



**PEQUENA HISTÓRIA
GASTRONÔMICA**

Elas vieram do Norte, de terras que nós, meninos, só conhecíamos das aulas de geografia: Pará, capital Belém. Eram tios e primos de Bedê (Raimundo Cesar Freire Bedê), que dali a alguns dias se casaria com Maria Neusa, minha irmã mais velha.

Desceram do avião no Aeroporto da Pampulha com mil malas e balaios que, curiosos sobre o conteúdo, ajudamos a carregar até o carro de Papai. Chegando perto de nossa casa, na Rua Padre Rolim, fomos recepcionados pela palmeira de açaí, imponente, plantada no jardim vizinho de minha avó, único sinal do Norte à vista, que os visitantes logo reconheceram.

O açaí era uma raridade em Belo Horizonte a tal ponto – arrisco-me a dizer - que era o único da cidade. Todos os anos, na época da colheita (não me lembro quando era), minha avó convocava os netos para descer os cachos, retirar os coquinhos e colocá-los numa grande bacia de alumínio. A etapa seguinte – a nossa preferida – era ralar os cocos para tirar o caldo, o que era feito com uma roupa velha, colorindo-nos de roxo dos pés à cabeça. O resto era por conta de vovó e Tetê. Depois bebíamos, sem preocupação com o teor alimentício do suco, mais pela raridade do que pelo sabor, que nunca me agradou muito.

A casa parou para recepcionar os visitantes. Enquanto os adultos trocavam beijos e abraços e comentavam sobre a longa viagem, eu olhava as malas e balaios, curioso para saber o que viera de tão longe. Lá pelas tantas, um visitante pegou um baliao e, na companhia do meu pai, foi até o quintal onde abriu a tampa. Para minha surpresa, lá de dentro ele tirou uma penca de pequenas tartarugas que, mais tarde, fiquei sabendo que se chamavam muçuãs, no Pará.

Eram, seguramente, de dez a vinte pobres animais, presos a um arame por um furo no seu casco. Sem muitos cuidados, foram jogados dentro do tanque, onde havia um pouco de água. Minha curiosidade só crescia e eu não me arriscava a perguntar para que serviam. Seriam presentes para as crianças da casa? Para que tantos?

No nosso quintal já moravam dois jabutis, bem maiores do que os recém-chegados e com o casco marrom, diferente do tom esverdeado dos muçuãs. Eram tratados com muito carinho por todos da casa. De vez em quando ganhavam bananas; fora isso, comiam o que encontravam nas touceiras de mato ou na pequena horta. Para que mais daqueles animaizinhos? Só tive a resposta no dia seguinte.

A véspera do Ano Novo amanheceu com os visitantes e moradores conversando animadamente na copa e na cozinha, onde Mamãe preparava o café da manhã. Mais duas ou três cestas foram abertas e nelas estavam frutas que eu nunca tinha visto: cupuaçu, graviola, bacuri, pupunha, inajá, tucumã, etc.



Experimentei, gostei de algumas, de outras não. Bom mesmo eram as uvas, as maçãs, as castanhas portuguesas e nozes. As castanhas e nozes, preferidas de Mamãe, eram caras e só chegavam à nossa mesa nas festas de fim de ano.

Acho que, junto com as frutas, vieram também maços de jambu e garrafas de tucupi. Talvez pela dificuldade de achar patos, não me lembro de terem preparado o pato com tucupi (e jambu). Para ser sincero, na época eu preferia a sopa de caldo de carne com batatas que minha mãe preparava para o jantar.

Antes do almoço, um tio do noivo pediu à empregada para ferver água num caldeirão enorme. Como não cabia no fogão elétrico da cozinha, o caldeirão foi posto num fogareiro a lenha, improvisado por meu pai no quintal (que naquela época ainda era de terra batida). Para que tanta água, eu me perguntava, sem ousar expor minha ignorância.

