abertura de um novo ciclo. O Café Berlin oferecia ótimas refeições, mas era a primeira vez que promovia o espetáculo visual e gustativo de um porco assado inteiro. Quem comandava a cozinha era o chef alemão Matheus, focado em seu trabalho como se daquele prato dependesse sua vida.

A dona do restaurante era conhecida de Muriel, com quem já havia trabalhado, e o recebeu com muito entusiasmo.

- Menino, que bom te rever.
- Isso aqui continua uma beleza!
- Estamos fazendo o possível.
- Mas tem que limpar aquele banheiro, viu?

Sheila, pega de surpresa, olhou para a porta que ostentava o desenho de um chapéu e uma bengala. Depois, voltando-se para o amigo, relaxou:

- You're kidding, right?

Ambos riram.

– Eu sei que minha empresa não é a única de Washington, Sheila. Mas duvido que alguém faça melhor trabalho do que nós.

– Idiot! You're the best! – e mudando o tom – Deixa eu trabalhar. O garçom já trouxe o cardápio?

– Estou esperando meu primo, mas tô de olho no porco assado.

– Ótima escolha! See you!

Uma banda alemã tocava no pequeno palco. Algo incomum nos Estados Unidos, pelo menos mais raro do que em Blumenau. Muriel pediu uma dose de Jägermeister e, saudoso dos ares catarinenses, ainda que tivesse acabado de chegar, dedicou-se a ouvir a banda. No intervalo, os músicos sentaram-se próximos e Muriel puxou assunto.

– Muito bom o som de vocês. Adoro música alemã.

– Você é alemão?

– Não. Sou do Brasil, Blumenau.

– My Gosh! Sério?

– Conhece?

– Eu não acredito! – o músico aparentava uma excitação acima do tom, o que era muito divertido.

– acredite – respondeu Muriel.

– Eu toquei na Oktoberfest. Toquei na Oktoberfest, cara! Por três anos consecutivos. Eu tenho amigos em Blumenau. Viajo para lá a cada três, quatro anos.

– Rapaz, quem não acredita agora sou eu. Você tocou na Oktober?

A conversa se prolongou, mais doses de Jägermeister chegaram e o assunto só foi interrompido porque era hora de a banda voltar ao palco.

– Vem cantar com a gente.

– Não... deixa quieto.

– Vem!

Na primeira música, um pouco tímido, Muriel balbuciou uma ou outra palavra; na segunda, começou a se soltar e, na terceira, depois da quinta dose de Jägermeister, era o próprio band leader.

Celso desceu do Uber e ouviu a música. Falou para si mesmo:

– Isso é o Muriel cantando ou eu tô ficando doido? Nem bebi nada ainda... tô ficando doido! – entrou no restaurante e viu o primo entoando, “Alô, Blumenau! Bom dia, Brasil”.

Minutos depois, à mesa, os dois conversavam animadamente:

– Cara, você viu isso? Eu chego aqui e encontro um músico que tocou na Oktober!

– Esse mundo é uma ervilha, primo.

– É. O universo se encarrega de lançar energia e te colocar nos lugares que tem que estar.

O mundo é mais ervilha do que Muriel pensava. E, redondo, dá voltas em si e lança histórias ao redor. Sentados à mesa, depois de saborear o porco assado, os primos de Blumenau conheceram, finalmente, o chef alemão.

– Muito bom o prato, chef! – comentou Muriel.

– Obrigado, Jägermeister.

Toda vez que Muriel chegava ao Café Berlin, ouvia Matheus gritar “Ah, o Jägermeister chegou!” E foi à base de culinária alemã, bons drinques e um sonho em comum que a amizade de Celso, Muriel e Matheus se fortaleceu. Os primos esperavam Muriel sair do restaurante e iam beber.

– Ainda vou ter um Biergarten, primo.

– Meu Deus! Quando tu bebe é dono de um monte de coisa! – comentou Celso, para deleite de Matheus.

– Essa foi boa!

– E você, Matheus? Qual seu sonho?

Matheus era de poucas palavras e naqueles dias, em especial, uma preocupação lhe dominava: o visto ia vencer e ele não podia mais renovar.

- Ah, tô pensando em ir para outro lugar.
- Tem ideia de para onde? - perguntou Muriel.
- Blumenau. Vou para o Brasil - respondeu, em tom de brincadeira.

Não para Muriel, que viu ali a possibilidade de abrir seu Biergarten em Blumenau.

Oito meses depois, Muriel e Matheus abriram a porta de um restaurante alemão. A estreia contou com a banda do Café Berlin e, claro, a participação especial do Jägermeister, que a todos pulmões cantava “Alô, Blumenau! Bom dia, Brasil”.



## Vegano?

- É chinês.
- Alemão.
- Chinês, tô falando.

A discussão entre o Zih e o Lineu era regada a Riesling e pesquisa no celular. O primeiro, descendente de chineses, dono de uma papelaria, era apaixonado por experiências gastronômicas exóticas, ainda que se recusasse a achar insetos secos uma especiaria aceitável. Lineu chegou da Alemanha logo após a pandemia e imprimiu sua marca na culinária de Blumenau, tão fiel às suas origens que Zih questionava sua decisão de mudar-se para o Brasil.

- Mais alemão que chucrute não tem – insistiu Lineu.

Com um movimento rápido de indicador e polegar, Zih ampliou o texto da tela do celular e leu com tom muito enfático:

*- Embora muitos acreditem que o chucrute tenha origem alemã, o repolho fatiado e fermentado em vinho de arroz era 'um prato fornecido aos trabalhadores na construção da Grande Muralha da China', no século 3 antes de Cristo. Tá aqui ó!*

- Você acredita em tudo que está na internet, cara?
- E você acha que é tudo mentira? Cara!
- Se fizer uma enquete, você vai ver.
- Enquete...
- Pergunta: você acha que chucrute é um prato de que país? Resposta:

Alemanha. É o que todos vão dizer.

– Todos vão dizer também que macarrão é da Itália.

– E não é?

– É da China, Lineu.

O alemão espalhou-se numa infinita gargalhada, deu o último gole no Riesling de sua taça e pediu licença ao amigo. Tinha que iniciar os trabalhos na cozinha.

Zih terminou a garrafa inconformado com a teimosia de Lineu. Percorreu páginas e páginas sobre história da gastronomia para armar-se de informação. Não percebeu a chegada de um casal que sentou-se na mesa ao lado.

– Acho que vou querer o Joelho de Porco... Esse Schwine... haxe – falou a mulher numa tentativa frustrada de pronunciar o nome em alemão – para acompanhar... chucrute e spatzle com manteiga.

– Mas, e o veganismo, Lara?

– Estou indo aos poucos, Nilton. Ainda não consegui totalmente.

– Você quer Joelho de Porco? Sério? Está bem.

– A Cínthia disse que esse chucrute vegano é maravilhoso... já é alguma coisa.

Zih, entretido com o celular, despertou ao ouvir a palavra “vegano”. Para ele, não é nada natural ser vegano.

– Desde que o mundo é mundo, a gente come carne.

– Oi? – perguntou Nilton.

– Oi...

– Você falou com a gente?

– Eu? Não... pensei alto. Desculpe.

Na cozinha, o pedido chegou e estava sendo preparado. O Schwineshaxe passou por todo o processo para deixá-lo crocante por fora e macio por dentro. Tirado do forno, seu aroma tomava o restaurante e, muito

provavelmente, fazia os pedidos aumentarem. O chucrute também passava por um processo muito particular, criado por Lineu.

Após o jantar, Lara comentou que aquele Joelho de Porco a fazia repensar suas convicções veganas, mas que o repolho vegano era o mais saboroso que já havia provado.

– Vamos voltar, Nilton. Eu adorei.

Nilton sorriu com o jeito entusiasmado da noiva, e por ter certeza de que o veganismo não faria parte de suas vidas, mesmo com um chucrute tão saboroso.

Zih caminhava para a terceira garrafa de Riesling quando Lineu sentou-se ao seu lado.

– Hoje foi pegado.

– É, o movimento foi grande.

– Foi.

– Lineu – o amigo já apresentava certa embriaguez e sua voz saía macia e embaralhada – Teve uma cliente aqui que disse que comeu o chucrute vegano mais gostoso da vida dela.

– Ela falou isso?

– Falou. Qual o segredo?

– O segredo é que meu chucrute vegano eu tempero com vinho branco...

– Hum...

– Especiarias...

– Hum...

– Bacon e pedaços de cortes de carne de porco, com ossos inteiros.

– Isso não é vegano!

– Mas é o mais saboroso que ela já comeu na vida.

Schroëder

Heringsbrot

Cléo

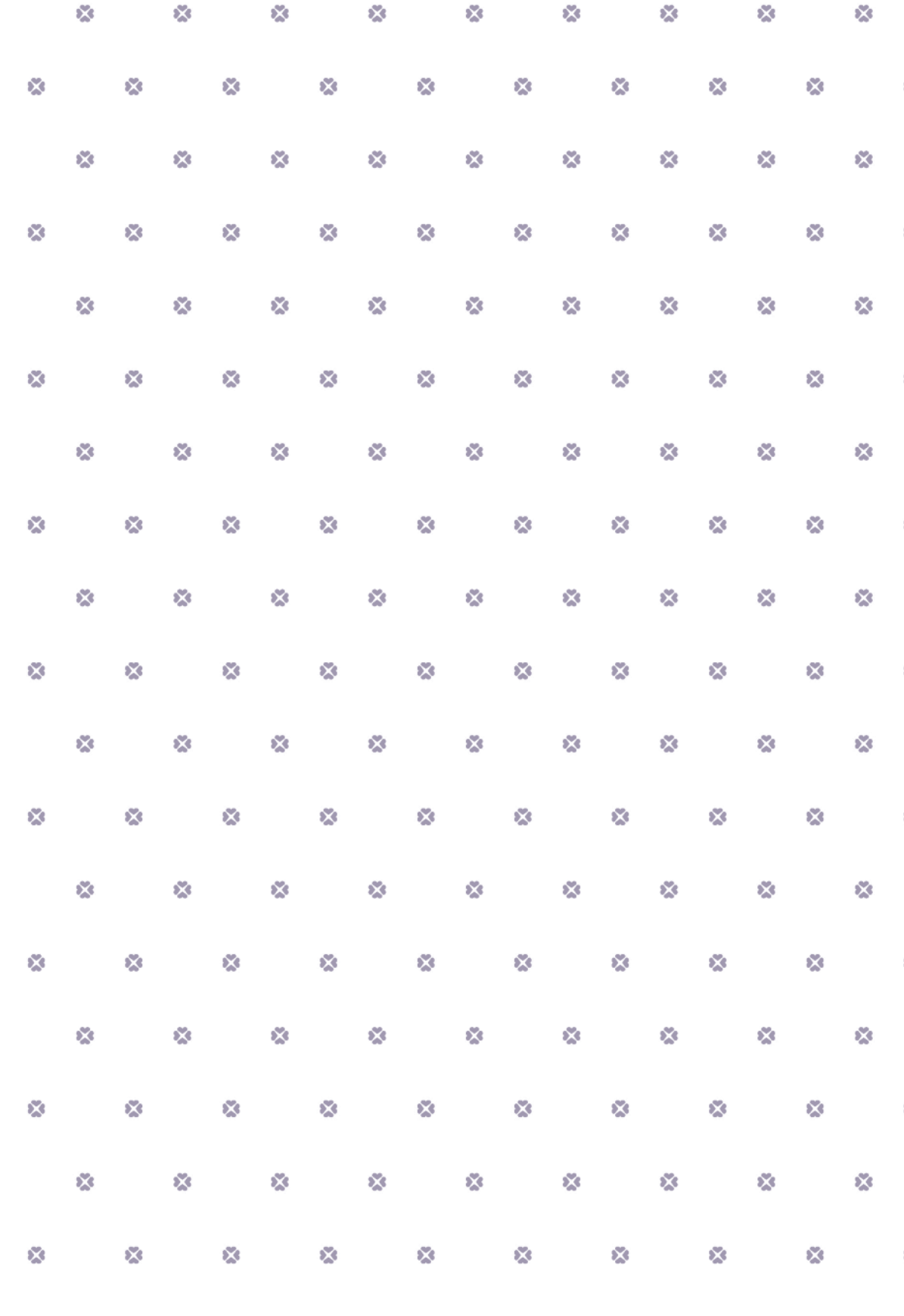
*Contos*

As camadas do romance

Atrás daquele morro



Close de dois potinhos com patê de sardinha, decorados com uma folha de salsinha e rodeados por diversas fatias pequenas de pão caseiro com o patê, algumas com uma rodela de ovo fatiado por cima. A foto colorida ocupa toda a página.



