

ACOZINHA MINEIRA NA HISTÓRIA DO BRASIL

Duílio BATTISTONI FILHO

Na historiografia atual, especialmente no capítulo das mentalidades, a arte culinária ocupa um lugar especial, no imaginário popular, como símbolo de cultura de uma determinada época, região ou país.

Na antiguidade clássica os gregos ressaltavam a sua importância a ponto de Platão equiparar a cozinha à oratória e num de seus magníficos diálogos tecia louvores tanto às idéias como aos alimentos. Tal era a cultura, o fino engenho, a influência social dos cozinheiros, que a Grécia, resumindo em símbolos compreensíveis e populares as glórias de sua civilização, celebrou ao lado dos seus sábios os seus cozinheiros como Aegis de Rodes, célebre por saber assar sublimamente um peixe ou como Aftonetes que levou à perfeição a ciência dos molhos.

O ofício de cozinheiro tornou-se o mais rendoso e um dos mais privilegiados. Era quase um cargo público pelas honras que conferia a ponto de existir uma corporação de cozinheiros de Estado.

A mesa constituiu sempre um dos fortes, senão o mais forte alicerce das sociedades humanas. Os mesmos gregos, na sua linguagem pitoresca e livre, diziam que a mesa é a *alcoviteira da amizade*. Não só na vida íntima, mas na vida pública das nações, o banquete constitui a melhor e a mais solene cerimônia que os homens acharam para consagrar todos os seus grandes atos, imprimir-lhe um caráter de união e de comunhão social. Outrora não havia fundação de cidade, declaração de guerra, tratado de paz, instalação de magistratura, que não fosse acompanhada por um festim.

Entre os romanos a comezaina foi um poderoso fator social, quase uma razão de Estado. Catão fez decidir a última guerra púnica, mostrando aos olhos gulosos do Senado, a beleza e o tamanho dos figos de Cartago.

Enquanto se alargavam as fronteiras do império romano, cresciam as escolas de cozinha - mais numerosas - especialmente no tempo de Cláudio

do que as de filosofia e de gramática. O poeta Marcial no seu *Epigramas* consagra o que se come e o que se bebe, assim como Plínio na sua *História do Mundo*.

Amante da boa mesa, o escritor Eça de Queirós recheou seus romances com cenas em que os personagens se refestelam com toda sorte de iguarias, degustam os melhores vinhos e raspam os pratos com avidez. Nos seus livros, as refeições não são apenas pretexto para as reuniões familiares ou sociais. Elas servem para compor uma atmosfera e ajudam a retratar uma época. "*Diz-me o que comes, dir-te-ei o que és*", escreveu Eça em 1893 no ensaio *Cozinha Arqueológica*. A frase é uma adaptação do ditado "*Diz-me com quem andas, dir-te-ei quem és*", tradução da máxima do francês Brillat-Savarin.

Enaltecendo os prazeres da mesa, o autor de *O Mandarim* pregava a necessidade de os estudiosos investigarem a fundo a arte culinária e não se preocupar muito com as elocubrações filosóficas e literárias. *Que os estudiosos, pois, fechem os livros - e preparem as caçarolas*, dizia. Descontados os exageros, o mestre Eça tinha razão.

Mas deixemos de divagações e entremos na arte culinária mineira, tema do nosso assunto. Em Minas Gerais come-se comida típica todo santo dia. Parece muito natural, mas não é. Pelo contrário, a regra tradicional brasileira exige a presença, em cada região, de dois cardápios bem diferentes. Há o trivial, simples, para o dia-a-dia, e outro - mais trabalhoso, mais caro, mais típico - para os dias especiais. Para que os dois não se misturem, existem as leis do orçamento doméstico, da tradição e da folhinha. É que exotismo também tem hora. Até em Salvador, onde o caruru deve ser preparado no dia 27 de setembro, consagrado a Cosme e Damião, nem antes nem depois. Da mesma forma, em Belém do Pará, pato do tucupi é comida do dia do Círio de Nazaré.

