

TACURU

CONTANDO HISTÓRIAS
NA COZINHA

MARIA DE LOURDES FIGUEIREDO BASTOS DA SILVA RAMOS

TACURU

CONTANDO HISTÓRIAS
NA COZINHA

DESENHOS DE ELY BUENO
PREFÁCIO DE HERNÂNI DONATO

Apoio Cultural

SEBRAE Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Mato Grosso

 entrelinhas

© 2010. Maria de Lourdes da Silva Ramos

Editora	Maria Teresa Carrión Carracedo
Revisão	Maria Isabel da Silva Ramos Cláudio Frederico da Silva Ramos
Ilustrações ampliadas e da capa	Ely Bueno
Coordenação de Produção	Ricardo Miguel Carrión Carracedo
Design Gráfico, capa e ilustrações das folhas de rosto	Helton Bastos
Diagramação	Ronaldo Guarim
Adequação à reforma ortográfica	Walter Galvão

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

Ramos, Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva

Tacuru : contando histórias na cozinha / Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva Ramos ; desenhos de Ely Bueno ; prefácio de Hernâni Donato. -- Cuiabá, MT : Entrelinhas, 2010.

Bibliografia

ISBN 978-85-87226-95-2

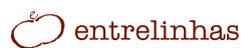
1. Brasil - História - Monções 2. Cuiabá - História 3. Culinária Brasileira - Mato Grosso 4. Gastronomia 5. Mato Grosso - Civilização 6. Mato Grosso - História I. Bueno, Ely. II. Donato, Hernâni. III. Título.

07-0624

CDD-981.72

Índices para catálogo sistemático:

1. Mato Grosso : Civilização : História 981.72



Av. Senador Metello, 3773 – Jardim Cuiabá – Cep 78030-005 – Cuiabá/MT – Brasil
Tel./Fax: 65 3624 5294 – www.entrelinhaseditora.com.br – editora@entrelinhaseditora.com.br



*Em memória de minha avó Codó,
Cordolina Novis de Figueiredo, exemplo de
mulher forte, que, tendo perdido ainda cedo
a luz dos olhos, não perdeu a do espírito.
Com a admiração de sua neta mais velha
a única que, entre muitas, ela pôde ver.*

Prefácio

AGRADA AO ESTÔMAGO E AO CORAÇÃO O LIVRO DA LOURDINHA

A Maria de Lourdes da Silva Ramos produziu livro muito bem-vindo. Será apreciado como se crônica atual e como página de acervo. O assunto é Mato Grosso, é Cuiabá, mas o interesse que desperta abrange por inteiro a cultura nacional.

Além de ser muito Lourdinha – o seu jeito, a sua cultura, o seu amor pelas coisas do berço e da raiz familiar – é, em tudo, Mato Grosso. Não só o melhor da mesa regional e os mais cuiabanos dos costumes. É, também, a História, a Geografia romântica das cidades, dos rios, campos, matas, séculos. Tudo convocado, tratado e apresentado com paixão, ternura, saber narrar.

Diz a autora ter empregado mais de doze anos preparando este encontro que é uma festa.¹ Valeu a constância. O receituário com que nos atrai para a mesa da cordialidade é tamanhamente rico que só se pode organizá-lo com bastante vivência, acesso a guardados ancestrais, frequência aos cardápios mais populares e aos especialmente requintados. Lourdinha fuçou o baú das avós, curiosou diários e cadernos das tias, recuperou o legado oral das negras e das índias hábeis nos temperos e nas misturas. Não terá havido canteiro e ervas em que a Lourdinha não mexesse, papelzinho de fundo de gaveta que não desdobrasse, receita esquisita que não provasse, memória que não refrescasse.

E o livro não é só de receitas e dicas culinárias, convém repetir. Resulta num apanhado inteligentemente exposto do que há de mais singular na *civilização* mato-grossense. A autora nos faz entrar na intimidade cuiabana pela porta da cozinha, é verdade. Gesto de intimidade. Somos recepcionados pelo calorzinho amigo da trempe indígena, ouvindo o chiar das pedras do tacuru.