## As camadas do romance

– Eu vou cozinhar para o Léo, mãe.

Alzira interrompeu o movimento e olhou para Clarice com o olhar que misturava a dúvida e a repreensão na mesma mirada. Passou o indicador de uma mão na outra tentando remover um pouco de massa. Manteve o olhar sobre a filha e, diante do silêncio, perguntou:

– Quem é Léo?

Não era uma pergunta simples. A mãe bem sabia quem era o Léo, e a entonação era intimidante, como Laura costumava fazer quando o comando da casa lhe parecia fugir às mãos.

– O Léo, mãe!

– Por que você vai cozinhar para ele?

Laura sabia a resposta, mas não sabia se estava gostando daquilo. Passou mais uma vez o indicador para tirar a massa da mão, como se fosse usá-la para algo que não era exatamente sovar a mistura de ovos, sal e farinha de trigo. Também não usaria para sovar a filha, porque não era com violência que educava os filhos. Mas o gesto demonstrava que algo, naquele momento, era mais importante do que preparar o almoço.

– Ora, mãe! A senhora sabe.

– Clarice, você tem só 14 anos.

– A Gilmara também, e já casou.

– Você não é a Gilmara.

– Mãe, eu e o Léo...

– Está bem – disse Laura voltando as mãos para a massa – Você cozinha para ele e isso não vai significar nada além de um almoço.

– Jantar.

– Acho que devia começar com um almoço.

– Ora, mãe! Que diferença faz?

Laura novamente parou de mexer a massa, respirou profundamente e perguntou tentando mostrar naturalidade:

– O que você vai fazer?

Clarice apontou para a massa que a mãe estava trabalhando:

– Lasanha. De frango caipira desfiado e molho vermelho. Igual à sua.

Naquele fim de semana, estar na cozinha era como uma prece. Cada ingrediente era manuseado como se fosse o último da Terra. O fogo foi aceso como num ritual, a alma de Clarice certamente ouvia músicas belas e indecifráveis que faziam seus dedos dançarem ao acrescentar cada tempero. Mas se havia a devoção a um grande amor, havia também o medo de que o prato não ficasse tão bom quanto o da mãe.

Quando estavam todos à mesa, Clarice chegou trazendo uma travessa de vidro com um queijo borbulhante em cima, e camadas deliciosas de carinho que se uniam em um encontro saboroso e promissor.

Anos mais tarde, Clarice e Léo se casaram, como não acreditava a mãe.

Após o casamento, quando se mudaram da pequena cidade do interior de Santa Catarina, o casal levou apenas 600 reais, dos quais 450 foram para pagar a mudança e o restante para pagar parte do primeiro aluguel. Uma vida dura no começo, como é dura a massa que se forma nos primeiros movimentos a unir o ovo e a farinha, e que se transforma num clássico.

Numa manhã de domingo, enquanto organizava as coisas para o almoço, a moça comentou:

– Te peguei pelo estômago.

– Pelo estômago, pelo coração, pela cabeça, pelos pés...



– Pés?

– É! Depois daquele dia, você não largou mais do meu pé.

– Ah, Léo, como você é bobo.

O telefone tocou. Clarice não via a mãe há seis meses.

– Oi, filha. Tudo bem aí?

– Oi, mãe. Tudo, sim. Adivinha o que estou fazendo? – falou Clarice com o telefone apoiado no ombro e as mãos cheias de massa.

– Hum... data especial?

– Mãe, e o Léo precisa de data especial para comer lasanha? É quase o todo dia.

## Atrás daquele morro

O milharal ficava no alto. Em um dos morros que cercavam a casa. De lá se podia ver parte do campo verde e algumas propriedades de vizinhos. O sol se debruçava sobre a montanha dos milhos e pintava um quadro em tons de azul e amarelo. Sandoval se preparou para sair e colher algumas espigas a pedido de Lorena, que queria fazer um bolo. A pequena Heloísa quis ir junto, mas antes que o pai concordasse, a mãe disse não.

O pai partiu em direção ao morro e Heloísa ficou olhando da porta, segurando choro e birra. Sabia que não adiantava qualquer recurso ou eloquência diante da negativa da mãe. Sandoval subia com certa dificuldade, ultrapassou a cerca e desapareceu em meio ao mato. A menina sabia que, sem a companhia do pai, era muito difícil chegar lá em cima, por isso, planejou outro trajeto e, sem que a mãe percebesse, foi em direção à casa do vizinho.

Porque não queria estar sozinha ou o Pé-de-Moleque não largava de seu pé, foram os dois pelo caminho, menina e cachorro. Pé-de-Moleque ainda era filhote e perseguia Heloísa onde quer que ela fosse. Naquela tarde, decidiu que ia com ela colher milho. Ambos atravessaram a cerca que separava a casa do seu Nicolau. Thor, um enorme pastor alemão, vigiava aquele pedaço de terra, e quando a menina percebeu que ele estava solto, jogou-se para trás de um pequeno morro e embrenhou-se entre as folhagens. Teria que esperar Thor ir embora para continuar o trajeto. Pé-de-Moleque parecia entender que não era hora de fazer barulho e aninhou-se no peito da menina em silêncio. E foi tanto silêncio e tanto esperar, que ambos adormeceram.

Quando Sandoval entrou em casa, Lorena correu ao seu encontro.

– A Heloísa não estava com você?

– Não. Você não deixou ela ir.

– Ela sumiu.

O milho colhido esperou sobre a mesa enquanto a mobilização de família e vizinhos avançou noite adentro. O desespero tomou conta de Lorena, que havia segurado o choro até então. Sandoval a abraçou e tentou esconder o medo de uma notícia ruim.

O sol despontava quando Thor começou a fazer barulhos estranhos que misturavam uivo e choro, então latiu diversas vezes. Nicolau foi ao encontro de seu cachorro:

– O que foi, Thor? Que barulheira é essa? – Ao aproximar-se, viu que o cachorro estava diante de Heloísa e Pé-de-Moleque. A menina chorava e seu pequeno cão latia como se pudesse defendê-la do pastor alemão.

– Ela está aqui! – gritou o homem e pegou-a no colo para devolvê-la aos pais – Thor encontrou sua filha, Sandoval.

– Cadê o Pé-de-Moleque?

– Meu Deus! Deixei ele lá.

Nicolau correu de volta na tentativa de impedir algo ruim. Quando atravessou o pequeno morro, viu Pé-de-Moleque mordendo vorazmente a orelha de Thor que, deitado de barriga para cima, parecia sorrir.

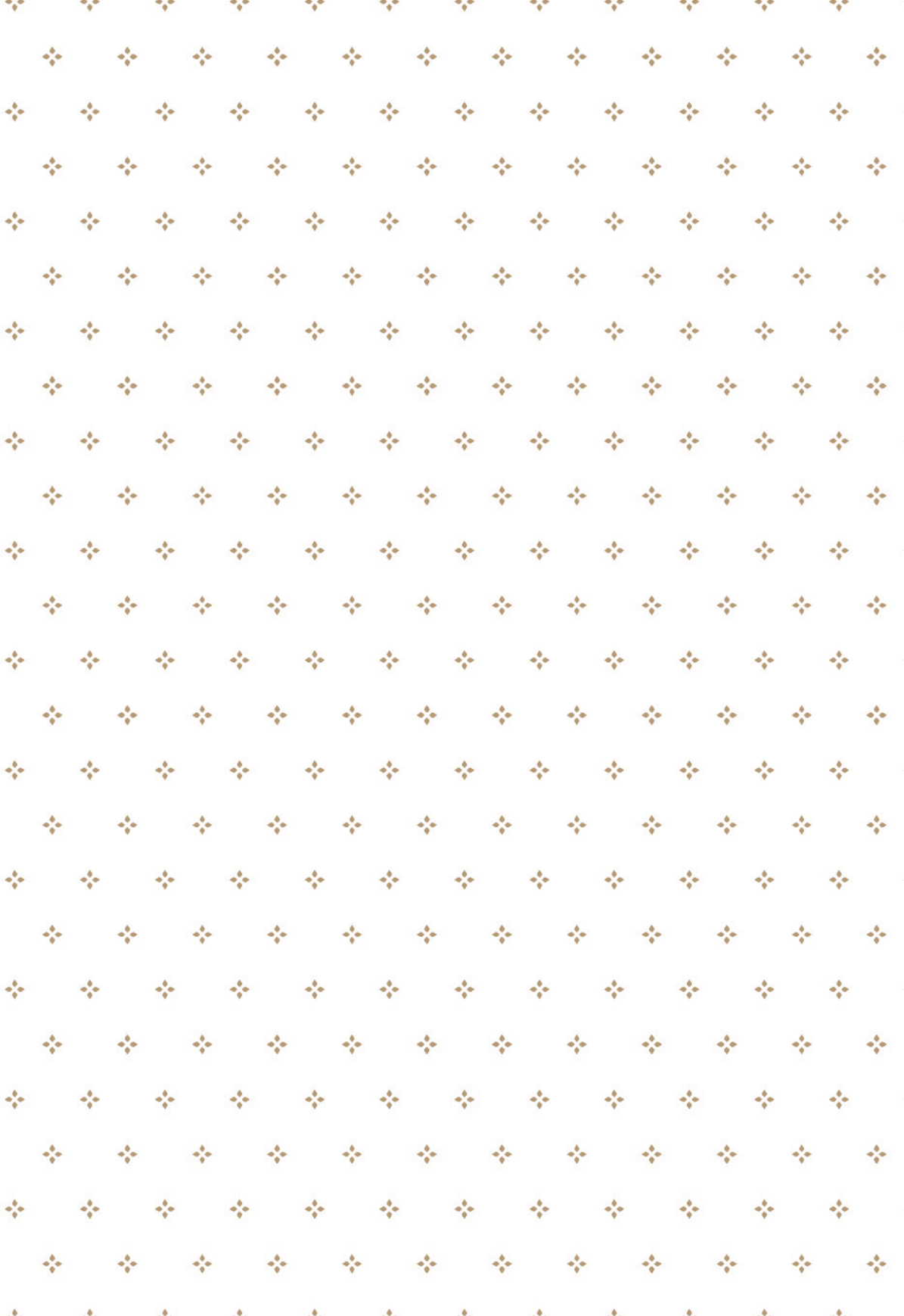
Schroeder

Sülze  
Fernando, Raquel e Alvina

*Conto*  
Velas e defumados



Close em macro de fatias de sülze, espécie de gelatina de carne com pedaços de legumes.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Velas e defumados

– Eu não tô passando bem. Vem pra casa, Felipe, eu não consigo me mexer. Tá ficando ruim.

Denise arfava. A boca se contraiu e ela não sentia mais a metade esquerda do corpo. Largou o telefone e apagou.

