

Transcrição  
Memórias do Brasil  
Mara Salles

(V.O) Uma voz canta Alvoradinha  
Alvorada nova  
Novas Alvorada  
De manhã bem cedo  
Sobre a madrugada  
Alecrim cheiroso  
Angeca dobrada  
No sair da estrela  
Ela foi c'roada  
Eu vou cantar alvorada  
Não sei se alvorada eu canto  
Vou cantar alvoradinha  
Pro Divino Espírito Santo

(V.O) MARA SALLES: É o Brasil não se conhece mesmo. O Brasil é ..., os Brasis. Essa dimensão enorme, país novo, um país que se fecha um pouco nos núcleos urbanos, o quintal é muito maior, as pessoas realmente não se conhecem. E a gente se dá conta disso quando vai para lugares mais profundos né? Pra própria periferia para Amazônia, para o cerrado.

(V.O) MARA SALLES: Hora existam uma campanha, movimentos de não preconceito, o preconceito existe sim! Isso é claro quando você percebe que o índio, o negro, não... muitas vezes não se reconhecem como negro, existe uma resistência por causa do preconceito. Então tudo isso são fatores de falta de conhecimento.

Sobe música de fundo "Alvoradinha" em paralelo a voz de fundo.

(V.O) MARA SALLES: Na Amazônia, tem coisas incríveis, o Cerrado tem coisas incríveis.

(PM) MARA SALLES: E tudo isso tá sendo, o Brasil inteiro está se mexendo em relação a gastronomia.

(PA) MARA SALLES: E muita coisa tem sido revelada.

Uma voz canta Alvoradinha  
Alvorada nova  
Novas Alvorada  
De manhã bem cedo  
Sobre a madrugada

Vinheta

## BLOCO 1

(V.O) MARA SALLES: Cozinha tradicional é aquela que foi repetida, que foi apurada.

(P.A) MARA SALLES: Tanto nos erros, quanto nos êxitos. A maioria das vezes são êxitos porque você vai apurando, gente na cozinha mesmo. Você faz um prato hoje, você descobre uma nuance que te facilita que te dar um melhor resultado. Isso é a cozinha tradicional.

(PA) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: Mara Salles é um personagem muito interessante porque ela é um misto de curiosa, apaixonada, pesquisadora, professora cozinheira, desbravadora do Brasil. Eu acho um personagem muito complexo, e todas essas facetas, eu acho que acabam funcionando muito bem juntas

(PA) ANA SOARES: É uma mulher que ama seu país, que faz o bem, que é cuidadosa, que é prestimosa, que é amiga, Mara é essa rainha. Acho que é o melhor ingrediente do Brasil.

(PA) PAULO MACHADO: Ela é uma grande professora, uma grande mestra e ela é apaixonada pela vida e pela cozinha Brasileira.

(PA) NINA HORTA: Ela é uma forte e frágil que adora a mãe que adora o marido, que adora tudo, que gosta de beber, que gosta de comer, que gosta de dançar. É um conjunto de tudo que faz dela, bonita e forte.

(PM) CRIS COUTO: Uma das grandes cozinheiras desse país. Uma pessoa admirável, e uma pesquisadora contumaz da cozinha brasileira.

Inserts das pessoas na feira comprando e das verduras.

Mara Salles na feira comprando verduras.

(PM) MARA SALLES: Oi João, tudo bom? João, tá um pouquinho menor a couve hoje. O que que aconteceu? Ela tá muito nova é? Demora mais pra crescer. Será que não cabe três no mesmo saquinho? Se você quiser me dar eu já vou colocando aqui.

Mara Salles escolhendo verduras.

(PM) MARA SALLES: Você já cozinhou ela? O que aconteceu? Derreteu? Não é papo de feirante não né João? Agora é época da mandioca boa, época de seca.

(V.O) MARA SALLES: Eu tive uma experiência muito...

(PM) MARA SALLES: Marcante. Aliás recentemente, eu tenho muitas lembranças, mas, eu vi uma índia,

Inserts fotos de arquivo pessoal

(V.O) MARA SALLES: Tratando um peixe recém pescado, um pirarucu enorme, que é muito abundante no Amazonas, eu tava em uma Reserva chamada Mamirauá, uma reserva sustentável, muito interessante.

(PM) MARA SALLES: E eu vi uma índia tratando um pirarucu e o pirarucu ele é muito abundante, ela tratou o pirarucu, reservou o as espinhas, porque tem muita carne entremeadas nas espinhas que são grandes, separou as vísceras, limpou as vísceras, guardou a cabeça, assou o fígado ali em baixo do fogo da farinha e eu entendi uma coisa que eu sempre... Eu entendi não, pra mim ficar cada vez mais claro, que essa atitude é fundamental. Quer dizer a morte de um peixe por mais abundante que ele seja tem que valer a pena, você não pode desprezar a morte de um bicho, um alimento que te chega as mãos.

