

COMER

# A VEZ DO SERTÃO

VOCÊ JÁ COMEU UMBUZADA? E PAÇOCA DE CARNE?  
ESSAS SÃO ALGUMAS DELÍCIAS DA GASTRONOMIA  
SERTANEJA, QUE ESTÁ SENDO RESGATADA E VALORIZADA  
POR RENOMADOS CHEFS BRASILEIROS

*Texto Julia Duarte • Fotos Alex Silva*

Milho, côco, rapadura  
e goma: os quatro  
ingredientes que fazem  
a culinária do sertão  
ser uma delícia

À direita, o xerém com galinha, que enfeitava as mesas na época da fartura; abaixo, farofa de carne-de-sol assada, que faz a alegria dos sertanejos na época da seca



Cáctus se transforma em farinha para pães. Semente e batata de mucunã engrossam o caldo de feijão. Folha de macambira é usada na farinha para cuscuz. No semiárido brasileiro, quando a seca castiga, o sertanejo não tem opção: tem que transformar em comida o que colhe do solo rachado. Para temperar a comida “improvisada”, usa-se coentro e cebolinha, cultivados na maioria das casas. Já se o ano for de chuvas regulares, colhe-se o milho: um dos principais ingredientes dessa cozinha “saborosa, simples, variada, abundante e democrática”, como diz a pesquisadora e escritora Ana Rita Dantas Suassuna em seu livro *Gastronomia Sertaneja – Receitas que contam histórias* (Ed. Melhoramentos).

Ainda pouco conhecida fora do semiárido, a culinária sertaneja é uma das mais ricas na “colcha de retalhos que é a cozinha regional brasileira”, nas palavras do chef Alex Atala. Um dos expoentes da gastronomia no país, foi Atala quem instigou Ana Rita a publicar a obra. Com esmero de professora, profissão a qual se dedicou por décadas, ela alinha memória a receitas que aprendeu na Fazenda São Pedro, no município de São José do Egito, coração do sertão de Pernambuco. O livro é um apanhado de valiosas informações amparadas pela tradição oral, por um centenário caderno de receitas da família e pelas recordações do que aprendeu com a mãe e Bezé, cozinheira e “guru” de Ana Rita. A pesquisadora fez um recorte temporal da comida do sertão até a década de 1950. Na obra, vemos que, orquestrada pelas condições socioambientais, a culinária sertaneja é um capítulo a parte da culinária regional.

Ana Rita criou intimidade com a cozinha ainda na infância. Ela e outros meninos e meninas de seis a 13 anos aprendiam na brincadeira do “cozinheiro” a temperar galinha e preparar feijão, carne e xerém (massa quebradinha de milho moído ou pilado que fica na parte de cima da peneira). O local da farra era uma casinha, onde as crianças dividiam tarefas como buscar água, lenha e ingredientes para a comida. Às meninas cabia o comando da cozinha, que não tinha um fogão, mas trempes de pedra que, colocados sobre as lenhas em chamas, aqueciam as panelas de barro. E se o arroz grudasse na panela... Nada de desperdícios. Tudo se aproveitava e se comia. A sobremesa eram confeitos trazidos da rua ou um puxa-puxa de mel de rapadura.

#### FAÇA CHUVA, FAÇA SOL

A comida sertaneja tem dessas nuances. Se as nuvens se apertam no céu querendo aguar a plantação, é bom sinal. Só que a chuva precisa ter a regularidade exigida pelo ciclo de produção. Sem isso não há mesa farta. Mas quando a água vem na medida certa para a colheita, é certeza de barriga e despensas cheias por vários meses. É motivo para comemorar, com festa, cantorias, e fartura de comida durante as festas juninas.

“Se janeiro é mês de chuva, fevereiro é pra plantar. Em março o milho cresce, em abril vai pendoar. Em maio tá bonecando, no São João tá bom de assar”. O compositor Zé Dantas transformou em versos a sabedoria popular, que virou música na mão de Luiz Gonzaga. O milho é um “multiplicador de pratos” por excelência no ser-

tão. Tanto que, em qualquer casa, não faltava bolo de milho, de pamonha, canjica, cururu, cuscuz doce, milho-verde cozido ou assado, pamonha, mugunzá doce e salgado, orelha de pau, xerém com costela ou galinha, arroz-doce, pé de moleque e grude de goma nessa época do ano. “A fartura maior é no São João. Quando a mesa do pobre é igualzinha à mesa do rico”, diz Ana Rita Suassuna. Passado o inverno, o sertanejo faz de tudo para driblar a fome imposta pela estiagem. Comem-se grãos mais velhos cozidos com água e sal e não mais no leite ou no caldo de peixe. Quando a fome fala mais alto, a criatividade brota.

#### A VEDETE DA SECA

De fruta, o imbu ou umbu, do umbuzeiro, é a “vedete” da seca. É ela que reparte suas reservas de água com o homem, como bem observou Euclides da Cunha, em *Os Sertões*: “Alimenta-o e mitiga-lhe a sede”. Do tubérculo do umbuzeiro, faz-se uma comida chamada bró. Já a umbuzada chega aos pratos de quem é mais “abastado”. Porque na despensa precisa ter reservas de leite e açúcar.

