

COZINHA NORDESTINA

Gostosamente variada e tropicalmente colorida, a cozinha nordestina tem suas raízes mergulhadas no tempo da colonização, quando aqui chegaram os primeiros portugueses trazendo seus hábitos alimentares, presentes nas sopas aceboladas, nas mais diferentes maneiras de preparar a carne, nos peixes quase nadando em alourado azeite de oliva (como o bacalhau que iam pescar nas águas frias de Terra Nova), nas verduras frescas ou em conserva, no vinho feito em casa, nas compotas de frutas continentais mais bonitas do que gostosas, nos queijos, nos licores feitos em mosteiros, nos bolos de receitas tradicionais. Trouxeram seus hábitos alimentares da mesma maneira como conduziram, na sua bagagem sentimental, seus hábitos e costumes, seus folguedos populares e sua música, suas crendices e superstições, suas canções e sua saudade, sua religiosidade e sua mobilidade aventureira através de mares e continentes que descobriram ou ajudaram a descobrir e a colonizar, sem preconceitos raciais, juntando ao seu, nas noites quentes do trópico, o sangue dos nativos numa miscigenação que, entre nós, foi responsável pela mulata, faceira, sensual, bonita, nos babados e no decote generoso dos vestidos de chita.

Maravilhados, deslumbrados, estupefatos ficaram os portugueses logo que aqui chegaram, respirando um ar misturado com o perfume de milhares de flores silvestres, comendo frutas exóticas e deliciosas, pescando outros peixes, caçando outras caças, vivendo em função de uma fauna e de uma flora miraculosas, a ponto de Pero Vaz de Caminha mandar dizer a seu rei e senhor, em carta que se tornou célebre como verdadeiro hino entoado à beleza e ao esplendor da Terra de Vera Cruz, que a terra era "muy chã e muy fremozza e nela se plantando tudo dá".

Os portugueses não se cansavam de apreciar a beleza da natureza tropical, os rios largos de águas mansas e sinuosas onde viviam os mais estranhos peixes que se possa imaginar, a caça abundante e variada, as frutas diferentes e mais gostosas que as de sua terra. Sólidos homens de Trás-os-Montes e do Algarve, os membros da tripulação de Pedro Álvares Cabral estavam enfiados das comidas de bordo, consumidas durante a longa e aventureira travessia e, depois que fizeram o reconhecimento da região, começaram logo a aprender com os nativos quais as frutas e quais as caças que podiam usar na alimentação. Foi uma transição alimentar das mais radicais, quando tiveram que substituir as frutas, peixes e carnes que comiam há séculos por novas frutas, outros peixes e diferentes carnes do trópico luxuriante, não somente de beleza como também de sabor.

Aprenderam, por força e em conseqüência dessa transição alimentar, com os indígenas, os diversos e estranhos usos da farinha de mandioca que nem os séculos nem a tecnologia dos vistosos enlatados alimentares conseguiram fazer com que desaparecesse da mesa do brasileiro, notadamente da mesa do nordestino, participando da feijoada (com toucinho, charque, jerimum, maxixe e couve), farofa branca (feita com água, sal, cebola e coentro), farofa de batata-doce (para se comer com charque assada na brasa), farofa de jerimum (para se comer com carne-de-sol), tapioca, cuscuz de mandioca, beiju, pirão de galinha, pirão de ovo e de peixe, da papa com que as mães sertanejas alimentam seus filhos, do *remate*, ou *amiga*, ou *apito* (caldo de feijão engrossado com farinha peneirada, convenientemente temperado), do *bode* do nosso rurícola (farinha, um pedaço de rapadura e outro de carne-seca) quando trabalha longe de casa, da mistura com o mel de engenho como sobremesa na zona da mata nordestina.

Na medicina empírica, a farinha de mandioca entra na composição dos emplastos usados para combater dores causadas por catarro do peito e dada para ser engolida, seca, quando uma pessoa come peixe e fica com uma espinha atravessada na garganta.

A farinha de mandioca, que herdamos dos indígenas, não somente continua participando do dia-a-dia alimentar do nordestino como até mesmo da linguagem popular usada na região, onde se costuma dizer:

VENDENDO FARINHA: quando alguém anda com a camisa por fora da calça;

AQUILO JÁ COME COM FARINHA: quando se trata de um *pau-d'água* inveterado;

AQUILO É FARINHA RUIM: quando a pessoa tem más qualidades;

DEBAIXO DA FARINHA TEM CARNE: quando há suspeita da existência de uma coisa que, escondida, motivou uma atitude, um acontecimento;

FARINHA DO MESMO SACO: quando as pessoas se parecem em relação às más qualidades que têm;

TEM GENTE QUE SÓ FARINHA: quando uma festa, uma reunião consegue uma assistência numerosa;

PÓLVORA-COM-FARINHA: *mesda* muito resistente e usada pelos homens do interior nos trabalhos do campo;

CASA DE FARINHA: quando todas as pessoas de uma casa, de uma fábrica, de uma repartição, trabalham a um só tempo.