Sobe som de piano, uma sala é apresentada em câmera lenta.

Mara Salles mistura a comida em uma panela.

(V.O) CRIS COUTO: A importância da Mara Salles e a gente fala isso no momento do auge da cozinha brasileira e da busca por ingredientes Brasileiros

(PM) CRIS COUTO: Da busca e do reconhecimento do valor dos ingredientes brasileiros, a valorização de produtores.

(PM) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: E vejo ela ainda hoje depois de tantos anos de trajetória, muito interessada em todas as novidades.

Inserts fotos de arquivo pessoal

(V.O) LUIZ AMÉRICO: Outro dia, a gente... Eu pude presenciar um evento da Ana Soares uma grande parceira dela, na Mesa três para falar do momento pupunha, para falar da cultura do palmito com os índios. E ela tava lá, parecia uma jovem estudante estagiária fazendo todas as perguntas, querendo descobrir todas as coisas.

(V.O) PAULO MACHADO: Ela é uma doce brava.

(PM) PAULO MACHADO: Ela é muito brava assim no sentido de coragem, determinação, e ela tem uma doçura. Assim, que você não consegue ficar longe, ela é cativante;

(PM) NINA ORTEGA: Ela é uma pessoa, Brasileira é difícil você encontrar uma pessoa que...

(V.O) NINA ORTEGA: Nasceu Brasileira brincou de casinha, brincou de comidinha no quintal, fez arroz, fez feijão, comeu bifinho.

(V.O) MARA SALLES: Minha mãe, ela me ensinou toda a base.

(PA) MARA SALLES: Onde eu construir a minha história profissional. Minha mãe me ensinou que você não despreza um caldo onde você cozinha um milho por exemplo, cozinhou um milho, ali tem um caldo precioso, você tira as espigas daquele milho e você pode regar uma carne, um arroz e você vai fazendo conexões. Ela ensinou a fazer...

(V.O) MARA SALLES: Um substrato da comida que é grelhar a carne e fazer a borra que nós chamamos e dali você fazer um molho. Ela me ensinou com uma paciência, como você faz um feijão, um arroz, essas coisas simples pra mim tem uma importância fundamental. E até hoje ela tá ali. Hoje ela usa as mãos, que ela já tá velhinha, para descascar o alho, ela descasca muito o alho e fica ali, sentadinha no mundinho dela, descascando o alho. Mas a minha reação com ela foi uma relação fundamental na verdade para o meu desenvolvimento, para o entendimento da minha cozinha.

(PM) DONA DÊGA: A nossa vida era boa, uma cidade muito pequena perante São Paulo, mas, era uma cidade tranquila, gostosa. A família toda mora lá, minha mãe mora, meu pai já faleceu. Então era uma vida gostosa, tranquila.

(PM) MARA SALLES: Eu desejaria a minha infância para todas as crianças do mundo. Eu tive o privilégio de nascer no campo, e ter um mundo enorme a minha disposição para ser descoberto.

Panorâmica do campo, inserts árvores e folhas, detalhe de uma laranja no pé.

(V.O) MARA SALLES: Ali eu tive liberdade de descoberta, de muitas coisas de cheiros, dos tempos, das luzes, das estações. Eu percebi muito claramente tudo isso que tudo isso sempre foi muito disponível.

(PA) MARA SALLES: Então eu tropeçava nos pés de maxixe, eu conheci o maxixe, subia no pé de goiaba, levava "marmitinha" para o meu pai na roça.

(PM) MARA SALLES: Descobria bichos, lagartos, corria das cobras, das vacas.

(V.O) MARA SALLES: Eu acho que essa liberdade, essa descoberta, mais do que a liberdade, a possibilidade de descobrir um mundo rural, é algo, necessário.

Um trator passando em câmera lenta, inserts formigas, pássaros e inseto.

Foto de arquivo pessoal

(V.O) MARA SALLES: Meu pai era uma pessoa muito, muito pra frente vamos dizer assim. E eu sei que quando nós chegamos na idade escolar, eu sou uma das mais velhas, meu pai fundou uma escola, na roça, no meio de uma quiçaca, em uma casinha minúscula, pequenininha. E ali eu, meus primos,...

(PA) MARA SALLES: E alguns filhos de colonos, frequentávamos aquela escolinha.

(PM) MARA SALLES: A professora foi morar na minha casa, não tinha como ela ir.

(PA) MARA SALLES: Só tinha um meio de transporte na fazenda que era um caminhão de leite, e ainda assim dias em dias que não chovia.

(PM) MARA SALLES: A Darci morou em casa e foi um misto de mãe, professora, durante dois anos e meio. Então eu me lembro muito da minha infância relacionada com a Darci.