Felipe ligou para a Emergência, em seguida saiu da empresa e voou para casa. Quando chegou, encontrou sirenes acesas e um movimento frenético. Esperou pelo pior. A esposa não vinha se sentindo bem há algum tempo e eles sabiam que o estilo de vida que levavam era uma porta para o desastre.

Denise saiu de casa em uma maca. Colocaram-na na ambulância e o carro partiu para o hospital.

– Vai ficar tudo bem – falou Felipe segurando a mão da esposa. Ela não respondeu, talvez não tenha ouvido. A porta da ambulância se abriu e foi a última vez que ele viu a esposa naquele dia.

A noite foi de espera e tensão. Havia os filhos ainda pequenos, o sonho de abrir um frigorífico e dar sequência às atividades de seu pai, havia tanto ainda a ser feito pelos dois. Felipe não acreditava que tudo podia acabar assim, sem aviso, de um minuto para outro. A noite foi longa, de insônia e lágrimas.

Na manhã seguinte Denise recebeu alta. Ambos foram chamados para conversar com o médico. Felipe esperava um diagnóstico fatal e, segurando a mão da esposa, sentou-se diante do médico

– Olha, não foi nada – falou Dr. Fausto.

– Nada? – perguntou Denise, lembrando muito bem como havia passado mal no dia anterior.

– Nada.

– E o que foi aquilo? Não tive um AVC, um infarto?

– Não.

– Então, o que aconteceu, Doutor?

– Você só está gorda. Emagreça que tudo vai ficar bem – e olhando para Felipe, continuou – Você também. Quanto está pesando?

– 160.

– 160... sua esposa, 105... assim vocês não vão longe.

Este foi o alerta para que uma mudança na alimentação se iniciasse. Mas como deixar de comer os embutidos germânicos e os doces que Denise não vivia sem? Como evitar a gordura se trabalhavam com embutidos e pensavam em abrir um frigorífico?

No retorno para casa, Alverita, mãe de Felipe, sugeriu que acendessem uma vela e rezassem para agradecer. Ana Luiza e Teodoro, muito pequenos, eram impedidos de participar nestas ocasiões porque não paravam quietos. Mas precisavam agradecer também, afinal, era a mãe deles que não havia morrido naquele dia.

– Já sei, Ana. A gente pega uma vela e agradece lá no nosso quarto – Eu peço o fósforo, você a vela.

O plano estava elaborado e, em poucos minutos, as crianças estavam no quarto, sob uma cabana de lençol. Enquanto os adultos acendiam velas e rezavam na sala, eles acendiam vela e rezavam no quarto. No segundo Pai Nosso, um calor tomou conta do cômodo das crianças, o cheiro de fumaça chegou à sala e se formou um alvoroço. Ana e Teodoro foram resgatados e o fogo controlado. Eles tossiam enquanto tentavam explicar que estavam agradecendo a Deus também.

Mais tarde a família estava sentada na sala e Alverita comentou:

– Vocês quase foram defumados hoje. Que cabeça a de vocês!

Felipe tomou a palavra e, muito nervoso, falou com voz exaltada.

– Primeiro, a gente quase perde a mãe de vocês; depois, vocês se metem nessa confusão. Hoje, eu quase perdi tudo na vida. Meu Deus!



Exercícios e uma alimentação com menos produtos industrializados foram a tônica nas semanas seguintes.

– Não precisa parar de comer! É só comer menos, e melhor – orientou Alverita.

– É verdade, Felipe. Eu não consigo ser tão radical. E seria muito infeliz não podendo comer nada – revelou Denise.

O plano de abrir um frigorífico estava de pé. E em meio às pesquisas, descobrindo que não é, de fato, a gordura que mata, mas a química dos industrializados, decidiram resgatar as receitas de família.

– É melhor comer uma geleia alemã do que um apesuntado. Tem gordura, mas é uma gordura boa – disse Dr. Fausto.

Chegando em casa, depois da consulta e de alguns quilos a menos, Felipe perguntou para a mãe sobre a receita da geleia alemã que o pai fazia.

– O Sülze? Ele aprendeu com a dona Darci.

A receita de dona Darci chegou às mãos de Felipe, mas o custo para comprar os equipamentos seria muito alto. Discutiam as possibilidades quando viram Teodoro, com os pés na cadeira, acender uma vela sobre a mesa.

– O que é isso, Teodoro? O que tá fazendo?

– Vou rezar pra gente ganhar dinheiro e comprar equipamentos.

– Você vai se defumar de novo, menino! Apaga isso – gritou Alverita.

A atenção de Denise deixou de ser para o filho com a vela acesa. Ela olhou para Felipe e comentou com um brilho no olhar.

– Podemos começar com defumação.

– Oi?

– Usamos a garagem, a churrasqueira vai ser nosso defumador. Custo baixo, Felipe.

Desde então, a casa de Alverita ganhou um aroma especial e Felipe deixou o emprego para abrir, com Denise, seu próprio negócio. Quanto à saúde? Eliminaram, juntos, mais de 60 quilos, mas não deixaram de comer a Sülze ou geleia de porco, a receita sem conservantes e muito saborosa que dona Darci passou.

Timbó

Hackepeter  
Daniela e Walter

Conto  
Nem pagando



Close de um prato com uma porção de hackepeter rodeado por fatias de pão preto. A carne é decorada por cima com uma gema crua e duas pimentas biquinho. A foto colorida ocupa toda a página.



## Nem pagando!

Sobre a mesa, Michelle colocou algo que fazia lembrar um bolo de milho, ou de areia. Tinha o formato de uma tigela virada para baixo. Do lado, dois ovos fritos e margarina. Sentou-se e observou no rosto de Daiane o olhar de curiosidade.

– O que é?

– Cuscuz, Daiane. Nunca viu?

– Em Santa Catarina não é muito comum.

– Prova!

Ao colocar a colher sobre o cuscuz, ele se partiu e quase desmanchou. Levou um pouco ao prato, pegou o ovo e ficou olhando para a margarina, pensando em como usá-la.

– Passa sobre o cuscuz e come.

– Hum! Hum! Uau! Que gostoso! Você precisa me ensinar a fazer.

Dividir uma casa com outras 19 pessoas, de diversos estados do país, foi uma das melhores e mais difíceis experiências que a estudante de Direito viveu.

– Essa noite é você que faz, né? – perguntou Michelle.

– Sim – Daiane abriu a geladeira, mexeu em dois pacotes que estavam sobre a prateleira e suspirou:

– *Somannhat.*

– O quê?

– Nada... coisa que minha avó falava.

– E o que quer dizer?

– Algo como “assim como se tem”, é uma filosofia que aprendi com ela. Muitas vezes ela abria a geladeira, olhava o que tinha e dizia “Somannhat”, é isso que tem, vou fazer o melhor que posso.

– E o que tem?

– Pouco.

Pelo Movimento Empresa Júnior, Daiane ficou em São Paulo por um ano. A intenção do projeto era de proporcionar formação de liderança e fazer eventos. Mas havia um ingrediente com que ninguém contava: a moça mal havia se estabelecido na maior cidade do país quando a pandemia de Covid-19 chegou.

– Meu Deus, Mi, isso tá parecendo o BBB do empreendedorismo, só que sem câmeras.

– Ainda bem, né? – ambas riram.

As duas dormiam no mesmo quarto, dividiam a mesma prateleira na geladeira, as refeições e planos para o futuro.

– Quando a gente sair, quero conhecer Pernambuco.

– A gente vai pra lá, depois você me mostra Santa Catarina.

– Combinado!

– O que se come em Santa Catarina?

– Ah, tem muita coisa. Sei lá! Spätzel, goulash, hackepeter...

– Gente, Santa Catarina não é no Brasil, não?

Se Daiane falava sobre a culinária baseada na gastronomia germânica, cultura muito forte de Timbó, Michelle preparava pratos que a mãe fazia, como caldos e sopas, tudo muito apimentado.

Uma ou outra vez, a casa exalava um cheiro de frango queimado, de coisa esquecida no fogo, de coisa estragada na geladeira. Comum num lugar que abrigava pessoas que haviam saído de casa pela primeira vez. As meninas se olhavam e davam de ombros.

– Acontece.

– Acontece muito.

Ambas riam.

O tempo passou, a amizade entre Michelle e Daiane se fortaleceu e quando a experiência terminou e a pandemia deu uma trégua, cumpriram o plano de se visitarem, no Nordeste e no Sul do país. Passar o carnaval em Recife seria uma experiência e tanto; rever a amiga após alguns meses era animador; conhecer Jefferson, um presente.

– Então, você vai montar um restaurante com seu pai?

– Vou. Estamos preparando o cardápio. Quer ver?

Jefferson pegou o celular de Daiane e leu as ideias para o restaurante.

– Is-paê-tis-lê?

– Is-pa-ti-zel.

– Hum... o que é?

– Um tipo de macarrão.

Jefferson percorreu mais um pouco a tela com os olhos e parou diante da ficha do bife à parmegiana.

– Parmegiana com arroz e batata frita? Jamais!

– Como “jamais”? É um prato tradicional.

– Parmegiana é com macarrão, Oxe!

– Você tá louco?

– Louco de fome!

Foi a primeira vez que Daiane cozinhou para Jefferson. Ele achou que o bife à parmegiana ficou muito bom com o tal macarrão alemão. Daiane não achou ruim, mas decidiu que no cardápio do restaurante a guarnição seria arroz e batata frita.

O casal provou muitos outros pratos e concordou que uma boa cuca de banana é ótima quando servida depois do cuscuz preparado por Michelle.

Já o rollmops... nem pagando.

