

**A ILUSTRE ARTE DE COMER NAS MEMÓRIAS NAVEANAS**

*Edina Regina Pugas Panichi (UEL)*  
[edinapanichi@sercomtel.com.br](mailto:edinapanichi@sercomtel.com.br)

**RESUMO**

A descrição de assuntos culinários não poderia faltar no minucioso processo de reconstrução das memórias de Pedro Nava. Em sua obra, os alimentos possuem funções sociais. A estas funções, ligam-se funções simbólicas ou imaginárias, pois o consumo de determinados alimentos, aliado ao manejo e obtenção de determinados utensílios, pode constituir símbolos distintivos de uma classe, uma vez que os alimentos são portadores de sentido, e este sentido permite efeitos simbólicos e reais, individuais e sociais. Certos alimentos nutrem tanto o imaginário como o corpo, permitindo construir e colocar em cena a realidade e as relações entre os indivíduos, pois funcionam como integradores sociais, assim como a bebida. Também são capazes de distinguir simbolicamente seu consumidor, reafirmando sua identidade social. Ao longo de suas memórias, Pedro Nava 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. 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.

**Palavras-chave:**

**Criação. Culinária. Memórias.**

Buscando compreender melhor as relações existentes entre as principais referências utilizadas na rede de criação das diversas obras de Pedro Nava, procuramos ordená-las respeitando a não linearidade e a inexistência de hierarquia, compondo um sistema que denominamos de “aspectos formativos” da obra. As características de cada aspecto formativo do sistema são diversas. São fontes acessadas pelos artistas em momentos distintos, que só puderam ser resgatadas e ordenadas a partir da análise do movimento criador. Propomos, assim, uma visão cíclica a fim de demonstrar o caráter complementar de cada componente. Imagens são instáveis, entender sua labilidade, e as consequências dessa característica, é essencial. Uma imagem não produz nenhuma declaração por si só, não é portadora de nenhuma verdade, mas a verdade revela-se sob a influência dos fatores ativados durante sua leitura. Uma única imagem pode ser recebida de maneiras contraditórias, conseqüentemente, suscitar diferentes sensações e interpretações.

A contribuição do estudo foi no sentido de gerar conhecimento sobre materiais, ora tidos como arquivos, cujo endereço mais certo seria uma gaveta ou armário, tidos como objetos de recordação ou curiosidade de âmbito pessoal e que, por força da metodologia adotada, serão transformados em materiais de pesquisa acadêmica, o que permite deslindar alguns processos de criação artística. Justifica-se, ainda, pelo papel social que se assume, dada a possibilidade de contribuir com o aprofundamento do conhecimento acerca de processos de criação, e abrindo margens para que o possível leitor possa aprofundar seus conhecimentos acerca de aspectos relevantes e técnicas relacionadas a um objeto artístico cuja natureza efêmera aponta para a fruição. Esta segunda natureza, que se pauta pela criação, amplia e enriquece os conhecimentos acerca do fazer criativo ao atentar para aspectos relacionados não apenas do produto, mas do processo, permitindo uma nova experiência estética e cognitiva, ressignificando a própria obra por meio de sua evolução. As conclusões a que se visa chegar permitirão ampliar as discussões acerca da estética do Movimento Criador, por meio da análise dos aspectos interativo-discursivos das diversas linguagens artísticas. A ideia de analisar os processos de construção é, neste trabalho, uma proposta de ação voltada à percepção das circunstâncias que os envolvem e o caminho percorrido para materializá-los. Destaca-se a importância do processo criativo neste contexto, e as condições ímpares que a metodologia oferece na percepção da sensibilidade artística, na cumplicidade do gesto criador e na construção de poéticas. Analisar essas situações se revela uma ponte para compreender as relações de aprendizagem e construção de conhecimento, pois os materiais evidenciam as potencialidades e as carências, propiciando uma comunicação com o pesquisador que transcende os níveis de entendimento lógico, seja este o pesquisador, durante a análise dos materiais, ou o confronto com o produto, no momento da materialização da obra.

Os bastidores da criação representam um desafio e um convite ao pesquisador de documentos e de rascunhos textuais. O material exposto à pesquisa da obra de Nava encontra-se disseminado no seu arquivo, revestindo-o de riqueza documental. Na relação entre esses registros e a obra entregue ao público, encontramos um pensamento em construção. Cabe àqueles que se interessam pela criação artística, entender os procedimentos que tornam essa construção possível. 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 e ainda uma anotação sobre o sequilho, biscoito feito de farinha e araruta. 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.

