

Ana Holanda é jornalista e idealizadora do projeto [Minha Mãe Fazia](#). A convite do Museu da Imigração, participou da curadoria da exposição “Migrações à mesa”.

### **Como surgiu a ideia do projeto “Migrações à mesa” e o convite para participar da curadoria da exposição?**

A ideia do projeto é da equipe do museu, liderada hoje pela Marília Bonas. O objetivo era mostrar que a cozinha, ou melhor, a comida, também é carregada de histórias relacionadas aos processos migratórios. E que os gostos, aromas e sabores provenientes desses movimentos se misturaram e se difundiram de maneira profunda e harmônica no país. Por exemplo, existe um caderno que faz parte da exposição, que é de uma família que veio do Japão. As frases são escritas metade em português, metade em japonês. Tem receitas daqui e de lá. É uma mistura boa que a gente percebe, na prática, na vida de hoje, quando é possível comer um sushi em uma mesma mesa em que reina o arroz com feijão. O convite para que eu participasse da exposição veio da própria Marília, que já conhecia meu trabalho, meu interesse, meus textos e minha paixão pela gastronomia afetiva e pelos cadernos de receitas de família.

### **Quando você percebeu que um caderno de registros culinários trazia algo além das receitas?**

Sou uma apaixonada pelos cadernos de receitas de família desde sempre. E eu me questionava por que os cadernos, de diferentes origens e famílias tinham tantas familiaridades, como os nomes das pessoas escritos do lado da receita, os rótulos das latas colocados nas páginas. Para mim, era um universo cercado de curiosidades. Eu tinha as perguntas, mas não sabia as respostas. E então fui atrás delas, e dessa maneira conheci uma pesquisadora e historiadora incrível, a Débora Santos Oliveira, que tem um trabalho impecável sobre a evolução histórica desses cadernos por aqui. Foi então que me dei conta de que um caderno é mais do que um registro de receitas, mas um reflexo das transformações sociais, históricas e econômicas de uma época. Uma análise em uma sequência de cadernos pode nos mostrar, por exemplo, como o papel da mulher foi se modificando ao longo das décadas. Além disso, esses objetos são um universo particular cheio de encantos, histórias e representações. Existem cadernos com poemas, crônicas, desenhos, pinturas que representam o jeito de ser e de estar no mundo daquela pessoa.

### **A comida é uma forma de resgatar memórias?**

Totalmente. Comida é conexão, resgate, laço de afeto que mantém as pessoas próximas. Se a sua avó fazia um bolo de mandioca incrível, a partir de uma receita muito dela (aquele bolinho que toda vez que você a visitava ela fazia)... sempre que você comer esse bolo, feito a partir da receita dela, você vai se lembrar não apenas da sua avó, mas da sua infância, dos dias felizes, das conversas à mesa do seu passado – mesmo que essa avó não esteja mais aqui. E isso é algo encantador em relação à comida.

**Você acredita que as receitas podem ser inseridas no universo da educação? Quais habilidades podem ser desenvolvidas pelos alunos ao utilizarem receitas?**

Sim, muito! A comida pode mostrar para as crianças conexões históricas importantes. Quando você analisa um caderno de receita e sua evolução, você está estudando as mudanças históricas e sociais. Nos cadernos mais antigos, as receitas traziam porções enormes, porque as famílias eram grandes; os cozimentos eram demorados, porque era preciso matar o leitão no mesmo dia e depois levar para o fogão a lenha. A partir do momento que as famílias migram para as cidades e deixam as fazendas e o campo, a vida pede outros preparos culinários: mais fáceis. Percebe-se a mudança da lenha para o gás com a chegada das empresas de gás ao Brasil. Todo o processo de industrialização tem reflexo no tipo de receita e de comida preparada: a chegada dos enlatados, dos pré-cozidos, dos congelados, dos processados. Você pode explicar a sazonalidade do campo pelos preparos das receitas: as frutas da época. Existe um universo incrível e saboroso na cozinha que pode compor as aulas de História, Geografia, Ciências, de um jeito que, aposto, nenhuma criança irá esquecer. Da habilidade de plantar à de colher e distribuir o alimento; do cozinhar às relações à mesa. Existe muito o que aprender e muitas habilidades que podem ser conquistadas quando mergulhamos, de verdade, neste tema.