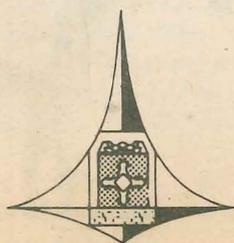


L • E • T • R • A • S

U

DIÁRIO DA CÂMARA LEGISLATIVA

Brasília, dezembro/1992 - Ano 1 - Nº 2



SUPLEMENTO CULTURAL
CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL



História e Tecnologia Culinária

A Tradição Marmeleira do Planalto

A história da marmelada perde-se no tempo. Na Grécia clássica, o marmelo — maçã doce — associava-se aos atributos de Afrodite, a Deusa do Amor. Neste artigo ecológico e didático, Jesus Mello levanta parte dessa intrigante e bicentenária história da marmelada de Luziânia. Em 1872 (há o registro documental), a marmelada de Santa Luzia, município berço de Brasília, recebeu o primeiro prêmio, categoria doces, na Exposição Universal de Philadelphia (EUA). D. Pedro II, provento Imperador do Brasil, exigia-a à mesa. Nos anos 1950 e 1960, detratores de Brasília aproveitavam-se da real tradição marmeleira da região para sugerirem uma grossa “marmelada”, injusta insinuação de corrupção ao Governo JK.

JESUS BENEDITO MELO

Academia de Letras e Artes do Planalto

Segundo pesquisas feitas pelo saudoso Benedicto de Araújo Mello, o primeiro pé de marmelo foi plantado no velho julgado de Santa Luzia, hoje Luziânia, por João Pereira Guimarães, na sua fazenda Engenho da Palma no ano de 1770, tendo uma perfeita adaptação nas terras da região.

Desse pé original saíram as primeiras mudas que proliferaram nas bi-centenárias fazendas Ponte Alta, Barreiros, Jataí, Vargem, Mesquita, Santa Bárbara, Riacho Frio, Saia Velha e outras, onde existiram grandes marmelerais, na maioria hoje extintos. Entretanto, ainda exis-

tem atualmente plantações de marmeleiros em várias fazendas do Município, com produção ativa de marmelada, em escala comercial de segundo porte, artesanal. Planta-se assim: Por ocasião da poda do marmeleiro, prepara-se uma verga madura, com aproximadamente 60 cm de comprimento e esta é fincada à beira de um local onde haja água permanente (regos, açudes etc.), ficando ali por um período de 1 ano e meio, mais ou menos, quando será transplantada para um local definitivo, fazendo-se uma cova de 50 x 50 cm de profundidade, tendo-se o cuidado de fazer a adubação, principalmente com esterco do curral. Após 3 a 4 anos, já começare-

mos a colher os primeiros frutos.

Para que tenhamos marmelos em abundância, é necessário que se faça a poda dos marmeleiros em períodos certos do ano, que correspondem aos meses de junho, julho e agosto, de preferência nas luas cheia e minguante, sendo necessária a aplicação de uma técnica própria para este tipo de árvore frutífera, transmitida de geração em geração pelos podadores encarregados desta tarefa.

E para ilustrar melhor este tópico, transcrevo aqui um trabalho jornalístico do saudoso podador Benedicto de Araújo Mello, que ilustra muito bem es-

te trabalho nas fazendas do seu tempo:

MARMELEIROS DE 1930

“Em algumas dessas fazendas, reuníamos de 10 até 30 podadores munidos de tesouras de jardineiro e púnhamos a cortar galhos de marmeleiros no lugar recomendado pela técnica dos podadores. Trabalhávamos de sol a sol, com pequenos intervalos para as refeições. O dia passa depressa sem sentirmos. Boas palestras, gracejos, piadas dentro de um humorismo sadio. Críticas de uns aos outros, revelando às vezes até segredos amorosos. Diziam os experts em

podas que sem uma pinguinha de alambique para regar os marmeleiros, sem falar da vida alheia, a frutificação não era abundante. Tínhamos sempre bom tratamento alimentar, mesas fartas das melhores iguarias. Ao meio dia uma merenda reforçada e apetitosa, contando com o pão branco quente com manteiga, pão de queijo, broa de mandioca e outras variedades, acompanhadas do cafezinho e leite adoçado. Tudo tomado ao ar livre debaixo de frondosas jabuticabeiras, uns assentados pelo chão ou em galhos de árvores e outros de cócoras. Depois de fumado o cigarrinho de palha, fumo de rolo cortado na hora, voltávamos a a brandir as

tesouras num tic tac animador até o sol se por. O jantar que não diferia das variedades do almoço era sempre servido com luz de lamparina, regado de aperitivos. Terminado o jantar, para encurtar a noite, formávamos uma roda de douridão, derivativo do jogo de Truc, com quatro ou cinco parceiros, em cujo divertimento permanecíamos até a meia noite ou mais, para depois procurar as fofas camas num descanso de algumas horas. Ao nascer do sol, depois do cafezinho da manhã, voltávamos à faina do dia anterior. Nos grandes marmelerais eram sempre três dias até terminá-los.

