

As genealogias culinárias de Pedro Nava

Edina Regina Pugas Panichi¹

AO LONGO DE SUAS MEMÓRIAS, Pedro Nava discorreu sobre uma variada gama de assuntos navegando pela história, sociologia, antropologia, literatura, música, artes, arquitetura, moda, medicina e outras áreas. A culinária, no entanto, mereceu especial atenção em suas reminiscências. Registrou receitas de parentes e amigos e, nas suas transcrições, indica os métodos e processos de preparo dos diferentes pratos que desfilam por toda a sua obra. E o fez com todo o rigor na identificação dos temperos, molhos, odores, aparência, estimulando o apetite dos seus leitores. A descrição de assuntos culinários abrange quase todos os sentidos, ou seja, visão, audição, olfato e paladar, revelando um aguçado senso de observação e esmiuçamento da memória, pois envolve passagens que vão da infância à fase adulta. Consegue o autor pelo pitoresco da linguagem, pelo cuidado com a pesquisa e pelo vigor das imagens transferir à culinária a aplicação diligente da vocação da arte literária.

Assim como se aplica às descrições das paisagens e ao tratamento de seus personagens, Nava também se desdobra na indicação de formas, processos e métodos de preparar os mais variados pratos indicando a sua origem, os truques empregados com a variedade dos ingredientes, as diferentes composições e peculiaridades de cada receita. Para isso, guardava tudo o que pudesse ajudá-lo em suas incursões culinárias como, por exemplo, uma listagem de temperos encontrada em seus arquivos. Isso comprova que a organização e a variedade de seleção das formas que serão levadas à composição do texto escrito estão diretamente vinculadas ao conjunto de registros produzidos e armazenados.

Ao acompanhar o processo criativo de Pedro Nava, observamos os registros de suas percepções. São seus modos de apreensão do mundo que incidem sobre ele e suas seleções daquilo que o atrai e que, de algum modo, ele leva para sua obra em criação. O processo de sua escrita passa pela utilização de fichas de anotações, recortes de jornais, caricaturas, desenhos, dentre outros. Ao recompor o passado e reproduzir não só cenários, mas a sociedade, hábitos e costumes de sua época, dentre eles a culinária que tanto o atraía, as memórias de Nava ultrapassam os limites da autobiografia individual. Ao tentar concretizar a obra, o memorialista tem de recuperar as coisas vividas e, pela potencialidade do imaginário, verbalizar cenas e fatos.

Apesar dos novos e modernos hábitos e crescente individualização das ações, as refeições mantêm um caráter agregador bastante significativo. Em torno da mesa reuniões familiares acontecem, datas são comemoradas, amigos se confraternizam, festas e rituais são celebrados. O compartilhamento dos mesmos alimentos traz unicidade e identificação. Faz com que as experiências se harmonizem, mesmo que tenham origens diferentes. Nava é um controlador da estruturação dos fatos, mas é muito mais um manipulador da função estética, dramática e lírica de todas as suas lembranças, procurando demonstrar que é na mesa que se reconhecem as maneiras de comer, as diferenças entre o que se come e os modos de tal ato. Câmara Cascudo defende que é “inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”².

¹ Docente sênior do Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem da Universidade Estadual de Londrina. Pós-doutorado UFMG.

² CÂMARA CASCUDO, L. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004, p. 348.