Só nas velhas cozinhas de Minas o costume não vigora. Como se lá o tempo nunca penetrasse, não há - fora a fartura maior e o eventual requinte - nenhuma diferença de cardápio entre o dia de semana e o feriado nacional. O passar das gerações e dos séculos também não voga. O feijão, o angu, a couve, a lingüiça e a carne de porco continuam hoje do mesmo jeito que surgiram nos agitados dias do final do século XVII, quando os primeiros bandeirantes paulistas chegaram ao distrito do Rio das Mortes e a Ouro Preto atrás de ouro e de índios. Isto posto, surgem as primeiras perguntas. Essa eterna juventude da velha cozinha mineira, sempre viva no dia-a-dia, é vantagem ou desvantagem? Faz com que ela se torne muito pobre ou muito rica, especialmente saborosa ou de grande monotonia?

Uma das respostas mais curiosas consiste em afirmar simplesmente que o mineiro não varia porque, no fundo, não se interessa por comida.

Alceu Amoroso Lima escreveu, certa vez, que *mineiro come pouco e da comida mais simples possível. É que, em Minas a mesa é sempre um acessório desprezado pelo mineiro com sua vocação irresistível para a predominância do espírito*. Da mesma opinião é a do escritor Djalma Andrade que, na sua *História Alegre de Belo Horizonte*, desencava uma galeria de governadores e presidentes da província de Minas, todos ascetas ou inapetentes. João Pinheiro era vegetariano, Antonio Carlos atravessava o dia com uma empada, Raul Soares alimentava-se de pílulas, Francisco Sales dava-se por satisfeito com duas colheres de arroz, um pouco de chuchu, uma asa de frango. Única exceção, o presidente Juscelino, apreciador da boa mesa, sobretudo de galinha ao molho pardo e do frango com quiabo e angu.

Ainda em defesa dessa tese do mineiro asceta, há quem lembre a velha lenda sobre a gente da cidade de Mariana e sua mania de comer na gaveta da mesa. O costume de fechar rapidamente a gaveta quando chegavam visitas não seria pela avareza, como pretendem as más línguas, mas simplesmente por discrição e delicadeza, evitando que pessoas de fora presenciassem a vulgar necessidade das refeições. Em resumo, além de asceta, o mineiro seria extraordinariamente discreto nos hábitos da mesa.

Entretanto, de onde provém esse ascetismo? A historiadora Mafalda Zemela no seu livro *O abastecimento da Capitania das Minas Gerais no século XVIII* assevera que a descoberta do ouro e a localização da zona aurífera em regiões despovoadas e incultas, longe dos centros produtores de artigos alimentícios, fez com que o problema da fome fosse particularmente grave nos primeiros anos da história das minas a ponto do governador do Rio de Janeiro informar a Coroa portuguesa, em 1698, que a carência de mantimentos era tão crítica que muitos mineiros tinham sido obrigados a abandonar suas jazidas de ouro e estavam errando pelos matos com seus escravos, em busca de caça ou frutas, a fim de se alimentarem.

O fornecimento de carne era de importância vital, pois constituía a base da alimentação. A necessidade de carne bovina fez com que de S. Paulo, de Curitiba, da Bahia e de Pernambuco partissem boiadas sobre boiadas, para suprir os habitantes das Gerais. Obcecados pelo ouro, os mineiros se esqueciam de plantar e acabavam passando fome por excesso de riqueza. Havia quem se lançasse em viagens de trinta a quarenta dias em direção às cobiçadas minas, confiando na sorte da caça e acabava, literalmente, morrendo de inanição. O mesmo governador do Rio de Janeiro informava a Coroa que a cidade estava

sem o suprimento necessário de carne e farinha, pois as pessoas que costumavam supri-la de tais artigos tinham ido para Minas Gerais.

A fome de carne era tal que, nos primeiros tempos, depois de esgotados os diminutos estoques paulistas, foram para as Minas até os bois mansos, boi de carro, velhos demais para o corte. O preço da carne era rigorosamente vigiado e tabelado pelas Câmaras das cidades mineiras, com o fito de impedir a especulação decorrente da irregularidade ou da, insuficiência dos fornecimentos. Um boi de corte, que valia 2.000 réis em S. Paulo, chegava a custar até 120.000 réis em Minas Gerais. Tal situação fez com que a Câmara de Mariana em suas posturas, fixasse o preço da carne do boi e da vaca.

