

**ENCARTE  
EM BRAILLE**

CONTRATO Nº 3956 / 91  
ECT/CÂMARA LEGISLATIVA/DF  
UP: AC/CÂMARA LEGISLATIVA

**IMPRESSO**

# DF LETRAS

A REVISTA CULTURAL DE BRASÍLIA

ANO III Nº 27/28  
CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

**O sexo na obra  
de Guimarães  
Rosa**

***O cardápio  
utópico de Eça  
de Queiroz***

**O fascínio e os  
mistérios de  
Adalgisa**

***Pirenópolis:  
uma história de  
aventuras***

**Os  
poetas  
do  
povo**

JOEL

# O Banquete Utópico de Eça de Queiroz

Perrone-96

*O escritor português Eça de Queiroz refletia em seus textos uma ansiedade permanente: a de comer bem. Sentar em uma mesa, com as mais diversas e requintadas iguarias, era seu desejo oculto e inatingível: Eça era dispéptico, ou seja, praticamente não podia comer nada. Se não podia comer, matava seu apetite escrevendo sobre banquetes utópicos.*

□ Artur de Castro Borges

O “Estado de Minas”, um dos melhores jornais do País, publicou recentemente, no seu Suplemento Feminino, com certo requinte, uma curiosa reportagem intitulada “Jantando com Eça de Queiroz”, trabalho de Anna Maria, que não sei quem seja, mas é uma ótima pesquisadora, porque, inclusive, “mata a cobra e mostra o pau”, ou seja, apresenta os nomes e os autores dos livros em que se baseou para escrever o original trabalho de pesquisa.

Duas são, porém, as objeções que oponho: 1ª) Eça, por causa do tempo

em que viveu e o meio em que conviveu, que era o diplomático, usava evidentemente não só muito mais da comida à francesa que da lusa, inclusive porque ao tempo era moda, era elegante, era “chic”, como se dizia e 2ª) é que Eça — pobre coitado, como se sabe — era dispéptico e desse modo não podia praticamente comer nada ... pois tudo lhe fazia mal.

A psicologia explica, inclusive, que há uma tendência enorme daquele que, por fás ou nefas, não pode comer, não pode saborear acepipes e, então, vive a sonhar, a

prelibar apenas em sonhos ou em desejos pratos e comidas com que nem pode sonhar de perto, pois, por vezes, até mesmo o perfume ou o cheiro lhe faz mal.

O pobre do Eça, exatamente por não poder comer direito, vivia compondo almoços e jantares em que seus personagens se deliciavam, e Anna Maria mostra que — muito embora Eça descrevesse seus banquetes — os mesmos não podem ser — de forma alguma — tidos como lusos, pois o não são nem nos nomes nem nas feições, ao revés, tudo francês, como



MANOEL DE ANDRADE  
(PMDB)

*Um bocado da história do Centro-Oeste e, especificamente, de Goiás, está em Pirenópolis, cidade bem pertinho de Brasília. Passar um final de semana por lá, no mínimo que seja, é a oportunidade de manter contato direto com a cultura, a fauna e a flora da região Centro-Oeste. Nas Cavalhadas da Festa do Divino, nas pedras, na arquitetura, nas cachoeiras e nas matas estão expressos anos e anos do nosso povo. Estar em Pirenópolis é ter a certeza de grandes momentos de aprendizado e lazer.*



GERALDO MAGELA  
(PT)

*Às vésperas de mais uma edição do Festival de Cinema de Brasília, aumenta minha certeza de que esse evento já se consagrou como um dos mais importantes do País, ao lado do realizado em Gramado (RS). É mais uma das vocações de nossa capital - abrigo de artistas e pensadores da cultura -, que toma, a cada ano, proporções de pólo literário e cinematográfico. Como prova, as produções que estão em desenvolvimento em Brasília, com verdadeiras parcerias com Rio e São Paulo, traduzidas nos encontros de atores locais e de outros estados nas filmagens que hoje são realizadas aqui.*

anotou também o Embaixador Castro Alves, que brilhou em Lisboa como representante diplomático brasileiro, mas nunca se esqueceu da literatura boa de ambos os países, a ponto de escrever o "Dicionário Gastronômico Cultural de Eça de Queiroz", onde começa por explicar, com certa profundidade, o que é "menu".

Para Eça eram tudo "huitres", "hors d'oeuvre", "potages", "poisson", "entrées", "glaces", "desserts" e "vins". A "Seleções do Readers Digest", que

é americana, publicou, há alguns anos, "Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa", de autoria de José Eduardo Mendes Ferrão, Maria Emília Cancela de Abreu, Francisco de Andrade Roque de Pinho e ainda Lopo Cancela de Abreu.

Sempre sustentei que não há nada mais igual à cozinha portuguesa do que a nossa, a minha, a mineira, parecendo que as Alterosas são uma continuação, já que ali o que aparece é, sempre, o leiteiro assado, que se apresenta com o tradicional limão na boca, rodeado de folhas de alface, etc.; o franguinho assado na brasa ou mesmo na panela, por vezes recheado de farofa amarela, pois leva ovos; a lingüiça fininha com couve e feijão ou tutu de feijão, como se usa na minha terra de Formiga; etc., etc. e o que chamam

de "buchinho" em Minas, aparece, por exemplo, no Porto como tripas à moda portuguesa.

As sobremesas mineiras são, em muitos pontos, idênticas às lusas, como é o caso dos quindins, da mãe-benta, dos quebra-quebra; e se os nomes "pastéis de Santa Clara" e "toicinho do céu", são pouco usados lá nas minhas montanhas, em compensação são muito comuns a queijadinha, que se vende nas toiradas à assistência, e os vários tipos de bolinho feitos de fubá ou de arroz.

O que o Brasil tem, por vezes, a mais que a cozinha lusa veio da África e se baseia no quiabo, por exemplo, e daí o enriquecimento da cozinha baiana, que recebeu larga e forte influência afro, em face não só da proximidade entre os dois como da atração natural que a mineração e a criação exerceram.

Que Deus nos permita, por muitos anos, mesmo não escrevendo sobre banquetes, banquetearmos com pelo menos os banquetes do Eça, mas, de verdade, molhando a boca e o bico, e nada de somente... bico de pena.

