

farofa, uma alegria popular

sabrina sedlmayer

AUTORA DE 100 RECEITAS SEM LEITE E DERIVADOS

autêntica

Copyright © 2020 Sabrina Sedlmayer

Todos os direitos reservados pela Autêntica Editora Ltda. Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, seja por meios mecânicos, eletrônicos, seja via cópia xerográfica, sem autorização prévia da Editora.

EDITORAS RESPONSÁVEIS

Rejane Dias

Cecília Martins

REVISÃO

Aline Sobreira

FOTOGRAFIAS

Sabrina Sedlmayer

PROJETO GRÁFICO

Diogo Droschi

DIAGRAMAÇÃO

Guilherme Fagundes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Sedlmayer, Sabrina

Farofa, uma alegria popular / Sabrina Sedlmayer ; fotografias
Sabrina Sedlmayer. -- Belo Horizonte : Autêntica, 2020.

ISBN 978-65-5928-000-1

1. Alimentação - História 2. Antropologia nutricional
3. Culinária (Farofa) 4. Culinária (Receitas) 5. Cultura brasileira
6. Cultura popular I. Sedlmayer, Sabrina. II. Título.

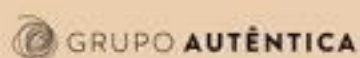
20-49596

CDD-641.5

Índices para catálogo sistemático:

1. Culinária : Receitas : Economia doméstica 641.5

Cibele Maria Dias - Bibliotecária - CRB-8/9427



Belo Horizonte

Rua Carlos Turner, 420

Silveira . 31140-520

Belo Horizonte . MG

Tel.: (55 31) 3465 4500

São Paulo

Av. Paulista, 2.073 . Conjunto Nacional

Horsa I . Sala 309 . Cerqueira César

01311-940 . São Paulo . SP

Tel.: (55 11) 3034 4468

www.grupoautentica.com.br

- 9. **saudações à farofa**

- 13. **a mandioca**

- 33. **o milho**

- 53. **farofas para dias quaisquer**
 - 55. ovos
 - 57. alho
 - 59. cebola
 - 61. couve
 - 63. banana
 - 65. cenoura (com ovos/com linguiça/com milho)
 - 66. cenoura e banana
 - 67. quiabo e ovos
 - 69. alho-poró
 - 70. abobrinha
 - 71. salsão
 - 73. bacon e alho
 - 75. vagem
 - 77. coentro
 - 79. brócolis e alho
 - 81. guandu (andu) ou feijão verde
 - 83. torresmo
 - 85. carne de lata
 - 86. matula de viagem
 - 87. carne de sol com cebola roxa
 - 89. milho verde
 - 91. pequi
 - 93. roupa suja
 - 95. ovos duros
 - 96. dendê
 - 97. rala queijo
 - 99. paçoca

101. farofas para dias de festa

- 103. perfumada
- 105. pistache
- 107. parma e ovos
- 108. ervas do quintal
- 109. fora do comum
- 111. miúdos
- 113. misturinha
- 115. castanhas e frutas secas
- 116. parma com mel
- 117. coco queimado
- 119. camarão e coco
- 121. farofa d'água
- 122. predileta para o churrasco
- 123. cebolas caramelizadas
- 125. maracujá
- 127. pernil com abacaxi
- 129. sardinha picante com tomates secos
- 131. castanhas-de-caju (xerém)
- 133. abacaxi (uvas-passas/ovos/bacon)
- 135. linguiça picante

137. Agradecimentos

139. Referências



Escute esta iguaria em forma de playlist e seja embalado por uma formidável seleção de canções da MPB capazes de descrever, em termos culturais e simbólicos, o lugar e a importância da mandioca, do milho e de suas respectivas farinhas em nossas vidas.

saudações à farofa

Cresci na convivência com as farinhas, nas feiras populares, e comendo todo tipo de farofa, em casa. Desde a trivial, de manteiga e cebola, passando pela de domingo, que costumava ir além dos três ingredientes básicos que geralmente a constituem (gordura + farinha + qualquer outra coisa). Também havia a do Natal, de miúdos, inesquecível. Muito tempo depois, quando li o conto “Peru de Natal”, de Mário de Andrade, entendi que o recado do narrador era ensinar uma maneira de trazer a felicidade familiar de volta após a morte do rabugento pai. E ali tive a sensação de que a farofa era uma mistura que ia bem além dos ingredientes. O personagem aprendera a fazer a farofa de miúdos fora da sua casa melancólica, e a ceia de Natal era um pretexto para jogar a tristeza momentaneamente para o lado: “havia de ser com duas farofas, a gorda com os miúdos, e a seca, douradinha, com bastante manteiga. Queria o papo recheado só com a farofa gorda, em que havíamos de ajuntar ameixa preta, nozes e um cálice de xerez, como aprendera na casa da Rose, muito minha companheira. Está claro que omiti onde aprendera a receita, mas todos desconfiaram”.