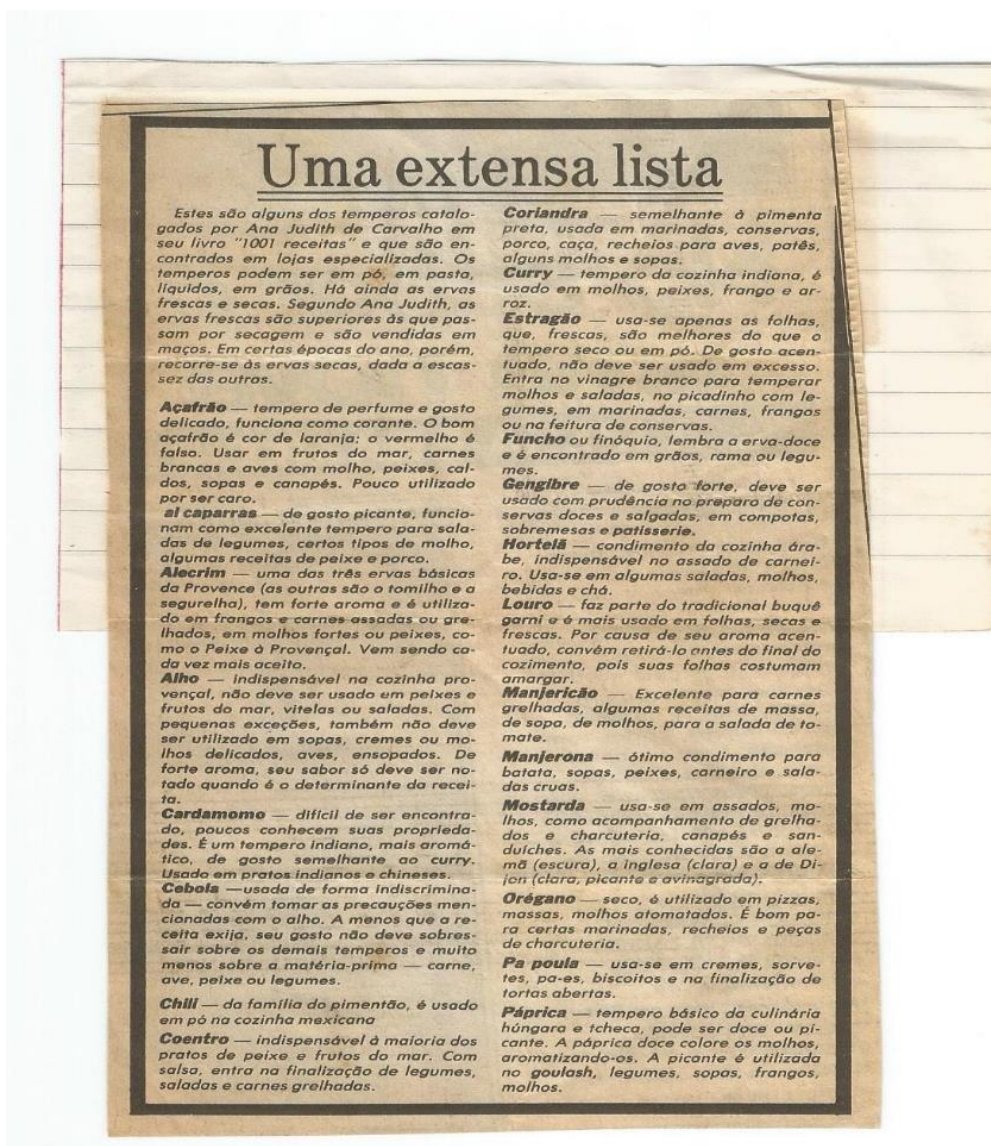


Figura 1: Recorte de jornal contendo uma lista de temperos.

Fonte: Acervo de Paulo Penido

O ritual em torno da mesa propicia a oportunidade de se promover a união e a comunhão da família e dos amigos. Segundo Eça de Queirós “a mesa constituiu sempre um dos fortes, senão o mais forte alicerce das sociedades humanas”³. Pedro Nava, em suas lembranças, enaltece as preparações culinárias que acompanhou desde tenra idade, fazendo alusão à história dos pratos, certos preparos, ocasiões especiais de degustação, repassando receitas e opinando sobre as mais diversas iguarias. À maneira de Eça, a arte de comer é explorada pelo memorialista nos seus mais variados ângulos: o saber comer, a quantia a ser comida, o comer bem, o comer mal, o comer num contexto artístico e geográfico. As receitas vêm à tona nos escritos de Nava e, nos pratos típicos de sua região, encontra a oportunidade de se reapropriar de sua terra e de sua gente, através do fio da nostalgia e da memória privilegiada

³ QUEIRÓS, E. *Obra completa*: quatro volumes. Organização geral, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Aguilar, 1997, p. 1226.

O feijão e a feijoada, nas suas diferentes variações, são explorados pelo autor à exaustão. O tio Heitor Modesto era um exímio cozinheiro e o ritual que se seguia ao preparo do prato obedecia a um minucioso processo construtivo, a exemplo da atividade coordenada exercida por um maestro. Nava destaca o tipo de grão, os ingredientes que compõem a receita e o modo de fazer. O adjetivo anteposto (o “grande” prato) busca ressaltar a importância daquilo que será descrito a seguir, pois a anteposição, além de expressar um tom emotivo engloba, ao mesmo tempo, um teor avaliativo. A enumeração, com a intenção de persuadir o leitor sobre o cuidado do cozinheiro com a escolha de sua matéria-prima, acumula termos de um mesmo campo semântico que envolvem tamanho e cor (“o feijão mais igual, mais preto, mais no ponto, grãos do mesmo tamanho e do mesmo ônix”), concorrendo para a ênfase da ideia destacada. Também a repetição do advérbio “mais”, retomada ao longo do texto, contribui para o ajuste da ideia (“a couve mais verde, a farinha mais fresca e o torresmo mais escorregadio”). Já a poetização da prosa, ou seja, a coincidência de terminação das formas verbais (“amassado”, “passado”, “livrado”, “apurado”, “misturado”), aliada aos recursos acima mencionados, permite acompanhar cenas do cotidiano traduzidas com precisão de detalhes pelo olhar arguto do autor:

Ninguém para preparar o grande prato como meu citado tio Heitor. Ele próprio ia escolher o feijão mais igual, mais preto, mais no ponto, grãos do mesmo tamanho e do mesmo ônix. Ele mesmo é que comprava o lombo e a carne de peito, a linguiça, os ingredientes de fumeiro com que ia compor e orquestrar. A couve mais verde, a farinha mais fresca e o torresmo mais escorregadio. Seu grande truque era cozinhar sem esmagar um só grão e depois de pronto, dividir em dois lotes. Tomava de dois terços e tirava seu caldo, peneirando. Um terço, esse sim! Era amassado, passado, livrado das cascas, apurado e esse caldo é que ia ser novamente misturado aos grãos inteiros. Era assim que em sua casa não se via a desonra da feijoada aguada. Toda a carne fresca, a seca e a de fumeiro eram cozidas no caldo mais ralo tirado da primeira porção. Só o lombo era sem contato, desobrigado de outro gosto senão o de sua natureza, a da vinha d’alho em que dormira e o das rodela de limão que o guarneciam. Quando havia enfiada de feriados, o Modesto preferia preparar de véspera porque, sustentava, a feijoada dormida e entranhada era mais saborosa.⁴

O regente de uma orquestra precisa estabelecer referenciais para que os integrantes do grupo que dirige possam executar uma peça musical com unidade interpretativa. Deve ainda promover a homogeneidade da expressão artístico-musical de um grupo de pessoas, mesmo que elas tenham habilidades artísticas heterogêneas. Para alcançar o seu objetivo, precisa ter domínio da partitura, percepção sonora apurada para poder distinguir o que está conduzindo, conhecimento e compreensão de estilo, gêneros, épocas, etc. O tio do autor, guardadas as devidas proporções, precisava dominar as mesmas técnicas do maestro para preparar a feijoada. Cada ingrediente entra na composição do prato na medida certa para que se estabeleça uma harmonia entre elementos tão diversos.

O maestro, assim como a pessoa que cozinha, têm um papel fundamental no plano de expressão da peça que comandam, pois a eles cabe traduzir, no caso do maestro, um emaranhado de signos musicais escritos em sons audíveis e coerentes e, no caso do cozinheiro, um conjunto de ingredientes, em obra de arte. Os gestos de um regente são basicamente universais, mas podem ser personalizados. O regente X não rege da mesma forma que o regente Y e isto é o que faz cada apresentação, de uma mesma obra, ser única, justamente pela marca pessoal de cada regente. O mesmo ocorre com o mestre-cuca. A forma de preparo do prato é a mesma, mas o

⁴ NAVA, P. *Chão de ferro*: memórias 3. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976, p. 19-20.

resultado depende do talento de quem cozinha, pois, segundo Baptista: “A regência atinge a sua plenitude quando se liberta da uniformidade rítmica e emerge da imaginação criadora do intérprete numa descrição altamente expressiva da obra”⁵. O mesmo se pode dizer do cozinheiro que, em primeiro lugar, dá a sua visão sobre o preparo do prato, respeitando os limites da receita, mas muitas vezes esses limites são muito amplos e deixam espaço para a recriação entrando aí a criatividade que afeta, positivamente, o resultado final.

