

CRIS LISBÔA E TATU DAMBERG

# Papel manteiga

para embrulhar segredos

CARTAS CULINÁRIAS



MEMÓRIA VISUAL

Papel manteiga  
para embrulhar segredos

*Para Tita, que chora água de  
chocolate quando corta cebolas.*

#### AGRADECIMENTOS

Digo *gracias* a Tatu Damberg, Santiago Nazarian, Andréa del Fuego, Fernanda Tavares, Binho, Sandra Boechat e Eliza Nazarian pela delicadeza, ajuda e amor.

CRIS LISBÔA E TATU DAMBERG

# Papel manteiga

para embrulhar segredos

CARTAS CULINÁRIAS



MEMÓRIA VISUAL

2ª edição  
Rio de Janeiro | 2021

Copyright © Cris Lisboa e Tatu Damberg, 2021  
Texto revisado segundo o novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa.

*Produção editorial*  
Memória Visual

*Preparação do texto*  
Eliza Nazarian

*Revisão*  
Vera Schettino

*Capa e projeto gráfico*  
Mariana Newlands

*Diagramação*  
Letra e Imagem

*Elaboração do Paratexto*  
Ana Paula Costa

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO-NA-FONTE  
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ.

---

L769p Lisboa, Cris, 1981-

Papel-manteiga para embrulhar segredos: cartas  
culinárias / Cris Lisboa e Tatu Damberg. – 2. ed. –  
Rio de Janeiro : Memória Visual, 2021.

112 p. ; 20,5 cm.

ISBN 978-65-86367-12-6

1. Ficção brasileira 2. Culinária I. Título.

CDD B869.3  
CDU 821.134.3(81)-3

---

Bibliotecária: Ana Paula Oliveira Jacques / CRB-7 6963



MEMÓRIA VISUAL

/memoriavisual



@memoria\_visual



Todos os direitos desta edição reservados à:

**Editora Memória Visual**

Av. Getúlio de Moura, 173/sala 103

Centro, CEP 26510-000, Nilópolis, RJ

Tel.: 21-2537-8786

CARTAS SALGADAS



Bisa Ana

Estou em alguma parte do mapa. Não posso dizer qual, pelos motivos que nós duas sabemos. Espero eu, e imagino, espera a senhora, que estejamos fazendo a coisa certa.

Chegamos de carro na casa onde também funciona o restaurante. É inteira de pedras com janelas enormes, que em alguns casos vão até o teto. Temos, cada uma, um quarto minúsculo. O único cômodo espaçoso e arejado da casa é a cozinha, o que era de se esperar. Tudo me assusta. Sobretudo, ter que confiar apenas na minha memória “degustativa”. Senhorita Virgínia revisou minha mala e tirou de lá o gravador de fitas pequenas, os blocos, os lápis e meu relógio. Disse que não devolveria jamais, o que me causou péssima primeira impressão. Gente que não mente nem quando precisa pode causar profundos danos em corações sensíveis. Conversamos pouco, ela e eu. Escutei as regras da casa que incluem não falar enquanto ela cozinha e comer terra ao errar mais de duas vezes as mesmas instruções. Só para a senhora entender: instruções para ela são o que chamamos de receitas. Senhorita Virgínia detesta as receitas. Nem diz a palavra.

Este lugar cheira a anis, agora eu também. Provei figos e gostei muito. Quando contei que era a primeira vez que os provava, tive que desossar uma perna de cabrito do lado de fora da casa, onde neva. Se isso for um castigo divino por estar desobedecendo a Mamãe, imagino que será cumprido nos mínimos detalhes.