Foi ainda no século XVII, em função do abastecimento das minas, que surgiram os mais importantes caminhos do Brasil colonial. As tropas que percorriam estes caminhos eram freqüentemente assaltadas por criminosos e negros fugidos, o que aumentava ainda mais a penúria. Houve uma grande fome em 1698, outra em 1700 e uma terceira, a mais violenta de todas, em 1713. A circulação interna dos gêneros e utilidades que iam para Minas, causou o aparecimento da interessante figura social do tropeiro. Agente por excelência do comércio com as Gerais, era figura móvel que aos poucos foi adquirindo traços nítidos e característicos. Transformou-se em personalidade típica de nossa sociedade colonial, figurando em contos regionais, em nosso anedotário, em peças teatrais, etc. Teve um papel social e simpático de portador de notícias, mensageiro de cartas e recados. Representava um verdadeiro traço de união entre centros urbanos afastadíssimos, levando de uns para outros as novidades políticas, as informações cotidianas, correspondência, moda, etc. Não nos esqueçamos que Tiradentes foi tropeiro.

O viajante inglês John Mawe percorrendo a Capitania de Minas Gerais no início do século XIX deixou registrada a penúria da população e os traços visíveis do despovoamento em consequência do esgotamento das minas. Viajando na região do Distrito Diamantino relatou: *parei para me refrescar em uma das muitas casas miseráveis da estrada. Havia na porta um gato semi-morto de fome; a visão deste pobre animal fez-me pressentir o que me aguardava nessa moradia, cuja aparência levou-me a pensar não existir aí comida nem para os gatos. Contemplava aquela imagem de miséria e de fome, quando surgiu à porta uma pobre mulher descarnada. Pedi-lhe um copo d'água, que ela me deu. Enquanto bebia pediu-me esmola; seu aspecto exprimia já o que sua língua articulava. Dei-lhe uma porção de mantimentos, assim como uma pequena esmola.*

Numa outra ocasião visitando a vila de Itambé, comenta o viajante inglês: *humilde aldeia construída perto do lindo regato do mesmo nome. Este lugar foi outrora de grande importância, mas se tornou miserável por ter faltado o ouro em sua vizinhança. Conta-se cerca de mil habitantes, todos reduzidos ao último grau de pobreza e apatia; seu ar espantado poderia fazer tomá-los facilmente pelas sombras de seus antepassados, à procura, nas ruínas, de sua antiga fortuna. Tudo aí se apresentava com aparência dolorosa: as casas prestes a ruir, a frente das portas cobertas de ervas; e as plantas parasitas estendendo-se pela superfície dos jardins. O aspecto do lugar diferia também inteiramente do da região que eu antes passara: era árido, estéril e pedregoso.* O viajante inglês não consegue para comer senão angu e parca refeição, sempre vigiado para que nenhum pobre mais esfomeado não o roube. Mawe dirigiu-se ao chefe da povoação e fala no ar faminto do povo. *"Enquanto tiverem milho para comer e água para beber - responde secamente o comandante - não morrerão de fome".*

No auge da produção de ouro a falta de gêneros alimentícios foi sentida nas Minas Gerais. A falta de víveres e manufaturas determinou o encarecimento dos poucos existentes. A carência de gêneros causou o aproveitamento de tudo quanto pudesse matar a fome: cães, gatos, raízes, frutos do mato. Segundo Mafalda Zemella, chegou-se a até comer a larva dos lepidóteros, o chamado bicho de taquara, que só pode ser comido, quando encontrado vivo, pois do contrário é um veneno terrível.

As deficiências do abastecimento de carne na época referida, fizeram com que o porco se tornasse um animal doméstico estritamente ligado à sociedade mineira. Sua carne tornou-se a base da alimentação e seu lombo tornou-se o prato típico da cozinha mineira, completado pela couve, que medrava também no fundo dos quintais.