Já a maneira de degustar a feijoada para melhor aproveitar o sabor é detalhadamente descrita, obedecendo às etapas de composição do prato. Só um observador atento poderia referir-se ao assunto com tanto requinte, descendo a minúcias da culinária com a segurança de um profissional da cozinha. Assim agindo, leva o leitor a conhecer os truques alimentares e experimentá-los, especialmente em relação ao prato típico nacional:

Foi ao estro de sua mesa que pus em dia a melhor maneira de degustar a imensa iguaria. Prato fundo, já se vê, de sopa. Nele se esmagam quatro a cinco (mais, menos) pimentas-malaguetas entre verdes e maduras, frescas ou danadas no vinagre. Tiram-se-lhes carocinhos e cascas, deixa-se só a linfa viva que é diluída no caldo de um limão. Esse corrosivo é espalhado em toda a extensão do prato. Então, farinha em quantidade, para deixar embeber. Retira-se seu excesso que volta para a farinheira. Sobre a crosta que ficou, vai a primeira camada de feijão e mais uma de pouca farinha. Edifica-se com superposições de couve, de farinha, de feijão, de farinha, das carnes e gorduras, e do respaldo mais espesso cobertura final de farinha. Espera-se um pouco mais para os líquidos serem chupados, aspirados, mata-borrados e come-se sem misturar. Sobre o fundo musical e uniforme do feijão, sentem-se os graves do fumeiro, o majestoso do lombo, as harmonias do toucinho e os agudos, os álacres, os relâmpagos, os inesperados do subsolo de pimenta. E só. Um prato só. É de boa regra não repetir a feijoada completa. Um prato. Um só porque o bis, como o deboche – é reprovável.⁶

Construído o prato em camadas, a feijoada completa conserva em suas sucessivas sobreposições os elementos que propiciam à mesma um sabor inigualável. A cada acorde, como na música, pode-se sentir o andamento lento e vagaroso dos defumados, o encadeamento da carne de porco e, por baixo da camada visível da edificação, a aguda, intensa e súbita tonalidade da pimenta cujo sabor picante acentua as categorias tonais da sinfonia da feijoada.

Para esclarecer ao leitor a origem do prato nacional e genuinamente carioca, Pedro Nava se esmera na abordagem do histórico e da evolução da feijoada. O rigor da pesquisa e o capricho do detalhamento fazem ver o grande suporte de conhecimentos assimilados na formação erudita de um autor que busca sempre focalizar os variados aspectos dos assuntos que aborda, distribuindo uma gama de informações e conhecimentos que assumem, no caso em questão, o feitio de uma enciclopédia gastronômica:

Com licença, um parêntese. No meu *Baú de Ossos* referi, repetindo Noronha Santos, que a feijoada completa é prato legitimamente carioca. Foi *inventado* na velha rua General Câmara, no restaurante famoso de G. Lobo, cujo nome se dizia contraído em *Globo*. Grifei, agora, o inventado, para marcar bem marcado seu significado de achado. Realmente não se pode dizer que ele tenha sido criação espontânea. É antes a evolução venerável de pratos latinos como o *cassoulet*

⁵ BAPTISTA, R. *Tratado de regência*: aplicada à orquestra, à banda de música e ao coro. 2 ed. São Paulo: Irmãos Vitale, 2000, p. 79.

⁶ NAVA, P. *Chão de ferro*: memórias 3. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976, p. 20.

francês que é um *ragout* de feijão-branco com carne de ganso, de pato ou de carneiro que pede a panela de *grés cassole* para ser preparado. Passando os Pirineus, é ainda com o feijão-branco, com um toucinho imaculado e com ebúrnea pele de porco que os castelhanos urdem suas judias-à-la-bretona. O nome mesmo mostra que o acepipe veio de fora e das Gálias. Seguindo o caminho das invasões ela atravessa Tui, Ciudad Rodrigo, Badajos, Huelva ganha Tavira, Elvas, Guarda e Valença do Minho para espalhar-se em Portugal na forma de guando cozido com porco e paio. Mestre Lobo da Rua General Câmara tomou dessa muda europeia, plantou e ela pegou aqui, no tronco da feijoada-completa-hino-nacional.⁷

Nesta passagem, vale registrar o emprego da adjetivação múltipla (“feijoada-completa-hino-nacional”) que corrobora a legitimidade da origem carioca e, extensivamente brasileira, do prato em questão.

Também confere o autor, à feijoada, *status* de obra de arte pela exuberância e exagero de sua natureza barroca. Associa o sabor da iguaria às obras de Aleijadinho e Mestre Ataíde, colocando em cotejo as suas perfeitas configurações. Também a aproxima da música ao sugerir a consonância e a associação entre seus ingredientes e a multiplicidade de sons presentes no conjunto variado e harmônico de uma peça musical:

Barroco – eis o termo. Porque como obra de arte (e levando em conta que “... *Baudelaire avait bien dit que les odeurs, les couleurs et les sons se répondent ...*”) a Feijoada Completa Nacional está para o gosto como os redondos de São Francisco de São João-del-Rey, a imobilidade tumultuária dos Profetas de Congonhas do Campo e a Ceia de Ataíde, no Caraça, estão para os olhos. Ainda barroco e mais, orquestral e sinfônico, o rei dos pratos brasileiros está para a boca e a língua como, para o ouvido – as ondulações, os flamboiantes, os deslumbramentos, os adejamentos, a ourivesaria de chuva e o plateresco dos mestres mineiros de música sacra e do Trio em dó maior para dois oboés e corn Inglês – Opus 87 de Ludwig van Beethoven.⁸

