

O blog chega à cozinha

Os *foodblogs* revelam os diários dos amantes da cozinha e profissionais do ramo, que tem neles a oportunidade de expor suas experiências e intimidades com a comida.

Texto: Amanda Kamanchek



Chris Campos

Já faz algum tempo que programas de culinária surgem na TV paga e aberta, revelando *chefs* talentosos mundo a fora. O tom agradável dos programas lembra pequenos momentos da vida, como quando apreciamos uma refeição saborosa e bem executada. A tendência de falar sobre comida aumentou ainda mais com a internet, encontrando na blogosfera um universo rico e democrático, onde donas de casa, artistas, jornalistas, homens e mulheres podem compartilhar suas receitas e prazeres à mesa.

Fugindo aos poucos

dos cadernos engordurados de receitas, esses blogueiros usam a internet como se esta fosse também um caderno. A diferença é que nos *blogs* os leitores podem anotar também, o que garante uma maior troca de informações entre cozinheiros apaixonados.

Bastante difundido nesse universo da blogosfera é o site CasadaChris. A autora escolheu uma *pine-up* para ilustrar seu perfil, que destoa de uma dona de casa, e mais se aproxima de uma *sex-symbol* que gosta de cozinhar. A jornalista Chris Campos é pop. Sua casa virtual



Foto: Estevam Romera

Tatiana Damberg



Foto: Ricardo Fazzi

Faby Zanelati

traz dicas de decoração, como o passo-a-passo de objetos que o leitor pode montar em casa, receitas culinárias, técnicas para o jardim, além de vídeos divertidos sobre como preparar uma festa.

Suas receitas lembram obras de arte contemporânea. São macarons, cup-cakes e até ovos com bacon que levam o toque estético primoroso da autora.

Autodidata, ela conta que nunca fez cursos de culinária ou de decoração, a maior parte do que sabe aprendeu lendo. Chris fez seu primeiro bolo aos dez anos de idade, junto com sua avó, e nunca mais parou. A paixão pelos livros evoluiu e hoje ela tem três de sua autoria: “Casa da Chris” (Editora Record), “Assim te Conquistei” (Versar) e “Almanaque das Festas Instantâneas” (Memória



Leques de berinjela, receita de Faby Zanelati

Visual).

A jornalista gosta da facilidade que o *blog* lhe traz, oferecendo liberdade e rapidez na hora de escrever – um diferencial à imprensa, que necessita de diversos processos antes que o texto chegue ao leitor. “Assim que tenho uma ideia, posso colocá-la no ar. E posso fazer isso em qualquer dia, em qualquer horário. É uma delícia”, conta.

O endereço traz ainda o CasadaChris TV, no qual a apresentadora mostra como montar uma festa temática em casa. É divertido vê-la transformando sua casa em uma filial de Las Vegas ou um campo aberto para um piquenique.

Outro foodblog conhecido dos internautas é o Mixirica.com. Nele, a blogueira Tatiana Damberg conta “causos” de sua vida, suas experiências com comida na infância, a revelação de que não gosta de banana, mas adora bife de fígado, entre outros segredos. Para os amantes da cozinha não faltam receitas. Com um toque mais gastronômico, Tatiana ensina diversos pratos que cria, entre eles o divertido Hamburguer de Siri, inspirado no desenho Bob Esponja, que ela fez para sua sobrinha.

Conhecida pelas amigas como Tatu, ela se descreve em sua *homepage* como a mãe da menina mais linda

do mundo e consorte de um marido faminto, e que faz o *design* e fotos do site. Escreveu os livros “A peleja do alecrim com o coentro e outros causos culinários: receitas e cordel” (Memória Visual) e “Panela Amarela de Alice: memórias de cozinha e maternidade” (Memória Visual).

Ela estudou gastronomia na Anhembimorumbi, antes do *boom* do setor. Fez estágios em restaurantes, mas acabou migrando para uma empresa de *design* de embalagem. A ligação com a gastronomia, no entanto, segue forte, de uma forma mais pessoal, pois ela descobriu ser amante da criação dos pratos.

“Procuro fazer coisas simples e charmosas”, diz Tatu. “Invento coisas a partir do que vejo em blogs, revistas, algo que vi no supermercado, ou mesmo, com o que sobrou na geladeira. Já fiz coisas incríveis com restos de geladeira”.

Para ela, o entrosamento entre blogueiros tem que ser ainda mais forte, cita exemplos de *blogs* americanos, em que as pessoas participam de desafios, como executar a mesma receita, por exemplo. No entanto, ela conta que festinhas e encontros entre eles não faltam.

E para quem gosta de se aventurar na cozinha, é adepto de uma comida

real e saborosa, o Rainhas do Lar é o lugar certo. Voltado especialmente para a culinária, o *blog* conta com mais de mil receitas de tortas, massas, doces, bolos, sopas, saladas, receitas regionais, entre muitas outras coisas. Criado por Faby Zanelati e Kátia Najara, o endereço surgiu em 2005. As duas se conheceram na internet e decidiram unificar seus *blogs* para falar de comida e trocar receitas.

Faby é paulista, tem 38 anos e Kátia também tem 38 e nasceu em São Paulo, mas mudou-se para Salvador aos 3

anos.

A “baiana” foi formada no SENAC em gastronomia, mas nunca exerceu a profissão, já Faby nunca fez sequer um curso de culinária. A paulistana conta que aprendeu o que sabe naturalmente. Em sua casa todo mundo cozinhava e ela aprendeu tudo na prática e nos livros. “É necessário criar intimidade com a cozinha para perder o medo”, conta Faby.

