

# Macarronada

um livro digital de receitas da memória

## Contexto:

Eu poderia começar esse texto dando um pulo temporal até o passado e dar uma contextualizada sobre como cozinhar é um dos primeiros trabalhos do homem, sua importância no desenvolvimento da sociedade e o papel da comida na vida dos seres humanos, mas isso sempre me pareceu fugir do tema real do qual se trata o projeto. Desde o começo eu sabia que esse projeto não era sobre cozinhar e sim sobre memória, mas, talvez por medo de soar muito abstrato, deferi um pouco e insisti na ideia de escrever esse contexto que citei acima. Porém, não consegui fugir do projeto, ele é o que é e me resta, somente, seguir seu fluxo. Então esse contexto, bem como o resto do projeto será bem autocentrado, falará de mim, não diretamente, mas sempre da minha experiência.

A cozinha entrou na minha vida como entra na da maioria das pessoas, precisamos comer, e ela é o lugar onde se tem comida. Cresci numa casa cheia de comida, não necessariamente em quantidade, mas em presença. Meu pai cozinhou em casa desde que me entendo por gente, e não era o único. Minhas avós, minhas tias, quanto mais eu lembro do passado, mais central parece essa instituição na minha família. Minha avó, mãe do meu pai, sempre foi uma cozinheira de mão cheia, cozinhou de tudo, em todas as festas da família, em todos os aniversários; é dona de histórias incontáveis a respeito de comida, de ter passado oito horas mexendo uma panela de doce de leite para uma festa de criança, de ter ficado, com a ajuda do meu pai, fazendo bombons por dias a fio para o aniversário de outra, e de dias mais simples, como a rosca que ela sempre fez no café da manhã quando íamos visitá-la. Já a mãe da minha mãe é uma mulher de poucas receitas, mas de perfeita execução, sempre volto à antiga receita de bife na cerveja preta que ela sempre fez para nós quando éramos crianças, ou para o famoso sorvete de sonho de valsa, favorito da minha irmã que não gosta de doces até hoje. Minha tia que sempre fez os melhores doces de festa que eu já comi, com uma receita de camaféu perfeita, e de um brigadeiro cristalizado que é segredo na receita.

Como eu disse, meu pai sempre foi o responsável pela cozinha de casa, mas sempre do jantar. Cozinhou de tudo, mas foi com ele que eu aprendi a comer macarrão, que ele insistia em fazer pelo menos duas vezes por semana, sempre cozido antes da janta e regado de azeite, com grandes, enormes panelas de molho de tomate, que ele passava horas fazendo. Essa sempre foi a cozinha dele, uma cozinha generosa, tangendo o absurdo, panelas de litros de molho de tomate para cinco pessoas, dois pacotes de macarrão para três, e sempre muito dedicada, a forma dele era passar o maior tempo possível fazendo algum preparo, mas sempre pronto até a hora do jantar, pontual, calculado. Passava horas escolhendo o feijão, se recusava a usar panela de pressão, arrastava uma simples refoga por duas se conseguisse, enquanto tomava cerveja e assistia televisão.

Ao contrário dele, minha mãe sempre foi um furacão na cozinha, entrava mal vendo a hora de sair. O fogo sempre o mais alto possível, os preparos os mais simples, a louça sempre aos montes acumulando na pia. O que ela gostava, e gosta, de fazer são doces, mas não os doces das minhas avós, os doces, bolos, tortas que encontra pela internet, vê na televisão. Ela é pouco referencial, além das receitas que testou e que foram sucesso. Não aceita até hoje que eu tenha uma receita de mousse de chocolate melhor que a dela e insiste em fazer a dela, dizendo que todos também a preferem.

Com um cenário desse, não é por menos que a comida sempre foi um pilar na minha casa. Meus pais sempre trabalharam muito, e fora de casa, então os momentos que tínhamos juntos eram sempre ao redor da mesa, com muita ou pouca comida, a depender de quem cozinhou, mas sempre juntos, eu, meus pais e minhas irmãs, com ocasionais amigos que ficaram para o jantar, ou mais pessoas da família. Era sempre ali, cercados de pratos e copos que ficávamos juntos, que ríamos, que conversávamos, que compartilhávamos, e que vivíamos. E continua assim até hoje, com a exceção de que hoje as tarefas são mais segmentadas, eu e minhas irmãs ajudamos na cozinha, e com a louça, e que agora temos idade para beber, mas a mesa continua posta e nós ao seu redor.