Partindo da visão de Baudelaire para quem os odores, as cores e os sons se comunicam, Pedro Nava lança mão da analogia, princípio norteador da adequação, a fim de amparar as correspondências que estabelece. Estão presentes em sua criação uma coerência e uma espécie de unidade de plano que tornam possível aos elementos se correlacionarem de forma harmônica. Assim, o sabor da feijoada condiz com aquilo que os olhos podem captar do artístico distintivo da arquitetura, da escultura e da pintura. Da mesma forma, na degustação, os deslocamentos da boca e da língua são condizentes com aquilo que os ouvidos conseguem apreender não só da música sacra, mas também de peças clássicas com seus movimentos e andamentos variados. O raciocínio analógico oferece certa dose de probabilidade de correlações e, por exigir um salto muito grande, abre espaço para a invenção tanto artística quanto científica. Favorece a percepção de semelhança entre coisas diferentes e se estabelece na construção de nexos baseados na transferência de informação ou significado entre ideias já existentes, pois segundo Melo: “É a analogia que permite as comparações, as metáforas, a explicação de uma coisa por outra”⁹.

Analisa, ainda, a adaptabilidade do prato e as suas variações em diversas partes do país, todas experimentadas e aprovadas pelo apurado paladar do memorialista. Cabe aqui uma

⁷ Ibidem, p. 18-19.

⁸ Ibidem, p. 21.

⁹ MELO, G. *Ensaio de estilística da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Padrão, 1976, p. 81.

observação de Brillat-Savarin ao se referir a pessoas envolvidas na arte da boa mesa: “há indivíduos a quem a natureza recusou uma delicadeza de órgãos ou uma capacidade de atenção sem as quais as iguarias mais gostosas passam despercebidas”¹⁰. Não é, absolutamente, o caso de Pedro Nava. Nas casas de parentes e amigos, o autor também observa que a receita variava de acordo com os hábitos de cada região e a inventividade dos anfitriões, que a faziam parecer única a cada estância do diversificado circuito culinário:

A falação é a mesma, só difere o sotaque. Conheço essas recriações de gênio. A maranhense e piauiense que saboreei na casa de *tio* Ennes e de *tia* Eugênia e que reencontro na fabulosa cozinha de Nazaré e Odylo Costa, filho. A cearense, de minhas tias paternas e de minha prima Rachel de Queiroz. A pernambucana, de Dona Maria Augusta e do Seu José Peregrino Wanderley Cavalcanti – pais de meu irmão Joaquim Nunes Coutinho Cavalcanti – o sempre bem lembrado. A baiana, da tia de minha mulher, Dona Elvira Couto Maia Penido, com a suntuosidade de sua rabada; dos anteparos de sua costela de vaca; do seu arco-íris de açafraão, gengibre, cravo, coentro, cebola, salsalho; e com seu fogo de artifício pimenta-malagueta curtida no dendê. A mineira, de minha Mãe; a paulista, de Dona Luísa Novo Rodrigues. As ecléticas, fazendo aliança Pernambuco-Minas-Rio, como a de Maria do Carmo e José Nabuco, ou só Minas-Rio, como a de minha casa, na Glória, por obra e graça de artistas exímias, como Adélia Maria da Conceição e Rosalina Ribeiro; ou como novamente as da casa de minha Mãe, já no Rio, quando ela abjurou o feijão-mulatinho para converter-se ao preto, ao bom, ao feijão de Uberaba.¹¹

Outras receitas culinárias são registradas por Pedro Nava, comprovando que são inúmeras as lembranças em que o alimento está vinculado ao prazer de um momento. Comemorações especiais demandavam receitas adequadas aos hábitos cultivados pelos amigos e familiares. O *modus operandi*, os ingredientes, a tonalidade, a compleição e o ponto exato dos pratos servidos na última semana da quaresma são descritos com a certeza adquirida de quem observou e internalizou o que viu, complementado pelo prazer de quem provou e aprovou. As várias opções gastronômicas criam hábitos culturais vinculados a certas festas que exigem uma culinária única:

A Semana Santa, por exemplo, vinha com o feijão doce de leite de coco, à moda da Bahia. Não levava quase sal, mas sim uma pedalada de açúcar – empurrando no sentido do gosto natural. Vinho, entre doce e acidulado – Grandjô. Ainda do mesmo ciclo, as fritadas de camarão, de marisco, as moquecas abaciais e o famoso arroz-e-peixe, criação de meu tio Heitor. A receita? Cabeça de peixe carnuda, camarões gigantes, folhas de repolho – tudo cozido num arroz graúdo, lustroso, entre leite e prata embaçada. Tinha de ficar mole, mas não molhado, pegando um pouco, mas sem embolar. Tempero, os que não dessem cor e deixassem ao prato brancura só quebrada pelos riscos vermelhos da argola dos camarões.¹²

O mexidinho, comida típica de Minas, também mereceu lugar de destaque nas reminiscências de Pedro Nava. Em carta a nós enviada em 17 de junho de 1983, o autor nos

¹⁰ BRILLAT-SAVARIN, J. *A fisiologia do gosto*. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, p. 147.

¹¹ NAVA, P. *Chão de ferro: memórias 3*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976, p. 19.

¹² *Ibidem*, p. 85.

repassa, com os fundamentos históricos da tradição mineira, a chave do esquema culinário de seus antepassados que atravessou gerações e permanece a serviço de seus descendentes.

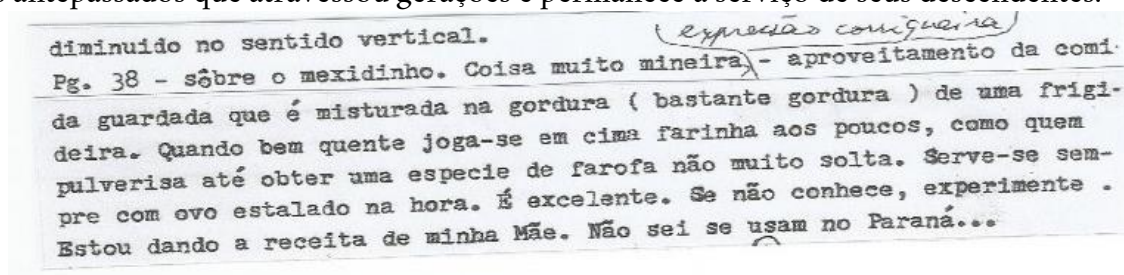


Figura 2: Carta de Pedro Nava trazendo a receita do mexidinho.
Fonte: Acervo da autora.