(V.O) MARA SALLES: Era uma mulher que levava a gente para o meio do campo no começo dos anos 60, no comecinho dos anos 60.

(PA) MARA SALLES: Tocar música do Tom Jobim no meio das vacas, que não entendiam nada, a gente também não entendia nada. Mas depois mais tarde, isso fez uma grande base na nossa vida. Então foi uma infância cheia de beleza, cheia de liberdade e é onde eu tive efetivamente as minhas primeiras lições de gastronomia.

Vacas no campo.

(PM) DONA DÊGA: Eu acredito que esse interesse surgiu, elas começaram a me ajudar muito pequenas, no fogão, ajudar.

Fotos de arquivo pessoal.

(V.O) DONA DÊGA: Acho que isso surgiu o interesse e depois meu marido abriu um restaurante pequeno para mim aí ela se, encantou.

(PM) MARA SALLES: Eu tinha plena consciência do que eu estava perdendo quando eu sair da roça. Plena consciência, de tudo. Eu deitava naquele areão quente no verão e dizia: "Como eu sou feliz nesse calor."

(V.O) MARA SALLES: Como eu sou feliz vendo esse sol, vendo essa luz e eu tinha plena consciência disso. Eu refletia sob essa felicidade, uma coisa muito incrível.

(PM) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: Ela conseguiu conciliar

(V.O) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: A cozinha da mãe dela, a cozinha da família, as memórias no interior de São Paulo, com uma curiosidade pelo restante do Brasil, por todas as outras regiões.

(PM) IVO RIBEIRO DE ARAÚJO: Ela também não se restringe ao ir lá, ver como é feito, voltar e reproduzir. Ela acrescenta naquilo. E ela vai buscar outras inspirações, vai para outros países, ela vai para outros lugares, ela gosta de outras cozinhas, então a cozinha dela não é uma cozinha monolítica, ou só de reprodução. É uma cozinha que pode ser inventivamente e completamente do que ela faz. Então por isso que eu digo, o bobó da Mara é o bobó da Mara.

(V.O) IVO RIBEIRO DE ARAÚJO: É um bobó único!

Mara Salles arrumando um prato.

(V.O) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: E sempre quis buscar na verdade a raiz. Quer dizer, o que interessava pra ela era ir a amazonas, pra provar realmente o pato no Tucupi como se deve, ir ao Paraná para conhecer o Barreado, conhecer o Pequi no Centro Oeste, ela tá meio livre para viajar, ela é uma viajante que consegue transformar isso em linguagem de cozinha que é uma coisa muito legal.

Fotos de acervo pessoal

(V.O) NINA HORTA: Ela é muito engraçada, com essa pesquisa dela, porque é totalmente empírica, se ela vai de mala encontrar a Índia, dorme com Índia, lava roupa para Índia, vai no rio com Índia.

(PA) NINA HORTA: vai catar formiga com a índia, põe em uma caixinha, trás a formiga e combina com Índia por telefone, depois trás Índia pra cá, para você conhecer a Índia, que fica felicíssima. Trás todas as ... formigas possíveis, para a gente. Então ela é a pessoa que o melhor dela é esse dinamismo. Ela é uma pessoa muito dinâmica.

(PA) PAULO MACHADO: Viajar com Mara Salles é você ter duas sacolas de mão cada uma com uma panela de barro pesando quase 30kilos. É mais ou menos assim. E depois ir descobrindo tudo e amara é assim, tudo o que ela olha ela fala "Ai que coisa linda!", ela tem assim, uma retórica encantadora com os ingredientes, aquilo vai encantando todo mundo e todo mundo já vai contando receita e é uma delícia.

(PM) MARA SALLES: Eu fiquei uma semana no rio negro, lugar de uma riqueza cultural incrível, conhecido na base da etnia Baré.

(V.O) MARA SALLES: E cozinheiro com ela.

Imagem de Dona Brazi.

(V.O) MARA SALLES: Conhecer Dona Brazi... foi Dona Brazi que me apresentou a diversidade cultural, de ingredientes do alto rio negro. Dona Brazi uma índia baré já muito aculturada vivendo na cidade, cozinheira. Descobri que a mulher tem uma importância enorme na cultura indígena. A cultura indígena é muito referendada na mulher. Dona Brazi sabia tudo, sabia se defender da floresta, sabia contar história.