Defrontamos a grande mesa de serviço sobre a qual estão empilhadas delícias prontas e em preparo. Chega-nos o frescor da dispensa onde se acumulam verduras e frutas, exuberantes no colorido, exsudando aromas provocativos.

Passamos à sala de fora, voltamos para a sala de dentro, para a biblioteca, ao oratório, ao sótão, conduzidos pela simpatia e o bom gosto próprio das grandes damas da fidalguia das terras do Coxipó.

A cada cômodo – isto é, a cada página – Lourdinha reparte conosco as suas memórias, suas visões da Cuiabá da qual jamais emigrou sentimentalmente, por mais terras haja per-

1 Mais de doze anos até o ano 2000. Agora, em 2009, já se vão mais de 20 anos.

corrido e habitado. Na adega, nos anima com aperitivos e digestivos típicos, requintes que entusiasmarão gerações e surpreenderam visitantes chegados de variadas longitudes. Na biblioteca – onde para nos surpreender reunira poetas, músicos, pregadores, seresteiros, oradores, cantadores, contadores de “causos” – comanda o desfile de talentos que deram forma e perenidade ao Mato Grosso selvagem dos paiaguás, do Mato Grosso afortunado de Pascoal Moreira Cabral, dramático dos irmãos Leme, heroico e sofrido das Monções. Pois nos dá a ouvir (ler) Adriano e Afonso Taunay, Grigorii Langsdorff, Paulo Setúbal, D’Alincourt, Aquino Corrêa, Antônio Fernandes de Sousa, José de Mesquita, Genserico de Vasconcelos, Antônio Cláudio Soído e outros e outros valores locais ou que, vindos de longes terras, se encantaram e descreveram a terra cuiabana. Antologia!

Nesse longo e generoso distribuir de belezas e gostosuras, a anfitriã – até, desconfiada, sem o premeditar – se conduz com a cativante distinção e a amabilidade que tornou inesquecíveis os serões familiares-culturais do casarão da Rua Linda do Campo, *casa em estilo monções que, de taipa socada, vem galhardamente atravessando a história*. Com o alegre pudor dos que preservam e a maliciosa indiscrição dos que revelam, Maria de Lourdes nos explica por que o bulezinho especial ganhara o nome de adulator. É que a memorialista, moldada segundo as melhores usanças locais, confere ao leitor a situação de agregado à família visitada, com direito a participar até mesmo da festa pelo centenário da terrina da prima Aline.

Nessas festas em que o melhor da cozinha é levado à sala ao mesmo tempo em que o melhor da biblioteca e o mais feliz da memória, não se infiltra uma só página – um só instante no sarau de que participamos – de monotonia, de cansaço. Lourdinha dosou inteligentemente tempo e espaço, quer dizer, nenhum detalhe, por mínimo, está descurado no preparo da festa que é o livro.

Assim, tendo dirigido o nosso interesse para a beleza das bromélias cuiabanas, Lourdinha acrescenta a isso a harmonia de poeta local, recordando conselho de Cavalcanti Proença segundo o qual *a melhor maneira de preparar lambaris é fritá-los em sua própria gordura*. Entre o revelar o processo ideal para obter um (peixe) dourado assado com molho de gemas e pirão de farinha de mandioca e o de bem assar um caxara com banana-da-terra, Lourdinha apresenta um declamador que começa a dizer o soneto “As Mulheres de Coimbra” (trata-se do Forte de Coimbra, no Mato Grosso invadido em 1865). Mulheres tão heroicas que velaram toda uma noite, enquanto os maridos soldados repousavam de um dia de combates, cuidando que o inimigo atacante não escalasse o muro do forte. Tão logo arrefecem os aplausos ao dizedor, passamos a ouvir (ler) D. Aquino Corrêa escandindo as rimas dos 14 versos de sua poesia “A Retirada da Laguna”.

Respeitando brevemente o nosso silêncio no considerar a solenidade dos versos, a Lourdinha fez pousar em nosso prato um cheiroso quibebe de mamão verde, parceria obrigatória do famoso suã de porco com arroz, ponto alto da culinária que os bandeirantes legaram às terras onde marcaram presença.