A fome já não tem a mesma cara para todos os sertanejos, que antes compartilhavam – ricos e pobres – da mesma condição. De 1950 para cá, muita coisa mudou no prato das famílias do semiárido. A mais importante delas veio com a irrigação e a chegada de produtos industrializados. Hoje ninguém mais precisa fazer o próprio queijo, preparar a própria farinha de milho ou contar com um período regular de chuvas para colher milho e feijão. O pão de trigo, então, deixou o posto de novidade à mesa. Até mea-

NA ÉPOCA DA SECA, O SERTANEJO TEM QUE SE VIRAR COM O QUE BROTA DA TERRA. O RESULTADO É UMA CULINÁRIA RICA E CRIATIVA, QUE FAZ USO TOTAL DOS ALIMENTOS

dos do século passado, a família sertaneja do meio rural só conseguia comprá-lo em dia de feira semanal e em época de fartura. Era iguaria e uma festa para as crianças.

### FUBA E FUBÁ

Vantagens a parte, alguns ingredientes e modos de preparo também estão se perdendo. A fuba - prima sem acento da popular massa de milho - é ingrediente típico do sertão, desconhecida até mesmo em muitas capitais nordestinas. O fubá é usado no preparo do cuscuz e do angu. Já a fuba é a massa feita com grãos de milho secos colocados em "caco de barro preaquecido em fogo baixo, mexido com pá de madeira, sem parar, até torrar" e, então, moídos e peneirados. Massa fina e seca preparada com leite, açúcar, mel, feijão com carne ou banana, ela ameaça cair no esquecimento.

E essa é apenas uma das peijas de ingredientes e preparos do sertão por reconhecimento e valorização. Para isso, ainda é preciso enfrentar outro agravante: o preconceito. Em palestras pelo Brasil, a pesquisadora Ana Rita ainda se surpreende com a quantidade gente que nunca experimentou rapadura, por exemplo. "O que falta é conhecer o que não lhe interessa porque você subestima", afirma. Para o sociólogo da gastronomia Carlos Dória, uma possível razão para esse estigma é falta de documentos, de bibliografia, que registrem esse capítulo da gastronomia brasileira. "Não temos uma história do sertão devidamente consolidada. Que dirá da culinária?", indaga. De fato, muito do que se sabe das raízes da cozinha sertaneja se restringe à oralidade.

No entanto, Dória avista com otimismo um cenário protagonizado por chefs que conseguiram, aos poucos, incluir ingredientes e adaptar pratos sertanejos a uma sofisticada cozinha brasileira. "Algo mudou no olhar das elites gastronômicas. Há, sem dúvida, um quadro de valorização da nossa diversidade de ingredientes".

### ATRAVESSANDO GERAÇÕES

Em comum, eles têm a origem nordestina e aguçadas as lembranças dos sabores do sertão. Os chefs Ana Luiza Trajano, Carlos Ribeiro e Rodrigo Oliveira são proprietários de restaurantes que abriram as portas para a comida do semiárido em São Paulo.

Desse quarteto, destaca-se o chef Rodrigo Oliveira, do Mocotó. Filho do cozinheiro pernambucano José Almeida, que com a esposa preparava comida sertaneja para ser vendida em marmitas, no interior de Pernambuco, Rodrigo deu sequência ao trabalho do pai. Do grupo, o jovem chef é o único a trabalhar exclusivamente com ingredientes e modos de preparo da cozinha do sertão. "Considero ele um guardião da cozinha sertaneja hoje", afirma Ana Rita. Os outros chefs também compartilham mérito por incluir um pedaço do sertão à cozinha brasileira do menu. Eles sabem que a cozinha sertaneja tem um jeitão rústico, mas nem por isso é menos gostosa ou sofisticada.

O chef paraibano Carlos Ribeiro também guarda recordações dos sabores e perfumes que vinham das cozinhas de Porfíria, Adelaide, Dona Marica, Dona Zefinha e de Dona Francisquinha. Tias e avós que transformaram o paladar do chef do Na Cozinha, ainda menino. Com água na

boca, ele se lembra do arroz de mun-diça. "Arroz feito com galinha de capoeira bem gorda e bem temperada. Uma delícia", descreve. Pirão de carne de sol e arroz de carne de sol também estavam entre os favoritos.

Em seu restaurante, ele reproduz algumas dessas receitas. "Adoro o munguzá (milho cozido sem a casca, preparado com leite de coco, vaca ou cabra, temperado com cravo-da-índia, adoçado e polvilhado com canela). Faço sempre de sobremesa e o povo gosta", diz. A chef Ana Luiza Trajano, do Brasil a Gosto, também reproduz pratos sertanejos, como a paçoca de carne e o atolado de bode. Descendente de uma família que migrou do sertão cearense, a chef valoriza a sabedoria do sertanejo que dribla as intempéries do clima. "São receitas de uma panela só, com aproveitamento total dos alimentos".

Acostumada a fazer incursões gastronômicas pelo país, algumas registradas no livro *Brasil a Gosto* (Ed. Melhoramentos), Ana Luiza valoriza a experiência que não se encontra em livros. "Quando você vivencia uma região, consegue ter uma visão mais profunda dos ingredientes, receitas e da própria influência da cultura em cada uma." Entre os pratos que ela só experimentou na estrada, estão chouriço doce (feito com sangue de porco), buchada de bode e pirão de tutano.

Carlos Dória sublinha a importância desse movimento. E concorda quando a chef Ana Luiza Trajano aposta no conhecimento in loco. "Mais do que uma bibliografia sobre a culinária sertaneja, é preciso que os cozinheiros viajem pelo país, que conheçam e experimentem a comida de cada região". Só assim, o sertão não vira mar.

Feito com milho de canjica, o munguzá é uma das mais tradicionais sobremesas do semiárido