(PM) MARA SALLES: E foi dona Brazi quem me introduziu nesse mundo indígena mais profundo mesmo, de pescar formiga, me ensinou a se defender da onça, essa de entrar na máquina, de comer macacos, de comer tatu, foi Dona Brazi que foi responsável por isso Mais curioso foi descobri o orgulho que mesmo uma cozinheira indígena tem, a mulher tem. Lembro que Dona Brazi tinha uma paca, na casa dela e a gente foi fazer uma paca e Dona Brazi tem lá o jeito de fazer a paca e em geral o cozinheiro sempre bate uma bolinha "A cê faz assim, porque é que você não faz assado e tal" eu disse "Dona Brazi porque é que a senhora vai assar essa paca sem nenhuma umidade?" ela fez "Sim!", "Dona Brazi se a senhora colocar uma lâmina de água aqui ela vai ficar mais macia." Ela teve uma resistência incrível, ela brigou comigo ela disse que eu não sabia cozinhar e tivemos um estresse. Mas eu sou muito mais, eu tenho muito mais vontade de tá junto com essas pessoas. Então eu fui comendo pelas beiradas, comendo pelas beiradas e no final ei já estava chamando dona Brazi de Dona Paca. Muito bom.

(V.O) MARA SALLES: É como se uma cortina de um palco tivesse abrindo, assim.

(PM) MARA SALLES: De ver as flores, de ver as pessoas terminando de passar as toalhas, o primeiro cliente que chega uma alegria. É sempre uma alegria, é sempre um acontecimento, nunca é uma coisa muito simples, banal.

Inserts

(V.O) MARA SALLES: A gente ficou revendo nossa própria história, agora em geral, os pratos que a gente faz como são pratos muito cotidianos, de base cotidiana, são pratos que você encontra sempre.

(PM) MARA SALLES: A gente para mudar um prato aqui é duro mas tem que acontecer, porque se não o restaurante fica mesmice, e o nosso papel também fica um pouco sem sentido. Todos os chefes são meio bravo, porquê é como um maestro. Você nunca vê um maestro...o maestro é tenso. Porque tem que comandar muitas áreas, tem a guarnição que sai junto com a salada que sai junto com o prato. O prato que sai junto com itens que são compostos por várias áreas então você tem que comandar aqui tudo, e esse comando, considerando um salão cheio, principalmente, ele é muito tenso e existe uma tensão latente, não só de quem comanda, mas também de todos que realizam e tem momentos extremamente tensos, que quase uma pancadaria. Mas é tão recorrente isso que todo mundo respira, e ai todo mundo se olha e todo mundo já entende que passou.

(V.O) PAULO MACHADO: Mais do que defender ingrediente, a Mara defende técnicas rurais, caipiras, você trabalhar com uma panela correta para aquele tipo de alimento, seja panela de barro para fazer a moqueca, ou um barreado.

(PM) PAULO MACHADO: A maneira de você vedar uma panela para fazer um tipo de preparo do sumo como é o barreado mesmo, a colher de pau, isso é uma preciosidade única para nossa, na nossa gastronomia, é muito frágil. A gente ver facilmente as substituições, e a Mara Salles ela defende, ela mostra para gente a importância dessas técnicas ancestrais brasileiras se a gente puder dizer assim. Que a gente vai lá para os índios, a gente vai lá para as primeiras relações que a gente tem com gastronomia, a maneira de fazer a farinha de mandioca no tipity, com fogos, moquéns, isso é gastronomia brasileira, e isso é fundamental para a nossa formação e a Mara defende isso plenamente.

(PA) NINA HORTA: Os editores dizem para você, "Áh eu te pago vinte dias para você fazer uma pesquisa de comida brasileira", "Vinte dias?" Vinte dias eu vou aprender a fazer

feijoada no máximo e conhecer as pessoas. Vou passar no mínimo 20 anos, fazendo isso, imagine você chega em uma cidade da uma olhada e sabe qual é a comida de lá, tem que ter tido as estações todas, a época que...

(PA) NINA HORTA: Aquele melão de São Caetano subiu no muro, caiu e você provou aquela coisa meio melosa, a época daquela pimentinha bem vermelha que não dá em outra época e que seus primos fizeram você comer, vinte delas enganando você, que você era uma caipira ao contrário e não entendia de pimenta e quase morreu de comer vinte pimentas, saber que aquilo é ardido, saber onde encontrar um jambo, saber onde plantar. Isso é uma vida, ela tem que viver uma vida em cada um dos lugares, o que não é possível. Então, ela se aproxima de uma comunidade e tira o que pode, e como ela é uma pessoa extremamente generosa e aberta, as pessoas, se abrem imediatamente para ela também e confessam todas as galinhas ao molho pardo que pode.

(V.O) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: Então ela foi se formando no meio do caminho com viagens, com pesquisa de receitas, conversando com as pessoas, conhecendo o povo brasileiro, então eu acho um personagem interessantíssimo e que ao mesmo tempo, eu acho que ela consegue trabalhar com a tradição e trazer coisas novas, a partir daquilo que já é estabelecido, já consagrado. Quer dizer, a gente conhece mau o Brasil, os brasileiros conhecer mau o brasil e se você pesquisar coisas que já são estabelecidas a muito tempo, mas que as vezes não são de domínio público, você tá apresentando uma novidade também, eu acho que a Mara tem esse mérito de jogar a luz...