E ela o faz dando-nos a ouvir, como acompanhamento literário, trecho de seu livro *Menina de Cuiabá*, o capítulo Santo Antônio do Rio Abaixo. Ficamos sabendo, em confidência, do porquê do seu permanente enlevo para com a Madrinha Marieta. Ela sabia

tudo acerca de bem receber, de bem escolher, bem temperar, bem preparar e bem servir – e tudo o que sabia passou para a Lourdinha. Tendo provado (lido) o que a Lourdinha nos oferece, aprendemos a também nos apaixonar por sua madrinha. Mas já então a Lourdinha nos seduz com nova travessa recém-trazida da cozinha, assegurando que Marcel Proust cairia de joelhos ante aquelas *tartines* preparadas segundo a fórmula da professora Corina (a qual teve o bom senso de transmitir à Lourdinha o seu valioso segredo).

O livro é generoso até quanto ao número de páginas. Aliás, não é um livro, não é também um receituário, não é antologia que reúna o mais inteligente que se escreveu a respeito daquela gente e daquela terra. O trabalho de Lourdinha é uma festa do bem-viver mato-grossense conforme o entenda uma poeta-cronista-quituteira-anfitriã das melhores. O livro é, pois, enciclopédia.

Terminado o sarau, deixamos a mansão da Rua Linda do Campo, mergulhando na tépida noite cuiabana. O visto, o ouvido, o lido, o degustado nos motivam a procurar em cada sombra o fantasma de um dos Leme ou daquele bandeirante minerador que morreu de fome caído sobre alforjes repletos de ouro. Também nos parecerá que a Lourdinha, arrumando garrafeiras e recolhendo pratos e livros, repita a razão do seu trabalho e da festança com que nos acolheu:

Vejam só a excelência da mistura!
Abrange do alfenim à rapadura,
O que nos inflama de satisfação,
Por agradar ao estômago e ao coração.
Assados, cozidos e ensopados [...]

Aí está a síntese de anos de trabalho da Maria de Lourdes da Silva Ramos: *nos inflama de satisfação, por agradar ao estômago e ao coração*. E como agrada!

Hernâni Donato
São Paulo, 2000

Agradecimentos

SAUDADE

Aqui está, Luís-Philippe, o trabalho de que lhe falei! Grande pena me causa você já não estar conosco para recebê-lo...

Em 1947, a *Livraria Editora Pauliceia*, a *LEP*, lançou as obras completas de nossos poetas românticos: um único volume, organizado por *Frederico José da Silva Ramos*.

Fiel às primeiras edições, a publicação exigiu de meu jovem marido trabalho minucioso. Por mais de ano, ele e eu mergulhamos embevecidos nos soberbos e infinitos versos do Romantismo Brasileiro, que ocuparam cerca de mil páginas do volume de boas dimensões.

Dentre os vários agradecimentos dirigidos a colaboradores ilustres, entre eles José Aderaldo Castelo e o Prof. Antônio Soares Amora, e àqueles, também ilustres, que lhe cederam suas preciosas primeiras edições, tais como Antônio Cândido de Melo e Sousa, Edgard Cavalheiro e Leven Vampré, tive a imensa satisfação de encontrar algumas palavras endereçadas a mim.

Guardo por toda a vida aquela frase simples que me soou como o mais belo dos versos. Mas deixarei essa frase simples para depois.

Passados mais de sessenta anos, passada a vida, desejo imitá-lo para agradecer às muitas amigas que me animaram, incentivaram, me honraram e até me envaideceram durante os anos em que rascunhei este livro. Aí está! Ele é de vocês!

Todas foram maravilhosas, a começar pela Ely Bueno, que com seu traço poderoso traduziu facetas do universo feminino nas ilustrações que permeiam o livro, animando-o de maneira encantadora.

Muitas amigas (cada uma a seu modo) me deram corda... já que por vezes parei pelo caminho: minha irmã Maria; a amiga Constança Valadão, para mim a Quiquita; a Lídia Pellegrino, amiga desde os bancos do ginásio; a Jacqueline Seraphim; a prima Clarice Silva Pereira; a Magali Marques; a Ruth Valiengo; e a Jandirinha Vampré, a amiga de sempre. A vocês, queridas, o meu obrigada, do fundo do coração.