Em suas memórias, o autor apura a receita em detalhes:

E a Laura levantava, aticava o fogo, fervia a banha onde refogava os restos do feijão, do angu, do arroz, da carne seca, do cará, punha mais sal, misturava um ovo, nacos de toucinho, rodela de lingüiça e de banana-ouro. Depois ia jogando a farinha, aos poucos e num instante o mexidinho estava pronto. Antes uma lambada de cachaça¹³.

Nava vale-se de um estilo que não apenas descreve. A volúpia pelos odores e sabores da cozinha mineira, em especial dos sobrepastos, leva o autor a relembrar a tipologia, a cor, a aparência e o formato dos doces que enchiam a mesa de Inhá Luísa, sua avó materna:

E que doces ... Os de coco e todas as variedades, como a cocada preta e a cocada branca, a cocada ralada ou em fita, a açúcarada no tacho, a seca ao sol. Baba-de-moça, quindim, pudim de coco. Compota de goiaba branca ou vermelha, como orelhas em calda. De pêssego maduro ou verde cujo caroço era como um espadarte no céu da boca. De abacaxi, cor de ouro; de figo, cor de musgo; de banana, cor de granada; de laranja, de cidra, de jaca, de ameixa, de marmelo, de manga, de cajá-mirim, jenipapo, toranja. De carambola, derramando estrelas nos pratos. De mamão maduro, de mamão verde – cortado em tiras ou passado na raspa. Tudo isto podia apresentar-se cristalizado – seco por fora, macio por dentro e tendo um núcleo de açúcar quase líquido. Mais. Abóbora, batata-roxa, batata-doce em pasta vidrada ou pasta seca. Calda grossa de jamelão, amora, framboesa, araçá, abricó, pequiá, jabuticaba. Canjica de milho verde tremendo como seio de moça e geleia de mocotó rebolando como bunda de negra. Mocotó batido, em espuma que se solidifica – para comer frio. Pamonha na palha – para comer quente, queimando os dedos. Melado¹⁴.

Ao falar dos doces, percebemos a veemência de Nava em relação aos conhecimentos demonstrados neste setor. O autor, com a preocupação de exaurir cada detalhe, também procura passar ao leitor as orientações para se alcançar os resultados de cada receita. Desfila uma variedade de frutas, algumas pouco conhecidas, que resultam nas diversas compotas comunicando excitação gustativa e estímulo do paladar.

A observação das goiabas em calda lembrando orelhas, o caroço do pêssego agindo como espadas cortantes no céu da boca e a carambola derramando estrelas, reflete a plasticidade do

¹³ NAVA, P. *Baú de ossos: memórias 1*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983, p. 193.

¹⁴ *Ibidem*, p. 185.

raciocínio do autor em que estímulos visuais são transmutados em signos verbais pelo jogo das analogias e associações. Os doces também denotam algo de estético e erótico no momento em que o autor relembra a canjica “tremendo como seio de moça”, e a geleia “rebolando como bunda de negra”.

Já a *batida* cearense era alquimia da cozinha de Dona Nanoca, avó paterna do autor. Ela, como uma sacerdotisa, procedia às pulverizações, aos decantamentos, às misturas e às cocções que resultavam nas sobremesas inigualáveis e jamais esquecidas pelo garoto de então:

“Batida”, no Sul, é o aperitivo feito com pinga, limão e açúcar, a clara facultativa posta em neve, o gelo contado, pesado e medido e o gênio que transforma esses ingredientes pobres na bebida altiva e já simbólica, que não pode ter gosto nem cheiro de cachaça, do limão, do açúcar ou do ovo que nela entraram e passaram por mutação. “Batida”, no Ceará, é uma rapadura especial, feita com melado sovado e arejado a colher de pau, até o ponto de açucarar. Com o que também perde o gosto de rapadura. Vira noutra coisa devido à versatilidade do açúcar, que é um em cada consistência, e que é ainda um a quente e outro a frio. Que é ostensivo ou discreto, acessório ou predominante, substantivo ou adjetivo segundo se combine ao duro, ao mole, ao líquido, ao pulverulento, ao pastoso, ao espumoso, ao *sol* e ao *gel*¹⁵.

Os pares de adjetivos indicando a maior ou menor intensidade e/ou importância do açúcar nas variadas receitas (*ostensivo ou discreto, acessório ou predominante*) ganham um toque singular e inusitado quando o autor junta a esses a distinção *substantivo e adjetivo* causando uma inesperada, mas semanticamente perfeita, união de elementos necessários ao objetivo que pretendia alcançar, pois conforme Montanari:

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo¹⁶.

É espantoso o domínio que Pedro Nava demonstra a respeito da versatilidade do açúcar e a propriedade que tal substância possui de impressionar o paladar. Explora sua textura, densidade e consistência como se fora um exímio confeitoiro:

Compor com o açúcar é como compor com a nota musical ou a cor, pois uma e outra variam e se desfiguram, configuram ou transfiguram segundo os outros sons e os outros tons que se lhes aproximam ou avizinham. É por isso que tudo que se faz com açúcar ou se mistura ao açúcar pede deste a forma especial e adequada – que favoreça a síntese do gosto. A rapadura comum tem uma doçura imperiosa e profunda, quase igualada pela do mascavo. Quando umedecidos e um pouco passados, à doçura de ambos junta-se – levantando-a – ténue travo alcoólico. Isso se percebe um pouco menos no açúcar mulatinho. O melado, além de violência no gosto, tem o macio do veludo na consistência e ele que é lento e majestoso na tigela, torna-se ágil na língua e adquire difusibilidade semelhante à

¹⁵ Ibidem, p. 42.