## Brusque

Cuca Brusquense de Farofa  
Fernando, Rafael e André

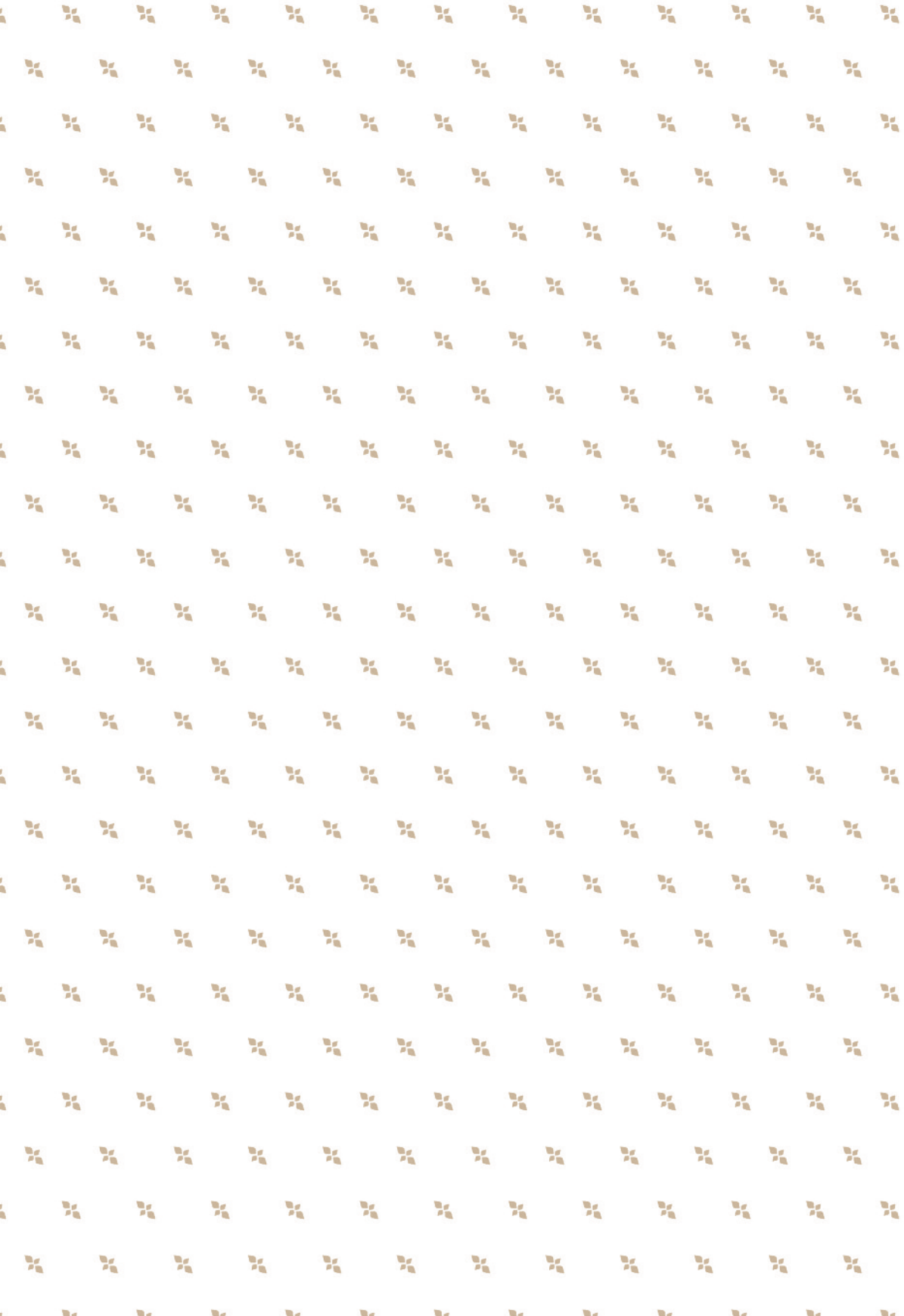
### Conto

Pega essa redonda!





Foto de parte de uma cuca de farofa redonda com creme por cima.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Pega essa redonda!

A massa se espalhou na forma redonda, Fabrício jogou sobre ela uma generosa quantidade de farofa doce. Juntou as outras formas e levou ao forno. Em poucos minutos uma nova leva de cucas estaria exposta no balcão da padaria. Era provável que nem todas fossem vendidas, mas, se não estivessem ali, certamente as críticas dos clientes seriam contundentes. A tradição é um xerife em certas cidades do interior. Em Brusque, a cuca redonda não pode faltar, ainda que a maioria prefira a quadrada de dois sabores.

As crianças passaram por Fabrício com uma bola nas mãos. O terreno do lado era o Maracanã deles onde as mais incríveis jogadas aconteciam, os dribles inesquecíveis eram dados e se mantinha intacto o sonho de chutar bola pelo mundo. Naquele dia, André chutou a bola meio sem vontade e viu o irmão dominá-la e começar uma série de embaixadinhas.

- O pai nunca vem jogar com a gente.
- Ele tá trabalhando.
- Eu sei.

Olívia entrou na padaria, o cheiro entrou por suas narinas e invadiu seu estômago. Pediu a Roger um pedaço de cuca e perguntou pelos filhos.

- Estão no campinho.
- E Fabrício?
- Lá atrás.

Olívia encontrou o marido com as mãos cheias de massa, ele sorriu para ela.

– Oi, amor. Vou lavar as mãos e já venho.

Voltou uns minutos depois, encontrou Olívia comendo a cuca com os olhos fechados.

– Isso é muito bom, Fabrício.

Ele sabia que era. Sabia que ter assumido a padaria depois da morte do pai tinha sido a decisão acertada e que provar para a família sua capacidade era uma vitória pessoal.

Enquanto beliscava um pedaço da cuca que Olívia comia, ouviu um barulho forte. Uma bolada acertou a janela e Fabrício quis gritar com os meninos, mas foi impedido pela esposa.

– Deixa! – ele calou-se, não gostava de brigar com os filhos e menos ainda privar-lhes de diversão após a aula. Olívia continuou – Você devia estar lá com eles.

– Não tenho como. Você sabe.

Olívia pegou nas mãos do marido e viu que ainda tinha farinha.

– Não lavou direito.

Ele sorriu.

– Sabe, amor, hoje cedo eu estava lembrando da sua mãe. E acho que ela tinha razão em uma coisa.

– Ela tinha em muitas, eu acho. Do que você está falando?

– De quando seu pai morreu.

O pai de Fabrício, após preparar a massa de cuca redonda, e ainda com farinha nas mãos, decidiu deitar-se um pouco na rede que ficava na parte de trás, num quintal com um pequeno jardim. Passaram-se alguns minutos e já era hora de voltar ao trabalho, mas o pai não havia voltado, então sua mãe pediu que fosse chamá-lo.

– Vá lá, filho, chame seu pai. Ele tá deitado na rede.

Fabrício atravessou a porta dos fundos e viu uma das mãos do pai com farinha, aproximou-se e chamou. Mas não teve resposta.

– Você se lembra? – perguntou Olívia.

– Sim, claro. Nunca esqueci da minha mãe dizendo “Não vá morrer como seu pai, com as mãos sujas de massa”.

– Exatamente. Tenha tempo para outras coisas.

Fabício tirou as cucas do forno, bateu as mãos no avental e partiu em direção ao campinho.

Timbó

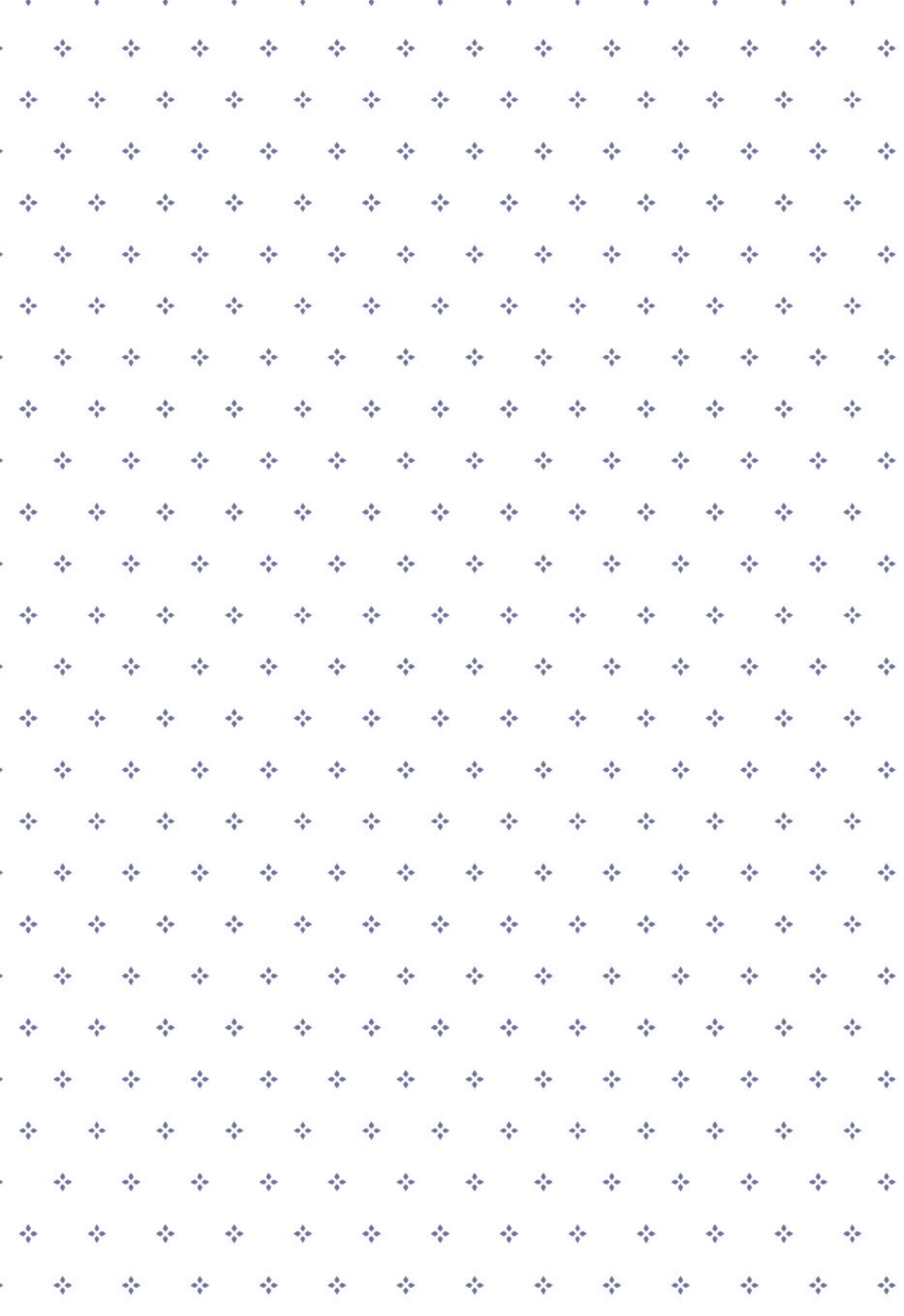
Licor de ervas  
Willian e Bruna

Contos

Desse buraco você não sai  
Quando a noite cair  
Só mais um



Foto de duas garrafas de bitter. As garrafas são de vidro escuro e o rótulo apresenta montanhas com neve com uma palavra em alemão por cima. A foto colorida ocupa toda a página.





## Desse buraco você não sai

Wagner chegou carregando 16 saquinhos de ervas e colocou sobre a mesa. Preparar o próprio licor era mais do que um prazer, a receita estava perfeita. Por que não pensar em vender? Em um primeiro momento, Renato apoiou a ideia, mas, dois dias depois, chegou à casa do amigo sem o mesmo entusiasmo.

– Sabe o que é... não vai rolar, eu não vou deixar meu emprego pra arriscar, cara.

Foi como perder o chão. O projeto estava bem avançado, o produto era bom, o local para instalar a empresa, no quintal, já havia sido escolhido e cedido por sua mãe. Wagner deu início ao preparo daquele lote sem saber se o sonho se sustentaria sem um sócio.

– Tudo bem, Renato. Vou repensar aqui. Tudo bem.

– E a Simone? Hein! – cutucou o amigo com o cotovelo, tentando mudar o assunto e o clima.

– Não tem nada, cara. Só uma amizade.

– Ah, tá! Soube que vocês vão sair hoje à noite.

Wagner tinha combinado com Simone de sair, mas, naquele momento, não era nisso que pensava.

As horas passaram e não adiantava ficar ali, parado, pensando. Precisava de alguma diversão, de pensar em outra coisa, em outra pessoa, em Simone. Nada como uma boa noite em boa companhia. No sábado, Wagner acordou disposto a levar o sonho adiante. Pegou ferramentas, foi para o quintal e, no local demarcado, começou a cavar. Ali seria perfeito para

armazenar o licor, deixando-o num ambiente ameno. A escavação já ia pela metade quando o telefone tocou.

- Alô!
- Oi, tudo bem?
- Tudo. E você?
- Tudo bem. Ontem foi muito bom.
- Foi, sim.
- O que está fazendo?
- Cavando a adega da minha empresa
- Posso ir aí?
- Não.
- Por que não?
- Ora! Porque eu duvido que você venha.

Duvidar de Simone era a maneira correta de fazê-la agir. Poucos minutos depois a moça chegou.

No domingo, Renato soube da visita e foi categórico:

- Wagner, desse buraco você não sai mais!
- Da empresa ou do namoro?
- Espero que dos dois, meu amigo. Dos dois.

## Quando a noite cair

– Tudo pronto? Não tá faltando nada? – perguntou Wagner antes de fechar o porta-malas.