A evocação dos estudos, quando aluno interno do Colégio Pedro II, trazem à lembrança as comidas preparadas pelo *Urso-Branco*, o exímio cozinheiro:

Cercado de acólitos, ele oficiava dentro de sua cozinha e servia jantares prodigiosos. Que saudade! De sua carne assada com molho de ferrugem e batatas douradas por dentro, cor de pau-brasil por fora; do seu movediço arroz, de seus ovos de clara tostada e gema fluida, de suas almôndegas, das empadinhas de galinha-e-palmito ou de camarão-e-palmito e sempre com azeitona preta; dos seus croquetes de bacalhau, dos seus peixes, de sua carne-seca com pirão – picada em cubos ou desfiada em madeixas antes de fritar, meu Deus! Do seu feijãozinho trivial e bem refogado – manteiga, branco, mulatinho, chumbinho, e fradinho – o fradinho mesmo, o fradinho sacramental do acarajé da Bahia e do bolinho-de-feijão de Minas, cuja única diferença está na sua tomada de santo – o primeiro pelo exu-vermelho-dendê, o segundo pela nossa banha-de-porco-branca-iemanjá. Saravá! Mas tudo isto e mais as sobremesas de banana, laranja, tangerina, maçã, das clássicas *adas* (marmelada, goiabada, bananada, pessegada) com o indispensável queijo curado, das Gerais – tudo isto era criança de colo diante do carro-chefe do *Urso-Branco*: sua feijoada completa semanal. (NAVA, 1976, p. 18)

Importante observar que as referências culinárias nas memórias de Nava estão envolvidas num estilo singularíssimo em se tratando desse gênero literário, e tal singularidade está na forma como os registros são feitos, pelo pitoresco da linguagem e exuberância das imagens. As habilidades do cozinheiro o colocavam na posição de um bispo ou padre que, cercado de acólitos, ou seja, ajudantes, oficiava os atos culinários, da mesma forma que os citados conduziam os atos litúrgicos. O conhecimento que demonstra a respeito da variedade do feijão e suas aplicações na cozinha nos leva a pensar que se trata o autor de um *chef*, tal a sua capacidade de evocação. As sobremesas, lembranças da infância, também ocupam um lugar especial nas lembranças, como se pode perceber na passagem acima.

A versatilidade do feijão é novamente retomada pelo autor:

A polivalência, a adaptabilidade do feijão permitiu sua combinação com tudo quanto é legume, com todas as carnes, todos os peixes, mariscos, crustáceos e até as massas como provou Joaquim Nunes Coutinho Cavalcanti, com suas famosas macarronadas-ao-feijão, que deitaram raiz nas cozinhas italo-brasileiras do Oeste Paulista. (NAVA, 1976, p. 20)

Pedro Nava, ao exaltar as combinações possíveis do feijão, demonstra conhecimento das formas, processos e métodos de prepará-lo, além de indicar a variedade dos ingredientes na peculiaridade de cada receita:

A carne de porco, muito utilizada pelos mineiros em suas refeições diárias, serve de mote para estimular o apetite dos leitores, uma vez que a comida mineira é pura tradição. De geração em geração, através de suas receitas mágicas, é na cozinha que a vida mineira se transmite e revela suas variadas influências, pois segundo Eça de Queirós “a mesa constitui sempre um dos fortes, senão o mais forte alicerce das sociedades humanas” (QUEIRÓS, III, p. 1226). E em muitas receitas, a estrela principal é a carne suína, seja numa feijoada, arroz combinando com tutu, numa picanha ou bisteca suína ou em pratos mais sofisticados:

Do arroz, nadando em banha de porco, de pistola de porco, de rabo de porco, de pé de porco. Do tutu, com carne de porco. Do angu vazado no meio da massa dourada e pegando fogo para receber, nesse côncavo, o picadinho de miúdo de porco. Das farofas cheias de rodelas de ovo e de toucinho de porco. O porco. [...] Porco nosso, imenso e totêmico...Cozido, frito, assado, recheado...Almoçado, jantado, ceado, comungado, incorporado, consubstanciado... (NAVA, 1986, p.19-20)

Admirador confesso da obra de Marcel Proust, Pedro Nava reproduz em algumas passagens de suas memórias o estilo do autor francês quando este, num dos trechos do volume *Le Temps Retrouvé* (1986, p. 251), faz o Barão de Charlus exclamar: “Hannibal de Bréauté, mort! Antoine de Mouchy, mort! Carlos Swann, mort! Adalbert de Montmorency, mort! Boson de Talleyrand, mort! Sosthene de Doudeauvill, mort!” Ao falar da carne de porco, Nava faz uma estilização do texto proustiano. Para demonstrar o abuso no emprego da carne suína na cozinha mineira, o autor repete insistentemente a mesma expressão com o objetivo de transformá-la, à maneira de Proust, no tema central da repetição, ou seja, todas as atenções recaem sobre o elemento que funciona, assim, como um elo polarizador.

