

L • E • T • R • A • S

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SUPLEMENTO CULTURAL

Ano I nº 3 janeiro de 1993

Rômulo Andrade



O que se comia nas minas setecentistas do sertão brasileiro?

A crer-se numa carta que de Traíras (GO) escreveu um pe. Manuel Caetano, no ano do primeiro descobrimento das minas do Alto Tocantins (1736), e que o Padre, pela enorme carestia, esmiuça em itens, ficamos sabendo sobre a ração mínima do colonizador em um caso limite.

Primeiríssimo a ser lembrado, o milho, tanto para os animais quanto para o sustento humano. Farinha, sem esclarecer-se se de milho, mandioca ou, improvável, de trigo. Feijão, caríssimo. Toucinho de porco, vendido quando muito por libra de peso. Galinha. Frango. Ovos. De vaca tudo se comia: cabeça, língua, miúdos, carne seca, carne verde, e como é sabido, o berro. Mas não era a vianda preferida, como também entende o mineiro Eduardo Frieiro. Dos frutos de coleta natural da terra, o primeiro lembrado é o palmito de "guariroba", tão substancioso que dava-se aos doentes, verdadeira salvação nos ermos. Aliás foi o que deu fôlego à primeira entrada do descobridor de Goiás, o Anhanguera, como lembrou-se de registrar o seu cronista Silva Braga.

A caça mais lembrada é a do veado. E a pesca era de qualquer peixe, de que parece não havia grande população naquelas alturas do Tocantins. Devia de haver também consumo de antas, capivaras, tatus, mas não

foram citados, como não o foram moluscos, insetos, inhames diversos que faziam parte da dieta indígena. O Padre de Traíras não se lembrou, mas sal, açúcar, rapadura, melaço e mel seriam habituais à dieta do colonizador.

Na verdade o grande desespero do padre quanto à fome era a escassez de produtos de origem animal, carne sobretudo. Vá comparar-se com as civilizações herbívoras do oriente! O português colonizador — e o africano — e o índio — encontraram-se sem conflito na semelhança pelo gosto de proteína na alimentação, o mata-fome às custas da mais próxima fonte animal.

Com a honrosa menção e excessão ao palmito de guariroba, quiça ao piqui esporádico, a culinária inicial era sonhadamente carnívora, se temos em conta que o milho e as farinhas fazem figuras complementares. Do arroz, no entanto, não há qualquer menção. Viria mais para o fim do Século 18, quando já se cultivava em escala no sul de Minas. Curiosamente — Suza-

Êco-História:

Comeres Antigos

"Os alimentos são produtos ambientais e seu uso observa certas interações históricas, sugere o autor do artigo, ao examinar algumas tradições culinárias do cerrado"

PAULO BERTRAN

Academia de Letras e Artes do Planalto
Câmara Legislativa do DF.

professor de latim em Meia Ponte, lembra-se de uma festa em Corumbá de Goiás, onde pelo finzinho do século andou comendo leitões mal assados, uns pães de arroz "mal amassados"

acharia em bebedeiras com o vinho que em Vila Boa produzia o Cirurgião — Mor Neiva, e que pela latitude e clima, devia levar à morte certa.

Aguardente desde sempre houve no sertão. Um dos fabricantes que vejo citado nos pri-

COMIDA, MEIO AMBIENTE, CULTURA

Aos poucos, na mesologia do cerrado, ia brotar uma culinária própria adaptada, estribada em idiosincrasias de um meio ambiente, que sob muitos aspectos, era novo ao colonizador e que o encaminharia ao consumo de alimentos cuja produção adaptava-se à região. E talvez a metabolizar diferente, comer diferente, face ao clima, ao calor, à ausência de iodo e sais raros nos ares e na água. Assim os doces antigos foram muito doces, o café abusivo e melado, a gordura e os óleos besuntados, características que entre muitas outras, podem obscuramente explicar-se pela adaptação antrópica.

De Goiás exportou-se algumas modas para a culinária do Triângulo Mineiro. Pertenceu a região ao bispado de Vila Boa por dois séculos, e os padres goianos, pastores dos vilarejos surgentes, por certo sugeriram às matronas preocupadas obsequiar os pobres curas sertão, o gostinho, a forma de

fazer acepipes que os lembrassem do lar remoto. E ademais lá é Cerrado puro, de mesetas, diferente do resto das Gerais, ajustando-se então caçarola e tampa.

É deste século, porém, a perpetuação da culinária goiana em seu formato atual.

A exemplo de Brillat — Sorin, deve-se a três intelectuais goianos de primeiro plano, a fixação, muitas vezes a reinvenção, das tradições culinárias de dois séculos volvidos.