– Tudo certo. Vamos? – Simone entrou no carro e colocou a bolsa no banco de trás – Você vai levar essa blusa? Acho que é pouco. Na serra faz um frio danado.

– Não nessa época. Tá tranquilo – Wagner fechou a porta e acionou a ignição.

O sol do começo de tarde daquela quinta-feira reinava sem nuvens no céu de Timbó. Pouco mais de 100 quilômetros separavam o casal de sua primeira feira, onde apresentariam o licor de ervas. Hotel reservado, contatos feitos. O carro tomado de caixas, toalhas e copos seguiu pela BR-280. À noite, instalados num quarto simples, falavam da ansiedade de apresentarem o licor e faziam previsões de sucesso.

Amanheceu com tempo bom, mas nuvens encobriram o sol minutos depois, prenúncio ou mal agouro, toda a expectativa da noite anterior foi encoberta por notícias ruins. Wagner e Simone acordaram cedo, tomaram um café rapidamente e seguiram para o local. Ao chegarem ficaram sabendo que o evento não aconteceria porque os produtores não apresentaram todos os documentos para liberação na prefeitura. A organização tentou argumentar, mas sem sucesso.

– Vamos tentar resolver tudo e informaremos a nova data – falou um dos organizadores.

Prejuízo e decepção eram as palavras que passavam pela cabeça do casal, mas não verbalizavam. A viagem de volta foi em silêncio. Três semanas depois, tudo certo. Evento confirmado, hora de subir a serra e retomar o projeto.

A sexta-feira amanheceu com uma garoa fina, nada que tirasse o ânimo dos participantes. A barraca foi montada com esmero, as garrafas de licor chamavam a atenção, os primeiros visitantes começaram a chegar. Entre eles, dois homens com coletes azuis e a marca da Vigilância Sanitária.

- Bom dia, tudo bem? Precisamos ver os registros.
- A gente deu entrada e está esperando ficar pronto.
- Então, vão ter que esperar para participar da feira.
- Mas...
- Guardem tudo.

Garoa virou trovoadas na cabeça de Wagner. Simone o abraçou e disse que dariam um jeito. Recolheram tudo e voltaram para o hotel.

- A gente não pode perder todo esse dinheiro, Simone. A conta já tá no negativo.

- Eu sei, amor. E tem que resolver o hotel. Será que eles podem cancelar a reserva?

- Cancelam. Certeza.
- Vou organizar as coisas pra ir embora.
- Espera! - Wagner tinha o olhar de quem tramava uma molecagem
- Pensa comigo: a vigilância faz horário especial?

- Acho que não.

- Hoje, no final do dia, na hora que terminar o expediente deles, a gente volta pra feira.

- Ah, meu Deus! Você tem certeza? E se eles pegarem a gente?

- As finanças já pegaram a gente, amor. O que a gente tem a perder?

Tão logo anoiteceu, Wagner e Simone estavam de volta à feira, organizavam a barraca. Aos poucos, foram apresentando o licor de ervas para novos apreciadores.

## Só mais um!

– Tá bom, moça da Alemanha. Eu provo, mas você vai ter que tomar comigo.

O senhor solitário acabara de afrouxar a gravata e fazia uma proposta quase indecente a Simone. Ela ajeitou a tiara sobre a cabeça, deixou a bandeja na mesa e passou as mãos na roupa típica como se fosse o suficiente para desamassá-la. Serviu dois copos, mas não se sentou. Entregou a bebida ao homem e pegou seu copo.

– Um brinde! – sugeriu.

Os copos se tocaram e ambos beberam o licor. Ele pediu outro, tomou. Comprou duas garrafas.

– Agora eu preciso ir. Estou trabalhando – informou Simone.

– Muito obrigado, moça! Bom trabalho.

Mais adiante, um casal olhou para a garrafa que ela trazia sobre a bandeja. Percebendo o interesse, ela se aproximou e ofereceu.

– Ah, esses licores aí são muito amargos – falou a esposa.

– A senhora não conhece este ainda.

Os dois se olharam. Ela deitou a cabeça como que dizendo “pode ser”. E o marido, então, propôs.

– Você vai ter que provar primeiro. Se não fizer careta, a gente prova. Compraram o licor de ervas e pagaram felizes.

Simone caminhou mais um pouco pela feira e, percebendo que tomar

o licor era condição para vender, decidiu voltar para a barraca.

– Vamos trocar, Wagner. Ou vou acabar bêbada. Nunca vi gente tão desconfiada.

Horas depois, Wagner procurava a barraca em meio aos borrões que sua visão turva riscava à sua frente. Precisavam resolver essa questão ou terminariam o fim de semana tendo tomado mais do que vendido o licor do estoque.

Brusque

Marreco  
Daiane e Dona Maria

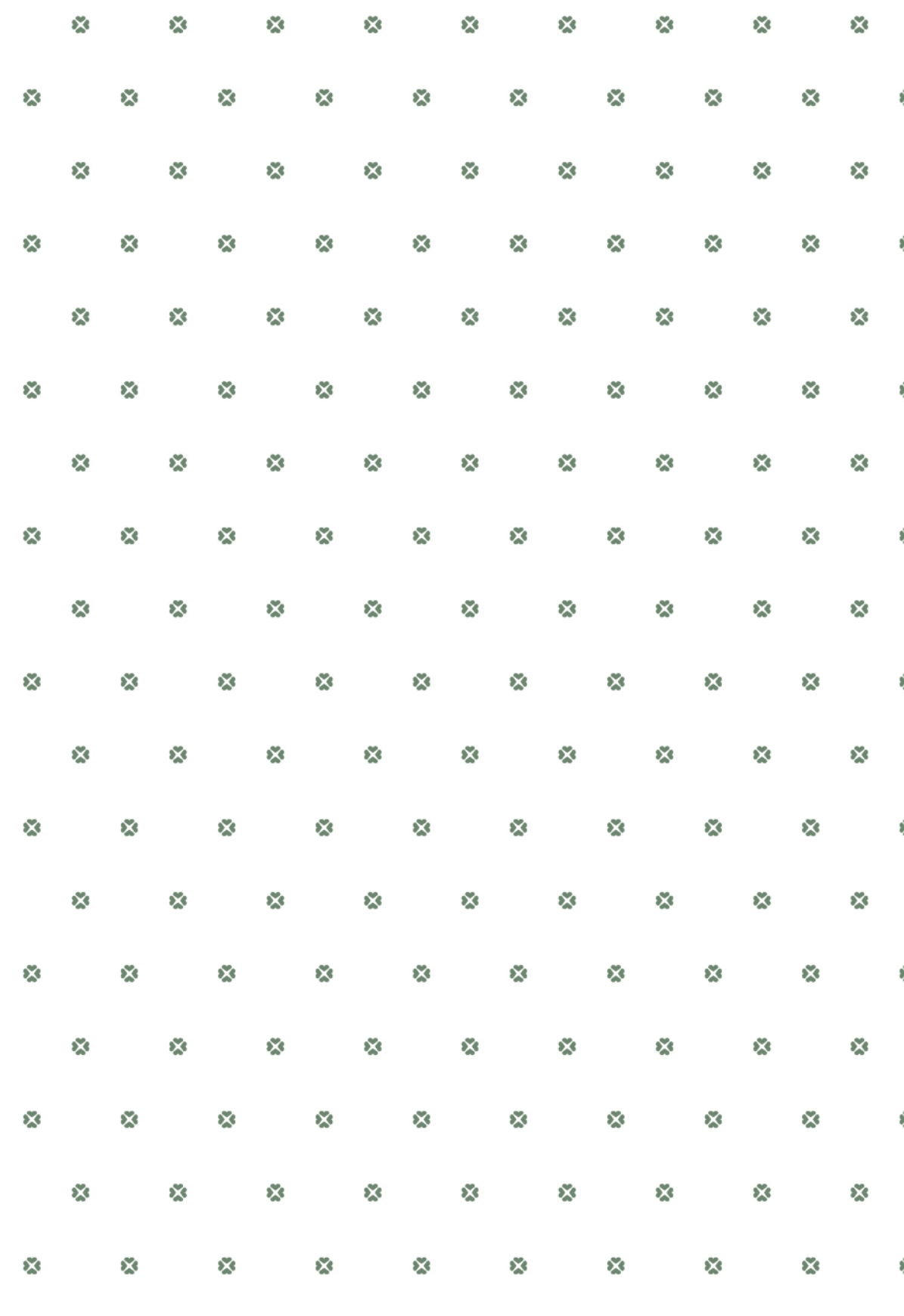
*Conto*

Galo bom, galo mau





Foto de dois filhotes de marreco, de cor amarelo claro.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Galo bom, galo mau

Rute olhava a mãe abrir e fechar portas, pegar pacotes, destampar potes, abrir torneira, enxugar a mão, acender fogo, mexer com uma colher, soltar a colher na pia... um movimento frenético e descompassado, que ela tentava compreender, porque gostava tanto de pão, que queria saber fazer também. Mas logo entendeu que a mãe não tinha receitas anotadas, nem um roteiro a seguir. Ao perguntar como fazer, a resposta era “Um pouco disso, um tanto daquilo, faz assim, faz assado...” Para que medidas?

No dia em que Reinaldo chegou com os dois marrecos, Marisa estava estendendo roupas, enquanto Rute tentava misturar ingredientes para seu primeiro pão.

– Que isso, Reinaldo?

– Marreco. Vou soltar aqui no quintal.

– De onde você tirou essa ideia?

– O Getúlio apareceu lá no serviço falando desses bichos. Eu gostei da ideia,oras! E as meninas vão gostar. Não são bonitinhos?

O pão foi para o forno e Rute para fora, ver a novidade, que já estava nas mãos das irmãs.

– Ó que bonitinho, Rute!

– Ele é muito fofinho, né, Luiza?

– Deixa eu ver também! – pediu Rute, e pegou um deles – Tá bicando minha mão! Quietos! Pára!

O bicho foi devolvido por Rute, chateada com a agressividade do

marreco. Voltou para dentro para esperar o pão assar e, pouco depois, serviu sua primeira experiência na cozinha para a família.

– Hum, ficou bom!

– Faltou sal.

– Tá um pouco duro.

– É assim mesmo, menina, a Rute vai aprender. Foi só o primeiro pão que ela fez. Vai ficar cada vez melhor.

O pão crescia, o pão murchava, o pão queimava, o pão foi ficando bom. Os marrecos cresceram e foram para o forno, numa receita que Marisa inventou, com um recheio muito saboroso. Todos comeram sem remorso. Dias depois, Reinaldo trouxe dois galos para casa.

– Eita, homem! Agora é galo?

– Bonitos, não é?

– Pra que galo, Reinaldo? Nem ovo bota!

– Pois é... Mas são bonitos.

Acontece que eram realmente belos exemplares, mas com gênios tão distintos que só vendo. Um, muito cantador, com um jeito elegante de andar e manso de vez; o outro, pouco cantava, gostava de correr pelo quintal e bater asas numa tentativa inócua de voo. Luiza e Flávia passavam horas no quintal brincando com os bichos, Rute olhava à distância, porque bastou uma tentativa de se aproximar.

– Pode ir, filha, ele não faz nada – a mãe esqueceu de combinar com o galo que, veloz, correu atrás de Rute e desferiu diversas bicadas.

– Ele é um monstro! – gritou a menina.

– Vem, grandão, vem! – chamou Flávia, e o galo foi ao seu encontro muito tranquilo.

– Ele gosta dela – comentou Luiza.

Mas no instante seguinte, o bicho atacou a menina que o segurava, deixando marcas em seu rosto. À noite, decidiram que iriam matar aquele

destemperado. Daria até um bom ensopado. Marisa foi ao quintal, pegou o bicho e com um movimento muito rápido resolveu a questão. Levou o galo para dentro e foi para a cozinha.

