

LÍVIA DE OLIVEIRA

ORGANIZADORES

TIAGO VIEIRA CAVALCANTE

EDUARDO MARANDOLA JR.

Geografia dos Afetos

a literatura e o sabor nos
estudos humanistas



iu
Imprensa
Universitária
UFC

**COLEÇÃO
DE ESTUDOS DA
POS-GRADUAÇÃO**

Geografia dos Afetos

**a literatura e o sabor nos
estudos humanistas**



Presidente da República

Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação

Camilo Sobreira de Santana



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC

Reitor

Prof. Custódio Luís Silva de Almeida

Vice-Reitora

Prof^ª Diana Cristina Silva de Azevedo

Pró-Reitor de Planejamento e Administração

Prof. João Guilherme Nogueira Matias

Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof^ª Regina Celia Monteiro de Paula



IMPrensa UNIVERSITÁRIA DA UFC

Diretor

Francisco Charles Rocha e Silva Ribeiro

**COMISSÃO TÉCNICO-EDITORIAL DA COLEÇÃO DE
ESTUDOS DA PÓS-GRADUAÇÃO – UFC
EDIÇÃO 2024-2025**

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Lidiany Karla Azevedo Rodrigues Gerage

MEMBROS

Felipe Ferreira da Silva

Biblioteca Universitária

Joselany Áfio Caetano

Departamento de Enfermagem/FFOE

Juliana Soares Lima

Biblioteca Universitária

Lívia de Oliveira

Tiago Vieira Cavalcante
Eduardo Marandola Jr.
(Organizadores)

Geografia dos Afetos

**a literatura e o sabor
nos estudos humanistas**



Fortaleza
2025

Geografia dos Afetos: a literatura e o sabor nos estudos humanistas

Copyright © 2025 by Tiago Vieira Cavalcante, Eduardo Marandola Jr.
(organizadores)

Texto © Lívia de Oliveira

Todos os direitos reservados

PUBLICADO NO BRASIL / PUBLISHED IN BRAZIL

Imprensa Universitária – Universidade Federal do Ceará
Av. da Universidade, 2932 - Benfica, Fortaleza-Ceará, Brasil

Coordenação editorial

Ivanaldo Maciel de Lima

Revisão de texto

Yvantelmack Dantas

Normalização bibliográfica

Marilzete Melo Nascimento

Layout gráfico-visual e diagramação

Sandro Vasconcellos

Capa

Heron Cruz



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Imprensa Universitária – Universidade Federal do Ceará

O48g Oliveira, Lívia de.
Geografia dos afetos [livro eletrônico] : a literatura e o sabor nos estudos humanistas / Lívia de Oliveira ; organização Tiago Vieira Cavalcante, Eduardo Marandola Jr. – Fortaleza: Imprensa Universitária, 2025.
2.921 kb : il. color. ; PDF (Coleção Estudos da Pós-Graduação)

ISBN: 978-85-7485-580-6

1. Humanismo. 2. Topofilia. 3. Literatura. I. Cavalcante, Tiago Vieira (org.). II. Marandola Jr., Eduardo (org.). III. Título.

CDD 911

Elaborada por: Marilzete Melo Nascimento – CRB 3/1135

Sumário

Apresentação	7
Parte I – Geografias literárias	11
Sertão rosiano: percepção, cognição e afetividade geográfica....	12
Representação cognitiva do mundo interior	23
O Duende de Granada: visão telúrica e geografia do lirismo dramático de Garcia Lorca	36
Um lugar no tempo e no espaço em <i>A Montanha Mágica</i>.....	88
Parte II - Sabores Geográficos	98
O estudo do sabor pela Geografia	99
Cozinha paulista caipira.....	103
Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás	113
Sabor: identidades cultural e alimentar de astecas e maias	119
Café com prosa	131

Referências	144
Autora e organizadores	150

Apresentação

Sabores literários da grande geógrafa paulista

Quando organizamos o livro *Percepção do meio ambiente e geografia: estudos humanistas do espaço, da paisagem e do lugar* (Oliveira, 2017), reunindo textos da grande mestra Livia de Oliveira, estávamos às vésperas de comemorar seu aniversário de 90 anos. Livia esteve presente, fazendo jus a seu *status* de grande mentora e inspiradora de gerações de geógrafos e geógrafas que se encantaram com os estudos humanistas e suas possibilidades.

Na ocasião, como organizadores, selecionamos um conjunto significativo de textos de diferentes épocas que expressam a trajetória da autora nas discussões epistemológicas, do lugar e da paisagem, naquilo que ofereceria a novos leitores um quadro de suas contribuições para a Geografia Humanista. Muitas coisas ficaram, evidentemente, de fora, como os estudos a respeito da cartografia e dos mapas, da educação, bem como as incursões pelos temas ambientais.