Primeiro, anos de 1960 e 1970, Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, a fortíssima poeta e doceira Cora Coralina. Quando D. Cora voltou a Vila Boa depois de meia vida no estrangeiro de São Paulo, trazia um vasto conhecimento de paideira e quituteira e realizou grande releitura de velhas receitas goianas, dividindo os resultados com outras mestras da Cidade de Goiás. A mistura de poesia e culinária produziu efeitos devastadores — e Cora soube tão bem misturá-los que a partir daí surgiu uma forma goiana de exaltação poética do de-comer.

Nos anos 70 veio a lume esplêndido "Cozinha Goiana" de Bariani Ortêncio, de que nunca dispus de exemplar fixo, posto que a cada casamento e descasamento, em toda minha vasta livraria foi sempre o que as consortes levaram.

meiríssimos tempos é certo Manoel Gomes que deixou seu nome ao córrego que faz barra com o Rio Vermelho em Vila Boa. Ademais, pela virada do século, pululavam pelas minas engenhocas e engenhos de cana e de farinha, como lê-se na "Notícia Geral" e na memória estatística do Padre Silva e Souza.

ne Chantal conta — pela mesma época já o arroz com feijão é prato muito apreciado em todas as classes, em Portugal.

Meio século depois, passadas as fomes, e os ouros, com a terra mais ancha do de comer, o poeta árcaico Bartolomeu Cordovil,

e um "azedo e sujo aluá", que é um refresco de cascas de frutas ácidas, sobretudo o abacaxi, como a tudo informa Bariani Ortêncio, em seu "Dicionário do Brasil Central". Cordovil porém, nessa época, era um velho frustrado que só consolo



Já nos anos 1980 surgiu o prof. Aldair da Silveira Aires, ilustre poeta e literato, fundador em Goiânia e Brasília dos restaurantes "Forno de Barro", que definitivamente divulgaram a culinária goiana em seus aspectos mais exóticos: peixe na telha, guariroba na manteiga e outros.

ORIGENS REMOTAS

A culinária goiana e a mineira divergem em detalhes e em alternativas combinantes, parecendo-me que devem pouco às tradições africanas e pouco às indígenas.

Provêm ambas de uma raiz exótica no norte de Portugal. Segundo Oliveira Marques, para ali chegaram, em algum momento dos anos 1500, sementes de milho provenientes da América. Adaptou-se extraordinariamente o milho entre Douro e Minho e nos anos 1600 suplantaria o plantio imemorial de cevada e aveia e lançaria os fundamentos para uma nova civilização culinária euro-americana. Importada e amalgamada na Lusitânia e então reexportada para o Brasil junto

risonho e festivo, esteiado em sólido paiol cheio de milho até o teto, grandeza e porvir de um viver humilde e aldeião.

Escrevia D. Cora, já muito velhinha, e que em dias de Poetar, perambulava pela vastidão de sua casa em ruínas sobre a ponte do Telles, bebendo Coca-Cola com analgésicos em comprimido:

"O que me planta não levanta comércio nem vantagem dinheiro.

Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.

Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.

Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.

Sou o cacarejo alegre das poeiras à volta dos seus ninhos.

Sou a pobreza vegetal agradecida a vós. Senhor, que me fizestes necessário e humilde.

Sou o milho.

PEIXES E FRUTEIRAS

Quanto a peixes, aqui no sertão, o consumo, ainda que sem

lho, poluído de mercúrio ao tempo. E hoje de novo, mais e mais.

Peixe seco, por certo, cuja farinha compõe bem no farnel sertanejo. Em começos do século XX, Eurídice Natal já informa de matança de peixes a bomba, no inexaurível Araguaia.

Porém, se não o peixe, por certo a pescaria foi e é um esporte apreciado no sertão, motivo de longos causos de conversa à toa.

Frutas. Comeu-se e come-se do que dá a seara dos cerrados. E importou-se de tudo, do mundo inteiro. Em 1801 o governador João Manuel de Menezes lançou os fundamentos de um Horto Botânico em Vila Boa, para onde trouxe provenientes da Índia, mudas de canela e sementes de manga, acondicionadas em caixas com areia. Trouxe mais consigo de Lisboa, por determinação Real, exemplares de um livro, chamado "O Fazendeiro do Brasil", para ser vendido em Goiás. Os Vilaboenses devem ter fica-

quenos calados. À boca pequena deveriam chamá-lo "governador dos livros", se bem interpretado a malícia cabocla.

Frutas plantadas sim, de procedências diversas. E nesse caso convidado o leitor a ir comigo à tapera onde foram as casas de Abílio Drumond, morto em 1928 e inventariado em 1931, com seus quintais abandonados em um canto do meu sítio do Assombrado, município de Colcalzinho, Goiás.

Meio ambiente em movimento, antrópico e depois antrópico, uma lição prática de Eco-história.

Sobrou, por exemplo, (que não é fruta, mas madeira) a cruz de pau d'arco lavrado, marcando, à vista das ruínas, o local onde enterrou-se o Drumond. A madeira acinzentou, adquiriu uma textura pétrea e nesses 60 anos a chuva e o sol vão fazendo seu serviço, justo corroendo no entalhe do braço, obra humana contra as leis da gravidade.