Terminadas as podas dos mutirões convidados, íamos dar as nossas traições nos marmeleiros mais distantes. Uma delas na fazenda Saia Velha, de propriedade da saudosa Dona Rachel Pimentel, onde chegávamos ao clarear do dia, cantados os versos rimados da "Traição" éramos fidalgamente recebidos pela dona da casa. Depois dos agradados costumeiros, começávamos a manejar as tesouras até o anoitecer quando terminávamos de podar o último marmeleiro. Depois do jantar o jogo de baralho até o sono chegar. No dia seguinte, sempre um domingo, íamos dar uma surpresa nos marmelerais de Eugênio Pereira Braga, fazenda Mesquita, que relutava em aceitar nossa ajuda, argumentando que "trabalhar dia de domingo ofende a Deus", mas acabava capitulando, sentindo-se satisfeito vendo os marmeleiros podados. Havia

podadores jocosos como José Gomes dos Santos, trazendo o Reginaldo Coutinho de canto chorado com as suas brincadeiras, mas sem ofendê-lo.

Outro mutirão muito agradável para a turma era o prestado ao Dr. Sebastião Machado na sua fazenda Riacho Frio. O Dr. Sebastião, quando Prefeito Municipal de Luziânia, na década de 30, baixou decreto criando estímulos para a cultura do marmeleiro. Quem plantasse mais quantidade de pés de marmelo teria um subsídio da Prefeitura. Ele deu o exemplo, cultivando na sua fazenda Riacho Frio mil marmeleiros, que se tornaram de primeira grandeza, sem se beneficiar da lei por ele decretada. A poda no Riacho Frio era interessante desde a viagem, atravessando o rio São Bartolomeu: os mais corajosos a vau, com a montaria quase a nado, molhando as pernas e nós, os medrosos, numa balça de madeira leve, improvisada pelo Compadre José Gomes. Mesmo assim, entrávamos temerosos sempre apupados pelas graçolas dos companheiros. O Dr. Sebastião, solteirão impenitente nos entregava a direção da cozinha, inclusive assar gostosas leitoadas. Os quitutes, a "la homem" saíam a tempo e na hora. Eram três dias puxados para dar conta de todo serviço".

O sistema de mutirão ainda hoje existe em pequena escala, mas a maioria das podas atualmente são feitas pelo trabalho assalariado.

Santa Luzia já teve os seus dias áureos nas plantações de

marmeleiros. Quase todas as fazendas tinham seus marmelerais florescentes e sua pequena fábrica artesanal, quando o mesmo foi atacado por uma doença produzida por um fungo denominado "entomosporiase", destruindo e aniquilando quase toda a plantação do Município, isso a partir de 1940.

Vale lembrar que, para combater esta doença, Benedicto de Araújo Mello, quando Deputado Estadual, conseguiu do Governador Jerônimo Coimbra Bueno, em convênio com o Ministério da Agricultura, um Posto de Defesa Agrícola (PDA) com o fim específico de cuidar dos marmelerais, tendo como chefe, Zacarias de Araújo Mello e auxiliares, Alípio Pereira Braga e Malaquias Teixeira de Magalhães, o qual funcionou de 1949 até o advento de Brasília.

Hoje existem várias fazendas que superaram a cura da doença, com tratamentos específicos, onde mantêm sua fábrica artesanal e onde podemos saborear esta deliciosa marmelada muito procurada por todos que a conhecem.

O fabrico da marmelada é sempre feito pelo sistema artesanal, cada fazendeiro tem sua pequena fábrica e cada um se esmera da melhor maneira para se obter um produto de alta qualidade.

Vou relatar em detalhes a técnica como se fabrica marmelada, desde os tempos de nossos antepassados e que é seguida até hoje. Primeiro, limpa-se a felpa do marmelo com uma fla-

nela ou panos limpos; parte-se-o ao meio, tira-se a semente com uma faca ou canivete. Depois, leva-se ao fogo para cozinhar com água suficiente. Em seguida moe-se o marmelo cozido na máquina de moer carne usada na cozinha, manual ou elétrica. Passa-se esta massa em uma peneira fina, a fim de se obter uma pasta sem caroços e assim obtem-se um produto pronto para ser juntado à calda.