Já com saudade,  
Antônia

Bisa

Fomos juntas à cidade. Senhorita não me proibiu de falar com ninguém, mas foi como se tivesse. Nos lugares onde fomos e na rua, a palavra não me era dirigida em momento algum. Também eu estava invisível, porque sentia olhos cravados na minha nuca em cada ladeira que subíamos. No mercado deixei cair kiwis e Senhorita os pisoteou na fração de segundos em que eu tentava dizer “desculpe, por favor”. Da loja de cristais foi embora irritada, falando em alto e bom som que o vendedor estava vendendo copos de extrato de tomate. Se limitava a mexer a cabeça quando passava por conhecidos, era rápida e leve nas ruelas diminutas. Quando eu já duvidava de que existisse nela alguma capacidade de ternura, chegamos na banca de especiarias. Fica em frente a uma igreja velha, cujo padre – ela me contou – reza as missas em latim e em uma língua desconhecida e levita em dias santos. Senhorita abraçou a esguia mulher de turbante branco, que tomava conta dos potes de ervas e flores, escolheu coisas com rapidez e colocou hortelã em pó em um cachimbo. Andou fumando até o fim do dia, quando meus pés me obedeciam apenas por servidão, e tive que carregar todas as sacolas, sozinha. Uma moça me abanou da última janela da cidade. Mas deve ter sido alucinação ou deboche.

Ainda com medo e frio na espinha,  
Antônia

Bisa

A coerência é uma dama que não pode ser íntima de quem precisa se jogar inteiro no fantástico. Por isso, e só por isso, guardei a minha na mala, de onde não poderá sair por um bom tempo. Caso contrário, corro o risco de não suportar minha própria escolha e abandonar a Senhorita Virgínia, como tantos outros fizeram. Desde que ela deixou Paris e abriu o *Mi casa*, decidi aceitar um pupilo a cada três anos. Antes de mim vieram oito. Todos foram embora antes do tempo, berrando improperios ou sem o dedo indicador. Melhor não saber como.

Agora entendo que consegui esta vaga porque, na carta de apresentação, falei que gostava de cozinhar porque sim. Senhorita detesta as explicações eloquentes e grandiosas, tendo especial implicância com quem mexe sem parar as mãos enquanto fala.

Estou pisando em brasas, Bisa. Será que isso vai dar certo?

Pequenos beijos,  
Antônia

BisAna

Sua carta é quase uma declaração assinada de que é verdade, a senhora lê pensamentos quando quer. Adorei a ideia e jamais teria pensando nela. Minha audácia não chega nesta altura, pelo menos não ainda. Tomarei extremo cuidado, fique tranquila. A senhorita jamais vai desconfiar que alguém seja doida o suficiente para tal alto.

Borboletas dentro de mim,  
Antônia



Bisa

Senti saudade de ser menina hoje. Chovia fortíssimo, os ventos variam limo e lembranças. Se houvesse escolha, eu não sairia do meu quarto nem por um momento sequer. Acontece que a Senhorita Virgínia acordou bem doida hoje. Contou histórias da família inteira incluindo segredos bem cabeludos, como uma prima que untava o corpo com salsa fresca para fazer o noivo sentir vontade de voar. Lógica alguma, claro. A senhora exigiria lógica de uma idosa que tem um restaurante no alto de uma montanha com apenas duas mesas?

Em meio aos devaneios dela, escutei-a falando da mãe. Confesso que na hora ponderei seriamente se de fato ela teria mãe, o que implicaria em ter sido também uma criança, coisa que definitivamente não combina com o temperamento. De qualquer maneira, a história é boa, a senhora vai gostar.