– O outro ficou sozinho agora. Coitado! – disse Luiza – eu vou lá ver como ele está.

Mal chegou no quintal, o bicho voou para cima dela como um gavião. De dentro se ouvia os gritos da menina. Foram todos em seu socorro e afastaram o galo, que olhava desafiador para a família.

– Mãe! – chamou Rute. A mãe avaliava os ferimentos da filha e ignorou.

– Mãe!

– O que foi, Rute?

– A senhora matou o galo errado. Esse aí que tá vivo é o monstro.

Horas mais tarde, havia à mesa, dois ensopados, com sabores bem distintos.

Pomerode

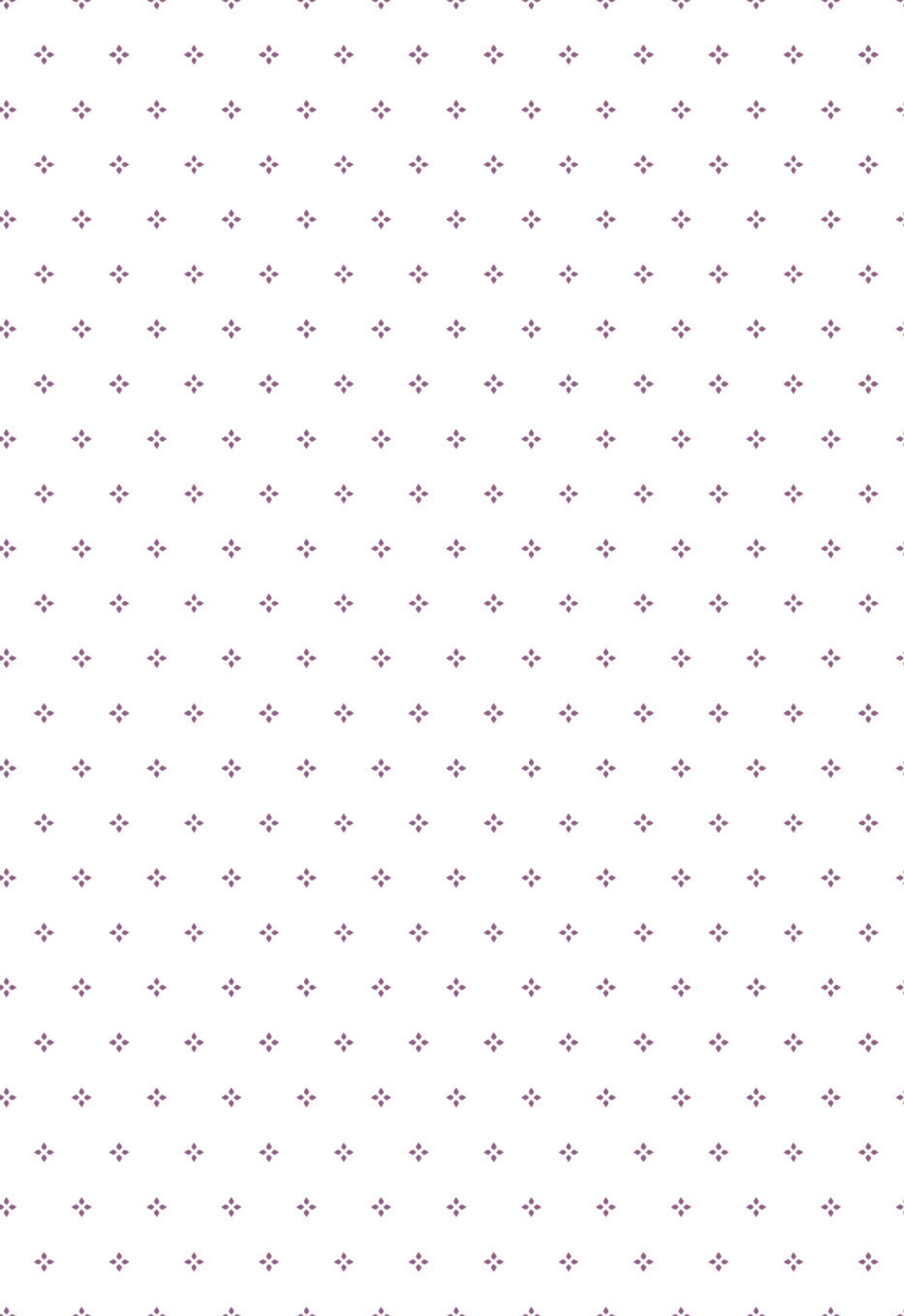
Schnitzel com Spätzle  
Heiko Grabolle

*Conto*

Missing one!



Close de um prato com lombo suíno empanado e servido com spaetzle e queijo fundido de parmesão por cima. A foto colorida ocupa toda a página.





## Missing one!

O porto de Manaus recebia uma grande movimentação de cargas naquela escaldante sexta-feira de verão. O coração da Amazônia via despontar no horizonte o *Gemütlichkeit*, navio alemão que após ter passado por dezenas de cidades iria atracar em Manaus, onde passaria a noite. A tripulação, em momentos de *overnight* ficava tão animada quanto os passageiros com a possibilidade de pisar em terra firme e conhecer novas culturas e novos amigos.

Richard, um dos cozinheiros da embarcação, nunca havia estado em terras brasileiras, e não lembrava de ter sentido tanto calor como naquele dia. O formigueiro se espalhou pela cidade na busca por atrativos turísticos. Richard acompanhou Demétrius e Gerhard, colegas de trabalho que já haviam estado no Norte do Brasil e serviriam de guia para ele.

Em busca de aplacar a sede, os três pararam em um bar. A sede intensa e a alegria reinante do local foram responsáveis por fazer os rapazes perderem a noção do tempo. Começava a anoitecer quando Demétrius e Gerhard foram embora em busca de novas experiências. Richard, entregue ao torpor da embriaguez, ficou.

Depois, ele seguiu para uma discoteca e entregou-se ao som e às luzes de uma noite de festa e esquecimento, até que o sono bateu e Richard apenas deitou-se em um canto, fechou os olhos e apagou. Foi acordado por volta das cinco da manhã por um senhor de olhar bondoso e cabelos espetados, que apontava para a foto em seu passaporte.

– *You have trouble! You have trouble!* Agora vai dar ruim, vai dar ruim.

No navio, o responsável pela contagem viu que faltava uma pessoa e avisou ao capitão:

– *Missing one! Missing one!*

– Ele deve ter entrado sem passar o cartão. Vá procurar!

O navio não podia partir na ausência de alguém. Toda a tripulação foi acordada, os cozinheiros sonolentos e muito irritados vasculharam todos os lugares, inclusive nas câmaras frias. Sem resultados, o nome de Richard foi anunciado nos alto falantes.

– Richard Grüber! Richard Grüber! *Report to ship command!* Por favor, se apresente ao comando do navio.

Sem resposta, o capitão resolveu seguir viagem até o Rio Negro. Mas, antes, deu ordens a um responsável.

– Fale com a agência, chame a polícia, busque o corpo, prepare a documentação! Nós voltaremos para a troca de pilotos no final do dia.

Em terra firme, demorou para Richard entender onde estava e o que estava acontecendo. O homem fazia um movimento frenético com a mão e gritava:

– *Come! Come! Come!*

Richard levantou-se, a cabeça doía e o corpo parecia estar sendo espetado por mil agulhas. Seguiu o homem até uma pick-up, foi empurrado para a caçamba. Durante o trajeto recebia um vento quente que fazia o calor parecer ainda maior. Chegaram a um prédio alto. No elevador, havia uma mulher sentada em uma cadeira, o homem falou qualquer coisa e ela apertou um botão. O cozinheiro alemão, intrigado, perguntou:

– *Was ist das?*

O elevador subiu, a porta se abriu e eles desceram. Richard olhou para a mulher e perguntou se ela ia ficar ali sentada.

– *Yes. This is my job.*

Richard nunca entendeu por que, no Brasil, o elevador precisava de

alguém para apertar botões.

No escritório, colocaram-no sentado em uma cadeira. Um homem baixo, calvo e usando um imenso bigode orientou num inglês muito ruim, enquanto cobria com uma das mãos o telefone:

– Você vai dizer que botaram alguma coisa na sua bebida.

Richard não entendia as palavras do homem, que ora se dirigia a ele e ora a alguém da equipe da administração do cruzeiro.

– Olha, rapaz, você teve muita sorte. O cruzeiro foi até Rio Negro e vai voltar – em seguida ordenou – Levem-no!

De volta ao porto, Richard avistou o navio. Entrou no pequeno barco que o levaria até lá e, ao se aproximar, ouviu risadas e gritos dos passageiros que o aguardavam:

– *He is alive! He is alive!*

Algumas mulheres choravam, Richard subiu ao navio e foi tocado por todos, num cumprimento de alívio. Um grupo de mulheres filipinas se aproximou e uma a uma o beijaram. Era uma personalidade! Um herói!

No interior do navio, passou pelos cozinheiros, que não o cumprimentaram. Uns viraram o rosto, outros cuspiram no chão. Caminhou até o corredor que levava à cabine do capitão, o homem o aguardava com expressão severa.

– Você sabe a merda que fez? O que eu vou falar para a imprensa? Seu irresponsável!

O capitão batia com as mãos na mesa, enquanto espargia perdigotos que iam na direção do rosto do cozinheiro. Richard, então, lembrou-se do homem do prédio: “Vai dizer que botaram alguma coisa na sua bebida”.

– Botaram alguma coisa na minha bebida. Eu apaguei. Não me lembro de nada. É o estresse!

O capitão mirava Richard com ódio, poderia socá-lo ali mesmo. Respirou.

– 500 dólares de multa. E demissão.

– Ele é bom, capitão. Não posso perdê-lo. Será um desfalque muito grande na cozinha – argumentou o *chef*.

– Então, você fica. Mas não quero ver sua cara, entendeu? Agora, suma daqui!

Dois anos depois, num *overnight* em Londres, Richard encontrou Demétrius e Gerhard. Enquanto caminhavam à beira do Tâmis, ouviram algumas moças gritarem da calçada do outro lado:

– *Hey, Manaus Boy!*

Eram as filipinas que reconheceram Richard.

– Virei uma lenda – comentou o cozinheiro, enquanto era abraçado e festejado na Tower Bridge.

## São Pedro de Alcântara

Bolachinha amanteigada de canela  
Carlos e Raquel

### *Contos*

Bicicleta  
Carmina Burana



Muitas bolachinhas amanteigadas feitas com canela, em formatos de corações e estrelas. Um café preto numa xícara de louça branca, acompanha as bolachinhas. A foto colorida ocupa toda a página.



## Bicicleta

Rúbia terminou de colocar uma fita nos cabelos. Olhou-se no espelho, virou o rosto de um lado e de outro, gostou do que viu. Ao longe, uma voz a chamava

– Vem, filha! A gente tá indo.

Essas férias na casa do avô seriam diferentes, porque a menina tinha um objetivo: aprender a andar de bicicleta para convencer os pais de que podia ter uma. Passou a mão no vestido e colocou-as na cintura. Virou o dorso para a direita, depois para a esquerda e, novamente, aprovou o resultado.

A deficiência em uma das pernas, fruto de uma poliomielite, nunca a impediu de tentar o que os outros dez irmãos faziam naturalmente. Aprender a andar foi tarefa árdua, mas ela conseguiu, e fazia o corpo mover-se com alguma rapidez, mas as quedas eram comuns. A mãe tentava mostrar que ela era capaz, e não fazia distinção entre os filhos.

– Levanta pra cair de novo. É assim que é a vida.

