

ROMIO, E. 500 Anos de Sabor.

Brasil 1500-2000

São Paulo: E.R. Comunicações, 2000

p. 229-237

O SABOR DA PAIXÃO

NA HORA NINGUÉM SE DÁ CONTA, NINGUÉM PERCEBE, É APENAS UM sabor, entre muitos, nada além de um prato a mais sobre a mesa. Uma ceia de Natal, o bufê do réveillon, o bolo cheio de velas do dia do aniversário, o almoço de domingo, o churrasco de fim-de-semana, a pizza do fim de noite. Tudo tão comum, tudo tão banal, coisa para se esquecer rapidamente.

Mas então o tempo passa, dias, meses, anos, às vezes muitos anos e, sem que se espere, acontece, de repente. Bem ali, de novo, seja em que cenário for, aquele sabor, aquele especial sabor, está de volta. E a vida volta atrás, num passe de mágica. Como se nada, entre um momento e outro, tivesse acontecido, como se o tempo se cristalizasse em seu melhor instante, como se tudo, todos os amores, todas as paixões, todas as alegrias, estivessem de volta, sem que separações houvessem acontecido, sem que tristezas criassem abismos intransponíveis, sem que o inevitável, o que é para sempre, tivesse marcado sua presença.

Através de um sabor, sem querer, recupera-se tudo. O jantar familiar, a festa de aniversário, o almoço com aquele amigo sempre lembrado, a noite à luz de velas, num terraço banhado por lua e estrelas, com o amor eterno. Recupera-se a família, o amigo, o amor. Tudo, tudo, um toque de sabor pode trazer de volta - que nome dar a

esse sabor, de reconhecimento pessoal e intransferível, senão o de sabor da paixão?

Ninguém o explica, mas todos sabem do que se trata - porque ninguém deixa de ter um sabor inesquecível na vida. Que tem a ver com comida, é claro, mas que tem muito mais a ver com emoção.

O escritor francês Marcel Proust criou um texto clássico sobre o que um sabor pode fazer pela memória afetiva de cada um de nós, em sua obra *Em Busca do Tempo Perdido*. Escreve Proust:

“Muitos anos fazia que, de Combray, tudo quanto não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando, (...) por um dia de inverno, ao voltar para casa, vendo minha mãe que eu tinha frio, ofereceu-me chá, coisa que era contra os meus hábitos. A princípio recusei, mas, não sei porquê, terminei aceitando. Ela mandou buscar um desses bolinhos pequenos e cheios chamados madalenas (...) Em breve, maquinalmente, acabrunhado com aquele triste dia e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madalena. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferente às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal. (...) De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não deveria ser da mesma natureza”.

É também através dos sabores de um jantar imaginário com o pai e os irmãos que o poeta brasileiro Carlos Drummond de Andrade mergulha nos sentimentos que o unia à família.

O poema chama-se *A Mesa*, e parte dele diz:

É i
pratos
sabor d
de Loyc

“(C.
Branco
vivo, n
fez pa
restaur
estava
passag
pedir c
prato c

*"Ai, grande jantar mineiro
que seria esse... Comíamos,
e comer abria fome,
e comida era pretexto.
E nem mesmo precisávamos
ter apetite, que as coisas
deixavam-se espostear,
e amanhã é que eram elas.
Nunca desdenhe o tutu.
Vá lá mais um torresminho.
E quanto ao peru? Farofa
há de ser acompanhada
de uma boa cachacinha,
não desfazendo em cerveja,
essa grande camarada...
Ind'outro dia... Comer
guarda tamanha importância
que só o prato revele
o melhor, o mais humano
dos seres em sua treva?
Beber é pois tão sagrado
que só bebido meu mano
me desata seu queixume,
abrindo-me sua palma?"*

É igualmente a lembrança familiar, da infância, que uns simples pratos de louça - vistos de relance numa feira de antiguidades, e o sabor de um bife lembrado por eles - despertaram no escritor Ignácio de Loyola Brandão. Ele conta, na crônica *Os Pratos da Ferrovia* :