Cumpre-me também agradecer a meu filho, Cláudio Frederico, pela cessão de várias obras, especialmente as de Taunay e D'Alincourt, autores que de há muito me são familiares, uma vez que os conhecia das páginas de antigas revistas do Instituto Histórico e Geográfico de Mato Grosso, porção do acervo de meu pai, Cláudio Bastos. Devo-lhe ainda agradecimentos pela acurada revisão, a última "peneirada" (já que se trata de culinária), e assim pela escolha de parte do nome deste trabalho: *Tacuru*.

Agradeço a minha filha Maria Heloísa, fervorosa admiradora do que rabisco, pela doce escuta, pelo incessante estímulo e por tudo que ainda fará, pois prometeu-me “pôr a mão na massa” na hora do lançamento.

Meu obrigada a Antonio Augusto Palumbo (o Guga), por oferecer-me belo volume de D’Alincourt.

Repetindo as palavras de meu marido (aquela frase simples que do passado cintila), me dirijo agora a nossa filha caçula, Maria Isabel da Silva Ramos, *sem cuja dedicação no preparo, no confronto e na revisão das provas não teríamos levado avante tal empresa.*

Assim, minha filha, seu pai escreveu para mim. Acontece, Isabel, que ele me agradece pela dedicação, pelo confronto, pela revisão no que tange às provas, enquanto, desta vez, o reconhecimento é maior, já que seu interesse e dedicação por *Tacuru* foram além do que eu supunha.

Você, como eu, se apaixonou pelos caminhos dessa gente antiga, pelos viajantes argutos, pelos mato-grossenses cultos, pela nossa carne primeira, pela fartura da natureza, pelo paladar da terra, por... t u d o ... Daí o carinho na organização minuciosa do vasto material que venho consultando há cerca de duas décadas e que você, entre 1994 e 2004, com a maior competência, por dias e dias, tardes inteiras, muitas vezes até de madrugada, conferiu, anotou, corrigiu, reviu, aprimorou, com o qual contribuiu e sobre o qual opinou, página por página, até entregar ao computador, o que também fez com elegância. Um trabalho de editor. Quanta dedicação! Terei palavras para te agradecer?!

* * *

Colhi todas as citações do conterrâneo Manuel Cavalcanti Proença em seu livro *No termo de Cuiabá*, que me foi oferecido por querida cunhada, a Niza. O interessante livro era parte da apreciável biblioteca de seu marido, o Péricles. Que falta fazem eles dois!...

São Paulo, agosto de 2009

É o Brasil mais abastado de mantimentos que quantas terras há no mundo, porque nele se dão os mantimentos de todas as outras.

Frei Vicente do Salvador,
História do Brasil: 1500-1627, p. 73

Ainsi aujourd'hui nos savages font farine de ces racines que nous avons appelées *manihot*, qui sont grosses comme le bras, longues d'un pied et demi ou deux pieds; et sont tortues et obliques communément. Et est cette racine d'un petit arbrisseau, haut de terre environ quatre pieds; les feuilles sont quasi semblables à celles que nous nommons de par-deçà *pataleonis* [...], qui sont six ou sept en nombre; au bout de chacune branche, est chacune feuille longue de demi-pied, et trois doigts de large.

Or la manière de faire cette farine est telle. Ils pilent ou râpent ces racines sèches ou vertes avec une large écorce d'arbre garnie toute de petites pierres fort dures, à la manière qu'on fait de par-deçà une noix de muscade; puis vous passent cela, et la font chauffer en quelque vaisseau sur le feu avec certaine quantité d'eau; puis brassent le tout, en sorte que cette farine devient en petits drageons, comme est la manne grenée, laquelle est merveilleusement bonne quand elle est récente, et nourrit très bien.

André Thevet,
Les singularités de la France Antarctique (1557), p. 223

Vila Real de Cuiabá, capital da comarca, considerável, populosa, florescente, e abastada de carne, peixe e frutas. [...]