Os escravos se alimentavam basicamente de feijão, muitas vezes bichado e angu mal cozido. Às vezes, nem isso: só laranja com banana e farinha de mandioca. E, para quem não gostasse, chicote. A aguardente era vital para eles, pois permaneciam durante horas com o corpo mergulhado nos ribeirões manejando a bateia. Nessa época acreditava-se nas virtudes terapêuticas da pinga.

A dar crédito aos viajantes estrangeiros, como sempre os melhores cronistas dos nossos costumes, o abastecimento continuou precário durante muito tempo. Richard Burton, célebre explorador inglês que percorrera boa parte do mundo antes de chegar ao Brasil, resume impressões colhidas em Minas Gerais na segunda metade do século XIX: *poucas verduras, o leite tão caro como em Londres. As galinhas custam de três e meio a quatro xelins o*

par: a carne, ordinária, dois vinténs a libra; o porco, ótimo; o carneiro, desconhecido. Confirmando a situação, Eduardo Frieiro acrescenta: em algumas vendas, sujase sem as mínimas condições de comodidade, esfolava-se o viajante o mais que se podia, queixando-se um deles de que certa vez pagara mais pela farinha do que pelo melhor jantar em Paris.

Nas casas de família seguiu-se durante muito tempo o velho costume de esconder as mulheres dos olhos estranhos. E à mesa, recorda o historiador Rocha Pombo, *ordinariamente só sentava o dono da casa, e quando muito os filhos já casados e algum hóspede.*

O naturalista francês Saint-Hilaire conta uma experiência curiosa. Passou várias semanas como hóspede de uma fazenda sem ser apresentado às mulheres da casa. Na hora da despedida, o fazendeiro desculpou-se: *está sem dúvida surpreso, meu amigo, de que minhas filhas nunca se tenham mostrado ao senhor. Detesto o costume que me obriga a conservá-las afastadas, mas devo respeitá-lo para que não lhes prejudique o casamento.*

Ainda há pouco tempo, era comum nas festas mineiras a existência de três serviços distintos: o primeiro para os homens, o segundo para as mulheres e o terceiro para as crianças. Habitualmente comia-se com a mão. Contudo, a partir da Independência havendo hóspedes apareciam os talheres. Reinava uma predileção toda especial pela colher com a qual os convidados misturavam todos os tipos de comida nos seus pratos, formando a chamada *mixiriboca*. A expressão foi anotada pelo mesmo Richard Burton ao descrever um jantar oferecido pelo engenheiro de uma mineração inglesa nas vizinhanças de Lagoa Dourada.

Há inúmeras anotações sobre os cardápios dessa época. O médico e naturalista, Johan Emmanuel Pohl, que esteve no Brasil de 1817 a 1821, como participante de uma missão científica austríaca, descreve o trivial servido ao administrador, ao intendente e a dois feitores nas fazendas pertencentes ao Conde de Linhares, nas vizinhanças de Ouro Preto: *ao almoço, feijão preto com farinha de milho e um pouco de toucinho frito ou de carne-de-sol cozida; ao jantar, um pedaço de porco assado; na ceia, hortaliças cozidas e um bocado de toucinho para lhes dar gosto.* Pohl não diz de que hortaliças cozidas se tratava, mas eram certamente a couve ou o quiabo e, talvez, a chicória ou o almeirão. Com exceção dessas verduras, e dos grelos de samambaia e do ora pro nobis, folhas de uma trepadeira de fundo de quintal, o mineiro quase não admitia outras. Era aliás cheio de tabus e superstições. Até mesmo onde se criava gado, comenta o dr. Pohl, *os habitantes tinham como que aversão à manteiga e afirmavam que provocava vômito. Pouco se fabricava o queijo e só do tipo seco. A carne de vaca era considerada nociva à saúde.*

Mas, como acontece de hábito nessas generalizações, logo surgem dezenas de exemplos em sentido contrário. Basta lembrar que era de Minas o novo-rico mais furiosamente exibicionista de nossa história. Foi ele, João

Batista Ferreira de Sousa Coutinho, miserável sacristão de arraial, transformou-se da noite para o dia no Barão de Catas Altas, ao herdar uma prodigiosa mina de ouro. Comprou ou mandou construir casas em Ouro Preto, Sabará, Caetés, Santa Luzia e Brumado e, em todas elas, com ou sem sua presença, havia mesa farta para quem chegasse. Ao final dos banquetes, a que assistia pessoalmente, costumava quebrar tudo o que se achava sobre a mesa pelo gostinho de se exibir, no dia seguinte, comprava nova coleção de porcelanas e cristais. Morreu na miséria em 1839.