No mesmo bloco da memória também se encontram outras duas farofas. Uma reprimida durante muito tempo, mas vamos lá: fui uma criança asmática e tive problemas no coração. Solidão, silêncio, repouso, leitura, essas coisas. Um dia, a cozinheira do meu amigo, que

era também meu vizinho, aconselhou-me a comer farofa de tanajuras para sarar todos os meus males (que pareciam pesados demais, na altura). Relutei um bocado, mas me lembro de ter aprendido rapidamente o mantra, a canção que embalava a caçada às formigas, e de ter adorado sair pelas ruas, após as primeiras chuvas, cantando: “Cai, cai, tanajura, na panela de gordura!”. Confesso que mesmo reconhecendo-as bem torradinhas, crocantes, nunca mais quero repetir tal experiência. Fiquei sem provar maionese por mais de 10 anos, porque toda vez que comia me lembrava exatamente do gosto das saúvas.¹ Há outra reminiscência mais feliz e que é quase uma performance: era uma espécie de matula que levávamos, em uma grande lata de alumínio, nas longas viagens rumo à praia, no verão. Essa era incrível, e tenho dela muitas saudades: tinha pedaços inteiros de frango caipira corado e suculento, com muito tempero verde, quase molhada, com um pouquinho de pimenta, e comíamos em trânsito, todos juntos, sem vergonha.

Sei que o termo “farofeiro” se aplica perfeitamente a esse episódio. O farofeiro é aquele que se espalha, como a farinha. Usamos a palavra para definir a pessoa que frequenta a praia e leva o farnel de casa. Pejorativamente é também sinônimo de bagunceiro, loroteiro, conversador, jeca, fanfarrão, sem noção, que suja os lugares deixando um rastro de lixo (plásticos, latas, vidros) nos ambientes que frequenta em seu lazer. Geralmente o farofeiro não tem dinheiro e não pode ir a bares nem a restaurantes, por isso prepara o próprio rango.

Mas proponho, aqui, estranhar esse termo hostil, carregado de generalização, e perguntar: por que sempre a farofa é levada na matulagem? Poderia, apressadamente, responder: porque é um prato seco, que dura e resiste ao tempo, às viagens, às intempéries. Mas talvez a explicação mais justa seja demorada e esteja desenvolvida nos ensaios que integram este livro. Mostro como, no encontro entre as várias nações indígenas com os europeus, houve uma troca

¹ Saúva s. f. (Bras.): formiga da família dos formicídeos, subfamília dos dorilíneos (*Atta sexdena* e outras espécies do gênero), também lhe chamam azeitira, cabeçuda, cacapó, caiapó, carregadeira ou formiga, carregadeira, cortadeira ou formiga cortadeira, formiga-demandioca ou formigamandioca, formigade-roça, lavradeira, manhuara e roceira. [Na literatura antiga chamavam-lhe rei-do-brasil.] As fêmeas recebem os nomes de tanajura e içá; os machos: içabitu, cabitu, aavitu, sabitu, bitu, vitu e escumana. Var. sauba e saúva. 1. Bras. Zool. A fêmea alada da saúva; TANAJURA: “Içá, savitu, já ouvi dizer que homem faminto como frita com farinhas essa imundície...” (Guimarães Rosa, *Grande sertão: veredas*). (Disponível em: <aulete.com.br/saúva>, verbete original.)

fundamental no que se refere aos hábitos alimentares. E a mandioca e o milho se transformaram nos pães da terra dos colonizadores. Como há muito tempo resumiu Sérgio Buarque de Holanda (1995, p. 47): “onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra”.

Recuperar esse dado é, a meu ver, fundamental para entender a sobrevivência de hábitos, de técnicas, de gostos e de sabores da cultura brasileira e, principalmente, para recuperar traços desse tipo, o farofeiro, um personagem tão injustamente estereotipado. Não é mera coincidência que estudo também, há algum tempo, a gambiarra²...