(PM) LUIZ AMÉRICO CAMARGO: Tanto para aquilo que a cozinha familiar, como para aquilo que é a cozinha mais autóctone, mas trazendo talvez uma versão urbana disso e sem conspurcar a autenticidade original dessas coisas.

Inserts, fotos de comida.

(V.O) MARA SALLES: Eu acho que é possível os ingredientes ser transportado com cuidado, com carinho, é possível você reproduzir uma comida em outro lugar assim, mais é, você nunca vai ter aquele resultado da ambiência, daquele conjunto de clima cheiro, o ingrediente, a maneira como as pessoas lidam com ai intimidade que as pessoas tem com aquele ingrediente, por exemplo, quando eu judio uma pimenta com malagueta e camarão seco

(PA) MARA SALLES: Me remete a Bahia, e eu tenho aquele imaginário, da Bahia, aquele calor.

(PM) MARA SALLES: Aquela alegria Baiana.

(PA) MARA SALLES: Eu acho que a graça da cozinha é essa inspiração.

(PA) MARA SALLES: Mais eu acho que ela só acontece verdadeiramente na sua casinha, no seu lugar, junto com as pessoas.

(PM) CRIS COUTO: O encantamento com que ela contava esse saber fazer as comidas de milho que no Nordeste eram tão importantes, que se plantava no dia de São José, se colhe no dia de São João. A rapidez com que você tem que preparar para que ele não perca a tal propriedade, enfim. E a maneira como ela se encantava ao falar disso, que é todo esse encantamento que ela passa para o livro dela que foi um dos melhores livros sobre a cozinha brasileira que eu já li é que fazem com que a cozinha brasileira dela seja uma coisa muito profunda e talvez bastante diferente das cozinhas tradicionais.

(V.O) MARA SALLES: A ideia de escrever o livro *Ambiências*, foi uma ideia que foi muito amadurecida. Muito amadurecida, eu fui professora de gastronomia durante sete anos no primeiro curso de universidade que teve no Brasil.

(PA) MARA SALLES: E eu tinha um desejo enorme de fazer o registro das minhas experiências para um jovem. E apesar de que os jovens pouco leem hoje, a minha linguagem um pouquinho poética.

(PM) MARA SALLES: Mais o meu livro foi feito para o jovem, para ele entender a riqueza que tem esse Brasil, revelar toda essa, esse desejo que vem lá da infância, então esse livro eu acho que vem amadurecendo, durante toda a minha vida, e essa experiência, essas ambiências, falam exatamente histórias que podem levar um jovem cozinheiro, a se interessar por um Brasil mais profundo com ingrediente mais profundo e pelas coisas mais profunda da gastronomia.

(PA) NINA HORTA: Você percebe que ela não tá afim de dar a receita certinha. De dizer que aquilo foi comida desde Cabral, começou com os índios, não. Ela foi, conviveu com uma comunidade e viu o que a comunidade cozinhou. Viu o que a comunidade comia, o jeito que comiam, o prazer que tinha em um tipo de comida. O que em ensinaram para ela porque ensinaram muita coisa, e ela veio e reinterpreto isso. Não que ela não queira fazer igualzinho.

(V.O) NINA HORTA: É que mesmo que você, queira não vai sair igual, você está em outro lugar, com outro ingrediente, então ela faz o que ela sentiu realmente. O que disseram que ela

pode fazer e com todo conhecimento que ela tem, técnicas, cozinha moderna, tudo aquilo se transforma em uma coisa mais bonita, bem mais apresentada.

(PA) NINA HORTA: Que ela mesmo com certeza, também introduziu nessa comunidade que ela foi. Por que vocês não servem isso, nessa cuia onde está em vez de trocar por um pratinho de supermercado, então...

(V.O) NINA HORTA: É uma transformação constante que a comida nunca é igual e não é para ser igual. A comida evoluiu

(V.O) MARA SALLES: Eu acho que a escrita foi a coisa que mais me deu retorno propriamente do que as pessoas que poderiam ler o livro que poderiam se expirar para cozinhar, não importa, as coisas acabam tomando rumos as vezes distintos, do que o que a gente quer. E o livro é um filho, ele vai para caminhos que a gente não conhece assim, e aconteceu com Ambiências.

(PM) MARA SALLES: Sabe que eu gosto mais de cozinhar para as outras pessoas do que para mim mesma? Eu as vezes me maltrato cozinhando, por que;

(PA) MARA SALLES: Sempre como fora, como no restaurante, como muito bem, porque eu cozinho lá no restaurante para outras pessoas e acabo me beneficiando disso. Mas, eu em geral gosto de cozinhar para as pessoas. E eu gosto de fazer panelas, paneladas. Por que nessa panela é um palco, a panela grande é um palco, de um espetáculo, onde você promove, faz e assiste o espetáculo, você é ator, espectador de um grande espetáculo.

