

A Formação da Culinária Brasileira

Leticia Monteiro Cavalcanti

Mestre Gilberto Freyre foi o primeiro pensador a verdadeiramente valorizar nossa gente, nossos jeitos de ser, nossas manifestações culturais – dança, canto, música, pintura, artesanato, religião, sonhos, superstições. Culinária também – feita de sabores novos, juntando temperos, ingredientes técnicos e experiências da cultura do índio, do negro e do colonizador português.

Celebrando agora os 70 anos de Casa-Grande & Senzala. Livro generoso, tolerante, forte e belo (Darcy Ribeiro), de força revolucionária e impacto libertador (Antonio Candido). Seguindo o próprio roteiro traçado por Gilberto Freyre, referimos a seguir os hábitos alimentares de cada uma dessas três culturas.

A cozinha de nossos índios era composta de carne, peixe, legumes, ervas, milho, muita mandioca e alguns grãos. Folhas não. A essas folhas chamavam *cumbari*, comida de brincadeira – leve sem sabor, sem sustância. As mais de 900 tribos comim o que a terra lhes podia oferecer. Nas regiões perto do mar e dos rios – peixes, ostras, mexilhões, ameijoas, cernambis. Mais para o interior – animais das florestas, frutos e raízes. Nas sertanejas – mandioca, farinhas, milho e fubá. Eram então 5 milhões de índios, vivendo em território razoavelmente determinado. Não se deslocavam à procura de alimentos, salvo raríssimas exceções – como no tempo do caju ou da pesca de alguns peixes. Colhiam as frutas, mas não as plantavam. Conheciam o fogo e sabiam acende-lo, pela fricção de varas – que o choque pelo sílex veio só com os portugueses. Esse fogo era usado para aquecimento de ocas, como instrumen-

to de defesa ou no preparo da comida. Assavam carnes e peixes no moquém – espetos paralelos, sobre a brasa, precursores dos churrascos de hoje. Como tempero usavam pimenta. Às vezes pura. Às vezes numa mistura com sal a que chamavam *ionquet* – colocada diretamente na boca, junto às carnes. Raramente cozinham os alimentos na água. Quando o faziam, era em vasilhames de cerâmica. Não conheciam fritura – técnica aprendida bem depois, com os portugueses, que usavam para isso óleos vegetais (de oliva) e gordura animal. O doce em sua cultura vinha do mel de abelha. Consumido puro, como simples gulodice. Ou misturado a raízes e frutas, no preparo de bebidas fermentadas – como alue, acui e tiquira. Além do cauim, claro.

A cozinha dos escravos não conseguiu, por aqui, reproduzir inteiramente os sabores da terra distante. Era, com todas as limitações da condição social a que estavam reduzidos, uma culinária de senzala. A partir de meados do século XVI, e por mais dois séculos, 3 milhões e 700 mil negros chegaram por aqui. Os de Pernambuco vindos, todos, de Angola. Aos poucos foi diminuindo a população indígena, enquanto aumentava a população negra. Sobretudo porque o estagio cultural desses negros era superior ao do indígena em quase tudo – agricultura, mineração, criação de animais. No artesanato usavam madeira, ferro e cerâmica. Na culinária também. Dominavam técnicas de cocção, grelhados, assados, evaporados e defumados. Conservavam as carnes com sal, pimenta e ervas aromáticas. Para eles caca era ofício, orgulho e divertimen-

to. Caçar conferia dignidade ao congo (caçador). Faziam pirões e farinhas de sorgo. Da fécula faziam papas. E usavam muito arroz. Preferiam o alimento dissolvido – ate porque, enquanto na casa-grande se esfregava os dentes com *tiara magna*, restava aos escravos apenas alho. Era comum, para esses escravos, chegar aos 40 anos sem um dente na boca. Tudo como conta no *Trattado Único da Constituição Pestilencial de Pernambuco* do medico Joam Ferreyra da Rosa, provavelmente a primeira referencia bibliográfica (1653) da nossa alimentação. Como os índios, também esses escravos não conheciam frituras. E bebidas so fermentadas – feitas de palmeira (dendê), sorgo e mel de abelha. Alambique não, que isso e coisa de europeu. Apesar de todas as limitações, uma serie de novas receitas foi nascendo – jacuba, rapadura ou comidas de milho (e coco) – como canjicas, munguzás, angus e pamonhas. Faltando so dizer que comida de escravo era sobretudo de alegria. Comer acabava sendo um momento de festa, em meio a tanto sofrimento. Misturando, na mesa, essa comida a cantoria, dança, batuque crenças e saudades.

A cozinha portuguesa tentou reproduzir, por aqui, os ambientes de sua terra distante. Trouxeram curral, quintal e horta. Com tudo que nossos índios nunca haviam visto. No curral – boi, porco domesticado, carneiro, bode, pombo, pato, ganso. Mais galinha e, com ela, a grande novidade alimentar que foi o ovo. Cão também – sem duvida o animal domestico mais disputado por nossos índios. No quintal – cidra, limão, laranja, lima, melão, melancia, maca, figo. Na horta – acelga, alface, berinjela, cenoura, coentro, cebolinha, couve. As senhoras portuguesas trouxeram com elas suas cozinhas, tal e qual eram em Portugal. Com chaminés francesas fogões, fumeiros, pesados tachos de cobre, caldeirões, alguidares, potes. Mas tiveram aqui que fazer grandes adaptações. Primeiro dividindo a beira do fogão, democraticamente com negras e índias. Depois aprendendo com os índios que, nesse nosso clima tropical, o melhor lugar para colocar a cozinha era mesmo fora das casas. Embaixo de *puxados*. Com o que acabaram reproduzindo quase integralmente, meio sem querer, a cozinha indígena – com *jirau* (espécie de mesa com varas de madeira que servia para cortar e limpar as carnes e, também, para guardar alimentos) e *trempe* (tripé de pedra ou ferro onde se apoiava os paneloes no fogo). Ain-

da adotando utensílios que os europeus não conheciam – panelas de barro, colher-de-pau, pilões, urupemas, cuias, cabaças, ralador de coco. E, sobretudo, tiveram que se adaptar aos ingredientes da terra. Esquecendo maca, pêra, pêssego, amêndoas, pinhões, cravo, canela e gengibre. E adotando novos produtos como castanha, amendoim, coco, milho, mandioca. Alem das frutas tropicais – caju, goiaba, araçá, banana, mangaba, cajá. Tudo que a mão da cozinheira portuguesa. *Nunca se deixou alargar pela banha de tartaruga nem pelo azeite de dendê*, como disse Gilberto Freyre. Com características distintas e muito bem definidas – uma no sertão, outra no agreste, mais uma na mata e outra do mar. Mas todas formando, em seu conjunto, o retrato de uma cozinha que e simples, generosa, autentica, refinada, irredenta, forte e afirmativa como nosso povo.
