

## *Lembrança da Virgínia*

Enquanto você faz pão, procure escutar cantigas de roda.



BisAna

Se a senhora pudesse ver até onde cresce um pé de couve, se assustaria. Nem as tias, com todo aquele conhecimento são capazes de um fenômeno deste tipo. Aqui, as couves ficam inchadas, grandes, de um verde escuro profundo, e mais altas que um cachorro pequinês. Em pé.

Minhas unhas estão um caco, não sentem esmalte há meses (nem sei mais quantos) e, mesmo depois de limpas, se eu encostar em uma parede branca, certamente deixarei visíveis minhas impressões digitais. Pouco importa, estando aqui. Sei das minúcias da terra, perdi o nojo de minhocas e rio por uma tarde se as cenouras passam de um palmo. Viraria vegetariana só pela boniteza do que planto, se carnes não me apetecessem tanto as lembranças de pequena. Pela minha facilidade com a horta, posso cozinhar vegetais e verduras para os clientes. Coisas pequenas; ela jamais arriscaria a boa fama do restaurante nas mãos de uma aprendiz de queixo redondo. Mesmo assim, os clientes têm elogiado. Senhorita Virgínia recebe os elogios mas nunca os repassa. Tem medo de estragar a pupila.

Com dois beijos gigantes,  
Antônia

## QUICHE DE COUVE

### MASSA

*275g de farinha*  
*130g de manteiga*  
*1 ovo e 1 gema*  
*ervas secas, se quiser*  
*uma pitada de sal*

Misture a farinha com a manteiga usando a ponta dos dedos, até virar uma farofa. Acrescente o ovo, o sal, as ervas e trabalhe a massa, apertando e esmagando. Faça uma bolinha, embrulhe em filme plástico e deixe 30 minutos em geladeira antes de abrir.

### RECHEIO

*½ maço de couve*  
*Folhas de um galho de alecrim*  
*Folhas de 10 galhos de orégano fresco*  
*4 ovos*  
*¼ de xícara de creme de leite*  
*½ xícara de parmesão ralado, mais um pouco para gratinar*  
*½ colher de sopa de alho picado*  
*1 cebolinha grande*  
*1 colher de sopa de azeite*  
*sal e pimenta do reino a gosto*

Pré-aqueça o forno em fogo médio. Abra a massa e deixe pronta na fôrma. Limpe a couve e corte em pedaços sem pretensão. Pique a cebolinha e as ervas. Aqueça o azeite em uma panela e coloque o alho e a cebolinha. Cozinhe até dourar. Adicione a couve e as ervas, tampe e cozinhe até amolecerem. Adicione sal e pimenta a gosto e retire do fogo.

Bata à mão os ovos com o creme. Adicione uma pitada de sal. Junte metade desta mistura de ovos aos verdes refogados. Em seguida, coloque a mistura de verdes no restante da mistura de ovos. Coloque tudo sobre a massa, cubra com parmesão e asse por cerca de 30 minutos, ou até dourar o topo.

### *Lembrança da Virgínia*

Outro recheio para esta massa de torta. Refogue cerca de ½ xícara de bacon picado com a mesma quantidade de presunto e de cogumelos. Misture 3 ovos com ½ xícara de leite e outra ½ xícara de creme de leite, sal, pimenta e noz moscada. Se quiser, coloque também cebolinha picada. Monte a torta. Abra a massa e coloque sobre ela 80g de queijo gruyère ralado, a mistura de bacon e a mistura de ovos. Cubra com queijo parmesão e asse em forno médio. Pronto. O legítimo quiche lorraine. Sirva com salada. A que você gostar, oras.

Bisa,

Quase fomos descobertas. Meu coração bate com força até agora, e não sei como seguiu batendo, quando enxerguei Senhorita Virgínia parada na porta do meu quarto, escutando eu (burra, burra) dizer em voz alta a receita que escrevia. Faltou-me sangue às faces, Bisa, não gritei porque minha voz tinha se escondido. Notei que ela estava sem óculos. É um poema. Para quem? Para a senhora. Tive que inventar um poema na hora, ali, uma bobajada que terminou com uma humilhante rima entre ovo e felicidade de povo. Ela saiu em silêncio. Por favor não conte para ninguém, mas fui para debaixo da cama bater a cabeça no chão. Usei pouca força, mas bati. De raiva. Horas depois a porta do quarto se abriu. Senhorita Virgínia estava com uma pilha de livros de poesia, para que eu lesse no intervalo das refeições. Quem não sabe sequer rimar, tampouco entende de panelas. Aprendi mais esta. E por hora, estamos salvas.