Este livro procura, assim, ir além dos dados históricos que mostram como houve uma reelaboração de práticas culturais europeias em solos brasileiros, e além da conotação anedótica que coloca o comedor de farofa como sinônimo da ralé nacional. Trazer, como uma lufada branca, alva, bem da cor da mandioca, a poeira imaculada da farinha e daí saudar os ilimitados sabores da farofa, prato que traz, de forma embolada, o intercâmbio das culturas diversas que nos constituem: a dos índios, a dos portugueses e a dos africanos, resultando em um prato brasileiro. Tento, assim, aproximar-me da plasticidade e do lugar que essa receita tem na vida de todos nós, na mesa dos ricos e na mesa dos pobres, no cardápio de segunda-feira ou na noite do Ano Novo. Trata-se, assim, de uma tentativa de compreensão de dois alimentos fundamentais na história alimentar do Brasil: a mandioca e o milho. Ingredientes que são sinônimos de resistência e de adaptações múltiplas, alimentos basilares. E por isso a preferência por textos curtos, completamente ensaísticos e despretensiosos. Queria mesmo que a forma da escrita rimasse com o assunto, que tivesse a simplicidade que esse prato de subsistência consegue carregar desde os Quinhentos.

Se, como estudiosa da alimentação, pudesse definir o resultado deste trajeto aqui concluído, misto de ensaio reflexivo e de receitas práticas, não titubearia: pertencem ao campo da antropologia da alimentação. As receitas aqui

² Para quem se interessar pelo assunto da improvisação e da potente incidência da gambiarra no campo da linguagem e das artes no Brasil, consultar o livro *Jacuba é gambiarra*, publicado pela Autêntica em 2017.

reunidas são, para mim, exemplos luminosos, uma espécie de ética de transmissão, de orientação de um saber básico que todos nós já temos, de tão absolutamente trivial que é. Mas convido a todos a (re)conhecerem os inúmeros tipos de farinha, tanto de mandioca quanto de milho, e a efetuarem a reversão do lugar desse prato na dieta nacional, visto somente como mero acompanhamento. Nesta edição, a farofinha é o mote de todos os gestos.

pandemia, inverno de 2020.

a mandioca

*Agora, o senhor já viu uma estranhez?
A mandioca-doce pode de repente virar
azangada – motivos não sei... E, ora veja:
a outra, a mandioca-brava, também é que
às vezes pode ficar mansa, a esmo, de se
comer sem nenhum mal.*

Guimarães Rosa, *Grande sertão: veredas*

³ Ver a esse propósito o artigo “Tupinambá, Kayapó e Kuikuro e as revoluções tecnológicas do alimento”, de Luiz C. Borges, Marcio D’Olne Campos e Maria Madalena Mattos Pontes (2016).

⁴ Sobre a importância da maniva na cultura do povo indígena amazônico, especificamente os próximos ao Rio Negro, consultar o livro *Manivas, aturás, beijus: o sistema agrícola tradicional do Rio Negro – patrimônio cultural do Brasil*, organizado por Lucia Hussak van Velthem e Laure Emperaire (Santa Isabel do Rio Negro: ACIMRN, 2016).

A mandioca ganhou o título de rainha, de soberana absoluta no cardápio brasileiro, prêmio concedido por ninguém menos que, entre outros jurados, o estudioso da alimentação Câmara Cascudo. E esse lugar na narrativa nacional não é aleatório: a raiz já era domesticada, cultivada e largamente consumida pelos tupinambás (tronco tupi, família tupi-guarani), entre outras etnias, muito antes de os europeus terem por aqui chegado, no século XVI. Foram os grupos indígenas brasileiros os pioneiros e também os sujeitos dessa potente cultura da mandioca, da “revolução tecnológica do alimento”³: de uma matéria prima venenosa, como é o caso específico da mandioca brava, conseguiram criar um produto comestível; de uma raiz criaram um cereal. Técnicas sofisticadas de processamento deram conta de produzir a farinha, o beiju, a tapioca, o mingau, entre outros produtos que hoje fazem parte, organicamente, da dieta cotidiana do Brasil.

Em diversas culturas indígenas a mandioca ainda é um dos principais elementos capazes de interligar, tal como uma rede, conhecimentos práticos, técnicas e artefatos para o seu processamento. Histórias e narrativas que envolvem os tubérculos são potentes formas de transmissão e de circulação desses saberes. No Rio Negro, na Amazônia,⁴ por exemplo, percebemos como o cultivo gera outras manifestações culturais importantes, tais como a potente cestaria (peneiras, tipitis, cestos, abanos) e uma quantidade imensa de receitas de alimentos que vão dos beijus aos caxiris.