Até mesmo na sabedoria popular vamos encontrar a farinha de mandioca associada à filosofia dos provérbios:

- Comer a vergonha com farinha seca.
- De pouca farinha meu pirão tem medo
- Mel em casa é gasto de farinha

Quando começou a faltar gente para cuidar da lavoura e do gado (os indígenas, em conseqüência de uma série de abusos sofridos da parte de portugueses de maus antecedentes, foram fugindo do litoral), os colonizadores começaram a comprar escravos africanos, que atravessaram o Atlântico no bojo imundo dos navios negreiros para construir a grandeza econômica deste país, como figuras de primeira grandeza que foram dos ciclos do ouro, açúcar, cacau, gado, algodão e pedras preciosas. Com seu *banzo*, com sua tristeza, os escravos africanos, mais homoganeamente centralizados na Bahia, também trouxeram consigo seus deuses, sua música, suas crendices, seus hábitos alimentares, seu paladar apimentado e nos legaram muitas comidas gostosas como abará, acarajé, bobó, caruru, cuxá, efó, munguzá, muqueca, quibebe, sabongo, vatapá, xinxim e tantas outras.

Ainda hoje a cozinha nordestina continua sendo o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das nossas raízes e que simbolizam a nossa região.

Assim é a cozinha nordestina que todos nós - sem pruridos de bairrismo que nada constrói - temos a obrigação de zelar, defender, divulgar e valorizar. De zelar, defender, divulgar e valorizar sempre quando surjam ocasiões, e sempre que sua integridade regional sofra qualquer tentativa de desvalorização, de descaracterização.

Um pernambucano que tem verdadeiro *xodó* não somente por sua terra como por toda região nordestina, sempre manifestou sua grande preocupação e orientou suas pesquisas com relação à riqueza gustativa de nossas comidas regionais. E não foi um pernambucano comum que

sentiu, pioneiramente, o descaso e a desvalorização da culinária nordestina. Foi - e é bom que se diga - um pernambucano que nunca se despernambucanizou, e que nunca se desnordestinizou, física e intelectualmente, desde jovem, conhecedor dos quatro cantos do mundo e nome respeitado no cenário da sociologia internacional, com prêmios e honrarias conferidos pelas nações mais culturalmente civilizadas. Foi o pernambucano Gilberto Freyre quem, em fevereiro de 1926, já morrendo de amores pelo Nordeste, apresentou seu *Manifesto* ao Primeiro Congresso Brasileiro de Regionalismo, denunciando a desvalorização e a descaracterização da cozinha nordestina, afirmando: "Uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se".

Mas o sociólogo Gilberto Freyre, mesmo depois do sucesso internacional de seu *Casa-Grande & Senzala*, obra considerada como fundamental na sociologia brasileira, foi duramente criticado em 1939, quando publicou *Açúcar* - em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil - contendo numerosas receitas raras de doces e bolos da região. Como é que um homem, um escritor universalmente conhecido, se dá ao trabalho de escrever um livro de receitas de bolos e doces? Receitas de Beijos de dona Dondon, de Bolo dos Namorados, de Bolo de Milho, de Bolo Souza Leão, de Baba-de-Moça não são mais assuntos de mulher?

A verdade é que o *Manifesto Regionalista* (1926) e *Assucar* (1939), de Gilberto Freyre - sempre feliz nas suas antecipações - foram livros pioneiros, publicados num tempo em que o machismo era ainda mais contundente do que agora, estudando a importância da alimentação no complexo sociológico do Nordeste brasileiro.

Já em 1926, quando redigiu seu *Manifesto Regionalista*, Gilberto Freyre sentiu a invasão da cozinha internacional nos domínios da região quando o povo, pela força da novidade e pelo hábito que se tem de valorizar tudo que vem de fora, do estrangeiro, começava a preferir as compotas de frutas européias misturadas com ácido, para não se deteriorarem, esquecendo os doces de caju, goiaba, banana-em-rodinha, jaca, abacaxi, como se os doces de outras terras dessem mais *status*. E que dizer do alfenim, cocada, *puxa-puxa*, rapadura, pirulito, mel de engenho, considerados, com certo desdém, como doces do povo, doces de pé no chão?

O problema, apesar de existente desde o *Manifesto Regionalista*, ainda se mostra mais grave, agora. Com as mulheres fora de casa, no trabalho, e as empregadas vendo novelas na televisão, quase nenhum é feito em casa. Os doces consumidos durante a semana são adquiridos nos supermercados, enlatados, com gosto de ácido e de ferrugem. Ninguém sente mais o cheiro gostoso quando a tachada de doce de caju, jaca, goiaba está ainda no fogo, fervendo, perto de dar o ponto.

E os restaurantes das capitais do Nordeste sentem vergonha de incluir nos seus cardápios, onde só se vêem nomes em francês, italiano ou inglês, as nossas comidas regionais. Por que preferir o *fondue*, *ravioli*, *chucrute*, *shop suey*, *goulash*, iguarias de outros povos, à nossa carne-de-sol com feijão verde, sarapatel, vatapá, sururu de coco ou de capote, cabidela, ensopado de caranguejo, mão de vaca, buchada, tripa assada, caruru, feijoada com toucinho e molho de pimenta comida sem talher, o pai da família fazendo *capitão* para os meninos da casa, o nosso cozido, tudo regado com água de coco, caldo de cana, bate-bate, suco de nossas frutas, tendo, como sobremesa, cocada preta, doce de leite, caju, goiaba, jaca, carambola, batata-doce e tantas outras coisas gostosas que temos no Nordeste?

Fonte: MAIOR, Mário Solto. *Comes e bebes do nordeste* Recife: FJN, Editora Massangana, 1984. 143p.