Como ele, há inúmeros outros mineiros, certamente mais refinados, mas igualmente apreciadores dos prazeres da vida e da mesa. Mesmo porque a mesa mineira é pela sua própria natureza - à base de carne e banha de porco - opulenta, consistente, sensual. Eduardo Frieiro, historiador mineiro já citado, é o primeiro a afirmar: *A comida tradicional dos mineiros nada em banha de porco. Dos assados e frituras, de todos os guisados e ensopados, das sopas, molhos e farofas, pinga a gordura em que são preparados. É certo que o angu a dispensa, e o angu com quiabo é prato dos mais apreciados pela gente de Minas. Mas muito melhor lhes parece o angu esmaltado de torresmos.*

Ao fundar o Hospício Nossa Senhora Mãe dos Homens na serra do Caraça, em 1774, o Irmão Lourenço de Nossa Senhora dedicou todo o seu empenho em fazer da Casa do Refeitório um lugar de destaque deste eremitério. Não obstante a pobreza da casa, o ermitão-mor como bom mineiro, honra-se de pôr sua mesa com a dignidade da baixela da Índia e alguns talheres de prata, talvez dos famosos prateiros de Catas Altas. A mesa é coberta pela ampla toalha de algodão das Minas Novas do Fanado e sobre ela podem ser vistas as peças de baixela da casa: colheres, garfos e facas de prata; pratos de guardanapos finos da Índia; guardanapos de pano de algodão. E os escravos começam a servir a refeição: em suas mãos vão chegando terrinas da Índia, azuis e brancas, terrinas do Porto, travessas e pratos grandes da Índia. E a clássica louça do Oriente, que os navios trazem de Macau, como lastro em seus porões vazios. Até o aparelho de café é da Companhia das Índias. Entretanto, há, às dúzias, pratos de estanho e gamelas: destinam-se aos eremitas e aos escravos. Tanto um como os outros usam pouco os talheres. Muitos ainda comem com as mãos, amassando os bocados em bolo, com farinha de mandioca, e atirando-os à boca. As raras facas - como ainda se vê até hoje em Minas, quando, em suas

bainhas, são trazidas à cintura - servem para cortar um ou outro pedaço de carne, para descascar frutas e para aparar as unhas. Em todo o Hospício, há apenas seis facas de prata.

A comida do Hospício é simples. Aquela gente é frugal e penitente. O número de terrinas sugere sopas e caldos de que tanto se servem os europeus. Mas o cardápio deve ser uniforme, simples, já se beneficiando dos gêneros e legumes da terra. Talvez pratos mais frequentes à base de farinha de milho, carne-seca, e principalmente o trelelê - típico prato carecense, constante de arroz temperado com picados de toucinho e carne de porco - tão apreciado pelos colegas do século passado, entre os quais os ex-presidentes Afonso Pena e Arthur Bernardes.

No inventário do Caraça, o único utensílio de cozinha que aparece é um espeto de ferro, indicando o uso da carne assada. As gamelas deveriam ser de pedra ou de barro, enquanto as gamelas de madeira e os canecos de cuieté prestavam igualmente os seus bons serviços, assim como os pilões para socar grãos e paçocas.

O Irmão Lourenço teve o gosto de colher e saborear frutos de suas árvores como a pera, a maçã, a cereja, a ameixa, o marmelo, assim como castanhas, azeitonas e nozes, de que dão exagerada notícia Aires do Casal e monsenhor Pizarro. Daí resultam os doces caseiros - como a marmelada - que sempre são encontrados em Minas Gerais.

