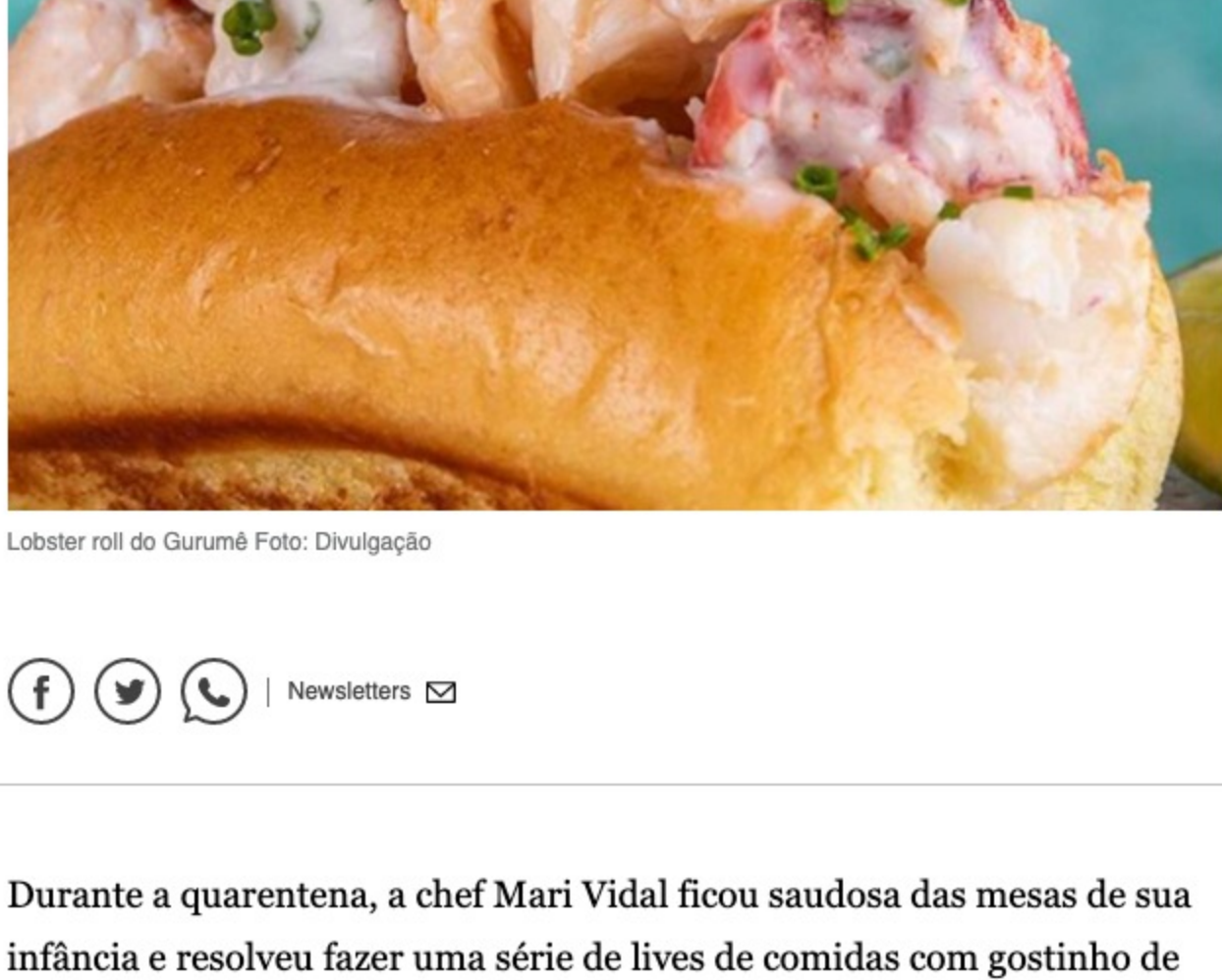


# Clássicos de décadas passadas ganham releituras criativas e saborosas que evocam memórias afetivas

Coquetel de camarão, torta salgada, profiteroles, ambrosia: os pratos antigos estão com tudo

Carol Zappa  
20/10/2020 - 03:30



Lobster roll do Gurumê Foto: Divulgação

Durante a quarentena, a chef Mari Vidal ficou saudosa das mesas de sua infância e resolveu fazer uma série de lives de comidas com gostinho de antigamente. Quem, com mais de 30 anos, não se lembra da outrora requintadíssima cascata de camarão mergulhada em molho golf, vedete nos banquetes da alta sociedade em décadas passadas, e que acabou ganhando fama de cafona? Ou nunca se esbaldou com o bom e velho sanduíche em camadas de pão de forma, com uma profusão de recheios inusitados e uma orgia de maionese por fora, item obrigatório nas festinhas dos anos 1980?