As laranjeiras são aqui multiplicadíssimas e frutificam excelentemente todo o ano; as melancias, os melões e os ananases são bons. Cultivam-se mandioca, milho, feijão, algum algodão, e canas-de-açúcar, de cujo suco a maior parte é destilada em aguardente, por ter mais pronto gasto.

Manuel Aires de Casal,
Corografia brasílica, p. 138 e 139

Só quem conhece praticamente os sertões do Brasil bem poderá avaliar as proezas desses afoitos exploradores. Era mister muita resignação, muita constância, e di-lo-emos também, muita ambição, muita sede de ouro, para os não fazer desanimar na temerária empresa. Ora reduzidos à defensiva por esses mesmos selvagens a cuja conquista corriam, ora dizimados pelas febres que, em certas quadras, assolam aqueles sertões, tinham também estes guerreiros, para assegurar os meios de subsistência, de se converter em agricultores, como o atestam os restos de plantações que ainda hoje [por volta de 1845] se reproduzem nas solidões que percorreram.

Henrique de Beaupaire Rohan,
Anais de Mato Grosso, p. 44

Poderíamos dizer que o binômio feijão e farinha estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII.

Luís da Câmara Cascudo,
História da alimentação no Brasil, vol. II, p. 497

Uma boa canoa, um bom remo e eis o caboclo armado para a luta, pois o peixe é o forte de sua alimentação. [...]

Manuel Cavalcanti Proença,
No termo de Cuiabá, p. 38

Sumário

INTRODUÇÃO	21
PARTE I – SABOREANDO A NATUREZA E COISAS MAIS...	25
CAPÍTULO 1 – PEDRA, LENHA, BARRO E FOGO	27
Dos tacurus	29
Já é hora de varrer o forno!	29
Cantando em prosa e verso a espalharei e a cozinha de minha terra vos trarei.	30
Rimando ao pé do fogão de lenha, do tacuru e do forno de barro	32
CAPÍTULO 2 – A TERRA E A GENTE	35
São Paulo – 1818.	36
Cuiabá – 1819.	37
Um pouco da cidade de Cuiabá.	39
Ainda a ancestralidade – pondo os pingos nos is	42
De quais regiões de Portugal os “nossos” portugueses?	43
1848 – A casa da minha avó, propriamente	44
Apresentando a região	46
PARTE II – OS SALGADOS	51
CAPÍTULO 3 – O PEIXE	53
Rios.	57
Rios e peixes	59
Das gorduras	60
O pacu	62
Pintado e dourado	65
Da mulher mato-grossense.	68
“Devastação das Matas”	70
CAPÍTULO 4 – ANTIGOS BANQUETES E DIAS FESTIVOS	73
Cuiabá em festa	75
A respeito da galinha e do frango, com todo o respeito	82
Bebidas inebriantes	86
Ovinos e caprinos	88
A caça	92
Em 1723, rogos por “caça, mel e gaviobas”	94
Valorizando outros dias	97

CAPÍTULO 5 – O BOI	99
“A propósito do boi”	101
A propósito de “A propósito do boi”	102
Um boi e tanto!	104
O boi alimento e o boi total.	105
A vitela	116
As garças do Pantanal.	121
CAPÍTULO 6 – ALMOÇOS FESTIVOS E ALMOÇOS TRIVIAIS	123
Uma verdadeira “festa de Babette”	125
“A Retirada da Laguna”	137
Bodas de ouro: um jantar e tanto... e maionese	137
Massa abasileirada	139
Bacalhau de Semana Santa.	143
CAPÍTULO 7 – OS DA TERRA... E O ARROZ	149
Os da terra: mandioca, banana, palmito e pequi	151
Mandioca e farinha de mandioca.	151
Farofas e... farofas	156
Da mulher indígena.	159
Banana	160
Palmito e pequi	163
E por falar em arroz...	167
CAPÍTULO 8 – MILHO “QUE-TE-QUERO-VERDE”	173
O milho: um capítulo de generosidade	175
Canjicas de milho branco	179
Régio cuscuz de camarões	181
CAPÍTULO 9 – O PORCO	185
“Era uma vez” um leitãozinho cor-de-rosa	187
CAPÍTULO 10 – OS <i>HORS-D’OEUVRES</i> , AS SALADAS E AS SOPAS	195
Uma flor dos Pampas brilha no vale cuiabano	197
Por falar em saladas....	201
Sopas e caldos	203
Brindando uma centenária.	210
Essas velhas receitas....	213
CAPÍTULO 11 – CUIABÁ HOSPEDA	219
O Hotel Universal de Felipe Jorge	221
“A Capital Verde”	222
Divagações sobre o mar... em dias de maionese de lagosta	223
A arte culinária de Maria Bastos Jorge	225