Inserts Mara Salles cortando aipim, tomate, couve-flor/

MARA SALLES: Cozinhar é um gesto, é um ato de paz e eu sou muito inquieta, então, cozinhar me traz para esse meu eixo, nós temos um jeito muito próprio de comer. Não tem jeito, não dá para negar. Os chefes fazem, pratos mega gastronômicos pequenininhos, mas lá no fundo tão batendo um pratão de arroz e feijão com a brigada. É o que nós queremos comer, o que nós desejamos comer. Então eu acho que a gente pode fazer uma comida sofisticada e delicada, bebendo nessa nossa fonte mesmo. Eu aliás, é o meu desafio fazer essa comida, bebendo nessa fonte tradicional, trazendo um jeito de se vestir nosso, com utensílio que seja nosso, um jeito de comer que seja nosso, uma inspiração na técnica que seja nossa, tudo isso eu acho que é possível se fazer, eu não compartilho desse entusiasmo exagerado das coisas de fora. Eu acho que nós temos aqui material muito abundante para o que a gente faz com cozinha nossa! De verdade.

Vinheta passagem de bloco

## **BLOCO 2**

Vinheta

(V.O) MARA SALLES: Ele tem uma graça o alho, como é bonito isso. Você tem que entender cada um. É como se fosse uma pessoa. É bonito! É isso que a gente tem que fazer enquanto cozinha, entender o ingrediente. Você gosta de ir na feira Isabela? Vai ao mercado? E na escola se ensina o ingrediente? Tem vontade de conhecer como se planta? Como se colhe? Na escola você sente vontade de ter uma matéria para você aprendesse essas coisas? Você entender.

(V.O) IVO RIBEIRO: Ela não esconde!

(PM) IVO RIBEIRO: Ela não prende o conhecimento, ela tá sempre dividindo, sempre abrindo as pessoas, ela não esconde receita. É uma pessoa muito transparente.

(V.O) MARA SALLES: Você não vai aprender da primeira vez, mas é importante você sentir que ela vem sozinha.

(PM) MARA SALLES: As vezes a mandioca é meio dura, não é tão fácil. Essa aqui tá "facinha".

(PA) ANA SOARES: Todas as vezes que a gente trabalha junto ela quer uma compreensão, ela busca um entendimento do que a gente tá fazendo. Ela é bem rigorosa na pesquisa, ela não abre mão do sabor.

(PA) MARA SALLES: Eu tava em Mamirauá recentemente e tava com outro chefes, outros curiosos da cozinha, pessoas ligadas a questão da gastronomia.

(PM) MARA SALLES: E ai tinha ali alguma frutas e disseram assim "Vamos fazer um prato com essas frutas aqui e como é que a gente faz esse molho? Como é que nós vamos tratar esse molho?" Eu disse "Está pronto!" A fruta você espreme, ele tem acidez do soro, gordura pronta. Não precisa trabalhar, ele tá prontinho. Da mesma forma que se você pegar por exemplo graviola, você tira as sementes da graviola, põem em uma tigela, pega na batedeira e faz "ZUM" você tem uma mousse prontinha. Enfim, qualquer coisa que você coloque ali vai interferir de forma negativa naquilo.

Inserts frutos.

(V.O) MARA SALLES: Tudo está pronto, tudo tem uma naturalidade, impressionante, eu acho que esse é o grande traço da cozinha brasileira.

Inserts, fotos de feirantes e frutas

(PA) NINA HORTA: Pensa assim, cinco homens na mesa conversando sobre, arroz, feijão, bifinho batido, peixe frito que eles comem até trinta e tantos anos, cinto anos da mesma comida. Aquilo é comida tradicional deles mais dificilmente é aquela comida que a gente recebe no restaurante ou em outro lugar qualquer. E você tem que interpretar aquilo realmente. Porque você não pode fazer a mesma comida arroz, feijão, bifinho, aquela saladinha de tomate e alface o resto da vida no restaurante. Você simplesmente sente aquela comida e traz de volta aquilo que você sentiu e é o que a Mara consegue fazer.

(V.O) MARA SALLES: Eu acho que esse jeito do brasileiro, de criar se virar, de dar resultado e de ter essa liberdade de vai e vem, junta tira, mexe, eu acho que isso é uma coisa espetacular na gastronomia

(PM) PAULO MACHADO: Em geral, as pessoas não consideram cozinha de tradição, uma cozinha técnica assim, de vanguarda, vamos dizer assim. Na verdade, ela é a mais de vanguarda que existe porque, você trabalhar com algo tradicional, replicar e agradar é uma das coisas mais difíceis que tem.