"(...) De repente, bati os olhos em um par de pratos familiares. Brancos, tinham um traço num vermelho que deveria ter sido vivo, mas se mostrava desbotado. Abaixei-me e vi o logotipo que fez parte de minha vida: EFA. Puxa! Eram pratos do vagão-restaurante da Estrada de Ferro Araraquarense, quando a ferrovia estava no auge(...) Somente tinham acesso ao restaurante os passageiros da primeira classe(...) Os da segunda classe podiam pedir comida. O garçom trazia tudo junto, num tabuleiro. O prato de comida vinha tampado por outro prato, os dois em-

brulhados num guardanapo branco, amarrado num nó. O garfo e a faca vinham enfiados no guardanapo e ostentavam também logotipos. Pois foram esses pedidos de segunda classe que rememorei, no momento em que vi os pratos no chão da feirinha. Eles me trouxeram o ambiente em que vivi por tantos anos, uma vez que não apenas meu pai, mas toda minha família trabalhou em estrada de ferro.(...) Pobres, raramente íamos ao restaurante. Levávamos sanduíches de presunto e queijo em pão de forma(...) Mais tarde, meu pai melhorou de vida e muitas vezes íamos jantar(...) E todo mundo pedia a mesma coisa: bife à Arcesp. Um bifão com molho de ervilha, tomate e cebola. De uma simplicidade exemplar. Mas de um sabor que nem mesmo os pratos sofisticados dos cinco estrelas de hoje conseguem reproduzir em minha boca”.

Qual o limite entre a mesa posta e as sensações que ficam marcadas para sempre? Até onde o sabor de um alimento é só e apenas isso mesmo - o sabor de um alimento - e a partir de que momento vem a sua transformação em puro carinho?

Uma reconhecida cozinheira de mão cheia do Maranhão, dona Kyola Sarney, mãe do ex-presidente da República José Sarney, responde a essas questões numa receita de camarão que ela chama de “o camarão que José gosta”, o prato predileto do filho, e não é preciso imaginar muito para saber o quanto de emoção deve estar adicionada aos três quilos de camarão fresco, às 3 colheres de sopa de manteiga com sal, aos seis ovos e ao sal a gosto, tudo resultando nos camarões passados na manteiga e cobertos pelos ovos batidos, mexendo-se a mistura com muito cuidado para não esfarelar os ovos.

Outra cozinheira de mão cheia, esta da ficção, Tia Nastácia, do *Sítio do Picapau Amarelo*, criação eterna do escritor Monteiro Lobato, também usa mais do que simplesmente farinha para fazer seus bolinhos de chuva. No livro *O Minotauro*, uma deliciosa aventura da turma do Sítio pela Grécia antiga, Tia Nastácia se torna prisioneira exatamente do temível monstro metade homem e metade touro. Ao ser resgatada pelos amigos, ela desabafa todo o seu pavor, só aliviado quando comida e afeto se misturaram na mesma frigideira:

“(...) só sei que de repente uma coisa me agarrou pela cintura. Olhei: era um homem com cabeça de touro. Meu medo foi tanto que perdi os sentidos. Quando abri os olhos estava neste ‘labirinto’,

com ele me olhando. Nossa Senhora! O medo que senti! Ajoelhei, rezei, pedi misericórdia com todas as palavras do meu coração - e o bicho quieto, a olhar.(...) Vi aquele fogão e muita farinha. Tive a idéia de fazer uns bolinhos, só pra matar as saudades. Me lembrei de todos lá do sítio e disse comigo: 'Vou fazer pela última vez o que eles gostavam tanto', não pra comer, porque numa ocasião dessas o estômago da gente até some. Fiz os bolinhos só por fazer, só pra lembrar da minha gente lá do sítio...(...) eu ia frigindo os bolinhos e botando numa peneira. E dizia: 'Este é pra Narizinho, este pra Emília, este é pra Pedrinho, este pro Visconde, este é pro Quindim, este é pro Conselheiro...'"