Rúbia levantava-se e seguia. Caía, levantava e seguia, numa rotina diária e intensa até realizar uma cirurgia que, mesmo sem corrigir a atrofia da perna, reduziu as quedas.

A menina jogou a mochila no banco traseiro e entrou no carro apoiando-se. O veículo arrancou e sua sensação era de ir ao encontro de um sonho, simples para a maioria das crianças, mas uma conquista para ela.

A casa do avô ficava em uma cidade pequena, com ruas calmas, sem muito trânsito, e isso permitia às crianças pedalam sem preocupação. Rita,



a amiga das férias com quem ela encontrava-se uma vez por ano, tinha uma bicicleta e não se incomodou de dividir com Rúbia.

– Vovô, eu tô quase conseguindo. Bota um remédio aí. Tô quase conseguindo!

As quedas se sucederam e aquelas férias deixaram marcas nos joelhos e na memória. Na volta para casa, falou o tempo todo que poderia ganhar uma bicicleta, porque havia aprendido a pedalar.

Um tempo depois, o vento, ao bater em seu rosto no caminho de casa até a escola, tinha o sabor da vitória e da liberdade. Sobre sua bicicleta, Rúbia tinha tudo o que precisava: a certeza de que poderia ir atrás de seus sonhos.

## Carmina Burana

Uma cantata de caráter profano foi responsável por dar a Cláudio a visão mais deslumbrante que seus olhos haviam visto. Quando entrou para o coral do Teatro Guaíra não podia prever que ali seu destino com Rúbia estava traçado. Mas não basta o destino determinar, é preciso o aceite e a ação.

O convite para unir os grupos do Guaíra ao da Associação Coral de Florianópolis, da qual Rúbia fazia parte, numa apresentação de Carmina Burana ornamentou o caminho. Logo após a apresentação no Teatro do CIC, foi oferecido um jantar aos coralistas e músicos. Rúbia, sentada à mesa, conversava alegremente com seus amigos. Cláudio olhava para ela com um interesse incomum, e elaborava um plano para se aproximar. Um de seus amigos sentou-se à mesa da moça e ali estava a oportunidade. Aproximou-se como se fosse falar com Kevin e, voltando-se para a moça, deu sua contribuição para o destino:

– Me dê seu telefone.

Rúbia olhou com estranheza e disse que não. Mas, um segundo depois, justificou a negativa:

– Você não vai me ligar.

– Claro que vou.

– Tá bom, eu vou dar.

A intenção da moça, mais do que receber uma ligação, era ver até onde o rapaz iria com sua conquista e, no início do verão, recebeu o pedido de namoro. Pensou: “É só um amor de verão e nada mais. Quando ele for

embora, tudo acaba”. Aceitou.

A pequena São Pedro de Alcântara, com sua arquitetura e natureza, encantou o rapaz do Paraná. Diante da exuberante catedral, Cláudio decidiu que, muito em breve, se mudaria para lá. Poucos meses depois, quando o namoro estava consolidado, ele decidiu mudar-se de Curitiba para a pequena cidade do interior catarinense. Ficou em uma pousada nos primeiros dias, até que uma ideia lhe ocorreu.

– Dona Aurora, eu estava pensando... a Rúbia indo morar em Florianópolis... a senhora vai ficar sozinha aqui... eu pensei que...

– Cláudio, senta aqui no sofazinho – sinalizou para o moço o local.

– Então, como eu ia dizendo...

– O que você vê na minha filha?

– Eu pretendo me casar com ela.

– Você tem consciência do que tá fazendo?

– Tenho, Dona Aurora. Consciência e certeza também.

No dia seguinte, Cláudio voltou a Curitiba para organizar tudo e partir definitivamente para Santa Catarina. Encontrou-se com o Kevin e contou-lhe sobre seus planos e a decisão que acabara de tomar.

– Cara, você é sem-noção! Não sei se te contaram, mas a ideia de um relacionamento é você morar com a pessoa que ama, e não com a mãe dela.

Anos depois, preparando mais uma porção de bolachinhas amanteigadas, Rúbia e Cláudio contam sobre o passado aos amigos que os visitam, e riem temperando de alegria e carinho a tarde que se estende como uma ópera profana e inesquecível a exalar cheiro de chá e canela.

São Pedro de Alcântara

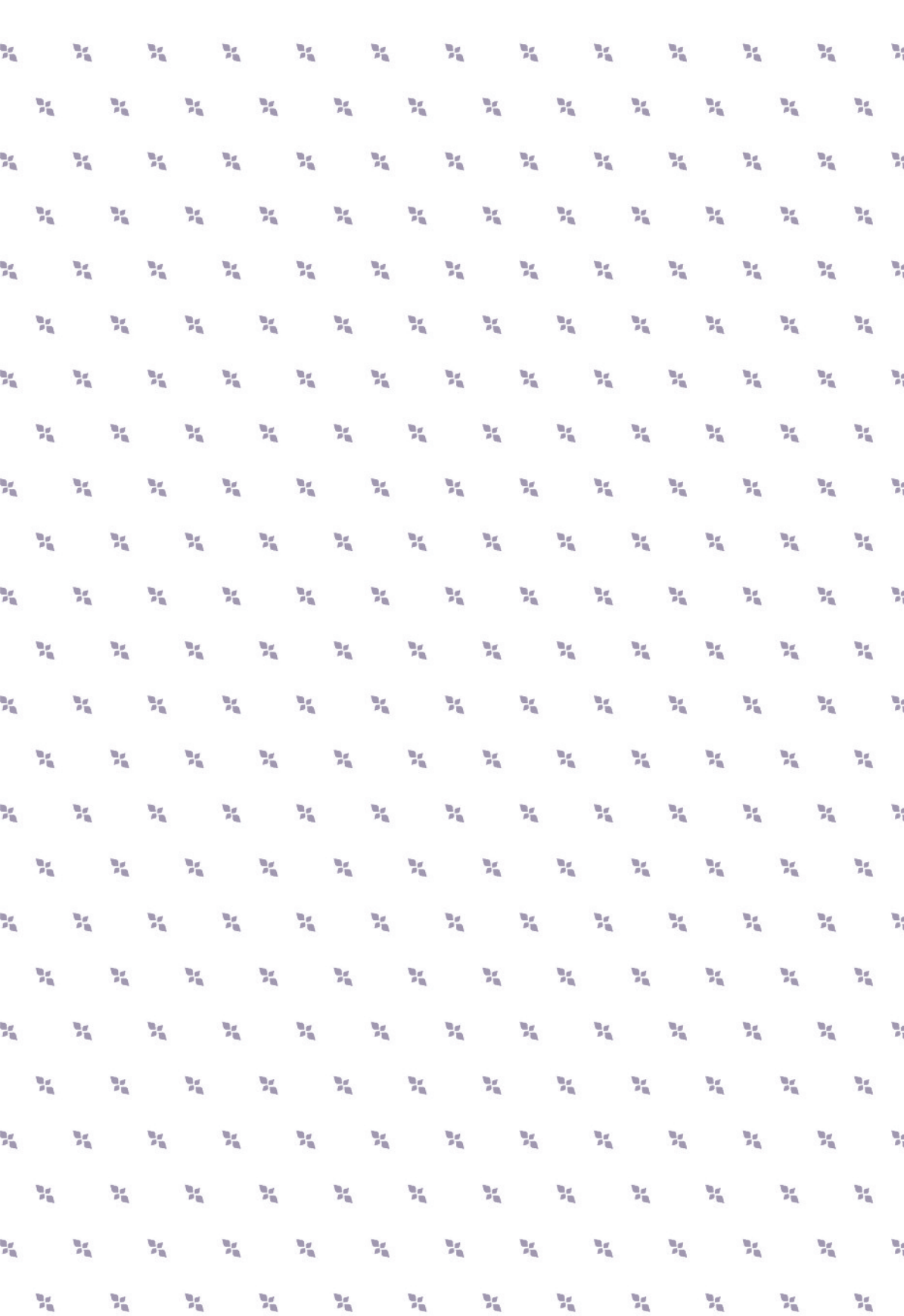
Recheio Alemão Alcantareense  
Daniel e Fátima

*Conto*

Um bolo de aniversário



Close de fatias de uma massa de recheio alcantarenses cozido.  
A foto colorida ocupa toda a página.



## Um bolo de aniversário

- Só as bolotinhas, Felícia. Essa aí é grande.
- Eu acho pequena.
- É grande - repetia a mãe, percebendo a intenção da filha.
- Para mim é pequena.
- Pare de falar e reze o terço.

Todas as noites a rotina era a mesma: rezar enquanto se separava as batatas maiores, que seriam vendidas, e as menores que eram descascadas e usadas para fazer um purê bem mole para colocar no pão e servir no café da manhã.

- ... na ressurreição da carne, na vida eterna. Amém.
- Pronto, posso parar?
- Só mais essas duas.

Felícia terminou de descascar as bolotinhas e voou para o quarto. Logo depois entraram Geane e Rita, uma querendo dormir, a outra cheia de energia porque descobriu algo muito importante.

- Gente, preciso contar - falou Rita mal se contendo.
- Ah, Rita, amanhã você conta. Tô com sono - gemeu Geane.
- É que precisa ser hoje.

Geane sentou na cama e aguardou a novidade que a irmã trazia.

- Sabem o que eu descobri?

– Fala logo!

– O dia do aniversário do pai é amanhã.

– Sério? – os olhos de Felícia brilharam. A data quase nunca era lembrada e poucas vezes comemorada. Mas naquele dia, elas sabiam e, por que não pensar em algo para agradar o pai?

– Que tal um bolo?

– Perfeito, Fê! Um bolo! – Rita pulava de alegria e só parou quando Geane trouxe-a de volta à realidade.

– A gente não sabe fazer bolo.

– Hora de aprender, Geane! – falou Felícia, decidida.

Na manhã seguinte, antes disso, porque o relógio marcava 3h30, acordaram e, como de costume, foram limpar o estábulo. Em seguida, tomaram café com o purê de batata sobre um pão de cará. Despediram-se do pai, que saiu para trabalhar antes que o sol surgisse. Em seguida, sem deixar de dar as ordens do dia, a mãe também saiu.

Era o momento de colocar o plano em prática. A farinha já estava na tigela, hora de colocar os ovos.

– Quantos?

– Acho que três.

– Eu acho que é mais.

Felícia pegou mais dois ovos e acrescentou ao tanto de farinha, depois pediu para Geane pegar açúcar.

– Quanto?

– Sei lá... tem que pôr até ficar doce.

– É, o pai gosta bem doce.

– Açúcar nunca é demais – falou Rita derramando uma quantia bem generosa.

O forno estava ligado, a travessa foi untada e a massa foi colocada delicadamente.



– Quanto tempo?

– Ah, tem que ficar olhando.

As três ficaram a postos aguardando que o calor transformasse aquela massa em um bolo alto e macio. Não foi isso o que o forno entregou.

– Parece uma bolacha.

– Parece um tapete.

– Parece que vamos ter que fazer outro.

As cabeças ferviam, enquanto limpava os resquícios da primeira experiência, diante da mesa, cada uma de um lado, olharam-se e, com um sinal leve de cabeça, recomeçaram.

– Menos ovo, Felícia.

– Gente, não vai manteiga?

– Ai, a gente esqueceu da manteiga.

– Pega lá.

– E açúcar?

– Acho que a mãe coloca só duas xícaras. E fica doce.

– Tá bom.

Feita a nova massa, hora de ir para o forno. Quando os pais chegaram, no final do dia, as meninas aguardavam com o bolo nas mãos.

– Parabéns a você! Nesta data querida...

Os pais, rindo, cantaram juntos. Sentaram-se e apreciaram o primeiro... o segundo bolo feito pelas filhas. Na última mordida, Prudêncio bateu com as duas mãos na barriga:

– Ficou muito bom! Espero que façam um desse jeito no meu aniversário.