Quando a água começou a ferver, o tio buscou a penca de muçuãs que estava no tanque e, com a maior naturalidade, jogou os pobres animais dentro do caldeirão. Horrorizado, eu não acreditava no que via, na maldade que aquele monstro do Norte era capaz de fazer. Mas, o pior ainda estava por vir. Depois de cozidos, os muçuãs foram libertados do arame e colocados numa grande bacia para esfriar. O passo seguinte foi cortar o seu casco no meio com golpes certos de machadinha e tirar a carne e os miúdos de dentro. A minha revolta foi tanta que nem me sentei à mesa quando foi servida a sopa que resultara de toda aquela crueldade. Nem mesmo sei se foi uma sopa.

Tudo é festa. Natal, Ano Novo e o casamento de Maninha e Bedê marcado para o dia 5 de janeiro de 1954. A agitação é geral: as crianças de férias, os hóspedes chegando e muita coisa ainda a ser feita.

Do Rio de Janeiro vem o Fernando, irmão do noivo e costureiro afamado da alta sociedade. É ele que vai fazer o vestido da noiva, as roupas das mulheres da família e, de sobra, comandar a decoração da sala de visitas. Chega à última hora. Mamãe acha que não dá tempo, mas prefere se calar para não provocar

discussão. Alguém justifica o atraso, dizendo que ele não pode se afastar muito tempo de sua clientela carioca.

Sem aulas nem deveres, fico por ali passarinho o alvoroço. Para espanto de todos, Fernando usa métodos inovadores para fazer os vestidos: corta os tecidos sobre a mesa da copa sem usar moldes; nada de alinhavos (junta as partes com alfinetes e a máquina de costura salta os alfinetes, milagrosamente, sem tocá-los com a agulha). E os vestidos ficam prontos numa velocidade espantosa...

São muitos os detalhes da decoração. Só me lembro de um: sobre a mesa da sala surge uma grande boneca (provavelmente uma noiva), cujo vestido é todo decorado com metades de pêssegos. Gosto do arranjo, mas lamento quantas sobremesas gostosas foram suprimidas para que a boneca ficasse bonita.

Para os hábitos alimentares tão simples de nossa família, o casamento de Maninha representou um choque gastronômico inesquecível, ao menos para o menino de 12 anos que eu era naquela época.



ÍNDICE DE FOTOS ANTIGAS

Página	Foto
16	Família Guimarães Cadaval no Parque Municipal (Belo Horizonte, final da década de 1940)
19	Luiz e Diva (s/data)
29	Residência da Família Guimarães Cadaval (Belo Horizonte, 2012)
32	Diva (s/data)
36	Recorte – Notícia do Diário de Minas sobre os 100 anos de Diva (2006)
37	Diva (entre 2006 e 2008)
53	Geladeira da Família Guimarães Cadaval (década de 1940, ainda em funcionamento em 2019)
65	Instalações da Fábrica de Banha Irmãos Perrella, em Belo Horizonte (s/data)
67	a) Lata de Gordura de Coco Carioca b) Feira livre
69	Armazém Colombo, Belo Horizonte (1950)
72	Maria Sílvia e José Luiz no dia do casamento (27/09/1958)
75	Luiz, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia e Daisy almoçando na Churrascaria Camponesa, em Belo Horizonte (década de 1960)
77	Diva (provavelmente na década de 1930)
81	Palmeira de açaí
83	Maria Neuza e Raimundo no dia do casamento (05/01/1954)
96	Maria Sílvia, Mauricio, Daisy, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia, Carlos Alberto e Paulo, em Belo Horizonte (2001)

SOBRE OS AUTORES



Mauricio Cadaval nasceu em Belo Horizonte, em 1941. Formado em Sociologia e Administração, hoje aposentado, foi consultor de transportes urbanos e professor da Universidade de Brasília.



Ana Paula Drumond Guerra nasceu em Belo Horizonte, em 1970. É jornalista, mestre em Letras, historiadora oral e curadora de memórias pessoais.