PARTE III – OS DOCES	229
CAPÍTULO 12 – O AÇÚCAR, O LEITE E OS OVOS	231
O doce em Cuiabá.	233
Bidi refina o açúcar sobre o tacuru, na casa da minha avó	234
No doce reinado...	236
Dos engenhos de açúcar – I.	237
Dos engenhos de açúcar – II	239
Um “doce”... de leite	240
Usanças	242
O <i>bas-fonds</i> cuiabano e... quitutes	242
Claras e gemas: herança das heranças, a dos doces de ovos	244
CAPÍTULO 13 – OS BOLOS	251
“Dondom”: magia antiga	253
Pães de ló dos meus amores...	257
Um trio de nozes	260
CAPÍTULO 14 – AO FORNO AS FORMINHAS	263
O bolo de arroz, esse folclórico	267
Devoção por Nossa Senhora da Conceição	273
Receitas da rainha... madrinha Marieta	279
CAPÍTULO 15 – RECEBENDO NA CUIABÁ DE OUTRORA: BISCOITOS E PÃES	283
Mesa de chá e biscoitos na Cuiabá do século XIX	285
Biscoito de queijo em prosa e verso	291
Do “Doceiro brasileiro”, receitas do século XIX.	293
Lembrando D. Lulu, uma perita em pães.	294
Hábitos antigos	297
CAPÍTULO 16 – DESFILE DE COMPOTEIRAS	299
Doces de calda.	301
Um “doce” de goiaba	313
A uma mulher mato-grossense.	316
De um passado muito distante.	316
CAPÍTULO 17 – O FRESCOR DOS CREMES E PUDINS, MANJARES E GELATINAS	321
Cremes e pudins	323
Uma quarta de carvão	324
Manjares e gelatinas.	329
Falas de rosa.	335
<i>Rosa, rosae</i>	337

CAPÍTULO 18 – UM RELICÁRIO DE QUITANDAS	339
As quitandas	341
Alguns conselhos para o bom preparo de docinhos cortados	342
Alguns pontos de calda	342
Enfeitando bandejas, fazendo cartuchos de quermesse e papel de bala	343
E a boa rapadura entra em ação...	346
No tempo da Colônia, uma festa de São João como poucas	347
No mundo da fantasia, das amenidades e das guloseimas do Bar Sargentini	351
CAPÍTULO 19 – DOS FRASCOS, O COLORIDO: REFRESCOS E LICORES	353
O mate	355
O guaraná e a melodia inesquecível...	358
Trocando flores do cajueiro com as do cafeeiro	360
A garapa	365
Refresco de orchata	367
Receita de nostalgia... ou de licor de leite?!	368
PARTE IV – AS MONÇÕES RUMO A CUIABÁ	375
CAPÍTULO 20 – A VIAGEM TERRÍVEL	377
De ventos e rios	379
As embarcações	381
Benzendo as canoas da monção: a largada	382
A navegação	384
Rios de infortúnios e lágrimas	385
CAPÍTULO 21 – O CARDÁPIO MONÇOEIRO	389
A dieta do homem comum	391
Rodrigo César de Menezes põe-se ao largo	396
O passadio dos conquistadores	399
Chegada ao Porto Geral do Rio Cuiabá	402
De Arraial do Bom Jesus do Cuiabá a Vila Real do Bom Jesus de Cuiabá	404
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	409
ÍNDICE DAS RECEITAS	421

Introdução

UMA MIGALHA PARA A HISTÓRIA

Aquele cujo interesse por este livro seja tão somente a culinária (precipuamente, o que se espera de um livro de cozinha?) e dele deseje apenas extrair uma ou outra receita, nem pense em folheá-lo!

