

## “O TRIVIAL FRUGAL”

José Antônio de Ávila Sacramento \*

Ivan Alves Filho, historiador brasileiro, em suas andanças pelos Alpes, observou uma movimentada feira onde 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, monsieur*”, responderam... Observou, também, numa feira livre de Paris, ávidos compradores disputarem algumas batatas doces, oferecidas com o sugestivo nome de “*toupinambour*”. Um amigo meu, de volta da França, contou que num sofisticado restaurante parisiense solicitou aquilo que constava do menu com o nome de “*Tripes a la mode de Caen*”; ao lhe servirem constatou que o prato era a 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 aquela que viu na França*”. Esses fatos, aparentemente isolados, são importantes e despertam os nossos sentidos. Afinal não deve ser sem importância constatar a presença de um Brasil primitivo em hábitos culturais europeus, comprovando que a cozinha brasileira é rica, variada e uma das mais saborosas do mundo. No interior do País há pitéus que trazem espetaculares segredos e fascínios; nesse universo é preciso saber explorar os detalhes de um Brasil antigo, repleto de deliciosas trivialidades e frugalidades que, muitas das vezes, passam despercebidas.

Cida Chaves, dentro dessa filosofia, numa atitude memorial, promoveu paralelamente ao IV Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, no espaço cultural da Biblioteca do Ó, um jantar brasileiro típico do século XVIII, mostrando que aquilo de que precisamos é, como já dissera Silva Mello, “seguir a nossa alimentação ancestral, que já deu provas de estar certa e ser a que mais convém ao ser humano. Tudo o que estava de acordo com o nosso passado alimentar deve ser, na medida do possível, respeitado e seguido.” Naquele jantar foi servido *Lombo Descansado na Gordura, Farofa de Taioba, Arroz de Açafraão, Purê de Abóbora... sobremesas de Compotas de Frutas, Ambrosia e Raspadura de Laranja (com “s” mesmo, em porções delicadamente envoltas por palhas de bananeira) e bebidas, dentre elas uma puríssima cachaça, originária d’um engenho bicentenário, o Boa Vista, que fica no vizinho município de Coronel Xavier Chaves (e não “Coroas”, não é Rubinho?)*

Aquele evento, com sabor de história, foi a oportunidade para repensarmos a culinária nacional, de 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/ou artesanais, fazendo com que os prazeres da mesa possibilitem a cada um de nós o caminhar sem sustos ou sobressaltos pelas poéticas ruelas de nossos sub-burgos, pelas senzalas e casas-grandes, pelos alambiques, roçados e através dos silicosos caminhos de tropeiros 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...

Cida Chaves e equipe, numa saudável e sutil provocação à invasão da culinária estrangeira, mostraram que a tão propagandeada “*slow food*” não é nenhuma novidade, pelo menos para nós mineiros: vestiram os aventais, tomaram as colheres de pau, sentiram o calor e a fumaça dos tições, 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 e a nostalgia da alimentação dos nossos ancestrais que vieram, viram, exploraram e povoaram as margens dessas trilhas auri-inconfidentes.

O acontecimento me fez lembrar da minha infância, aprimorada numa fazenda lá pelas bandas do histórico distrito são-joanense de São Miguel do Cajuru; me veio à mente, também, a lembrança da Celina, uma antiga cozinheira da casa da vovó Ana, que era “*pós-graduada*” num trivial frugal e, se ainda vivesse, certamente estaria alegre com a notícia desse jantar, disposta a intercambiar, humildemente, algumas receitas e segredinhos culinários com a Cida Chaves, entoando uma modinha folclórica que era mais ou menos assim: “*Na batata num pode ter caroço / Na bananeira num há de tê nó / Conversá é coisa munto boa / Mais barriga cheia é bem mais mió!...*”

Jornal *Tribuna Sanjoanense*

(São João del-Rei - MG, ano XXXIII, edição 1076, de 29 de setembro de 2001, pág. 4)