

GOURMET  
 COZINHA BRASILEIRA

# Mingau salgado

Como a secular e apreciada farinha de mandioca virou o versátil pirão, apreciado de norte a sul do país

PAULA PINTO E SILVA\*  
 de São Paulo

Imagine o leitor uma farofa, feita com gordura o suficiente para untar todos os grãos da mais pura farinha e refogar os miúdos que estalam na boca ao serem mordidos. Nada mais brasileiro? Sim, mas disputa toda essa brasilidade com ela o pirão (quem diria!), que serve tanto de símbolo da culinária nacional quanto a nossa conhecida farofa.

A desconhecida história do pirão começou muito tempo atrás. Teve início nas aldeias indígenas do Brasil, que a Europa passou a conhecer a partir de 1500. A raiz de mandioca consagrava-se como principal alimento cultivado das terras baixas da Amazônia e da selva úmida, dominando toda a calha do rio Amazonas e percorrendo, juntamente com os povos tupi em expansão, todo o litoral brasileiro.

De tamanhos variados, a mandioca brava deveria ser transformada em massa por meio de dois processos distintos: descascada, ralada, secada ao sol e peneirada, ou simplesmente colocada em água corrente por alguns dias, dentro de canoas, até amolecer e soltar sua casca, num processo conhecido como puba.

A massa obtida era esmagada em uma peneira para que grande parte de seu líquido fosse eliminado e depois levada ao tipiti, uma espécie de prensa de palha. Após ser espremida e ter seu suco completamente extraído, ela era arrumada em forma de bolos e deixada ao sol para secar.

Estes bolos, chamados beijus, faziam as vezes de pão para os indígenas e eram presença obrigatória durante qualquer refeição. O único problema era que o beiju não podia ser armazenado. Para não perder a parte da massa que certamente não seria consumida, os indígenas torravam-na em farinha, como garantia de sustento nas viagens de exploração e combate, e por isso chamada "de guerra".

Essa farinha, sempre pronta para ser comida de arremesso, passou a ser usada também como moeda de troca, pois era um alimento que não perecia com as intempéries dos trópicos e podia ser carregado mata a dentro do país ainda inexplorado.

Enquanto isso, as naus estrangeiras que aportavam nas novas terras levavam em caixotes o que restava de suas provisões: finais de pão de trigo embolorados, biscoitos, passas de figos absolutamente duras, restos de presunto defumado e peixe seco, prestes a apodrecer. Famintos, sem perspectiva de aparecer nenhum navio que trouxesse mantimentos suficiente para abastecê-los, entregaram-se sem demora à culinária indígena,

marcada pelo consumo concentrado em carne de caça, peixes e mariscos, raízes e frutos.

Embora tivessem trazido parte de seus equipamentos culinários, como fogões, fumeiros, alguidares e potes, os primeiros colonizadores não trouxeram suas mulheres nem fixaram residência. Caminhando de aldeia em aldeia, numa campanha de exploração, dominação e tentativas de alianças, esses homens comiam como os índios. Acostumada a uma série de afazeres culinários, a indígena, na condição de escrava ou mulher, introduziu hábitos e práticas da gente nativa da terra na vida dos europeus recém-chegados.

**A mandioca era o principal alimento cultivado nas terras baixas da Amazônia e da selva úmida**

Carne de caça e peixe assados no moqué (espécie de grelha indígena) ou assados sob o chão, envoltos em grossas folhas vegetais, beijus recém-saídos do forno, e, por que não, a farinha de mandioca, pura ou com mel. Os primeiros colonos apanhavam para se habituar ao clima, à língua e, principalmente, ao paladar, muito mais seco do que o que estavam acostumados.

Mas, se a farinha torrada ainda provocava o paladar estrangeiro, as papas preparadas a partir dela pareciam mais familiares. Uma espécie de sopa cremosa e grossa, feita da mistura da farinha de mandioca com caldo de

peixe, iniciava carreira de sucesso entre os colonizadores do Brasil. Originário do mingau, que na língua geral da costa significa aproximadamente "comida gosmenta", o mingau indígena conquistou o paladar do branco que acabara de chegar.

Embora inicialmente destinado às crianças e convalescentes por apresentar alto valor nutritivo, os registros acusam a aceitação e incorporação do prato à dieta da nova terra. Cansados de comer o mingau dos índios, os europeus promoveram a vinda de mulheres brancas para substituir as amásias indígenas.