Nos relatos dos viajantes e dos cronistas coloniais, percebe-se que estes, além de desconhecerem por completo esse alimento (Pero Vaz de Caminha, Pero de Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa confundiram-na inicialmente com o inhame de São Tomé), também tentaram compreendê-lo relacionando-o ao trigo, especificamente à farinha de trigo, base da feitura do pão na Europa, como se nota no registro sobre a substituição do clássico produto europeu pela novidade brasileira: “em lugar do pão é a farinha de pão que se faz da planta que chama mandioca” (CUNHA, 1998, p. 197-200).

Num registro atribuído ao padre jesuíta Manuel da Nóbrega, encontramos a seguinte informação sobre o tubérculo americano: “O mantimento comum da terra é uma raiz de pau a que chamam mandioca, da qual fazem uma farinha de que comemos todos. E dá também um milho, o qual, misturado com a farinha, fazem um pão que substitui o de trigo” (NÓBREGA, 1954, p. 115).

Os portugueses impulsionaram a disseminação do produto na África, onde a mandioca foi plantada e passou a ser um dos alimentos mais vitais das receitas e da sobrevivência dos africanos. No século XVI tínhamos por aqui, além da mandioca, o cará, a batata-doce e alguns tipos de pimenta. O coco, que é hoje sinônimo da paisagem do litoral e das praias, e que apelidamos de “baiano”, veio da Ásia, como também a banana, através do intenso intercâmbio encabeçado pelos lusos. As mangueiras e as jaqueiras vieram da Índia; o inhame, da África, o que demonstra uma distribuição ativa e fecunda tanto da fauna quanto da flora durante esses primeiros tempos.

1. o pão nosso

A origem da palavra “mandioca” é tupi, e a lenda que acompanha o trajeto dessa raiz na história nacional é embalada por uma narrativa colhida há tempos em Belém do Pará. Conta-se que a filha de um chefe indígena engravidara sem, entretanto, ter se relacionado com nenhum parceiro.

Nasce uma menina de inigualável beleza e dão-lhe o nome de Mani. Infortunadamente ela morre ainda jovem, e no seu túmulo nasce um pequeno arbusto, as primeiras raízes. “Mani-oca” significa, assim, a casa de Mani.

Não é desvario, então, imaginar o Brasil como a casa da mandioca. Da família das euforbiáceas, essa raiz tuberosa fornece incontáveis iguarias. Oitenta por cento dos tipos de mandioca no mundo são de origem brasileira. Johann Emanuel Pohl a classificou superlativamente “*Manihot utilissima*”. Farinhas, amidos, polvilhos, tapiocas, beijus, gomas são alguns exemplos dos múltiplos usos da mandioca e estão presentes na vida dos brasileiros de todas as classes sociais. Muito mais do que útil, a utilíssima farinha de mandioca é o ingrediente que envolve (e embala) a maioria das farofas deste livro, e veremos, a seguir, como dela há uma documentação abundante, com textos produzidos pelos primeiros colonizadores europeus.

O alimento básico nas décadas iniciais da colonização foi, assim, a alva mandioca, e em segundo lugar, o dourado milho. A mandioca foi apelidada de pão: “pão dos trópicos”, “pão do caboclo”, “pão de pobre”, alguns dos nomes conferidos a ela nos primeiros séculos, o que demonstra adaptações dos estrangeiros no território brasileiro. O produto derivado dela, a farinha de mandioca, é o ingrediente mais estrutural e permanente na alimentação. No livro *Delícias do descobrimento*, Sheila Hue (2008) localiza uma tensão na própria vivência dos sujeitos desse tempo: em terra, colonos, viajantes e índios, muitas vezes em conflito e diante de uma natureza inóspita e desconhecida, usavam abundantemente a farinha de mandioca nas expedições de reconhecimento de território; no mar, lutavam também pela vida durante meses à deriva e, nos momentos de penúria, comiam farinha de mandioca e beijus. Também conhecida como farinha de pau, a farinha de mandioca esteve presente em todos os trajetos do Novo Mundo, junto com o beiju, apelidado de “pão da conquista”. Farinha de pau ou farinha de guerra, farinha suruí, farinha de mesa, farinha da terra e farinha seca, eis a versatilidade

desse ingrediente cujo nome era alterado de acordo com a variedade da feitura, da granulagem, da técnica e do uso.

