

L • E • T • U • R • A • S

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SUPLEMENTO CULTURAL

Ano I nº 3 janeiro de 1993

Rômulo Andrade



que se comia nas minas se-
tecentistas do sertão brasi-
leiro?

A crer-se numa carta que de
Traíras (GO) escreveu um pe.
Manuel Caetano, no ano do pri-
meiro descobrimento das minas
do Alto Tocantins (1736), e que
o Padre, pela enorme carestia,
esmiuça em itens, ficamos sa-
bendo 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, impro-
vável, de trigo. Feijão, caríssi-
mo. Toucinho de porco, vendi-
do quando muito por libra de
peso. Galinha. Frango. Ovos.
De vaca tudo se comia: cabeça,
língua, miúdos, carne seca, car-
ne verde, e como é sabido, o
berro. Mas não era a vianda
preferida, como também enten-
de 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 Anhan-
guera, como lembrou-se de re-
gistrar o seu cronista Silva Bra-
ga.

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

foram citados, como não o fo-
ram 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 co-
lonizador.

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

Com a honrosa menção e ex-
cessão ao palmito de guariroba,
quicá ao piqui esporádico, a cu-
linária inicial era sonhadamente
carnívora, se temos em conta
que o milho e as farinhas fazem
figuras complementares. Do ar-
roz, no entanto, não há qual-
quer 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 Pon-
te, lembra-se de uma festa em
Corumbá de Goiás, onde pelo
finzinho do século andou co-
mendo leitões mal assados, uns
pães de arroz "mal amassados"

acharia em bebedeiras com o vi-
nho que em Vila Boa produzia o
Cirurgião — Mor Neiva, e que
pela latitude e clima, devia le-
var à morte certa.

Aguardente desde sempre
houve no sertão. Um dos fabri-
cantes 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 am-
biente, 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 ca-
lor, à ausência de iodo e sais ra-
ros nos ares e na água. Assim os
doces antigos foram muito do-
ces, o café abusivo e melado, a
gordura e os óleos besuntados,
características que entre muitas
outras, podem obscuramente
explicar-se pela adaptação an-
trópica.

De Goiás exportou-se algu-
mas 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 lembras-
sem do lar remoto. E ademais lá
é Cerrado puro, de mesetas, di-
ferente do resto das Gerais,
ajustando-se então caçarola e
tampa.

É deste século, porém, a per-
petuação da culinária goiana
em seu formato atual.

A exemplo de Brillat — S.
rin, deve-se a três intelectuais
goianos de primeiro plano, a fi-
xação, muitas vezes a reinven-
ção, das tradições culinárias de
dois séculos volvidos.

Primeiro, anos de 1960 e
1970, Ana Lins dos Guimarães
Peixoto Bretas, a fortíssima poe-
ta e doceira Cora Coralina.
Quando D. Cora voltou a Vila
Boa depois de meia vida no es-
trangeiro de São Paulo, trazia
um vasto conhecimento de pa-
deira e quituteira e realizou
grande releitura de velhas re-
ceitas goianas, dividindo os re-
sultados com outras mestras da
Cidade de Goiás. A mistura de
poesia e culinária produziu efei-
tos devastadores — e Cora sou-
be tão bem misturá-los que a
partir daí surgiu uma forma
goiana de exaltação poética do
de-comer.

Nos anos 70 veio a lume ex-
plêndido "Cozinha Goiana" de
Bariani Ortêncio, de que nunca
dispus de exemplar fixo, posto
que a cada casamento e desca-
samento, em toda minha vasta
livraria foi sempre o que as co-
sertes levaram.

ne Chantal conta — pela mes-
ma 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 poe-
ta árcade Bartolomeu Cordovil,

e um "azedo e sujo aluá", que é
um refresco de cascas de frutas
ácidas, sobretudo o abacaxi, co-
mo a tudo informa Bariani Or-
têncio, em seu "Dicionário do
Brasil Central". Cordovil po-
rém, nessa época, era um velho
frustrado que só consolo

meiríssimos tempos é certo Ma-
noel Gomes que deixou seu no-
me ao córrego que faz barra
com o Rio Vermelho em Vila
Boa. Ademais, pela virada do
século, pululavam pelas minas
engenhocas e engenhos de ca-
na e de farinha, como lê-se na
"Notícia Geral" e na memória
estatística do Padre Silva e Sou-
za.



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, guaribroba 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 poedeiras 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, Euridice 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 convido 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 Calzinhos, Goiás.

Meio ambiente em movimento, antrópico e depois anantrópico, 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 taperas 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 Trairas 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, sub-produção 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 constitui-se de excertos do livro inédito "A Ilustração no Sertão. Fim de século na Capitania de Goiás."

com o português colonial norteno, 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,

E 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 provectos 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 ciscaes.

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

