

“O TRIVIAL FRUGAL”, comida com gosto de História!

José Antônio de Ávila Sacramento

Ivan Alves Filho, historiador brasileiro, andando pelos Alpes, observou uma movimentada feira em que a brasileiríssima abóbora era alvo de disputa por franceses; surpreso, perguntou ao feirante como eles denominavam aquele fruto ali naquelas paragens: “*Ça s’apelle giraumon, monsier*”, responderam-lhe. Numa feira livre de Paris, compradores adquiriam algumas batatas doces com o sugestivo nome de “*toupinambour*”. Um amigo meu, de volta da França, contou que num sofisticado restaurante parisiense solicitou o que constava do menu com o nome de “*Tripes a la mode de Caen*”; ao servirem o prato constatou que o prato era como a nossa conhecida dobradinha; segundo ele “*a buchada à moda dos bares do Zotti ou do Penna’s Bar, em São João d el-Ry, é muito mais saborosa, aromática, farturenta e mais barata do que aquilo que viu na França*”. Estes fatos, aparentemente isolados, não são sem importância. Eles revelam a presença de um Brasil primitivo nos hábitos culturais europeus e é o reconhecimento de que a nossa cozinha é rica, variada e uma das mais saborosas do mundo.

Cida Chaves promoveu, paralelamente ao IV Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes do ano 2001, um jantar brasileiro típico do século XVIII. Naquele jantar foi servido *Lombo Descansado na Gordura, Farofa de Taioba, Arroz de Açafrão, Purê de Abóbora...* Como sobremesa, Compotas de Frutas, Ambrosia e Raspadura de Laranja isso mesmo, *raspadura*, com “s”; dentre as bebidas, uma puríssima cachaça, originária do alambique do bicentenário Engenho Boa Vista, trazida pelo Rubinho lá do vizinho município de Coronel Xavier Chaves.

O jantar foi oportuno para repensarmos a culinária nacional e refletirmos sobre a importância da comida mineira que com seu aroma, sabor e mística, dá preferência aos produtos nativos, aos ingredientes naturais e artesanais, fazendo com que os prazeres da mesa possibilitem a cada um de nós o caminhar, sem sustos ou sobressaltos, pela gastronomia das poéticas ruelas de nossos sub-burgos, pelas senzalas e casas-grandes, pelos alambiques, roçados e através dos silicosos caminhos de tropeiros dos meandros dessa ainda inexplorada e mui desconhecida “Comarca do Rio das Mortes”. Esse processo histórico-alimentar, se visualizado desta forma, passa pelo mundo das ervas (medicinais), plantas comestíveis, raízes, arbustos, tubérculos, flores, condimentos e animais, mostrando que existe um vasto mundo esquecido e ainda por pesquisar. Se aprofundarmos ainda mais essas pesquisas, transitaremos pela medicina e biologia, arte e filosofia, botânica e zoologia, educação e economia, ecologia, folclore, literatura, etnologia, misticismo, religiosidade...

O evento foi uma saudável e sutil provocação à invasão da culinária estrangeira. Cida Chaves e sua equipe vestiram os aventais, tomaram as colheres de pau, sentiram o calor das brasas e as fumaças dos tições, usaram de gamelas, remexeram velhas panelas (de ferro, pedra, barro...). Produziram temperos, prepararam a carne que já vinha sendo curtida na gordura durante meses, fazendo surgir do “velho” fogão a lenha, sem pressa, os segredos, cheiros, sabores da alimentação dos nossos ancestrais que exploraram e povoaram as margens dessas trilhas bandeirantes.

Aquele jantar me fez lembrar a infância aprimorada numa fazenda lá pelas bandas do histórico distrito são-joanense de São Miguel do Cajuru; também veio à minha mente a lembrança da Celina, uma antiga cozinheira da casa da vovó Ana, que era “*pós-graduada*” num trivial frugal, que cantava uma modinha folclórica que era mais ou menos assim: “*Na batata num pode tê caroço / Na bananeira num há de tê nó / Conversá é coisa munto boa / Mais barriga cheia é bem mais mió!...*”.

(Este texto foi escrito no ano de 2001).

Bibliografia consultada:

Ivan Alves Filho & Roberto Di Giovanni, in *Comida Brasileira (com recheio de história)*, Ed. Revan. Ano 2000.