No fim de sua vida, já velho, cego e doente, o Irmão Lourenço sofreu o vexame de disputar com um dos seus escravos, seu bocado de angu. De vez em quando o bondoso vigário de Catas Altas, Francisco Xavier, lhe traz bolinhos de pão-de-ló. Lourenço mastigando-os esfomeado, confrange o amigo, quando vai falando, às pressas, nas sonoras mastigadas, entrecortando as engulidas: *foi muito pouco...quando cá tornar, traga mais.*

Pobre Irmão Lourenço! Naqueles derradeiros dias, o Hospício de Nossa Senhora Mãe dos Homens é uma casa de fome. Martius quando ali esteve, em 1818, reparou a alegria do velho cenobita em recebê-lo para uma conversa alegre e descontraída. Um ano mais tarde o piedoso Irmão Lourenço entregaria sua alma ao Senhor

Entretanto, nem tudo foi tristeza na história da arte culinária mineira. Dos memorialistas brasileiros ninguém ocupou com maiores vagares sobre a riqueza dos hábitos culinários do que Pedro Nava.

Na sua Juíz de Fora, a cozinha de sua residência era *negra e encardida como convinha a uma boa cozinha mineira. Tinha um teto alto e*

incerto, de cujos barrotes algodoados de picumã desciam, em cima do fogão, as serpentes mosqueadas e lustrosas das lingüiças em carne viva; as mantas de pele de porco escorrendo gordura; e as espirais das cascas de laranja que ali ficavam defumando e secando. Escolhiq-se a lenha a dedo, fosse para a labareda violenta ou lume concentrado: calor forte para as omeletes e fritadas, brando e puxado para os molhos pardos e cozidos. E o cuscuz de fubá-doce. Feito em metade das latas de queijo-do-reino furadas a prego e onde a mistura cozia em cima do vapor de uma panela. Já do jardim se sentia o cheiro do café, do pão, do fubá, do açúcar mulatinho. Dominando todo o ambiente o odor peculiar da comida nossa de cada dia. O arroz nadando em banha de porco, cheio de lombo de porco, de orelha de porco, de rabo de porco, de pé de porco. Tutu, com carne de porco. Do angu vazado no meio da massa dourada e pegando fogo para receber, nesse côncavo, o picadinho de miúdo de porco. Das farofas cheias de rodela de ovo e de toucinho de porco. Dai o brocardo: o milheiro planta o milho. O mineiro cria o porco. O porco come o milho. O mineiro come o porco. Porco nosso, imenso e totêmico... cozido, frito, assado, recheado... almoçado, jantado, ceado, comungado, incorporado, consubstanciado. Legumes? Couve, rasgada ou fininha, abóbora, abobrinha, inhame, quiabo e cará. Nada de pimenta. Socavam-se, no almofariz, uma mistura de sal, alho e cebola, para o mês inteiro. Outros cheiros. O ácido do molho pardo dos judeus noturnos. Nava acentua que Judeu em arte culinária mineira é, em geral, nome de bóia de ceia e mais particularmente galinha de cabidela para depois das procissões e para depois das coroações de Nossa Senhora, nas noites de Maio, seu mês.

Em Minas, após o parto, a parturiente recebia uma canja de galinha e na dieta para amamentação: cerveja preta e queijo-de-minas picado no mingau de fubá. Aos agonizantes, dava-se marmelada com vinho do Porto e segundo Nava - um porrete para os que estão fazendo cera.

Em *Baú de Ossos*, Nava documenta a filiação portuguesa da doçaria das Gerais, via Convento da Ajuda - o mesmo convento de que vieram as compotas e marmeladas para o jantar festivo do Episódio de 1814 das memórias de Brás Cubas. As beatas de Juiz de Fora e arredores desciam ao Rio de Janeiro para visitar as freiras e subiam a Mantiqueira com receitas de doces, queijos e pastéis. Aliás, os mineiros sempre foram amigos de doces e quitandas, como bem lembra Eduardo Frieiro no seu livro *Feijão, angu e couve*.

