Maria de Lourdes dos Santos

Esta é a Maria – Maria de Lourdes dos Santos, 69 anos – que inspirou Léo Steinbruch, a fazer o livro "Cozinha Judaica da Maria", já que na sua família é ela quem vem preservando a tradição culinária vinda da Lituânia com sua avó - Dona Branca – com quem começou a trabalhar 50 anos atrás. Aliás, a Maria não apenas vem preservando esta tradição como multiplicando-a, já que hoje em dia é ela quem ensina às novas cozinheiras da família os pratos que fazem parte da história da família Steinbruch, e que faz lembrar os sabores da infância de cada um dos netos e bisnetos da Dona Branca: Clarisse, Fabio, Léo, André, Paulo e Mônica, além das pequenas Diana e Isabela que já têm também suas predileções na cozinha judaica.

Nossa primeira "Maria" nasceu em Itaporanga da Serra, no Sergipe, e com 8 anos partiu com a família, a mãe, o pai e mais 6 irmãos para São Paulo, depois de terem ficado dois anos longe do pai que tentava organizar a vida para todos na nova cidade. Sendo a mais forte entre os irmãos, Maria conta que, enquanto moravam na roça, ajudava a família saindo para vender, depois da escola, aquilo que eles plantavam. Com a volta do pai, venderam o que tinham e partiram apenas com algumas malas, que não chegaram ao destino final, rumo à São Paulo, mais precisamente Rio Grande da Serra, onde o pai havia arrumado um "barraquinho" para instalar a família, depois de terem passado várias noites nas estações de trem durante a viagem, e já com dois integrantes a menos, uma menina e um menino, que faleceram. A maior dificuldade para ela, foi se adaptar com o frio e com a comida, mas depois de instalados, Maria começou a trabalhar como diarista em casas da região, até que com 15 anos, arrumou, através de uma indicação, trabalho na cidade, na casa da Dona Dziana – judia, de origem Lituana e Polonesa, filha de Dona Branca, e recém casada com o Seu Eli.

Para a Dona Branca o Brasil era uma maravilha! Que orgulho ela sentiu quando foi naturalizada! Os netos lembram que ela contava o quanto era ruim a vida antes do Brasil, já que eram pobres e perseguidos. Dizia a Dona Branca que veio com 14 anos da Lituânia, mas há os que desconfiam se sua origem era mesmo lituana já que na época os países que recebiam imigrantes judeus, como o Brasil, tinham restrições à imigração de alguns países. Mas foi no Brasil que ela casou e teve a filha Dziana, onde a Maria teve seu primeiro contato com a cultura judaica. Enquanto a jovem Dziana, cuidava da primeira filha – Clarisse – e era incentivada a fazer cursos e trabalhar, era a Dona Branca que ensinava para a Maria as primeiras receitas da culinária "idish", que até hoje está presente nas festas e reuniões familiares. Mas hoje quem comanda a cozinha não é mais a Dona Branca, e sim a Maria, que se especializou ainda mais no assunto quando foi trabalhar por algum tempo com outra família judia, de origem romena, deixando a irmã – Ana Maria dos Santos – em seu lugar, com a família Steinbruch, para onde voltou anos depois.

No repertório de receitas da Maria estão: Guefilte Fish, Varenikes de batata e de queijo, Mandalas, Pepino Azedo, Pastelzinho de queijo, Arenque, Kneidale, Carpa recheada, Bolo de Mel, Bolo Ralado e muito mais. Mas maior que seu vasto repertório de receitas judaicas, é o seu repertório de deliciosas histórias saídas de 50 anos de convivência entre pessoas com tão diferentes e apaixonantes culturas.