¹⁶ MONTANARI, M. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Senac, 2009, p. II.

dos queijos mais afinados e dos mais radiosos vinhos. Gosto e cheiro se combinam como em sentido único, diante da rapadura, do mascavo e do mulatinho. Gosto, cheiro e tato, no caso do melado. No princípio só tato, no fim só gosto, quando se trata dos açúcares cândi, cristalizado e refinado que começam, no dente, como vidro moído, areia grossa e poeira fina – para chegarem à língua em espumosa e gorda doçura. Cada açúcar no seu lugar, cada açúcar na sua hora. É por isto erro rudimentar querer classificar os açúcares em superiores, inferiores, de primeira, de segunda. Esse é o critério de quem os vende e não de quem os degusta. Só se pode fazer melado, com rapadura. Só com ela se tempera café forte e autêntico. Só se pulveriza doce seco com o cristalizado. Só com o mulatinho se obtém o bom café-com-leite-de-açúcar-queimado. Para doce de coco, baba-de-moça e quindim – o refinado. Para o de mamão verde, idem. Idem, ainda, para a cocada branca seca ao sol e para a cocada em fita. Para as cocadas raladas de tabuleiro e de rua – açúcar preto. E assim por diante...¹⁷

Ao explorar a textura do açúcar, o autor demonstra que ao interagir com outros ingredientes, tal substância dá consistência, densidade, cor ou aparência às receitas, promovendo uma variedade de estruturas. Enaltece a capacidade de o ingrediente modificar os sabores, pois o mesmo pode ser usado para atenuar ou intensificar o gosto dos alimentos, equilibrando estes mesmos sabores. Chama a atenção para a consistência do açúcar ensinando que além de garantir a textura dos alimentos, o componente é também responsável para dar corpo a certos preparos, como algumas bebidas e doces variados.

No fim das festas de junho, para acompanhar a abóbora da noite de São João (iguaria recheada de rapadura, envolta em folhas de bananeira e enterrada para assar debaixo das fogueiras), era servida uma bebida considerada venerável pelos mineiros. Ao dar a receita, Pedro Nava age como o cozinheiro que pensa no prazer que irá causar naquele que desfruta de sua arte e, ao fazê-lo, parece mais considerar o prazer que o seu texto poderá produzir naquele que o lê:

Aí ficava duas, três horas e quando saía dessa moqueada, [a abóbora da noite de São João] tinha cheiro de cana queimada e gosto ainda mais profundo que o das castanhas. Comia-se no fim das festas de junho bebendo crambambali e cantando até cair ao pé das brasas que morriam. O *crambambali* é bebida sagrada – um quentão legitimamente centro de Minas. A receita? Uma travessa cheia de pinga, rodela de limão, lascas de canela e rapadura. Toca-se fogo na cachaça e deixa-se esquentar bastante. Apagar, coar e servir em canequinhas de gomo de bambu. Ela teve, aí pelos vinte, pelos trinta, uns tempos de voga no Rio, quando foi adotada em casa de Eugênia e Álvaro Moreyra, que a descobriram no relato dos viajantes do princípio do século passado. Até que Manuel Bandeira espalhou esse segredo de estado pelas colunas do *Para Todos*.¹⁸

A descoberta do crambambali pelo casal Eugênia e Álvaro Moreyra certamente ocorreu pela leitura de um artigo publicado por Teixeira Soares na *Revista Movimento Brasileiro*, em 1930. Intitulado “Teixeira Soares: Relendo Burton”, o artigo trata da figura do Capitão Richard Burton, um dos homens que mais divulgou o nome do Brasil no estrangeiro. Tratava-se de um viajante notável, espírito cosmopolita, de vasta cultura e que percorreu as terras altas de Minas e todo o Vale do São Francisco. Encheu-se de simpatia pela nossa terra e pela doçura de nossa gente. O livro de Burton (dois volumes) referentes ao nosso país recebeu o título *Explorações das Terras Altas do Brasil*, tendo sido lançado, em Londres, em 1869. O viajante elogia a riqueza da língua,

¹⁷ NAVA, P. *Baú de ossos: memórias 1*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983, p. 43.

¹⁸ *Ibidem*, p. 186.

discute origens vocabulares e chega a pregar a poligamia como uma forma rápida de povoamento de um país tão jovem. Burton assistiu aos festejos de São João em Lagoa Dourada, em Minas. Aí descobriu o crambambali, o pai de todos os coquetéis modernos que se bebem nesta terra:

O crambambali é feito com uma garrafa de rum vertida numa terrina, misturada com assucar, a que se adiciona um pouco de assucar. Põe-se fogo. Aos poucos, acrescenta-se uma garrafa de vinho de porto e, quando as chamas desaparecerem, jogam-se pimenta e fatias de limão. Assim, tem-se o perfeito “crambambali”¹⁹

Em alguns momentos, no entanto, o comer mal invade as reminiscências de Pedro Nava quando este rememora o cardápio servido aos internos doutorandos do Sanatório São Lucas, em Belo Horizonte. Os pratos repetiam-se, conforme os dias da semana, e a apresentação de alguns deles não agradava aos futuros médicos que os denominavam de forma “porca”, como confessa o autor: “Assim uma canja denominada *diarréia riziforme*, uma sopa de *petit-pois* que chamávamos de *empiema*, um bolinho de carne, de *mioma uterino* e certo rosbife, de *bartolinite aguda*”²⁰.

Transportados para a área médica, a denominação dada aos pratos dá uma clara ideia de sua apresentação. Traduz-se aquilo que toca, de acordo com o objetivo imediato, ou seja, o que suscita, nas palavras de Plaza, “afinidade eletiva”²¹. No caso de Pedro Nava, a medicina exerceu grande influência na sua forma de traduzir as ideias.