2. sobre-vivências

Concentrando a análise no abastecimento alimentar nas Minas Gerais, o historiador José Newton Meneses (2000) joga luz no “continente rústico” que era a vida dos mineiros em meados do século XVIII e no início do XIX. Logo percebemos, nessa leitura, que a mandioca não era um alimento preferencial dessa região, diferentemente do litoral. Apesar de ser consumida por todas as estratificações sociais, usava-se mais a farinha de milho. Uma das hipóteses para essa preferência é a interpretação de Sérgio Buarque de Holanda segundo a qual os paulistas tinham certa aversão à farinha de mandioca, porque a consideravam pouco nutritiva, preferindo a farinha e o fubá de milho. Eis o que tal intérprete do Brasil chamou de a “civilização do milho”.

Mas devemos lembrar que se comia, nesse espaço mineiro, o que Eduardo Frieiro resumiu magistralmente como “feijão, angu e couve”. Os escravizados (tanto os das minas como os das fazendas) tinham na farinha (de milho e de mandioca) o sustento para a jornada brutal a que eram submetidos. Júnia Furtado (2020) pondera que os alimentos básicos eram o milho, o feijão e as formas de farinha, a dieta da escravaria, a ração para a dura jornada empreendida todos os dias:

Milho, feijão, cana, canjica, mingau, farinha, aguardente, pinga, melado, biscoito, fumo, tabaco em pó, couve, mostardas, ervas, quiabo, batata-doce, amendoim, gengibre, figos, laranjas, limões, bananas de-são-tomé ou da-terra, goiabas e frutas semelhantes, ovos, carnes, tripas, mocotó, boi, vaca, galinha, porco, peixe e rato, desnudam o que comiam os cativos, e podem ser divididos em alimentos: 1) do cotidiano, oriundos diretamente das roças, como milho e feijão, ou deles derivados, processados de forma rústica e grosseira, caso da canjica, do mingau e do melado; 2) extraídos nos matos e nas redondezas, ou colhidos nos quintais, tais quais ervas, porcos do mato, peixes, couve,

mostarda, laranjas, melancias, bananas e goiabas; 3) eventuais, consumidos em festas e nas doenças, ou oriundos das sobras da mesa do senhor, caso das carnes, especialmente de galinha, tripas, mocotó do porco, cabeça da vaca, ovos, algumas frutas e ervas medicinais locais – violas e raiz de pau; 4) complementares à dieta, funcionando como estimulantes ou redutores de apetite, como a aguardente ou a pinga, o tabaco em pó ou o fumo de cachimbo; 5) em perigo de extrema penúria alimentar, como os ratos⁵ (FURTADO, 2020, p. 447).

Há diferença em relação à quantidade e à forma dos ingredientes no que concerne à dieta dos escravizados que trabalhavam nas fazendas e à daqueles que laboravam nas minas. Existem também duas leituras antagônicas sobre elas: há quem defenda que o primeiro grupo conhecia a escassez e a fome, e os da mineração tinham acesso a uma dieta mais substanciosa, mas ambos, no entanto, comiam farinha de milho em todas as refeições. Já outra visão defende exatamente o contrário: não era interesse dos patrões que ninguém passasse fome, já que isso prejudicaria o desempenho no trabalho; estes argumentam que na fazenda havia muito mais oferta alimentar do que nas lavras, uma vez que era comum o cultivo de alimentos.

Como já dito, os alimentos básicos eram milho e feijão nas formas de farinha, angu e canjica, mas a pinga e o tabaco eram utilizados com muita frequência como tentativa de aplacar a fome e “mitigar as agruras do rude trabalho nas lavras, onde permaneciam de sol a sol, com o corpo metido até a cintura nos ribeiros, manejando a bateia” (FRIEIRO, 1982, p. 55).

Se os africanos, aqui escravizados, consumiam farinha do reino, farinha da terra, canjica fina, canjica grossa, para muitos portugueses as comida do Brasil, mesmo em casas de famílias abastadas, eram demasiadamente secas, devido à onipresença desse ingrediente. Em uma correspondência de negociantes em Minas Gerais, um deles, no século XVIII, cujo nome era Francisco da Cruz, descreveu, ao seu chefe em Lisboa, os hábitos alimentares da dieta dos brasileiros:

⁵ CASTRO, Yeda Pessoa de. *A língua Mina-Jeje no Brasil*, p. 71-89.

*image
not
available*

*image
not
available*

E, se essas raízes assim moles as põem a secar, ao sol, chama-se *carimã* e as guardam, ao fumo, em caniços, muito tempo, as quais pisadas se fazem pó tão alvo como o da farinha de trigo e dele amassado fazem o pão, que, se é de leite ou misturado com farinha de milho ou de arroz, é muito bom, mas extreme é algo tanto corriento. E assim o pera papas, que fazem pera doentes com açúcar e as têm por melhores que tisanas, e pera os são as fazem de caldo de peixe ou de carne ou só de água e essa é a melhor triaga que há contra peçonha (SALVADOR, 2011, p. 11).