Assim, desde o momento que concluímos aquele livro, alimentamos a ideia de fazer um segundo volume, voltado para duas temáticas do horizonte humanista que não conseguimos contemplar no primeiro: literatura e sabor.

Ambos são temas emergentes dos estudos humanistas e culturais, embora o primeiro possa ser considerado um “clássico”, em muitos sentidos, diferente do segundo, que é consideravelmente mais recente, ao menos na geografia brasileira. No entanto, todos os textos reunidos nesse livro foram produzidos nas primeiras décadas deste século, o que marca uma distinção bastante relevante em relação ao primeiro

volume que organizamos, os quais abrangeram períodos significativamente mais amplos (ao longo de quatro décadas).

Os primeiros quatro capítulos compõem a primeira parte, **Geografias Literárias**. Livia de Oliveira orientou alguns dos primeiros trabalhos monográficos no tema no Brasil, mas foi apenas após sua aposentadoria, na primeira metade dos anos 1990, que ela fez suas próprias leituras. Leitora voraz, com um gosto abrangente que incluía clássicos da literatura universal, passando pela poesia, contos e literatura de cordel, em sua longa vida acompanhou novas autoras e novos autores, sempre com o entusiasmo jovial e vivaz que lhe era peculiar.

Seus ensaios não refletem um programa de investigação, mas aproximações que expressam seus interesses e afetos: João Guimarães Rosa, Federico Garcia Lorca e Thomas Mann estiveram entre seus autores de cabeceira, bem como o ensaio peculiar a respeito do “Atlas da vida interior”, o qual não foge à dimensão de afeto da autora, amante dos mapas e da cartografia.

“Sertão rosiano: percepção, cognição e afetividade geográfica”,¹ é um texto que demonstra a paixão de Livia pela obra de Guimarães Rosa, afinal seria um tanto difícil para uma geógrafa sensível como ela não ser afetada pelo telurismo de *Grande Sertão: Veredas*. “Representação cognitiva do mundo interior”,² na mesma medida, evidencia a amplitude imaginativa da autora, ao compreender que é possível cartografar até mesmo os sentidos e sentimentos humanos, uma forma de enxergar as imaterialidades que também compõem o mundo. Em “O duende de Granada: visão telúrica e geografia do lirismo dramático de Garcia Lorca”,³ temos um verdadeiro ensaio de geopoética, denso de referências à multicolorida Andaluzia de Garcia

¹ Publicado na revista *Scripta*, Belo Horizonte, v. 5, n. 10, p. 234-242, 1º sem. 2002.

² Publicado no livro “Geografia, percepção e cognição do meio ambiente”, organizado por Yoshiya Nakagawara Ferreira, Lúcia Helena Batista Gratão e Eduardo Marandola Jr. (Londrina: Edições Humanidades, 2006, p. 35-47).

³ Publicado no livro “Geografia e literatura: ensaios sobre geograficidade, poética e imaginação. Organizado por Eduardo Marandola Jr. e Lúcia Helena Gratão. (Londrina: Edel, 2010. p. 19-78).

Lorca. Por fim, no que concerne às relações possíveis entre geografia e literatura, lê-se, em “Um lugar no tempo e no espaço em *A Montanha Mágica*”,⁴ tempo, espaço e lugar atravessarem os dramas dos personagens que parecem ter definidas as suas vidas pelas altitudes.

Na segunda parte, **Sabores geográficos**, reunimos textos relacionados ao tema a que Livia de Oliveira dedicou-se nos últimos 10-12 anos de vida: os sabores geográficos ou, como gostava de dizer, a Geografia do Sabor. São cinco textos que reverberam o esforço da autora em sinalizar para as possibilidades de uma geografia afetiva pelo gosto e pela alimentação, concebidos em seus atravessamentos culturais, históricos e experienciais.

Destes, três são frutos da participação da autora nos Seminários Sabores Geográficos, promovidos pelo Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural (GHUM), a partir de 2011, sob sua coordenação e idealização, junto com Lúcia Helena Batista Gratão e outros pesquisadores do grupo. São textos que articulam memórias de sabores e saberes da cozinha e do estado que tanto amava: São Paulo.

“O estudo do sabor pela geografia”⁵ é um texto inaugural ao edificar pela experiência e a existência um fazer geográfico não somente preocupado com o modo como os seres humanos comem, se alimentam, mas também com os significados que tal ato essencial possui na vida de cada um de nós. “Cozinha caipira paulista”⁶ e “Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás”,⁷ são textos exemplares do que acabamos de indicar, pois embebidos de lembranças, pessoas, objetos, instantes, receitas prenhes de espacialidades e geograficidades, na medida em que dão sabor ao lugar. Já em “Sabor: identidades cultural e alimentar de astecas e maias”,⁸ Livia remonta a história de povos originários interessada na relação primordial que tinham com a comida, relação distinta, pois distante no tempo e no

⁴ Publicado na revista *Geografia*, Rio Claro, v. 41, n. 2, p. 395-400, 2016.

