

O trivial frugal

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'appelle giraumon, monsieur*", 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 a nossa conhecida Dobradinha; segundo ele "*a buchada à moda do Zotti, de São João d'El-Rey, é muito mais saborosa, aromática, farturenta e barata do que aquilo que viu na França*". Esses fatos, aparentemente isolados, não devem ser sem importância. A presença de um Brasil primitivo em hábitos culturais europeus é o reconhecimento de que a nossa cozinha é rica, variada e das mais saborosas do mundo.

A intelectual 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 Açafraão, Purê de Abóbora...* com sobremesa de Compotas de Frutas, Ambrosia e Raspadura de Laranja; dentre as bebidas, uma puríssima cachaça, originária do bicentenário Engenho Boa Vista, do vizinho município de Coronel Xavier Chaves.

O jantar foi útil 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 conservantes e ingredientes naturais e artesanais, fazendo com que os prazeres da mesa possibilitem a cada um de nós o caminhar sem

sustos ou sobressaltos pelas poéticas ruínas 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 equipe vestiram os aventais, tomaram as colheres de pau, sentiram o calor e a fumaça dos tijões, usaram gamelas, remexeram velhas panelas (de ferro, pedra, barro...), produziram temperos, prepararam a carne que já vinha sendo curtida 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. 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 a barriga cheia é bem mais mió!...*"

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