Ele é, ao mesmo tempo, um pouco mais e um pouco menos, já que busca contribuir para a memória da cidade de Cuiabá, juntando aqui e vasculhando alhures, reunindo, no dizer do credenciado mestre José Barnabé de Mesquita, “migalhas para a História”.

Pode-se lê-lo como a um livro de memórias – as minhas, as de cuiabanos ilustres e as dos viajantes dos tempos coloniais e imperiais – ou de contos, e até mesmo saltar as receitas, o que desaconselho: o leitor perderia casos amenos, e seu paladar se sentiria traído!

Não se trata, por outro lado, de livro de culinária regional, especificamente, salvo uma ou outra receita. A cozinha cuiabana tradicional é, antes de tudo, suave e não conta com os temperos acentuados e exóticos característicos do Norte e do Nordeste que, ocasionalmente, poderão agradar tão só a paladares especiais. Algumas vezes, ela se apresenta simplória em sua caboclice e, outras, se eleva à altura da mais refinada mesa. É esse contraste, tão próprio do Brasil, que a torna interessante e nacional, pois delicia qualquer brasileiro, o qual, assim como ela, é fruto do índio, do europeu e do negro. A cozinha mato-grossense é, pois, nacional, brasileira, aparentando-se mais com a mineira, deixando o título de regional para a culinária do Norte e a do Recôncavo.

A farta hidrografia e a vasta costa legaram à cozinha brasileira tradicional o peixe; e a pluralidade de solos, os frutos e as raízes, os legumes e as folhas – alimentos comuns a todas as classes sociais, a todas as mesas deste imenso país. Os rios e o chão do Centro-Oeste não fogem a isso. Tampouco o fogão cuiabano.

✂ O PORQUÊ DE TAL LIVRO ✂

Há algum tempo, ouvi do professor Antônio Houaiss, em bem cuidada entrevista, da necessidade de resgatar do fundo da História, a par de estudos antropológicos, etnológicos e outros, a tão diversificada arte, a culinária, substância do ser.

O autóctone cada dia se torna mais volátil, uma vez que os meios de comunicação se incumbem de massificar o indivíduo, do Oiapoque ao Chuí, da Ásia às Américas, em seus hábitos e usanças, que se vão lentamente substituindo por outros. O mundo todo não passa de uma aldeia (como nos ensina esse batido conceito dos anos 60) ainda menor que antes, microcomputadores no escritório de casa unidos pela internet, o que, evidentemente, suscita aplausos e nos introduz em um mundo novo. A curiosidade pelo progresso e pelo futuro excita-me, sem, no entanto, sufocar-me o interesse e o respeito pelo passado e pela terra, aos quais tenho devoção.

Aquela entrevista me entusiasmou e me levou, de imediato, a rascunhar o plano de um trabalho que há algum tempo me intrigava: o resgate de algumas velhas receitas culinárias de minha cidade, Cuiabá, antigos e deleitáveis cardápios, doces, biscoitos e salgados.¹

No mesmo instante, estava eu a percorrer velhas cozinhas – fogão de lenha ancorado qual velho navio fumacento, maternais dindinhas ao redor, extravagante torrador de café e seu moedor, pilões, gamelas, peneiras de palha de belo trançado, almofarizes, negras chaleiras de ferro, fornos de barro – e às voltas com tacurus a sustentar grandes e reluzentes tachos de cobre...

Tacho de cobre...

Nesse momento à beira do tacho, me veio a imagem da mulher brasileira de outros tempos, aquela chamada por Lygia Fagundes Telles de “mulher-goiabada”.² Acredito seja aquela que, sufocando anseios, passava grande parte de seus dias a bater pão de ló, ou diante de enorme tacho de cobre a mexer com colher de pau de cabo muito longo a rubra e borbulhante goiabada, pois essa gostosa mirtácea abundava em nossos quintais.