O envolvimento da família nas refeições é também explorado pelo autor:

A mesa do pai de meu tio Heitor era alegre, toda clara dos talheres e trinchantes e conchas reluzentes, das grandes toalhas adamascadas, dos guardanapos do tamanho de lençóis – de amarrar no pescoço ou enfiar a ponta no colarinho. Tudo reluzia de limpeza, era azulado de anil e rijo da água de goma. No centro, fruteira *belle-époque* ou pote de barro com avencas folhudas e densas. A boa comida impõe o bom bragal e este e ela exigem bons modos à mesa. Era assim que nunca vi ninguém comer mais gostoso que a família Modesto. Demoradamente. Mastigação minuciosa e técnica – quase voluptuosa. Pouca fala. Comentário, um ou outro. Esse molho-pardo está o suco. Gente! Esse porco está divino. Esse mocotó, do céu. Faz favor. D. Isaura, mais um pouco de tutu, sim, bastante torresmo e ovo duro. Cada um arrumava bem seu prato, tudo em seu lugar, só misturando, por exemplo, arroz, feijão, farinha, às pequenas porções e à hora de esculpir o módulo compacto sobre o garfo. Apresentação da comida, sua arrumação por cada um, seu modo de servir-se e comer – tudo isto são primores que concorrem artisticamente na participação da função visual no apetite, primeiro, na digestão, depois²².

A comida representa todo um conjunto simbólico de relação familiar e a mesa propicia um espaço de sociabilidade, convertendo-se num local de confraternização e aproximação dos comensais. Segundo Boutaud, “o espaço comensal permanece um lugar central de expressão da identidade. Ele reúne em redor da atividade alimentar, une e reforça os vínculos entre os indivíduos”²³. A refeição exerce um papel importante no fortalecimento não só dos elos

¹⁹ SOARES, T. Teixeira Soares: relendo Burton. In: *Revista Movimento Brasileiro*, ano 2, n. 15, Rio de Janeiro: Typographia do Anuario do Brasil, 1930, p.11.

²⁰ NAVA, P. *Beira-mar*: memórias 4. Rio de Janeiro: José Olympio, 1979, p. 349.

²¹ PLAZA, J. *Tradução intersemiótica*. São Paulo/Brasília: Perspectiva; CNPQ, 2001, p. 34.

²² NAVA, P. *Chão de ferro*: memórias 3. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976, p. 85.

²³ BOUTAUD, J. Comensalidade: partilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Org.). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Editora Senac, 2011, p. 1222.

familiares, mas também das amizades, reforçando os vínculos sociais que nos unem em grupos. A partilha do mesmo alimento traz unicidade e comunhão, exercendo um papel agregador de grande significância. Os rituais que cercam o comportamento à mesa revelam, ainda, as dinâmicas sociais e o cotidiano de cada povo, de cada cultura e de cada região.

O comportamento à mesa, na casa da família Modesto, reforça tal teoria se considerarmos os rituais descritos por Pedro Nava: os bons modos que a comida e a apresentação da mesa exigem por parte dos comensais, o jeito de comer, a forma de mastigação, a economia de conversa durante a refeição, a apresentação da comida, sua distribuição no prato e o modo de cada um servir-se e comer. Segundo Beck²⁴ “não existe prazer de comer sem o gosto da estética. Não me refiro apenas à estética da matéria-prima, mas também àquilo que está em torno ao prato: onde e como servi-lo”. A observação feita pelo memorialista a respeito das grandes toalhas adamsadas remete ao ambiente *belle-époque* que envolvia as famílias abastadas de então. Tais toalhas eram opções clássicas e sofisticadas para cobrir a mesa e dar um toque especial à decoração da casa. O adamsado é um tecido que tem como características uma elaborada combinação de formas e fios que fazem desenhos com elementos da natureza e apresenta lavrados e ornatos em seda. O nome vem de Damasco, não a fruta, mas a capital da Síria de onde as famílias nobres do Ocidente encomendavam o tecido diferente e rico. Segundo Visser²⁵, desde o século XVII a toalha branca adamsada era a considerada adequada para jantares formais. Já os guardanapos (identificados pela hipérbole *do tamanho de lençóis*), para serem amarrados ao pescoço ou ajustados ao colarinho, comprovam que ao se observar a alimentação de um grupo de pessoas, é possível traçar uma relação direta entre os hábitos alimentares e o cotidiano de uma determinada época. Reforça essa posição a afirmação do autor de que “a boa comida impõe o bom bragal”, reforçando a importância do enxoval que acolhe e envolve a refeição.

Pedro Nava cita inúmeras vezes o sequilho, iguaria muito servida nas casas de seus familiares no café da manhã e lanche da tarde, e também muito comum nas padarias de então:

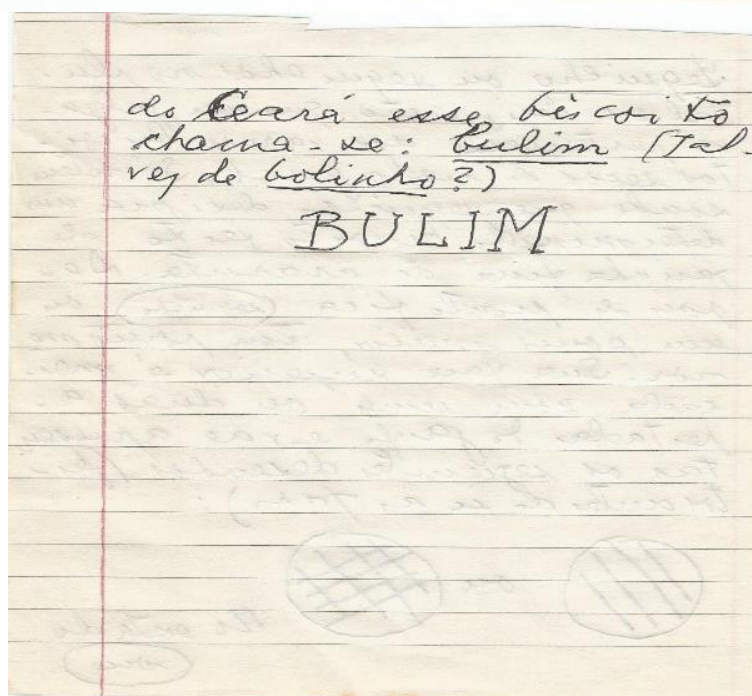
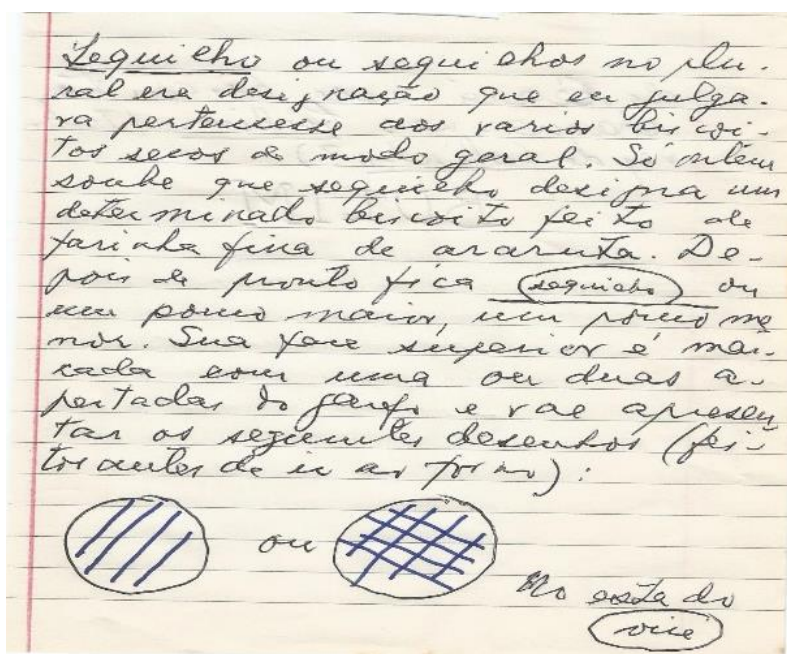
Fazia o trajeto ora com tia Alice, ora com tio Salles, com os dois, sozinho, até à esquina deste logradouro onde havia uma padaria, que frequentávamos e onde nos sortíamos de biscoitos, bolachas e craquenéis. Lembram? Craquenel era um sequilho torrado por fora, pulverulento por dentro que o calor do fogo arredondava em corola, avivava a cor das pétalas e transformava num pequeno girassol.²⁶

Achava, porém, até a década de 1980, quando faz uma anotação em um de seus cadernos, que tal designação fosse dada a qualquer tipo de biscoito: “Sequilho ou sequilhos no plural era designação que eu julgava pertencer aos vários biscoitos secos de modo geral. Só ontem soube que sequilho designa um determinado biscoito feito de farinha fina de araruta. Depois de pronto fica sequilho ou um pouco maior, um pouco menor. Sua face superior é marcada com uma ou duas apertadas de garfo e vai apresentar os seguintes desenhos (feitos antes de ir ao forno). No estado do Ceará esse biscoito chama-se: bulim (talvez de bolinho?)” BULIM

²⁴ “Non esiste piacere di mangiare senza il gusto dell’estetica. Non mi riferisco sola all’estetica dela materia prima, ma anche a ciò che esta intorno al piatto: dove e come servirlo”. BECK, H. *L’ingrediente perduto, la filosofia e la passione di un gran maestro del gusto*. Milano: MONDADORI, 2009, p. 50.

²⁵ VISSER, M. *O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneira à mesa*. Trad. Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

²⁶ NAVA, P. *Balão cativo: memórias 2*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 198, p. 247.



Figuras 3 e 4: Anotações sobre o sequilho
Fonte: Acervo de Paulo Penido

A descrição de assuntos culinários não fugiu ao minucioso processo de reconstrução que permeia toda a obra de Pedro Nava. Ao documentar e difundir as práticas que envolvem o ato de cozinhar e de comer a partir de suas vivências, e não a partir do domínio técnico, pois era médico e não era dado a esse passatempo, identificou como se davam as combinações de sabores, as fusões dos produtos utilizados, a perpetuação das receitas da família, assim como as inovações colocadas em prática por parte de alguns de seus parentes, além das técnicas de preparo dos pratos da sociedade da época, ou seja, início do século XX. Também descreveu em detalhes os ritos e cerimoniais exigidos durante as refeições, o comportamento dos comensais e os serviços

de mesa. Assim agindo, comprova que as sensações que caracterizam o alimento, sejam elas olfativas, visuais ou gustativas, não estão apenas relacionadas ao prazer que a comida provoca, mas ainda às reminiscências dos ambientes e situações vividos na infância e/ou a momentos especiais de nossas vidas.

Referências bibliográficas

- ALVES, Dário Moreira de Castro. *Era Tormes e amanhecia*: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queiroz. Lisboa: Edição LBL, 1992.
- BAPTISTA, Raphael. *Tratado de regência*: aplicada à orquestra, à banda de música e ao coro. 2 ed. São Paulo: Irmãos Vitale, 2000.
- BECK, Heinz. *L'ingrediente perduto, la filosofia e la passione di un gran maestro del gusto*. Milano: MONDADORI, 2009.
- BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: partilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Org.). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.
- CAMARA CASCUDO, Luís. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- MELO, Gladstone Chaves de. *Ensaio de estilística da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Padrão, 1976.
- MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha*: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.
- NAVA, Pedro. *Bau de ossos*: memórias 1. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983.
- _____. *Balão cativo*: memórias 2. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- _____. *Beira-mar*: memórias 4. Rio de Janeiro: José Olympio, 1979.
- _____. *Chão de ferro*: memórias 3. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976.
- PLAZA, Júlio. *Tradução intersemiótica*. São Paulo: Perspectiva; (Brasília): CNPQ, 2001.
- QUEIRÓS, Eça de. *Obra completa*: quatro volumes. Organização geral, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Aguilar, 1997.
- SOARES, Teixeira. "Teixeira Soares: relendo Burton". In: *Revista Movimento Brasileiro*, ano 2, n. 15, Rio de Janeiro: Typographia do Annuario do Brasil, 1930, p.10-11.
- VISSER, Margaret. *O ritual do jantar*: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Trad. Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

Recebido em: 28 de fevereiro de 2018.

Aceito em: 31 de outubro de 2018.