A mãe se chamava Vina e tinha os cabelos escorridos em um rosto oval de pele tão branca, que brilhava discretamente no

escuro. Ela odiava cozinhar. Dizia que os alimentos deixavam um cheiro estranho nas mãos, que a enjoava por horas. Isso bastava para que não arranjasse casamento, pois, naquele tempo, antes uma cara azeda e disposição para mexer com vigor o cozido, do que uma boniteza sem serventia alguma. Mas em cidade em que o vento assovia, acontecem coisas. O pai de Vina fechou uma venda de batatas na cidade próxima. O comprador foi até a casa da família levar pessoalmente o pagamento. Mal chegou, sujou os sapatos de barro e, educado, fez questão de entrar descalço na casa. Vina chegou da rua, viu aquele sapato estranho na porta e colocou os pés lá dentro. Corou ao pensar que estava ocupando o mesmo lugar de um homem, quem seria? Meses depois estavam casados e era hora do almoço. Com a bagagem trouxera quilos e mais quilos de batatas cozidas, cheiro com o qual era habituada desde antes de existir. E, do primeiro ao último almoço, Vina comeu batatas com o seu amor. Não é lindo, Bisa? Enquanto ela falava, a chuva até nos respeitou um pouco, batendo mais leve na janela. Talvez quebre um pouco a magia contar que, ao fim do dia, Senhorita Virgínia me deu vinte e cinco quilos de batatas para descascar.

Ai, ai,  
Antônia

## BATATAS GRATINADAS

600 g de batatas descascadas  
300 ml de creme de leite fresco  
2 ovos batidos  
2 alhos picados  
2 colheres de sopa de queijo pamesão ralado  
manteiga para untar  
folhinhas de tomilho fresco  
pimenta-branca e sal

Misture creme, ovos, alhos e temperos. Fatie finamente as batatas e coloque-as no creme. Retire e disponha em assadeira untada com manteiga. Despeje o creme restante e polvilhe com o queijo ralado. Asse em forno médio até as batatas ficarem macias e bem douradas.

### *Lembrança da Virgínia*

Descasque as batatas com faca afiada e velha. Faça tiras com o descascador de legumes, frite e tempere. Pode também fazer rodelas. Isto funciona muito bem também com beterrabas, rabanetes e batatas-doces e fica muito bonito colocá-los todos juntos, com suas cores e sabores, em um mesmo pote.

### *Purê perfeito*

Um purê decente leva apenas ovos, manteiga, sal e batatas, claro. Falando nelas, lembre-se de que você tem três maneiras de amassá-las.

Com o garfo: deixa o purê mais sólido e descarrega tensões.

No processador: rápido, indolor e resulta em um purê no ponto exato.

Na batedeira: se o leite for substituído por creme de leite fresco, o purê ganha uma consistência de nuvem.

As sobras do purê podem virar um acompanhamento de luxo.

Acrescente um punhado de ervas frescas (alecrim, cheiro verde e tomilho), coloque em um dosador de bolo e faça pequenos montinhos em uma forma untada de manteiga. Asse por 15 minutos no forno bem quente e sirva como acompanhamento.



Bisa

Sei que é setembro porque as noites são frias, mas os caminhos têm flores. Fui até o rio ver a plantação de berinjelas. Elas ficam mais viçosas lá perto, rodeadas por um mato selvagem, onde certamente alguma cobra deve morar. Reclamo menos e as noites são usadas para dormir.

Agora, quando provo da panela de ferro ou sento à mesa para degustar um prato novo, fecho os olhos e digo os ingredientes em voz alta. Pode parecer ridículo, mas não existe ninguém me olhando aqui. Talvez nem Deus, mas se eu disser isto posso escandalizá-la por demais. Mais à noite, vamos preparar um jantar para apenas duas pessoas. Um casal apaixonado, suponho. Senhorita Virgínia fará uma entrada afrodisíaca, usada pelas cortesãs da Turquia para enlaçar amantes, quando cruzar e descruzar de coxas não surtia tanto efeito. Verdade ou não, diz ela que Padre Pedro, nosso único visitante contumaz e bem-aceito, jamais se arriscou a provar a iguaria, mesmo quando é inocentemente servida como acompanhamento de carne assada.