Já em finais de 1500, a falta de mulheres começava a se tornar um

problema. Foi o próprio bispo Sardinha, em carta a dom João III, quem solicitou a vinda de muitas mulheres, "de todas as qualidades", a fim de que os habitantes e a própria terra pudessem prosperar.

E já que as provisões, trazidas em embarcações da Europa, eram insuficientes ou caras para tanta gente, as mulheres portuguesas, munidas de alguns apetrechos, associaram sua tradição à dos naturais do Brasil, ajudando a acomodar ao paladar lusitano à culinária local.

Claro que no encontro de culturas foi inevitável a mistura de práticas. Houve trocas de gêneros alimentícios, maneiras de cozinhar e modos de comer, além de idéias, que deixaram marcas indeléveis na tradição culinária brasileira.

É o caso dos beijus indígenas, feitos de mandioca, que passaram a ser preparados à moda dos "filhós mouriscos", feitos de trigo na Europa. É mesmo o caso do mingau, preparado

pelas portuguesas com araruta, tapioca ou banana, servido fumegante e salpicado de canela e açúcar.

Foram essas mesmas senhoras lusitanas que, na falta do pão de trigo para acompanhar a comida, instituíram a elegante "flor de farinha de mandioca", obrigatória, imprescindível no centro da mesa de qualquer refeição. E se e refeição não tivesse mesa, o que ocorria na maioria dos casos, já que estamos pensando no Brasil em expansão, instável, precário e provisório, o jeito era encher a bolseta de couro com esta iguaria, agora tão apreciada pelos portugueses quanto pelos próprios índios.

Com sua tradição em cozidos e açordas, não demorou muito para que os quase brasileiros misturassem muitos punhados de farinha aos mais diversos caldos, mexendo com a mão por quem tivesse destreza suficiente para fazê-lo sem chegar a queimar os dedos.

Assim, a uma cabaça de caldo quente, que podia ser de verduras, de peixe, de carne, acrescentava-se farinha de mandioca até que a mistura ficasse granulada, com aparência pegajosa, grudenta e viscosa. Nascia aí o pirão escaldado, prato comum até os dias de hoje no interior de São Paulo, feito a partir do caldo de cambuquira escaldado em farinha de milho.

Mas, havia mais. As mulheres brancas que ficavam em casa, acostumadas às papas e caldos engrossados com cereais, base da alimenta-

ção camponesa na Europa, regiam uma cozinha povoada por "negras da terra", as índias habituadas a uma comida bem mais seca. Não demorou muito para que o caldo engrossasse: técnica portuguesa com material brasileiro, nascia o pirão, fruto da mistura de caldo quente e farinha de mandioca, colocada com parcimônia, cozido lentamente para não empelotar, sempre atento ao ponto certo, entre mole e líquido, aprumado quando experimentado com garfo ou preso na ponta quando pego com uma colher.

E, num país tão diverso, cheio de especificidades regionais, o pirão acabou virando um acompanhamento que adquire novas caras dependendo da origem de quem o faz. Não raro, aprendemos a comer pirão de peixe, feito a partir de um bom caldo de peixe e de puríssima farinha de

**Esmagada e sem suco, a massa ganhava a forma de bolo e secava ao sol, formando os beijus**

mandioca, acompanhando uma peixada de bagre (no interior de São Paulo) ou uma moqueca capixaba, saboreada na costa. Mas também comemos pirão de coco, feito com farinha de arroz e leite de coco puríssimo, geralmente acompanhando os bobós baianos. E, já que a imaginação permite (e o bolso também), por que não pirão de leite (acompanhando carne seca) ou mesmo de banana (com peixe ao molho de camarão). Servido de costa a costa, o pirão conquistou o Brasil, principalmente por sua versatilidade e seu baixo custo.

Se estratégia de sobrevivência ou gosto adquirido, pouco importa. O pirão é só mais um caso a ilustrar que a combinação de práticas distintas resultou em novos hábitos e novos pratos da culinária local, que ia se reformando. Nada mais brasileiro!

\* PAULA PINTO E SILVA é mestranda em Antropologia Social pela USP. Especial para a Gazeta Mercantil