São, dessa forma, quatro tipos de farinhas produzidas: a seca, a de água, a tapioca e a carimã. Segundo Lieselotte Ornellas (2000), na fase pré-colombiana os povos indígenas colocavam em cochos cheios de água as mandiocas para que amolecessem mais rapidamente. Depois, esmagavam-na ou a ralavam e a colocavam no *tipiti* (cestos tubulares feitos de folha de palmeira), para escorrer o *tucupi* (o líquido). A massa tinha também outra finalidade: ia ao sol para secar, para daí sair a *carimã* (farinha fina), de que se faz o *mbeiu* (beiju) ou o mingau. Podia-se também passar a massa fresca pela *urupema* (peneira) e fazer: *beiju-açu* (que é o ingrediente principal do *caribé*, um tipo de mingau), o *beiju-ticanga* (beiju grande e redondo), o *curadá* (beiju grande com castanhas cruas, bem grande), o *macapatá* (bolo de macaxeira, com banha de tartaruga e castanhas, enrolado em folhas de bananeira) e *moçoca* (massa de mandioca passada pelo tipiti, socada em pilão, seca ao sol, posta em paneiro e pendurada perto do fogo para secar).

Através do uso de peneiras muito finas, passava-se a farinha seca, e o que resultava do processo era a carimã. Como elucidada Tainá Paschoal (2020), o processo para fabricar a farinha de água consistia em deixar as raízes da mandioca por longo tempo dentro da água, cerca de uns três dias, até que ela apodrecesse. Retirada então da água, descascava-se, lavava-se a raiz e só então ela era prensada. O caldo que saía desse processo é o tucupi (ou tuquipi). A farinha ia então para o forno por um tempo e era depois estocada, armazenada em cestos e paióis.

Já a tapioca “era um subproduto da farinha de água: no caldo tucupi ainda restava parte da massa da mandioca que ficava no fundo; após retirar o excesso do líquido, a farinha ia secar no forno e estava pronta” (PASCHOAL, 2020, p. 260).

A farinha seca era ralada, torrada e depois peneirada. Era também chamada de farinha de guerra, cozida e dura, e pode ser associada à comida dos desbravadores, dos padres, dos corsários, dos viajantes e, posteriormente, dos jagunços e de todos os que trilharam, pioneiramente, rotas dentro do sertão ou fizeram longas e penosas travessias marítimas rumo ao Velho Mundo.

4. dos usos

Além dos vários tipos de farinha, havia o beiju produzido com a farinha fresca (para se consumir mais rapidamente) e aqueles feitos com farinha seca, capazes de durar até 12 meses. Com menos tempo de cozimento, havia também a tapioca. Vale ainda lembrar que chamavam de “mingau” o que hoje chamamos de pirão: um caldo substancioso de peixe, carne ou aves, todos, claro, misturados com a farinha.

Gândavo já descrevia como delicioso o bolo de aipim. Havia também um bolinho chamado “miepês”, cozido, e a farinha era utilizada para fazer biscoitos, massas, caldos. Para Gilberto Freyre, o primeiro doce brasileiro foi feito com a mistura de farinha de mandioca e melado de engenho, em 1535. Há, inclusive, um verso bem posterior do poeta nordestino João Cabral de Melo Neto que diz da alegria advinda desse sabor: “Escrever é igualzinho a comer mel de engenho com farinha”. E podemos ainda nos lembrar, em *Caetés*, de Graciliano Ramos: “Vou preparar o Sardinha pela sua receita e misturo tudo com pirão de farinha de mandioca”. Além desses dois autores nordestinos, outros também falaram das iguarias derivadas da mandioca: José de Alencar, em *O tronco do ipê* e *O garatuja*; Visconde de Taunay, em *Inocência*; José Veríssimo, em *A pesca na Amazônia*; Monteiro Lobato, em *Urupês*;

José Lins do Rêgo, em *Banguê*; Guimarães Rosa, em *Grande sertão: veredas*; e, claro, o incontornável *Macunaíma*, de Mário de Andrade: “E pediu pra mãe que largasse da mandioca rolando na cevadeira e levasse ele para passear no mato. A mãe não quis porque não podia largar da mandioca não...”.