Aflitíssima,  
Antônia

## OVOS MEXIDOS COM COGUMELOS

*6 ovos  
um grande punhado de cogumelos  
1 colher de sopa de manteiga  
6 colheres de chá de leite  
pimenta do reino a gosto  
4 pitadas de sal*

Aqueça uma frigideira e derreta nela a manteiga. Limpe, pique e cozinhe os cogumelos na manteiga aquecida. Em uma tigela, bata os ovos com o leite e o sal. Quando os cogumelos secarem, derrame os ovos na panela, deixe um pouquinho e comece a mexer, formando mini-pedaços de ovos. Finalize com pitadas de pimenta do reino e sirva com torradas.

### *Lembrança da Virgínia*

Pegue duas grandes cenouras e corte em rodela. Coloque-as em uma panela ou frigideira funda. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de açúcar, outra bem cheia de mel e uma de manteiga. Cubra e deixe cozinhar em fogo baixo até as cenouras ficarem macias. Retire a tampa e deixe que a água seque, em fogo alto. Sirva como entrada. E coloque guardanapos extras.

Bisa,

Ouço um barulho de tambores e atabaques perto daqui. Quem traz o som é o vento, naturalmente, mas o barulho é tão alto e próximo, que nem as carpas do laguinho devem estar dormindo. É a primeira vez que ouço os moradores da Ilha do Meio, que aparecem só nos pesadelos das crianças do Vilarejo. Meu corpo chega a coçar de curiosidade, e sinto arrepios fininhos subindo pelas pernas junto com a vontade de dançar. Contam das moças que sentiram esses mesmos sintomas e dançaram até o corpo ficar eternamente exausto. Penso que se houver uma próxima noite destas, não resistirei em testar a veracidade desta lenda.

Meia lua, parece unha do gigante, como contava o biso. Só metade aparecendo, é o gigante que cortou as unhas para encontrar a namorada e pegou a lua de presente. Até nascer outra, a unha dele faz esse papel. Minha noção de romantismo vem daí, o que explica a minha falta de sorte com pretendentes.

Adoraria que esta ilha fosse uma deslavada mentira, assim, quando eu voltasse, conseguiria contar a história sem pudor algum, exagerando propositadamente nos detalhes. Mas é real, Bisa. Nas noites em que eles vão cantar e dançar em cada porta do Vilarejo e da redondeza amanhece com uma mimosa violeta de duas cores. É o sinal para que ninguém saia de casa e as reservas do restaurante sejam canceladas. Na manhã seguinte todos dormem até muito tarde, e o café da manhã precisa ser forte como o almoço. Se é que se consegue comer alguma coisa quando se esteve tão perto do irreal.

Antônia

## FRITADA MATUTINA

7 ovos

*aspargos em pedaços*

*fatias grossas de presunto, em tiras*

*fatias grossas do seu queijo preferido (gruyère fica ótimo), em tiras*

*parmesão para polvilhar*

*azeite para fritar*

*sal e pimenta a gosto*

Bata os ovos e misture com os aspargos, o presunto, o queijo, o sal e a pimenta. Usando uma frigideira grande, frite no azeite, em fogo baixo por cerca de 15 minutos. Quando estiver quase completamente assada, tire do fogo, polvilhe com parmesão e leve para gratinar em forno ou salamandra até dourar bonito.

### *Lembrança da Virgínia*

Um caldinho quente também repõe as forças. Ferva duas batatas doces grandotas. Quando macias, esmague e descarte as cascas. Ferva 700ml de caldo de frango, misture com as batatas esmagadas e com ½ xícara bem servida de creme de leite. Tempere com sal e pimenta. Sirva em largas xícaras de barro. Ou verdes.