Mais adiante há o entulho da casa. Pedacos carcomidos de madeira, a cebola de um esteio, algum barro do que um dia fo-

Drumond. Por ele passou o de-comer, quase que o de-viver, quase que o Abílio inteiro, desde o ameio da roça até a seva dos porcos. Abílio auto-suficiente, subsistente, pobre. Feliz talvez? Ou isso é termo que não se lembra quando faz-se, é?

Sigamos para o pomar. Duas ou três limeiras anciãs que dão hoje umas poucas/limas minúsculas, messe degenerada das velhas árvores.

E o quintal de goiabeiras. Há dois velhos e enormes pés que desde o tempo do Abílio praguejaram terra abaixo, e de que se conta hoje geração de umas 200 ou 300 goiabeiras-filhas, tudo de espontânea brotação no abandono do quintal.

Li algures, em algum romance de Agripa Vasconcelos, existir em lugares de antigas tapeiras junto ao Rio de São Francisco verdadeiras matas de goiabeiras.

E João Francisco Neto, ilustre consultor sobre coisas ambientais, garante ter topado nas brenhas setecentistas de Traíras e Niquelândia, matinhas de limão galego vencendo o sarobão das capoeiras.

Da goiaba não estou certo quanto à origem, mas eis que em menos de três séculos, fruteiras de origem asiática, como o limoeiro e a laranjeira, por excelência adaptativa, sobreviveram em muito aos homens que as plantaram.

E por que abandonou-se a casa e o quintal de Abílio Drumond, de raça cigana, e de sua mulher a Teodora Coelho de Figueiró, esta de imemorial ascendência paulista, posto que quatrocentona?

Lepra. Que, diziam antigamente, vinha de comer peixe.

Doenças antigas, meio ambiente novo antropizado, alimentos novos, dietas estranhas ao colonizador. O homem, como a vaca, (diria Ana Primavesi) é o que come e bebe?

E antigamente o que se comia só dali saía, da natureza geológica complexa dos solos de cerrado, afetando seus frutos de comer, afetando genomas, apressando a evolução, alterando fisicamente e psicologicamente o imigrante, sua prole e a prole de outra prole.

Até irem adquirindo a cor pálida do solo, a prosódia local, os costumes, e a forma de fazer o de-comer. A culinária, subprodução do meio ambiente insondável e da cultura humana possível.

Quem sabe se de cálculos inconscientes de uma alquimia ambiental?

*PAULO BERTRAN é escritor e editor deste Suplemento. Endereço para correspondência: SQN 316 Bloco I, Aptº 504 CEP: 70.775.090 — Brasília-DF. O presente artigo constituiu-se de excertos do livro inédito "A Ilustração no Sertão: Fim de século na Capitania de Goiás."

com o português colonial nordestino, vindo para as minas brasileiras no século XVIII. É aqui novamente readaptada, ou mais provavelmente reencontrada e aglutinada na cozinha e na alcova do glutão lusitano pelas matriarcas paulistas com quem usualmente se casavam. Uma civilização do milho? Por quê?

Por que resulta num delírio protéico fundado no trinômio vegetal e inocente do milho, feijão, e abóbora, como até a poucos anos se comia e se plantava nas roças de coivara de todo o Brasil Central,

É que com o milho cria-se o suíno que fornece carne, toucinho e banha. Com milho cria-se o galináceo prolífico, e atrás dele vem a mesa abundante de frangos, de ovos. Com o milho os fornos e panelas enchem-se de bolos, de broas, curaus, pamonhas, pipocas. Jacy Siqueira denuncia o exagero de as famílias goianas fazerem até 4 pamonhadas gigantes na breve estação em que o milho é verde. E o índio, conhecia o milho, mas não suas consequências alimentares protéicas.

Até há poucos anos atrás viam-se provecos fazendeiros do cerrado medindo com semblantes carregados as estripulias do tempo sobre as bonecas de milho. Ano de pouco milho, ano de carestia, poucos leitões, poucos ciscentes.

E ano de espigas bojudas, deitando farta cabeleira loira, ano

grande expressão, só encorpou com o advento das geladeiras, neste século. Não obstante, encontro referências a pescadores no Araguaia desde os remotos tempos de D. José de Almeida Vasconcelos, em 1774. Existem diversos pedidos feitos à Câmara de Vila Boa para instalar "Paris de Pesca" no Rio Verme-

do basbaques ao verem canoas com livros na importante frota que trouxe o governador, viagem custosa e perigosa, desde Belém do Pará, Rio Araguaia acima até o cais do Rio Vermelho em Goiás que, passem, já foi navegável para pe-

ram paredes. Telhas não, se é que havia. Telhas reutilizam-se em quaisquer circunstâncias, nas pobreza do sertão.

E o fogão de pedra. Único vestígio reconhecível de artefato, talvez o mais importante da humilde existência de Abílio