Mas dentro desse repertório evocado, um escritor mineiro talvez seja o que mais meticulosamente descreveu processos de preparo de receitas e fez da culinária uma das áreas mais trabalhadas do extenso manancial de suas memórias. Pedro Nava registrou sensorialmente a sua experiência com a comida e, com o rigor do médico que ele era, fez apontamentos de novos e antigos hábitos da comida brasileira. Entre inúmeras receitas, duas se sobressaem com o uso da farinha: a feijoada e o mexidinho.

Sobre a feijoada, que ele chamava de o “grande prato” ou “feijoada-completa-hino-nacional”, descreveu não só o melhor modo de preparo segundo a sua criteriosa opinião, mas também um particular modo de consumi-la:

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 (NAVA, 1976, p. 20).

Percebe-se, no saboroso trecho citado, que a maneira como Nava nos aconselha a consumir a feijoada é através de sobreposições sucessivas, em camadas. E a farinha é o elemento que mais se repete: primeiro com a pimenta, depois com o feijão, com a couve, com as carnes, com as gorduras...

Outro prato também citado, no qual o relevo da farinha é predominante, é o mexidinho. Com intensas afinidades com a receita das farofas (que muitas vezes são realizadas por meio do reaproveitamento das sobras de comida, uma reciclagem de restos de alimentos), o mexidinho deve ser feito, para Nava, numa frigideira com bastante gordura. Feijão, carne, ovo, linguiça, cará (o que se tem em mãos e deseja-se reaproveitar) são adicionados à panela. E joga-se a farinha aos poucos, como que pulverizada, até obter uma “farofa não muito solta”. Para o escritor glutão, uma banana picada caía muito bem ao prato. E, antes, claro, uma “lambada de cachaça”.

A bebida chamada “cauim”, consumida nas festas pelos indígenas, atestava como a mandioca era um mantimento capaz de ser exaustivamente aproveitado: até as folhas na época da fome, como se verifica no uso primeiro das maniçobas. No terreno das bebidas, havia ainda a tiquara (água e farinha, como um refresco), o tacacá e o mocoioró (bebida fermentada).

O francês Jean de Léry (1980, p. 113-114) comenta que “as raízes de aipim e mandioca, que servem de principal alimento aos selvagens, são também utilizadas no preparo de sua bebida usual”. Numa outra passagem, esse pastor calvinista que veio ao Brasil como missionário, em 1556, descreve a maneira da produção da farinha de mandioca:

Depois de arrancá-las, as mulheres (os homens não se ocupam disso) secam-nas ao fogo no *boucan* tal como descreverei adiante: ou então as ralam ainda frescas sobre uma prancha de madeira, cravejada de pedrinhas pontudas (como o fazemos ao queijo e a noz moscada), e as reduzem a uma farinha alva como a neve. Essa farinha crua bem como o farelo branco que dela sai apresentam um cheiro de amido diluído durante muito tempo na água, a ponto de por ocasião do meu regresso, ao encontrar-me certo

*image
not
available*

Mas foi a farinha (e não o beiju) que se revelou como o “pão do Brasil”, pelas qualidades de conservação e de armazenamento. Nos relatos dos cronistas há também menção ao uso medicinal da mandioca, para uma sorte imensa de dores e sintomas. Todos esses usos nos tempos primeiros demonstram, como bem resume Sérgio Buarque de Holanda, que “onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o pão da terra”. E talvez muito mais: já havia, por parte das nações indígenas, o domínio da natureza, o que na modernidade chamamos de técnica.

5. dos trajetos interiores

Durante o Primeiro Império, uma expedição composta por vários estrangeiros empreendeu uma viagem pelo sertão brasileiro com o objetivo de realizar um inventário da flora, da fauna e das populações do país. Era início do século XIX, e a empreitada ficou conhecida como “Missão Langsdorff”, nome do diplomata russo naturalizado alemão Georg Heinrich von Langsdorff, médico e naturalista, que encabeçou o projeto. Parece que conseguiram percorrer 16 mil quilômetros, entre 1824 e 1829. Mas foi uma viagem complicada: Langsdorff enlouqueceu no meio do sertão, e o pintor alemão Johann Moritz Rugendas teve graves desavenças com esse líder ainda no início da viagem e abandonou o grupo. Rugendas foi substituído por outro desenhista, Adriano Taunay, que, desgraçadamente, afogou-se no rio Guaporé durante a missão.