Ao recompor o passado e reproduzir não só os cenários, mas a sociedade, hábitos e costumes de sua época, 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. Assim, as memórias de Pedro Nava não passam só pela autoria, por aquele que lembra, mas pelo narrador que traz para o texto uma somatória de experiências de linguagem e estas experiências são sempre enriquecidas pela tendência plástica de seu raciocínio. Os temperos utilizados na casa da avó são rememorados pelo autor:

Falando em cebola, lembro dos temperos da casa da Inhá Luísa. Poucas vezes ali se via pimenta. A comida era avivada com uma mistura de sal, cebola e alho, preparada num almofariz de madeira preta, em quantidade que davam quase que para um mês inteiro. Tudo bem socado, ia para um vidro de boca larga (sobra do *Horlick'smaltedmilk* das crianças) donde era tirado na medida das necessidades. Em dias de fantasia, devaneio e libações, a Justina juntava a isto o pimentão, o cheiro-verde, o coentro, cravo, louro, cominho, mostarda... (NAVA, 1986, p. 11)

Interessante a observação do autor a respeito da embalagem de vidro do *Horlick'smaltedmilk*, pois esta traz uma informação de suma importância, influenciada pela visão do médico, no resgate do passado. Na virada do século XX, os produtos industrializados em favor da infância se expandiram nos mercados e nos veículos de comunicação. Em 1910, o *Horlick'sMaltedMilk* aparecia na Revista FonFon trazendo a imagem de uma família feliz e dizia ter somente um competidor: o leite materno. Este alimento infantil, à base de malte, criado pelos irmãos James e William Horlick, foi muito consumido no Brasil, no início do século passado. O leite vinha embalado em vidro (como se refere o autor) ou em lata, apregoando que milhares de crianças robustas e saudáveis eram alimentadas através dele.

O trivial da mesa mineira, em geral das famílias mais abastadas, foi e ainda é, na maioria das vezes, tradicionalmente o mesmo. O feijão no passado e no presente ainda é o principal alimento, como também o angu, a farinha de milho ou de mandioca, o arroz solto, o lombo de porco, o ovo, a linguiça, a carne de boi, a galinha e a couve:

Voltaram devagar para Padre Rolim e quando entraram tinha passado a hora do almoço, mas seus pratos estavam feitos, tampados por outros de borco e colocados sobre panelas cuja doce fervura mantinha a comida quentinha. Era um trivial mineiro dos mais típicos: feijão mulatinho, angu, arroz, couve cortada, carne picada. Os ovos estalados na hora, na frigideira cheia de banha de porco, pela própria Dona Diva. (NAVA, 1981, p. 121)

A cozinha típica mineira deve muito ao antigo tropeiro. O diário alimentar de um tropeiro tinha pouca variação. Em primeiro lugar estava o feijão, seguido pela farinha de mandioca, do toucinho, da carne de ven-

toou seca e do café. Para o homem de tropa, como geralmente para a população rarefeita do Brasil Central, a carne seca supria a falta de sal, produto muito caro na época, e a da carne fresca, de provisão muito difícil. Havia a necessidade de uma dieta muito simples e nutritiva. Isto só era possível com um feijão substancioso, um toucinho salgado, torresmos, farinha de mandioca para a farofa, a carne de sol, frita ou assada, e couve picada, acompanhada de muita pimenta, como se pode perceber na passagem:

Vinte dias dormindo nas fazendas, nas roças, nas vendas [...] Nas paradas os homens descansavam pitando, a negrada ajuntava lenha e acendia o fogo, as mulheres e as escravas preparavam a comida. O angu, que, mole ou duro, combina-se com o feijão, com o arroz, com a carne e cujo tempero deve ser o sal, assim mesmo pouco, para não alterar o gosto do que vai o vai acompanhar. O que sobra é cortado em fatias que fritas, são o pão mineiro de cada dia. O feijão servido com bastante sal durante as paradas é levado em caixas atulhadas e em cujos intervalos se escorreu a banha derretida que endurece e não deixa azedar a massa cozida. Na hora vai tudo para a frigideira, a banha derrete-se, solta e refoga as pevides com mais cebola, o alho, o cheiro verde, a salsa e muita pimenta. Rola-se na farinha que se embebe de gordura, mas que não pode ficar empapada – antes móvel, toda untada e toda desgrudada. Come-se com o ovo frito, a linguiça frita, o lombo frito e o torresmo totêmico. Repete-se com o objetivo de acabar. Parece fuga de Bach. É de chorar... Obra-prima de simplicidade românica. Parece feijão-tropeiro de Minas rivaliza com o floreado gótico da sedentária feijoada completa – honra e glória da culinária do Rio de Janeiro. (NAVA, 1983, p. 145).