Ela e seu marido tem uma empresa de marketing digital; por isso, Faby fica muito tempo na internet e pode alimentar cotidianamente sua página virtual. Pode parecer fácil, mas a tarefa de um blogueiro requisitado exige respostas ao público, edição de receitas, manutenção dos textos e do servidor. O Rainhas tem ainda três colunas feitas por leitores; o “receitas da comadre”, o “rainhas do rainhas” e o “dia de rei”.

A paulista se diz fã do chef e apresentador de TV Claude Troisgros, porque ele – num momento em que a estética parece dominar o prato –, aproxima suas criações da realidade, apresentando



Foto: Estevam Romena

Pasta com Papoulas, uma das receitas do Mixirica.com

uma comida apetitosa, crível e saborosa.

No Rainhas “umas das receitas de sucesso é o antepasto de berinjela, que agrada quem gosta e quem não gosta do fruto”, conta Faby. Suas receitas são uma mistura de tudo o que vê, portanto o que os outros fazem são uma ideia que ela reinventa. Como a própria leitora delas descreve no *blog*, as receitas tem gosto de “comidinha da mamãe”, aquela comida especial e saborosa que fica na memória.

As Rainhas acabam de lançar o “Pequeno Livro de Cozinha – guia para toda hora” (Verus editora). Como o nome diz, a obra traz soluções para o dia a dia de quem cozinha, com dicas e cuidados que facilitam o preparo das receitas.

De perfil arrojado, a maioria das mulheres blogueiras são amantes da cozinha, mas também são modernas e práticas. Numa era em que congelados fazem a cabeça de algumas pessoas, elas seguem com os ensinamentos da avó, mas sem a verve sexista da Amélia.

Mas os reis do lar

também existem, e não são os que trabalham o dia todo para sustentar a casa, e quando chegam sentam-se nos sofás para esperar o jantar. Esses maridos da reportagem são exímios artistas na cozinha. É o caso de Alessandro Guerra, dono do site *Cuecasnacozinha.com*.

O endereço eletrônico traz dicas importantes para os homens que estão dando os primeiros passos na culinária. Alessandro fala de viagens e de comidas que provou em restaurantes e eventos. Ele cozinha há seis anos, mas nunca fez cursos de culinária. Seu público é o homem comum, que não é chef, nem fez faculdade de gastronomia.

Autor do livro “Escola de Maridos e Afins”, ele assume que a maioria dos homens comuns (leia-se homens que não são cozinheiros profissionais) é desastrada na cozinha. Por isso, Alessandro ensina a utilidade das panelas, formas de organização dos equipamentos e ingredientes na hora de fazer as receitas, entre outras dicas.

Outro senhor que revelou sua paixão pela cozinha é João Baptista da Costa Aguiar. Um renomado designer gráfico



Bolo Fudge de Chocolate, receita do Rainhas do Lar

que, além de produzir capas de livros, pôsteres e cartazes, decidiu dar a cara pra bater no *blog* “Senhor Prendado - A cozinha cotidiana enquanto divertimento”. O endereço existe há três anos e tem “cara de *blog*”, segundo o autor. João poderia ter feito um *design* profissional, pois ninguém questionaria sua habilidade, mas preferiu aderir à blogosfera como ela existe, utilizando uma página quase limpa, que garante visibilidade aos textos postados.

João, como alguém que se lança na cozinha por puro prazer, não deseja apresentar receitas perfeitas, nem mesmo de sua autoria. Ele declara em sua página virtual que “jamais reivindica para si a criação, autoria ou invenção de qualquer receita publicada (...) acredita ser essa a principal graça da cozinha simples e cotidiana: a sua universalidade. Obra de muitos autores anônimos, cada receita é uma peça que se esculpe através dos tempos, dia após dia, modificada apenas pelo uso contínuo, um pouco a cada vez”.

As receitas que ele posta variam, são abobrinhas à toscana, omeletes, linguças e favas com carne-seca, que ele prepara para seu almoço habitual, ou mesmo em ocasiões em que recebe os amigos em casa. Ele é quem tira as fotos dos pratos e faz os

textos.

Esta confraria de cozinheiros continua a crescer, mas cada autor tem um estilo de escrever, uma personalidade, uma receita nova. E ingredientes básicos do grupo são o respeito mútuo e a cumplicidade. Créditos são dados quando a receita vem de outro mestre-cuca e os links de outros cozinheiros virtuais são exibidos em suas páginas. Os blogueiros citados na reportagem se conhecem virtualmente, e alguns hoje são amigos, graças ao amor pela comida e pelos blogs.

A relação que se estabelece com o leitor também é íntima e agradável. Os *foodblogs* oferecem um nível de intimidade que faz com que o leitor sinta-se em casa, ou mesmo, na casa dos escritores. Talvez por isso a união entre gastronomia e site pessoal tenha dado tão certo. Tanto quem lê, quanto quem escreve se sente livre, como se estivesse na cozinha de sua casa, aquele ambiente aconchegante que faz emergir histórias e risadas entre os amigos que nela se instalam, à espera da comida. ●

<http://mixirica.uol.com.br>
<http://casadachris.uol.com.br/blog>
www.rainhasdolar.com
www.senhorprendado.com.br
www.cuecasnacozinha.com



Mignon com Molho de Amoras, de Tatiana Damberg