A torta salgada da chef Mari Vidal Foto: Divulgação

A torta salgada foi a primeira eleita pela chef: ganhou uma versão mais moderninha, mas sem perder suas características, e foi sucesso absoluto. “Minha mãe fazia, minha sogra faz até hoje. Dei uma atualizada, mas sem mexer muito porque temos que respeitar o passado. Ficava brega porque gastronômica era toda errada: pasta de ovo, presunto, atum, geleia, maionese, batata palha! Tentei fazer uma que conversasse mais e as pessoas adoraram, foi uma forma de brincar com o tema”, conta. Sua receita leva maionese de camarão, mostarda Dijon, pepino, guacamole e geleia de laranja.

Aos saudosistas, o Talho Capixaba também oferece uma opção mais tradicional: a torta pão surpresa, feita com pão de forma, pastas de tomate-seco, salmão e azeitona, geleia de damasco, cremes branco e verde, queijo parmesão e fios de ovos, é sucesso de vendas.



A Mil Frutas resgatou um clássico do imaginário doce infantil ou adulto: os profiteroles. Em parceria com a banqueteira Ecila Antunes, que prepara a massa, a sorveteria lançou a caixa com seis ou doze unidades Foto: Rico Sombra

O momento flashback não é isolado: a pandemia e o isolamento social parecem ter despertado uma onda vintage na gastronomia, e receitas datadas que já tiveram sua época de glória e acabaram caindo em desuso estão sendo revisitadas por chefs em versões divertidas e apetitosas. A Mil Frutas resgatou um clássico do imaginário doce infantil ou adulto: os profiteroles. Em parceria com a banqueteira Ecila Antunes, que prepara a massa, a sorveteria lançou a caixa com seis ou doze unidades, que podem ser recheadas com qualquer sabor de sorvete e calda quentinha de chocolate, goiabada ou caramelo salgado, da me.confeitaria. A casa já tinha investido no kit sundae, outro hit do passado, que também caiu no gosto dos clientes. “Acho que foi todo um movimento da pandemia, uma volta a um conceito comfort, desde as roupas à comida. As pessoas estão com saudades da vida, de memórias, de afeto. Essas comidas são um resgate do que já viveram, com a família”, explica Juliana Saboya, sócia da sorveteria.

A questão da memória afetiva tem tudo a ver com a cozinha que Roberta Sudbrack sempre acreditou e praticou. Há dois anos, ela tinha acabado de ser eleita melhor chef da América Latina quando decidiu fechar seu sofisticado restaurante, que estava no topo dos rankings. “Aquele modelo não estava mais fazendo sentido para mim, vi que era necessário fazer uma reflexão, um retorno às coisas que nos traziam mais conforto e deixar um pouco de lado os excessos que são naturais aos movimentos”, diz a chef.



Ambrosia da chef Roberta Sudbrack é uma receita da avó Foto: Divulgação

Sua mais recente empreitada, o Sud, o Pássaro Verde, é uma homenagem aos avós, um lugar para se sentir em casa. Na angústia da pandemia, Sudbrack começou a escrever cartas abertas à avó Iracema. Um dia, sentiu um chamado para fazer sua ambrosia. “Foi uma terapia e me tirou um pouco da ansiedade. Me lembro do cheiro da casa nos dias em que ela fazia o doce. Isso entra na minha alma com uma força imensa. Repetir esse ritual e proporcionar esse sentimento de conforto nas pessoas com algo tão pessoal é para mim a essência verdadeira da cozinha”, diz ela. Agora a chef está tomando coragem para recriar o arroz de leite da avó, quase um mito. “O afeto vai ter que estar cada vez mais presente, por que estamos precisando”, justifica.

Indispensável num jantar refinado entre os anos 1950 e 1970, o tradicional coquetel de camarão serviu de inspiração para a chef Maria Fernanda Oliva. À frente do catering da Casa Nani, novidade em Botafogo, ela reinventou a receita com uma base de guacamole com tartare de camarão no lugar do batido molho de catchup e maionese, e alguns crustáceos para enfeitar as taças, como manda o figurino. “A ideia do bufê é resgatar e dar nova aura a pratos de outros tempos, como estrogonofe e cozido, que saíram um pouco de moda, mas todos gostam”, acredita. Queridinho na Nova Inglaterra, nos Estados Unidos, o lobster roll, espécie de cachorro quente de lagosta, também teve seu auge por aqui e já foi sinônimo de ostentação. O sanduíche está volta e acaba de entrar para o rol do japonês contemporâneo Gurumê.

Nem só de comida vive essa onda retrô. No Liz, o mixologista Tai Barbin resolveu dar nova chance a um renegado da coquetelaria oitentista: a piña colada. A combinação tropical de rum, abacaxi e leite de coco, surgida no Caribe nos anos 1950, ficou pesada e virou kitsch. “Os anos 80 desafinaram a coquetelaria, mas existe um movimento de revival dessa época para refazer os drinks de forma mais legal. É difícil achar uma receita bem feita, botam leite condensado, parece diabetes num copo”, aposta Barbin, que prepara uma versão mais leve e elegante com insumos artesanais e frescos. Bem-vindos de volta!