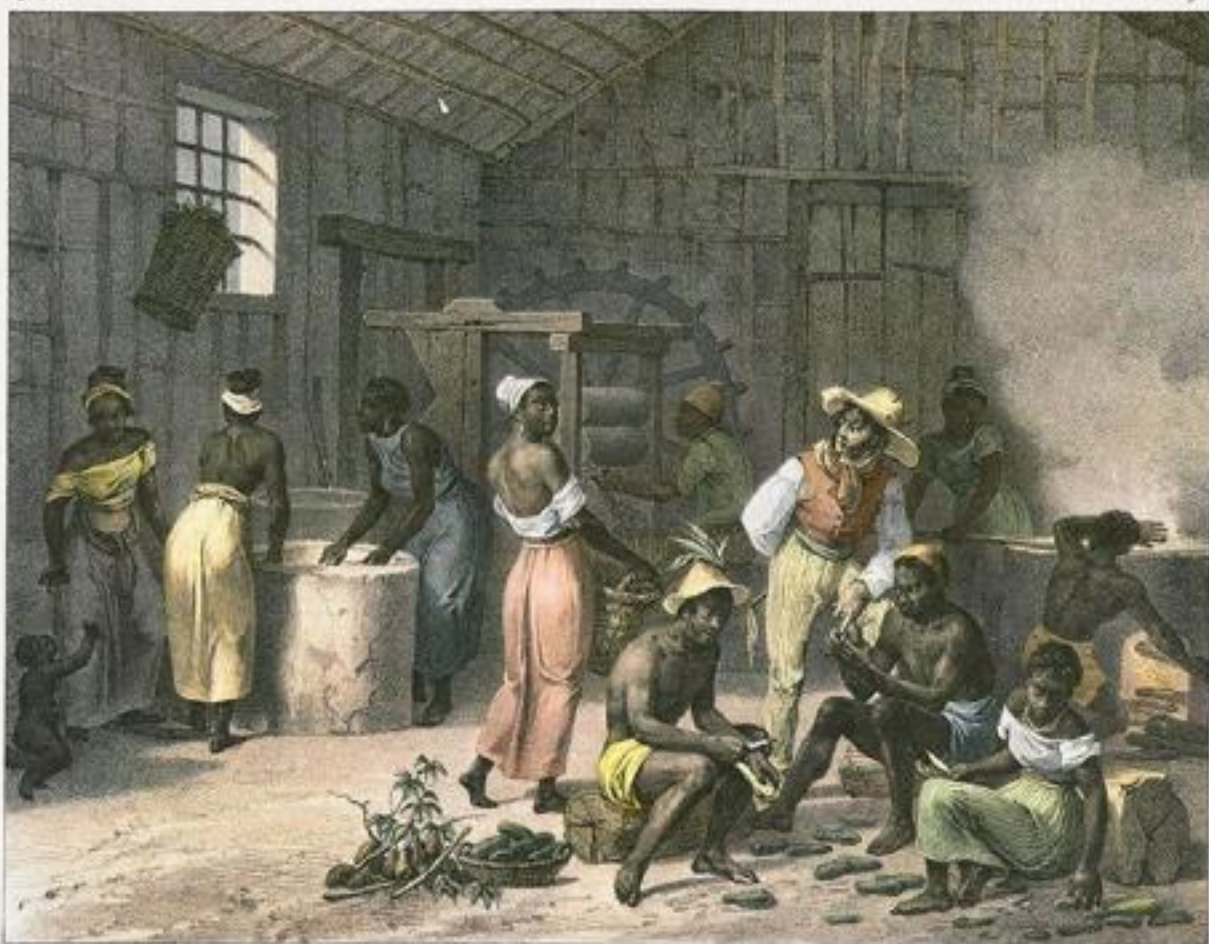
No entanto, Rugendas levou a cabo o objetivo de conhecer o Brasil e saiu sozinho, desenhando e escrevendo sobre “Paisagens”, “Tipos e costumes”, “Usos e costumes dos índios”, “A vida dos europeus”, “Europeus na Bahia e em Pernambuco”, “Usos e costumes dos negros”, subtítulos usados por ele no seu livro *Viagem pitoresca através do Brasil*, edição luxuosa publicada em Paris, em 1935, junto aos seus desenhos.

Nas páginas a seguir temos duas pranchas de Rugendas: a primeira, a preparação da mandioca, numa casa de farinha. Chama a atenção o formato da raiz, que mais se

*image
not
available*

4^e Div.

Pl. 7.



Dess. d'après un tableau de Rugendas.

Lith. de Engelmann, rue de la Harpe, N. 6, à Paris.

Dess. del.

PRÉPARATION DE LA FARINE DE MANDIOCA.

Figura 1: Preparação da farinha de mandioca.

Fonte: RUGENDAS, Johann Moritz. *Viagem pitoresca através do Brasil*. Trad. Sérgio Milliet. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EdUsp, 1979.