Ao comparar a degustação do feijão-tropeiro à fuga musical, Nava quer demonstrar, através da comparação, que da mesma forma como ocorre na fuga, todos os ingredientes se interligam direta ou indiretamente a um motivo inicial denominado *feijão* e, dessas ligações, resulta a unidade da obra. Já a variedade dos mesmos é obtida por meio das modulações e das diversas combinações em cânone, repetindo-se, tal como ocorre na música. Assim a analogia permite as comparações e a explicação de uma coisa por outra, como observa Melo (1976).

As iguarias servidas no Estrela, uma famosa confeitaria de Belo Horizonte onde se encontravam os jovens da época, tinham um caráter agregador bastante significativo, pois em torno de suas mesas reuniam-se para comer, diariamente, nomes como Carlos Drummond de Andrade, Milton Campos, Pedro Nava, Aníbal Machado, dentre outros amigos que formavam o famoso Grupo do Estrela:

Do mesmo material e sempre ao fundo era o balcão com a máquina registradora e embaixo mais armários cheios das delicadezas de confeitaria, das empadinhas, dos pastéis, das coxinhas de galinha, dos sonhos, das brevidades, dos camarões recheados, das famosas bombas de creme ou de chocolate que

eram a tradução vernácula dos *éclair*s que são a honra dos doceiros de França. As paredes laterais eram cobertas de espelhos onde se escrevia com tinta branca, ou rósea, ou azul – as especialidades do dia. Sorvete de tamarindo. De abacate. De manga. Pequi, umbu, pitomba, gabiroba, bacuparipã, pequi tu-cum sapoti pinha buriti araçá araticum catulélicuri maracujá jatobá araçá goiaba abacaxi amora caju marmelo pêssego. Que sei mais? E refrescos de quase todas essas frutas e cocos tão bons e tão finos como os sucos de hoje feitos nos liquidificadores. Naquele tempo eram afinados a mão. (NAVA, 1979, p. 100)

Percebe-se na passagem acima uma lista bastante extensa de frutas que eram empregadas na preparação dos sorvetes da época. Muitas delas são hoje pouco conhecidas como a bacuparipã, mais conhecida como bacupari, a catulé e a licuri. A omissão das vírgulas em parte da listagem se justifica pelo ritmo que o autor quer empreender, intensificando a enumeração e sugerindo um ritmo atropelado para acentuar a variedade das espécies.

### **Considerações Finais**

O consumo de alimentos não está apenas ligado às necessidades biológicas, mas obedece a um sistema que envolve acepções sociais, históricas, econômicas, religiosas, éticas e estéticas, materializando-se em hábitos e costumes ligados à cultura e poder. Ao comer, o ser humano percebe determinados gostos que além de satisfazer-lhe, obedecem a certas características ligadas às preferências e escolhas que são determinadas, principalmente, pelo sabor e pelo cheiro. Estas escolhas trazem consigo a marca cultural do meio na qual se desenvolveram, e isso se percebe claramente nas descrições que Pedro Nava faz dos pratos mineiros, doces e salgados. Os ingredientes, a tonalidade, a compleição e o ponto exato dos pratos servidos são descritos com a certeza adquirida de quem observou e internalizou o que viu, complementado pelo prazer de quem provou e aprovou.

Para o autor, comer vai além do ato de saciar a fome. Comer é também observar a feitura do prato, a sua aparência, consistência, cor. Conforme Santos (1997), ao longo da história, a cozinha e os prazeres da comida construíram-se como importantes componentes da ciência do saber viver, pois a comunhão que ocorre entre aqueles que participam da mesma mesa, resulta na sociabilidade tão importante para a convivência em grupo. De certa forma, vivem em Pedro Nava todas as coisas que comeu, desde a infância até a fase adulta. A comida representa todo um conjunto simbólico de relação familiar e a mesa propicia um espaço de

sociabilidade e aproximação das pessoas, exercendo um papel agregador de grande significância.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CÂMARA CASCUDO, Luís. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

HORLICK MALTED MILK. Fon Fon. Rio de Janeiro: 1910 (Disponível em [hemerotecadigital.bn](http://hemerotecadigital.bn) Edição 0050)

MELO, Gladstone Chaves de. *Ensaio de estilística da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Padrão, 1976.

NAVA, Pedro. *Baú de ossos: memórias 1*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983.

\_\_\_\_\_. *Balão cativo: memórias 2*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

\_\_\_\_\_. *Chão de ferro: memórias 3*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976.

\_\_\_\_\_. *Beira-mar: memórias 4*. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1979.

\_\_\_\_\_. *Galo-das-trevas: memórias 5*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1981.

PROUST, Marcel. *Le temps retrouvé*. 7. Ed. Paris: G.P. Flammarion, 1986.

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

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. In: *Histórias, questões e debates*, v.14, n. 26/27, jan/dez. 1997, p. 32.