No sabor de um alimento podem existir prazeres de todos os tipos, muito além do prazer que só atende ao paladar. Há aquele como o que relata com seu inconfundível bom humor o escritor Luis Fernando Veríssimo: o prazer verdadeiramente erótico/sensual de degustar um ovo frito. Diz ele, na crônica *Ovo* :

"(...) Não se renuncia a pouca coisa quando se renuncia ao ovo frito. Dizem que a única coisa melhor do que ovo frito é sexo. A comparação é difícil. Não existe nada no sexo comparável a uma gema deixada intacta em cima do arroz depois que a clara foi comida, esperando o momento de prazer supremo quando o garfo romperá a fina membrana que a separa do êxtase e ela se desmanchará, sim, se desmanchará, e o líquido quente e viscoso correrá e se espalhará pelo arroz como as gazelas douradas entre os lírios de Gileade nos cantares de Salomão, sim, e você levará o arroz à boca e o saboreará até o último grão molhado, sim, e depois ainda limpará o prato com pão".

Há também o prazer de vencer uma saudade muito especial, a saudade dos sabores que só são encontrados na terra natal. Ao embarcar para a França, em 1998, para a disputa da Copa do Mundo, a seleção brasileira de futebol levava na bagagem muito mais do que a esperança de conquistar o penta-campeonato: para a terra-mãe da gastronomia mundial, sem disfarce ou constrangimento, seguiram 100 quilos de feijão, 50 quilos de farinha de mandioca, 50 quilos de carne-seca, 50 latas de goiabada cascão, 50 quilos de café em pó e 10 caixas de guaraná em lata. Seguiu um pouco do gosto da pátria.

Melhor prevenir, pois é bem conhecida a nostalgia que costuma abater os que viajam pelo mundo deixando para trás aquele gosto familiar da comida de casa. Nostalgia que tem rendido, muitas vezes, contribuições a outras artes e não só à arte culinária.

Apaixonado confesso por feijoada, o maestro e compositor Heitor Villa-Lobos foi certa vez homenageado com uma delas, durante uma de suas temporadas em Nova York. Ao se despedir de seus anfitriões, no consulado brasileiro, ele escreveu um rápido exercício musical no caderno em que a cozinheira queria seu autógrafo - Villa-Lobos dividiu sua obra de improviso em quatro movimentos, Farinha, Carne, Arroz e Feijão, tudo sob o título de *Fuga Sem Fim*.

Já o poeta pré-modernista Belmiro Braga preferiu colocar em versos seu sofrimento pela ausência de seus sabores prediletos:

*"Na minha qualidade de mineiro,
E acostumado às coisas do meu lar,
Três meses eu andei pelo estrangeiro
Vendo muita relíquia... e a jejuar.*

*Dormia como um santo, mas à mesa
Quantas vezes senti, num calafrio,
O coração bater-me com tristeza...
E o estômago bater-me de vazio...*

*Mas um dia, na Bélgica, ditoso,
Pousei na casa de um patrício amigo:
Que refeição e que café cheiroso
Tive eu naquele abençoado abrigo!*

*Que almoço e que jantar! E a pena leve
Se emperra e as pautas do papel arranba:
E a pena tem razão... ninguém descreve
Um tutu de feijão em terra estranha".*

Outro poeta, Vinicius de Moraes, este acumulando na época também as funções de diplomata, e acostumado aos exílios que fazem parte da carreira, igualmente chorou sua saudade do sabor brasileiro numa carta memorável ao seu parceiro e amigo, o compositor Tom Jobim.

Escreveu ele do Porto do Havre, na França, em 1964:

"Tonzinho querido,

Estou aqui num quarto de hotel, que dá para uma praça, que dá para toda a solidão do mundo(...) Deixei Paris para trás com a saudade de um ano de amor, e pela frente tenho o Brasil, que é uma paixão permanente em minha vida de constante exilado(...) Vou agora escrever para casa, pedindo dois menus diferentes para a minha chegada. Para o almoço, um tutuzinho com torresmo, um lombinho de porco bem tostadinho, uma couvinha mineira, e doce de coco. Para o jantar, uma galinha ao molho pardo, um arroz bem soltinho - e papos de anjo. Mas daqueles como só a mãe da gente sabe fazer. Daqueles que se a pessoa fosse honrada mesmo, só deveria comer metida num banho morno, e em trevas totais, pensando - no máximo - na mulher amada"...

Mas vem das páginas do escritor Jorge Amado dois momentos inesquecíveis em que o sabor de uma comida e a paixão se fundem num mesmo e forte sentimento.