Com amor,  
Antônia

## GUISADO DE CABRITO COM ANIS ESTRELADO

*500 g de carne de cabrito em pedaços (300 g a mais se tiver ossos)*

*300 ml de caldo de carne (200 ml a mais se tiver ossos)*

*3 estrelas de anis*

*2 colheres de sopa de extrato de tomate*

*1 colher de sopa de farinha*

*1 colher de sopa de manteiga*

*1/2 cebola-roxa picada*

*sal e pimenta-caiena*

Tempere a farinha com sal e pimenta-caiena. Misture a farinha com a carne. Aqueça a manteiga e doure a carne, mexendo sempre. Acrescente as cebolas e deixe que fiquem transparentes. Acrescente o extrato de tomate, o caldo de carne e as estrelas de anis. Cozinhe com a panela semitampada até que a carne fique macia e a casa tenha cheiro e gosto de noite estrelada.



## CACIK — A SALADA TURCA DE PEPINO

*1 pepino bem grande*

*1 copinho de iogurte*

*1 dente de alho amassado*

*1 colher de sopa de folhas de hortelã rasgadas com as mãos*

*sal*

Rale o pepino, coloque sal e deixe em uma peneira, com um pote embaixo para segurar a água que escorrerá. Se deixar escorrer dentro da geladeira é ainda melhor. Trinta minutos depois, esprema bem o pepino com as mãos e em uma tigela misture o pepino com a hortelã, o iogurte e o alho.

### *Lembrança da Virgínia*

A salada pode ser servida com ostras frescas, temperadas com azeite, sal e pimenta dedo-de-moça picada, sem sementes. Outro acompanhamento pode ser:

#### *Damascos recheados com pistache*

Em um recipiente, tempere um queijo cremoso em temperatura ambiente com uma pitada de cardamomo em pó, sal e pimenta-branca moída. Mexa bem para que fique leve e homogêneo. Faça um corte em cada damasco, abrindo como um sanduíche, mas sem separar as metades. Recheie os damascos com o queijo e passe no pistache picado.



### Bisa

Pude ir sozinha à feira do vilarejo. É bem comum, dessas que vendem alimentos frescos e utilidades domésticas que, ou duram a vida inteira, ou quebram só de olhar, como se estivessem enfeitadas. Comprei duas ou três tâmaras apenas fazendo sinais. Eles não entendem a minha língua e eu tampouco os compreendo. Mas como compra e venda é coisa velha neste mundo de Deus, fui entendida de pronto.

O senhor das tâmaras estava acompanhado por uma moça, com olhos separados por uma cicatriz que ia da testa até o começo da boca. Como se ela tivesse sido partida ao meio e depois recomposta. Não tirei os olhos dela e nem corri quando puxou as minhas mãos com delicadeza de fada até dentro da tenda, atrás da barraca. Lá dentro, outra moça bordava almofadas. Sorri. Elas sorriram de volta. A que bordava fez sinal para que eu sentasse. Tentei dizer alguma coisa, qualquer coisa. Em que língua? A feia chegou com uma bacia peque-

nina de água morna e rodela de limão no fundo. Lavou as mãos e eu a imitei. Em pouco tempo estávamos conversando, não me pergunte como. Mostrei meu anel da sorte. Vi os pingentes com fundos falsos, onde elas penduravam ervas secas que perfumavam o colo. De repente, estávamos nós e o senhor das tâmaras em volta de uma mesa baixinha. Orei com eles. Para beber, vinho tinto. Para comer, um único prato feito de arroz, carne picadinha e especiarias. Ao fim da refeição, levantamo-nos todos e o homem fez sinal para que eu fosse embora. As moças me trouxeram um saco de juta com um chumaço dos cabelos de cada. Com a faca, cortei também o meu e entreguei.

Relatei os acontecimentos para Senhorita Virgínia. Ela disse que eu havia deixado alguma coisa para as ciganas. Ri bem alto. Mas depois do banho, meu peito arfava exausto e a cabeça estava dolorida. Quem foi mesmo que disse que só perdemos o que não tem mais serventia?

Antônia