

# 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 Friero.  
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-  
sortes 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.