– Ué, mas não é hoje? – perguntou indignada Geane.

– É amanhã – informou o pai.

Naquela noite, depois da reza e da separação das batatas, Geane, Rita e Felícia estavam novamente na cozinha.

– E se colocar batata?

– A mãe já fez com aipim.

– Quase a mesma coisa.

– Quase a mesma coisa, Rita? Que nem o aniversário do pai? É a mesma coisa ser ontem ou amanhã?

– Pelo menos serviu para testar a receita.

Da porta da cozinha, os pais observavam e sorriam. A mãe sussurrou ao pai:

– Que ideia foi essa sua? Por que inventou que seu aniversário é amanhã?

– Se esse bolo ficar bom também, faço aniversário depois de amanhã de novo.



O ELO PRODUTIVO DOS CONTOS

A pesquisa de campo do projeto aconteceu entre janeiro e junho de 2024. Enquanto Helga Tytlik mapeou processos e os elos entre ingredientes e receitas, Hilton Maurenre e Adriano Maio documentaram o processo de trabalho da equipe. Alesson Mateus fez os registros que iriam para as redes sociais. Tudo sob o olhar atento da produtora Marisa Toledo. Os produtores locais, Anderson, Larissa, Nathália e Fernando agilizaram o que foi preciso para tudo correr dentro do prazo.

Na retaguarda, Prika Lourenço alimentou as redes sociais, Guilherme Diefenthaeler e Ana Ribas prepararam todo o material de divulgação para jornais, rádios, TV e portais de notícias.

Em meio a tudo isso, Jura Arruda observava e anotava o que tinha potencial para ser contado em livro. No trabalho de campo, quando os registros em vídeo e as fotografias estavam prontos, era hora de Helga e Jura sentarem com os responsáveis pelos pratos e fazerem suas anotações, do elo produtivo e das possibilidades literárias.

A degustação também fazia parte da pauta de trabalho. Câmeras, gravadores e notebooks eram colocados de lado, porque os registros passavam a ser feitos pela tecnologia avançadíssima dos sentidos humanos. Não era raro que os integrantes do projeto fossem presenteados e comprassem guloseimas que seriam degustadas em casa nos dias seguintes.

A equipe compartilhou também histórias de making of que, talvez, um dia, sejam publicadas, mas que por ora ficarão na lembrança de cada um, servindo de base para piadas internas e, claro, novas visitas a esses dias tão especiais.

A seguir, um mapeamento dos lugares que foram visitados, de pessoas queridas que compartilharam suas histórias e dos contos que formam este livro.

**Joinville - 30jan24**

Açougue Duvoisin

**Prato:** *Leberkäse com batatas Lionese, ovo frito e salada (bolo de carne)***Histórias:** *Dona Iracema, Seu Leôncio***CONTOS***Jamais**Esses soldados!**Servido com história**O cozinheiro de Aubé***Campo Alegre - 7fev24**

Delícias da Lola

**Prato:** *Weihnachtsplätzchens (bolachinhas de Natal)***Histórias:** *Lola (Anelore Hohlbeck), Dona Avelina***CONTOS***Tem que ser duas!**A gente não tem nada**Delícias da Lili***Campo Alegre - 7fev24**

Cervejaria Montserrat

**Prato:** *Kroketten (croquete de ovelha) harmonizado com cerveja***Histórias:** *Fernando e Ana***CONTOS***É viagem, mas é trabalho**Um cardápio muito estranho**Para onde você vai com esta casa?*

**Joinville - 15fev24**

Restaurante Hübner

**Prato:** *Marreco recheado com Spätzle, Repolho Roxo, Purê de Maçã e Klöse de Banana*

**Histórias:** *Margot (Nome fictício, por solicitação da fonte)*

**CONTO**

*Marreco com lembrança, por favor*

**Corupá - 27fev24**

Padaria Pão de Mel

**Prato:** *Cuca de banana*

**Histórias:** *Guido e Gisa*

**CONTOS**

*Seis cucas*

*Um experimento polêmico*

**Corupá - 28fev24**

Açougue Bosse

**Prato:** *Linguiça pura e Weisswurst*

**Histórias:** *Seu Armindo*

**CONTO**

*Sexta-feira Santa*

**Jaraguá do Sul - 5mar24**

Strudel Haus

**Prato:** *Apfelstrudel com creme de baunilha (torta de maçã)*

**Histórias:** *Silvana e Mikaela*

**CONTOS**

*Tiro certo*

*Fechado*

*A tatuagem*

**Jaraguá do Sul - 5mar24**

Casa Rux

**Prato:** Käsetorte (*torta de queijinho*)**Histórias:** Evandro e Andressa**CONTOS***Predadores da escuridão**Banho, só de sábado**Alemães**Peixe do Rio da Luz***Blumenau - 19mar24**

Choperia e Restaurante Vila Germânica

**Prato:** Gemüse (*guimis*)**Histórias:** Rogério**CONTOS***Um pouco longe**Gemüse**Café da manhã e Roquefort***Blumenau - 20mar24**

Norden Bar &amp; Biergarten

**Prato:** Schwineshaxe (*joelho de porco à moda Bávara*) / Kassler e Sauerkraut (*chucrute*)**Histórias:** Maico e Martin**CONTOS***O mundo é uma ervilha**Vegano?*

**Schroeder - 3abr24**

A&amp;G Sorvetes e Cafés

**Prato:** *Heringsbrot (pão com sardinha)***Histórias:** *Cléo***CONTOS***As camadas do romance**Atrás daquele morro***Schroeder - 3abr24**

Ropelato Embutidos e Temperados

**Prato:** *Sülze (geleia de porco)***Histórias:** *Fernando, Raquel e Alvina***CONTO***Velas e defumados***Timbó - 16abr24**

Bierdamm Restaurante

**Prato:** *Goulash com Spätzle / Hackepeter harmonizado com licor Wähler***Histórias:** *Daniela e Walter***CONTO***Nem pagando***Timbó - 17abr24**

Wähler Bebidas

**Acompanhamento:** *Licor de ervas (bitter)***Histórias:** *Willian e Bruna***CONTO***Desse buraco você não sai**Quando a noite cair**Só mais um!*



**Brusque - 7mai24**

Panificadora Zen

**Prato:** *Cuca Brusquense de Farofa***Histórias:** *Fernando, Rafael e André***CONTO***Pega essa redonda!***Brusque - 8mai24**

Kiave Agropecuária

**Ingrediente:** Marreco**Histórias:** *Daiane e Dona Maria***CONTO***Galo bom, galo mau***Pomerode - 21mai24**

Biergarten Pomerânia

**Prato:** *Schnitzel com Spätzle e queijo parmesão (lombo suíno empanado) / Eisbein com Sauerkraut (joelho de porco com chucrute) / Gelato Spekulooos com Glühwein (sorvete com vinho quente)***Histórias:** *Heiko Grabolle***CONTO***Missing one!***São Pedro de Alcântara - 4jun24**

Família do Daniel

**Prato:** *Recheio Alemão Alcantareense***Histórias:** *Daniel e Fátima***CONTO***Um bolo de aniversário*

São Pedro de Alcântara - 5jun24

Família Stähelin

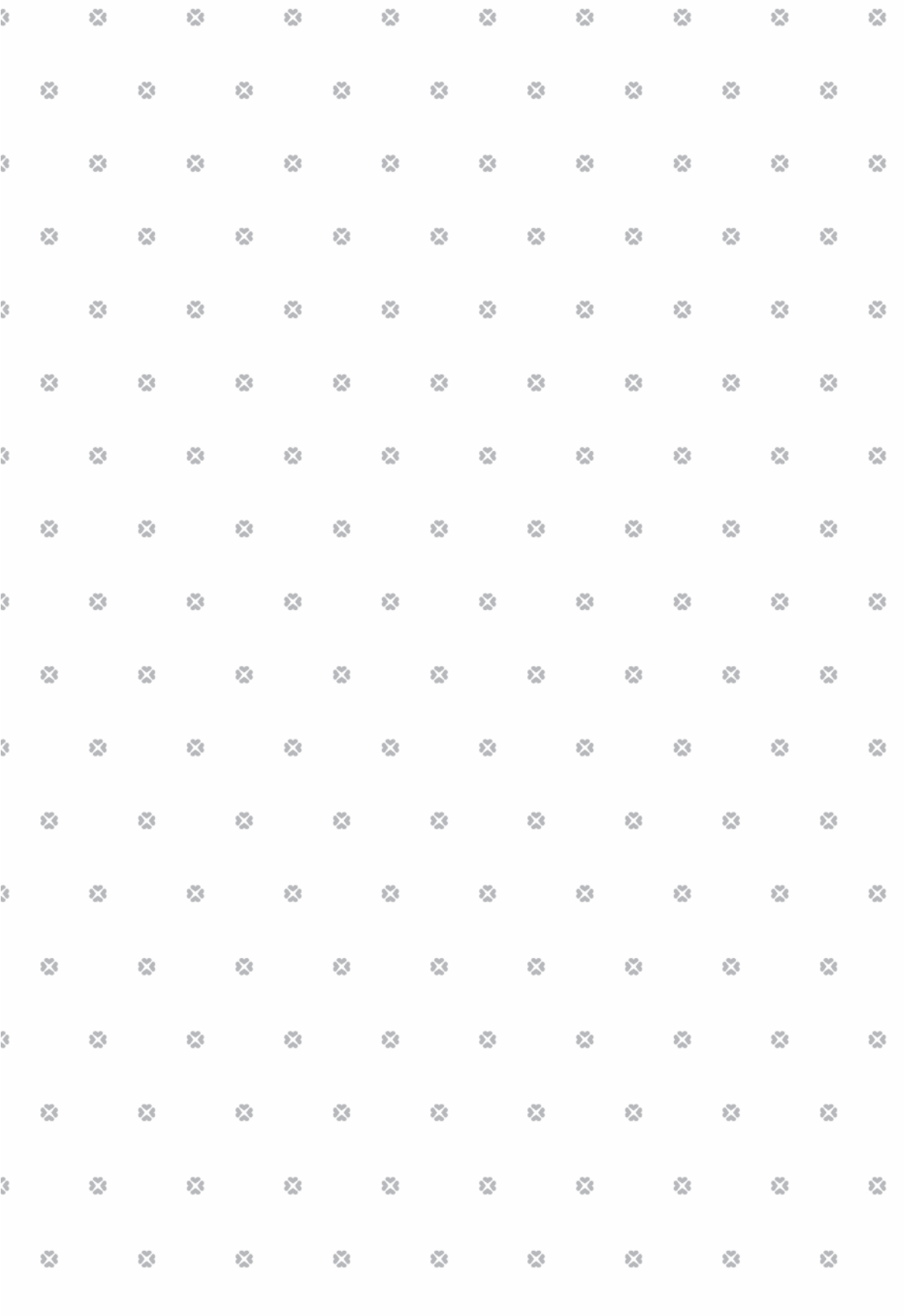
**Prato:** *Bolachinha amanteigada de canela*

**Histórias:** *Carlos e Raquel*

**CONTOS**

*Bicicleta*

*Carmina Burana*



2024  
1ª edição



*Para publicar o seu livro,  
entre em contato conosco:*

[www.editoraareia.com.br](http://www.editoraareia.com.br)  
[editora@editoraareia.com.br](mailto:editora@editoraareia.com.br)  
[@editoraareia](https://www.instagram.com/editoraareia)  
47 99706-6260



REALIZAÇÃO



APOIO



INCENTIVADORAS



INCENTIVO ESTADUAL



ISBN: 978-65-5205-015-1

CP



9 786552 050151