(PA) MARA SALLES: E as pessoas falam tanto de ingrediente, ingrediente. E esse ingrediente povoa o imaginário das pessoas gourmetizada que me incomoda bastante. A gente não cozinha o tempo todo com trufas, com cogumelos, com foie gras, endívias. A gente cozinha com tomate, pimentão, cebola coentro, ovos, queijos e eles tem que ser bons. E se o tomate for bom, ele te dá um prato extraordinário. Se uma cebola for boa, colhida no momento certo, ela vai ter uma doçura extraordinária e você poderá fazer coisas extraordinária com ela. Então essa é a minha percepção do ingrediente e é um pouco fora dessa cesta gourmetizada. Eu vejo o ingrediente de uma forma bem mais simples, bem mais pé no chão mesmo. "A gente quer um merão", tem?

Mara Salles na feira escolhendo

(PM) CRIS COUTO: Existe uma espetacularização da Gastronomia que me incomoda muito e nada disso afetou a Mara Salles, ela é do jeito que ela é sempre! Não afetou a cozinha dela, embora ela tenha comido, ela foi para Espanha comer a cozinha contemporânea da época, não chegou a ir no Ferran Adriá, mas foi no Santi Santamaria que era um grande cozinheiro e a

cozinha dela continua sendo um reflexo dela, daquilo que ela pensa sobre a cozinha dela. E o que ela pensava muito antes de todos esses jovens, tarem voltados para as pré-piocas e açais e tucunarés e tudo mais. Entende?

(V.O) CRIS COUTO: Essa consistência é muito importante, esse amor verdadeiro muito antes de todos os olhares se voltarem para a cozinha brasileira.

(PM) CRIS COUTO: É emocionante!

(PM) MARA SALLES: Eu acho que esse movimento gourmet gastronômico foi muito bom. Foi muito positivo porque as pessoas começaram a cozinhar. Der alguma maneira as pessoas começaram a cozinhar, ou tentar entender, ou ficou chique entende processos, vinhos, ingredientes. Isso foi muito positivo, tirando todos os excessos. Mas eu acho que cozinhar é fundamental. Você faz muitas conexões, conexão de afeto, de conhecimento;

(V.O) MARA SALLES: De possibilidade de você oferecer abertura a seus filhos, por exemplo, quando você apresenta vários ingredientes vários pratos, introduz a alimentação da criança de forma diversificada.

(PM) MARA SALLES: Você está mostrando o mundo para essa criança. Essa criança vai se abrir. Toda vez que eu vejo uma criança comendo jiló eu falo "Esse vai ser dos bons!"

(PA) MARA SALLES: Esse vai gostar de outras coisas. Por que é incrível! Quando a criança experimenta o amargo, vai ser mais fácil dela sentir dor depois.

(PM) MARA SALLES: Experimenta o doce, maravilha. Vai gostar do doce. Vai saber que vai ter horas que vai ter que comer pouco, tem horas que vai ter que comer comidas que não gosta muito. A vida é assim, Então essa conexão da comida, na formação das pessoas, ela tá cheia de significados é incrível o que isso pode trazer para a vida de uma pessoa.

Mara Salles um corredor, observa quadros com fotos comida.

(V.O) CRIS COUTO: O que me surpreende na cozinha da Mara Salles, que eu acompanho desde o início dos anos 90 é primeiro uma consistência inabalável em todos esses anos. E depois uma delicadeza, um refinamento que não simplifica aquela cozinha profunda no Brasil.

(PM) CRIS COUTO: E ao mesmo tempo, não cai em nenhum francesismo, espanholismos ou minimalismos, das cozinhas super contemporâneas. Então é um equilíbrio muito fino e

traz toda essa singeleza, essa coisa singela da comida Brasileira.

Sobe música "Alvoradinha"  
De manhã bem cedo  
Sobre a madrugada  
Alecrim cheiroso  
Angeca dobrada  
No sair da estrela  
Ela foi c'roada  
Eu vou cantar alvorada  
Não sei se alvorada eu canto  
Vou cantar alvoradinha  
Pro Divino Espírito Santo

Mara Salles caminhando, observa obras na parede da rua.

(V.O) NINA HORTA: Desse Brasil inteiro tem uma passarela que vai do Sul ao Norte que come a mesma coisa. Que come muito parecidos. E ai se agregam as novidades, que a Mara está procurando, que junta com essa nossa comida base.

(PA) NINA HORTA: E a gente sem querer descobriu que a gente come o que a gente gosta. Se você fica muito tempo comendo uma comida, viaja. A primeira coisa que você escreve pra casa é "Me espere com um feijãozinho." Então, a gente tá escondendo da gente mesmo. É só olhar para sua própria comida que você se descobre.