Mas a “mulher-goiabada” jamais foi tão somente “mulher-goiabada”. Como muitas brasileiras, ela era romântica, sobrevoava a literatura, admirava Castro Alves, lia José de Alencar, suspirava diante de versos de amor... o que a levava a escrevê-los junto de suas receitas culinárias: um velado “diário”?³

Não era difícil, pois, encontrar em **cadernos encapados de merinó preto**, ao lado do borrão das despesas domésticas e da receita dos *Sequilhos de sinhá*, aquele soneto de Júlio Dantas ou um pensamento de algum filósofo grego.

Conheci alguns deles. O de minha avó, em que assinalava até o pão que o padeiro deixaria à sua porta ao clarear do dia, e o de minha mãe, em que frases da mais profunda

1 Procurei conservar a essência original das receitas, principalmente os ingredientes. O modo de fazer, entretanto, **sofreu alterações** a fim de adaptar-se às facilidades e técnicas atuais de preparo, sem prejuízo do resultado. vez por outra, como curiosidade, descrevi a moda antiga de feitura: aquela que nossas mulheres, brancas, indígenas, negras e mestiças, se cansaram de executar nas cozinhas de outrora.

2 Lygia Fagundes Telles. *A disciplina do amor: fragmentos*, p. 14.

3 *Ibidem*.

filosofia marcavam página ao lado daquela receita ímpar de *Casadinho de camarão* (trazida do Rio de Janeiro), em meio a versos de Júlia Lopes de Almeida e da complicada receita de tricô que exigia finíssimas agulhas e o mais delicado dos fios de lã – as meinhas do neto que logo nasceria... Querem melhor inspiração?

Aí está! **Um livro de receitas a contar histórias... a dizer poesias...** a apresentar alguns valorosos cuiabanos, mulheres e homens do passado, e a palmilhar os caminhos percorridos pelos viajantes ilustres – tanto monçoeiros quanto funcionários do governo e estrangeiros – que nos deixaram relatos impressionantes sobre Mato Grosso dos séculos XVIII e XIX. Convido o leitor a viajar comigo.

Resta que o apreciem, já que meu empenho no resgatar alguma coisa de Cuiabá e do Brasil foi envolto em carinho e na mais terna saudade...

Por outro lado, já que a arte culinária é algo vivo (logo à mercê de influências e misturas, de alterações e “criações” provocadas pela própria transformação do momento histórico, principalmente no que tange ao aspecto socioeconômico da cozinha, visto que o preço dos ingredientes e a disponibilidade e o salário da mão de obra influenciam a escolha do cardápio diário das casas de família e levam o cozinheiro a modificar as receitas), apresento neste livro, além das brasileiras, várias receitas universais, por assim dizer. Acompanhamentos, bolos, salgados e doces que não têm pátria nem autor. São fruto de uma arte sem dono (a verdadeira arte). Aquela em que todos podem agir movidos pela mais nobre das necessidades: a sobrevivência. E por que não com prazer?

Algumas palavras quanto às citações:

Em geral, dou nas notas de rodapé o mínimo de informação sobre as fontes onde colhi os trechos citados: apenas o nome do autor, o título da obra e o nº da página. Com esses elementos, o leitor interessado encontrará informações exaustivas nas Referências Bibliográficas, no fim do livro.

Salvo um ou outro caso, foram objeto de atualização ortográfica os trechos aqui citados de obras alheias escritas e/ou editadas antes da vigência do Formulário Ortográfico da Academia Brasileira de Letras (Instruções para a Organização do Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa, aprovadas em 12 de agosto de 1943). Tal proceder advém de meu entendimento de que, num livro como este, importa mais a facilidade de acesso do leitor ao que nos dizem e contam as vozes do passado, na pena desses autores dos séculos XVI, XVII, XVIII, XIX e da primeira metade do século XX. Essa modernização abrange a pontuação e, tanto mais quanto mais antigo o texto, um certo rearranjo de palavras [indicado entre colchetes], tudo isso de modo limitado e parcimonioso. Quem se interessar pela linguagem mais antiga ou mesmo arcaica dessas passagens poderá consultar as Referências Bibliográficas, no final do livro, e daí recorrer às mesmas fontes de que me vali.