Minhas irmãs, mais velhas do que, foram saindo de casa, e restamos nós três, ou, às vezes, só minha mãe e eu, quando meu pai viajava à trabalho. E mesmo assim jantávamos juntos. Continuamos assim até eu sair de casa para terminar meus estudos em outra cidade, quando me vi a primeira vez sozinho. Antes de me mudar insisti que meu pai me ensinasse a fazer um arroz e a fritar um bife, não que eu não soubesse fazer na época, mas agora percebo que eu queria ver exatamente como ele fazia para que eu pudesse replicar quando estivesse sozinho. Talvez não tenha sido o caso, e eu só veja assim agora, com a memória tratada pelo tempo, mas me serve, então uso mesmo assim. Eu já cozinhava um pouco, tinha começado a cozinhar muito antes dessa idade, quando a comida se tornou algo central para o meu grupo de amigos e nos reuníamos para cozinhar e gravar vídeos para um canal da internet de um outro amigo. Talvez, por ver essa imagem desde sempre ao meu redor, quando a casa foi se esvaziando, eu me tornei à internet e comecei a ver vídeos de cozinha aleatoriamente. Como tudo na vida, isso, talvez, também não tenha sido aleatório. Aprendi muito assistindo os outros cozinhareem, e reaprendi o que já sabia pela memória de ver minha família cozinhando. Quando me vi sozinho, sem pais, e sem a companhia da minha irmã que mais trabalhava do que morava comigo, instintivamente, me tornei a cozinha. Digo instintivamente pois aqui há um sentimento composto, tanto o instinto do animal que precisa comer, quanto o instinto da alma, que precisa de acolhimento. E assim comecei minha jornada pela parte física daquilo que acompanhava desde o princípio a distância, ou quase distância, já que as cozinhas não eram lá muito grandes.

Comi macarrão por quase um ano inteiro, das mais variadas formas, usando as receitas que via na internet, como a minha mãe, e nunca as que me lembrava do meu pai. Pensando bem, nunca me aventurei a fazer o molho de tomate que ele sempre fez, com seus mil processos dos quais me lembro de cor, mas um tanto amedrontadores, porque é o molho do meu pai. Nunca me sentei à mesa, sempre me sentava com o computador, vendo mais e mais videos de receitas. Agora, no futuro do meu passado, consigo traçar bem as linhas que juntam essas coisas todas, mas lá atrás a única coisa que eu sentia quando me sentava com um prato de macarrão e um garfo qualquer era que eu estava um pouco em casa.

A cozinha se tornou um espaço meditativo para mim, um lugar para o qual eu sempre tornava quando não sabia o que estava sentindo, um lugar no qual eu podia me desligar de qualquer coisa que fosse, se tornou uma ilha pessoal e particular, onde eu podia simplesmente cozinhar. Hoje, eu vejo a beleza e a importância desse lugar para mim, e como foi isso que me manteve conectado a tudo que estava a centenas de quilômetros de mim. Nesse meio tempo, comecei a colecionar as receitas da família, e as minhas receitas que roubava aqui e ali, daquelas pessoas na internet que me ligavam ao meu passado junto da minha família.

Esse projeto é justamente isso, esse fio que eu tramei por anos a fio, enquanto aprendia a navegar pela vida longe de tudo que conheci e de todos que amo. Falando assim parece que as distâncias são intransponíveis, não são, mas para o coração dor é dor, e esse fio foi a única coisa que apaziguou, e apazigua, a saudade. Criar esse site, com esse intuito, mesmo que extremamente simples, é um reflexo disso tudo, compartilhar com quem quer que seja, mesmo que seja apenas para mim, como referência, as linhas que me mantiveram preso à vida.

## Objetivos:

O objetivo do site e do projeto é ser um local de referência, onde se possa consultar essas receitas que são da minha memória, e quem sabe, expandir, para que as memórias das pessoas possam se juntar num grande catálogo de receitas de família, que não podem, nem serão esquecidas.

## Justificativa:

Criar um espaço onde se possa compartilhar receitas de família, independente da qualidade objetiva, pelo valor afetivo e coletivo da cozinha na vida das pessoas.

## Escopo:

O projeto consiste na criação de um website com um simulador de receitas que retorna receitas do banco de dados.

## Requisitos:

- Criação de um website institucional para a empresa
- Configuração de um campo de cadastro e login do usuário no website
- Implementação de simulador de receitas
- Criação de ambiente de virtualização e configuração de máquina virtual
- Criação de um banco de dados configurado e populado
- Criação de dashboards utilizando os dados coletados

## Restrições:

- O projeto tem um prazo de 45 dias para ser finalizado
- O projeto foi desenvolvido com foco em receitas familiares e não serve outro propósito