Já que falamos de doces, quanta delícia. Há especialidades que permanecem secretas, guardadas no âmbito regional, como o doce de buriti feito em Pirapora amarelo-escuro, lembrando rapadura, de sabor forte. Outros ganham fama no Brasil inteiro, como o doce de leite, tanto de Araxá, Alfenas,

Muzambinho ou de Poços de Caldas. Há ainda o rocambole recheado com doce de leite em Lagoa Dourada, perto de São João del Rey e as geléias de jabuticaba em Sabará, Santa Luzia e Contagem, em torno de Belo Horizonte. Os doces de calda e de massa são especialidade de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto, mas estão presentes em todo o Estado. E é assim, variando nas dosagens, nos tempos e nas fórmulas caseiras, que o mineiro vai evitando a monotonia da mesa, aguardando a hora sempre bem vinda da sobremesa e do pão de queijo, momento de alegria em qualquer família.

Mas voltando às digressões de Pedro Nava o mesmo revela que o forno do fogão de sua avó servia só para pequenas obras como suspiro, bolo de fubá, biscoito de polvilho, assar galinha, no máximo. Para os grandes jantares, acendia-se o de barro, no quintal, a lenha queimada até as brasas. Limpo, em seguida, com vassouras de alecrim, recebia o leitão, o peru, os pernis e as galinhas.

Pergunta Nava, quem os conhece hoje? Onde estão? Responde: sumiram de todo o litoral, sumiram das grandes cidades, recuaram para o interior, como índios acossados pelo invasor. No caso, a indignidade dos fogões elétricos, a infâmia dos fogões a gás e acrescentaríamos o microondas.

A arte culinária, conforme divulga e exalta Nava, é arte doméstica, praticada pelas donas-de-casa ou sob suas ordens. Transmitidos de geração a geração, seus segredos distinguem e dignificam quem dirige a cozinha e quem zela pelo bom nome da casa. A reputação e a honra de um chefe-de-família decidem-se à mesa.

Arte longa, para uma vida breve, a gastronomia seria, no correr dos anos, tema de estudo e de prática diária na rotina do nosso memorialista. No Rio de Janeiro, conviva de Afonso Arinos, aprenderia com o embaixador Muniz de Aragão, a maneira de comer milho na espiga. Disse-lhe este: *Nava você tem de pegar um garfo em cada extremidade. Não se suja as mãos.* Médico e escritor, Nava tem em Rabelais seu melhor modelo. Com a euforia própria da época e as prerrogativas ratificadas pelo, diploma de doutor em Medicina, o criador de Pantagruel rompeu com os preconceitos e desnudou o corpo. Vitor Hugo o chamou de *poeta do ventre*.

O crítico russo Mikhail Baktine ressalta a importância da tradição oral - das praças, dos circos e dos mercados, transmutada em letra impressa e registrada por Rabelais, no diapasão popular.

Em nenhuma ilha gastronômica se preservou intato, tanto como em Minas, a tradição culinária dos antepassados. Ao término das leituras dos seis volumes de suas memórias, cerca de duas mil e quinhentas

páginas, pode-se aquilatar, num olhar retrospectivo a importância dessa permanência. Aquele que queira buscar luzes para ajuizar-lhe os méritos, que leia a obra de Pedro Nava. A revolução operada por ele no tratamento do gênero, a multiplicidade dos códigos usados, a riqueza metafórica do seu estilo tornam difícil senão impossível, reduzir ao simples trivial, o cardápio pantagruélico das Memórias. Pena que não conseguiu concluir a tarefa histórico-biográfica a que se propôs, pois se deixou dominar pelo sinistro mistério da morte, violentando a força propulsora, substituindo a esfuziante energia de comunicação pelo mutismo frustrante da inércia. Mas, ele próprio num gesto misterioso de irreflexão, ou mesmo de meditação consentida, determinou uma parada no tempo, numa fuga incompreensível dos compromissos afetivos e culturais com a sociedade brasileira ao desviar o curso de seu valioso depoimento histórico. Tirou sua própria vida num recanto da rua da Glória, Rio de Janeiro, a 14 de maio de 1984.

Todavia, de sua obra, dentre as inúmeras facetas, permanece o gosto saboroso da culinária mineira e que procuramos nestas notas noticiar alguns aspectos ao público aqui presente. Portanto, o aperitivo está servido.