Em segundo lugar, prepara-se a calda, usando quase sempre o açúcar cristal. Coloca-se o açúcar cristal em um tacho de cobre previamente areado com limão, com água suficiente. Faz-se então a depuração das impurezas, coa-se esta calda em coador de flanela e deixa-se ferver até se obter uma calda grossa, e assim estará pronta para ser misturada à massa.

Usa-se normalmente, 1,5 Kg de açúcar para 1 Kg de massa.

Passa-se a calda pronta para uma tacha maior, também de cobre, e vai-se colocando aos poucos a massa, mexendo sempre com uma pá de madeira grande, de cabo longo, confeccionada para este fim. Continua-se mexendo sempre, pegando todo o fundo da tacha, até obter o produto final. É quando, ao se mexer com a pá, vê-se o fundo limpo da tacha.

Obtido o ponto recomendado, desce a tacha e com uma concha, a marmelada é colocada nas caixetas previamente confeccionadas para este fim.

As caixetas são fabricadas pelo próprio fazendeiro, onde são instaladas as oficinas somente na época do fabrico da marmelada, geralmente no mês de Janeiro. A madeira usada é a própria da região e são usados dois tipos, a saber: O São José ou Caixiteiro e o Mandiocão. São madeiras que não deixam cheiro ou gosto quando secas. A caixeta tem dois tamanhos, a saber: 23 cm x 13 cm, e 35 cm x 20 cm. A marmelada constituiu e constitui fonte de renda para alguns pequenos fazendeiros. Sua produção não chega para quem quer. Antigamente, muitos deles programavam os pagamentos das dívidas confiadas na safra da marmelada. Existiam os compradores habituais de todos os anos, que revendiam para as praças mais distantes, como Goiânia, Trindade, Araguari etc. É vendida no peso correspondente a uma arroba, ou 15 Kg, que correspondem a 08 caixetas. Hoje, provavelmente, 09 caixetas não dão uma arroba.

Socialmente, a tradicional e apetitosa marmelada de Santa Luzia constitui um verdadeiro "Cartão Postal" da cidade de Luziânia.

Receber uma caixeta de marmelada é motivo de muita satisfação, na certeza de que trata-se de produto muito saboroso e de puro marmelo.

Jesus de Melo é médico e escritor.
Endereço para Correspondência:
HIGS 703, Bl. "R", Casa 28
70.331.000 — BRASÍLIA — DF

Fixação de Fronteiras Geopolíticas na Colônia

Rio da Prata e Amazônia

Neste ensaio, o prof. Corcino Medeiros dos Santos, autor de diversos livros e artigos consagrados, oferece-nos com amplitude histórica como, entre espanhóis e portugueses, configurou-se a partilha da América do Sul nos tempos coloniais.

CORCINO MEDEIROS DOS SANTOS

Universidade de Brasília

As fronteiras luso-espanholas da América resultaram do entrechoque de forças antagônicas condicionadas por fatores geográficos, econômicos e políticos.

Na primeira metade do século XVI, Portugal tratava de reconhecer e assegurar a posse da terra através do litoral Atlântico.

A Espanha, por seu lado, tratava também de reconhecer as terras do Atlântico Sul. Enquanto seus conquistadores passavam das ilhas para terra firme e daí às "costas americanas do Pacífico, era natural que procurassem, pelo sul, o caminho que fechasse o círculo das suas conquistas" (1).

Várias foram as expedições

que partiram de Espanha com esse objetivo. Por volta de 1525 falou-se numas serras do interior que abrigariam muitas riquezas. A lenda dessas riquezas constituiu, por muito tempo, o estímulo para os aventureiros portugueses e espanhóis. Esse fato foi assinalado pela expedição de Aleixo Garcia que, acompanhada de uma comitiva de

centenas de índios, partiu do litoral de Santa Catarina e internando-se, atravessou "todo o continente, alcançando, pelo Alto Paraguai, Chuquisaca no Alto Peru" (2).

O litoral de Santa Catarina era assim frequentado tanto por espanhóis quanto por portugueses. É que por aí abria-se o caminho para os territórios de

abundante riqueza. Na verdade, o referido caminho era uma "estrada de índios que comunicava as nações guaranis do Paraguai e as do litoral Atlântico" (3). Mas não era apenas esse o trecho a ser frequentado por navegadores de ambas as nações ibéricas. Em Cananéia e Iguape, encontraram-se espanhóis e portugueses concorrendo simul-