(V.O) CRIS COUTO: Eu acho que a Mara também está inserida em um contexto que é o de junto com ela também terem, havidos chefes franceses no início da carreira dela como cozinheira vinheram ao Brasil e também valorizaram esses ingredientes brasileiros, a partir de uma técnica francesa.

(PM) CRIS COUTO: E nesse sentido a luta dela foi quase solitária por um certo período porque não era essa a proposta dela. Mas de certa maneira ambas as coisas pavimentaram o caminho para que hoje existam Alex Atala, Helena Rizzo e tantos outros chefes que se dedicam a cozinha brasileira.

(PM) PAULO MACHADO: A Mara ela tem muitas facetas dentro da gastronomia, uma delas é o restaurante dela que seria talvez a coisa mais importante do resultado final do trabalho dela e ele só funciona tão brilhantemente por conta dessas investigações que ela faz.

Imagem de acervo pessoal

(V.O) SALLES: Eu trabalhei bastante tempo como secretária executiva de um banco e chegou um momento da minha vida que eu estava muito infeliz, muito insatisfeita.

(PA) MARA SALLES: Quando eu voltei de uma dessas viagens de ouro preto eu falei para minha mãe "Mãe vamos montar um restaurante?" E eu jurava que minha mãe ia dizer não. E ela incontinentemente respondeu "Vamos!" E depois de três meses a gente montou um "restaurantezinho". Ela cozinhava divinamente e eu só sabia das coisas do Brasil, ai ia alimentado ela com os ingredientes, com jeito de fazer que eu já tinha registrado muitas coisas. Depois eu me enfrontei verdadeiramente na cozinha e nunca mais larguei.

(PM) IVO RIBEIRO: Então, a Mara é uma pessoa muito persistente. Se não fosse isso, essa primeira experiência, ela teria abandonado rapidinho porque foi duro. Ela ficou quase dez anos nesse primeiro restaurante, onde as coisas eram muito difíceis.

(PA) MARA SALLES: A gente só trabalhava, nem sobrevivia daquilo, não sei nem como eu sobrevivia. Era uma época difícil, porque naquela época a gente não tinha informação de gestão de técnica de cozinha.

(PM) CRIS COUTO: E eu acho que dessa ligação, que é uma ligação de muito amor, de muito respeito de muito afeto, de muito ensinamento, a Mara fala "A minha mãe, eu aprendo com ela todos os dias." Fez com que o amor que já existia, da Mara por conta da cultura brasileira de um modo geral, também acontecesse com uma cozinha.

Inserts, mulher comento, Mara finalizando os pratos para servir.

(V.O) CRIS COUTO: E então eu acho que isso transparece tanto na comida dela, quanto no restaurante.

(V.O) IVO RIBEIRO: Ela e o Tordesilhas, eu acho que ela e o Tordesilhas é uma coisa misturada. Mas no restaurante ela fazia o restaurante, divulgava, o restaurante jogava isso para as pessoas provarem. E eu acho que tem outras coisas que assim...

(PM) IVO RIBEIRO: Vão se acumulando, que ela tem feito, fez, tá fazendo e vão fazer, e só vai ser absorvido quando as pessoas pararem e falarem, "Nossa, quem foi essa figura, quem foi essa pessoa?"

Inserts, Mara Salles cozinhando.

(V.O) MARA SALLES: Os chefes fazem pratos, mega gastronômico e pequenininho, mas lá no fundo tá batendo um prato de arroz e feijão com a brigada.

(PM) MARA SALLES: É o que nós queremos comer, é o que nós desejamos comer.

Inserts, Mara Salles cozinhando, cortando tomates, couve-flor.

(V.O) MARA SALLES: Eu acho que a gente pode fazer uma comida sofisticada, delicada, bebendo a nessa fonte tradicional. Trazendo um jeito de se vestir nosso, utensílio que seja nosso, um jeito de comer que seja nosso, uma inspiração na técnica que seja nossa. O rio que fazia uma volta atrás de nossa casa, era a imagem de um vidro mole que fazia uma volta atrás de casa. Passou um homem depois e viu essa volta que rio faz por trás da casa se chama enseada. Não era mais a imagem de uma cobra de vidro que fazia uma volta atrás de casa, era uma enseada.

Mara Salles lendo um livro sobre o balcão com as comidas.

(PA) MARA SALLES: Acho que o nome empobreceu a imagem.

(PM) MARA SALLES: Eu acho que eu estou construindo, eu acho que tem muito gente aqui que faz isso é que talvez eu tenha levado um pouco mais a fundo. Não sei direito, a coisa tá acontecendo ainda.

(V.O) MARA SALLES: Não tenho tempo para pensar no tempo, meu tempo é agora.

Mara Salles observa pessoas comendo.

(V.O) MARA SALLES: Mara? Eu sei lá.

(PM) MARA SALLES: Eu não sei como é, só sei que é assim.

Créditos.