Num deles, o turco Nacib, personagem de *Gabriela, Cravo e Canela*, confessa não poder mais viver sem os quitutes da cozinheira prendada que tinha em casa - e nem longe de seus braços:

"Boa cozinheira era coisa rara em Ilhéus, ninguém o sabia melhor do que ele. Muita família rica, donos de bar e de hotéis deviam estar cobiçando sua empregada, dispostos a fazer-lhe escandalosos ordenados. E como iria continuar o bar sem os doces e os salgados de Gabriela, sem o seu sorriso diário, sem sua momentânea presença ao meio-dia? E como iria ele viver sem o almoço e o jantar de Gabriela, os pratos perfumados, os molhos escuros de pimenta, os cuscuz pela manhã? E como viver sem ela, sem seu riso tímido e claro, sua cor queimada de canela, seu perfume de cravo, seu calor, seu abandono, sua voz a dizer-lhe 'moço bonito', o morrer noturno nos seus braços, aquele calor do seio, fogueira de pernas, como? E sentiu então o significado de Gabriela. Meu Deus! que se passava, por que aquele súbito temor de perdê-la, por que a brisa do mar era vento gelado a estremecer-lhe as banhas? Não, nem pensar em perdê-la, como viver sem

ela? Jamais poderia gostar de outra comida, feita por outras mãos, temperada por outros dedos”.

O outro momento pertence inteiramente a Dona Flor, a pacata e ao mesmo tempo fogosa professora da Escola de Culinária Sabor e Arte, do livro *Dona Flor e Seus Dois Maridos*. É ela quem dá uma inesquecível e irremediavelmente apaixonada receita de moqueca de siri mole, em que o sabor dos siris no dendê para sempre se misturam aos beijos de Vadinho, seu primeiro e preferido marido. É Dona Flor quem ensina:

*“Ralem duas cebolas, amassem o alho no pilão;
cebola e alho não empestam, não, senhoras,
são frutos da terra, perfumados
Piquem o coentro bem picado, a salsa, alguns tomates,
a cebolinha e meio pimentão.
Misturem tudo em azeite doce e à parte ponham
esse molho de aromas suculentos.
(Essas tolas acham a cebola fedorenta,
que sabem elas dos odores puros?
Vadinho gostava de comer cebola crua
e seu beijo ardia).*

*Lavem os siris inteiros em água de limão,
lavem bastante, mais um pouco ainda,
para tirar o sujo sem lhes tirar porém a maresia.
E agora a temperá-los: um a um
no molho mergulhando, depois na frigideira
colocando um a um, os siris com seu tempero.
Espalhem o resto do molho por cima dos siris
bem devagar que esse prato é muito delicado.
(Ai, era o prato preferido de Vadinho!)*

*Tomem de quatro tomates escolhidos, um pimentão,
uma cebola, tudo por cima e em rodelas coloquem
para dar um toque de beleza.
No abafado por duas horas deixem a
tomar gosto. Levem depois a frigideira ao fogo.
(Ia ele mesmo comprar o siri mole,*

possuía freguês antigo, no Mercado...)
Quando estiver quase cozido e só então
Juntem o leite de coco e no finzinho
o azeite-de-dendê, pouco antes de tirar do fogo.
(Ia provar o molho a todo instante,
gosto mais apurado ninguém tinha).

Aí está esse prato fino, requintado, da melhor cozinha,
quem o fizer pode gabar-se com razão
de ser cozinheira de mão cheia.

Mas se não tiver competência, é melhor não se meter,
nem todo mundo nasce artista de fogão.

(Era o prato predileto de Vadinho,
nunca mais em minha mesa o servirei.

Seus dentes mordiam o siri mole,
seus lábios amarelos do dendê.

Ai, nunca mais seus lábios,
sua língua, nunca mais
sua ardida boca de cebola crua!)

Em todos esses sabores, em todas essas lembranças, nas palavras de cada escritor, de cada poeta, na simplicidade e sabedoria dos ditados populares, nas letras de tantas canções, no sentimento de cada um, o Brasil se mostra por inteiro, dos ingredientes à sensualidade de cada frase.

Afinal, cada um dos 500 anos foram, sempre, anos de muito e variado sabor.

E quem por aqui vive, e quem por aqui sonha com o futuro deste país tão jovem e tão generoso, sabe, sente, tem certeza de que esses cinco séculos foram, sempre, tempos de muita paixão.