⁵ Publicado na revista *Geograficidade*, Niterói, v. 2, n. 1, p. 27-29, Verão 2012.

⁶ *Geograficidade*, Niterói, v. 4, número especial, p. 70-75, Outono 2014.

⁷ Publicado na revista *Geograficidade*, Niterói, v. 1, n. 1, p. 105-108, Inverno 2011.

⁸ Publicado na revista *Geograficidade*, Niterói, v. 2, n. 2, p. 50-57, Inverno 2012.

espaço, a partir de outros preparos, outros alimentos. Pra finalizar esses saberes com sabor, chegamos ao “Café com prosa”,⁹ relato que coloca em relevo a importância da conversa sem pressa, sempre acompanhada de quitutes, quitandas e de um café quentinho, com gosto de saudade.

Esse conjunto de textos compõe uma Geografia dos afetos, porque são temas que tocavam Livia de Oliveira visceralmente. Afeto no sentido de afetação, de sentir-se convocada àquela confidencialidade familiar que as cozinhas nos oferecem, assim como nossos livros queridos. É o testemunho de interesses de uma geógrafa octogenária que, em sua longevidade, não perdia o encanto com as possibilidades, abertura e extensão dos interesses da Geografia.

Talvez este seja um dos legados mais marcantes de nossa querida geógrafa paulista: um zelo e respeito pela tradição, tão bem balanceados com um desejo de apreciar as possibilidades e as novidades que iam se abrindo.

Este livro é um lembrete de sua energia e vitalidade, de sua afetividade e de suas memórias como leitora, comensal e doceira.

Estamos nos aproximando da data que marcaria seu centenário. Que continuemos aprendendo com nossa mestra maior.

Tiago Vieira Cavalcante
Eduardo Marandola Jr.

⁹ Publicado na revista *Geografias*, Belo Horizonte, Edição Especial 2018 – Sabores Geográficos, p. 35-46, 2019.

Sertão rosiano

percepção, cognição e afetividade geográfica

Sempre me interessei pelas obras de Guimarães Rosa, pelo seu linguajar, sua sintaxe, sua temática e, por que não dizer, pela sua mineiridade, eivada de brasilidade. Quando do seu lançamento, na década de cinquenta, o livro *Grande Sertão: Veredas* foi um sucesso de crítica e de livraria. Todos foram unânimes em considerar que surgia a nova língua brasílica: eram vocábulos genuinamente brasileiros, eram frases escritas da maneira falada por brasileiros e eram histórias narradas que aconteciam em um sertão telúrico e mítico. Seria uma leitura, um retrato do Brasil brasileiro? Li, quase de um fôlego só, como se estivesse tomando um trago de caninha das boas. Depois, reli, trelí várias vezes para poder descobrir nos desvãos os detalhes e as filigranas, procurando percolar a transparência das águas límpidas e azuis das veredas, o verde escuro dos renques das palmeiras dos buritis e o castanho avermelhado de seus frutos, e perscrutando a imensa vastidão quebrada pelos morrotes e serrotes, e pelos grotões do relevo do “vasto mundo” do sertão.

Quando iniciei meus estudos em Geografia e História, em nível universitário, voltei correndo a ler outra vez o *Grande Sertão: Veredas*. Lancei mão de minhas lentes geográficas para essa releitura. Aprofundei em minha visão espacial, senti, quase intuí, mais profundamente, o

meu conhecimento, e por que não dizer, minha afetividade pelas formas de relevo, de tipos de vegetação, de variações climáticas, de riqueza dos usos e costumes das gentes, de fluxos de caminhos e estradas, viajando geograficamente, através de um Brasil, na época, ainda pouco conhecido, mesmo para a própria Geografia do meu saber, pelas terras e pelos grotões escondidos, perdidos, em um Brasil que apenas inferia ao preparar os textos escolares, nas provas e exames.

É claro que minha curiosidade redobrou. Será que a geomorfologia exposta por Guimarães Rosa era real ou simplesmente mítica, inventada, produto da imaginação rica de um escritor, que há muito já vinha lidando com esse lado sertanejo das Gerais? Essa e outras indagações brotaram e me queimaram de vontade de pisar no sertão rosiano, de molhar as mãos e os pés nas águas tranquilas das veredas e de mirar os buritizais, que desde longe já indicaram a presença de uma paisagem brasileira, tão típica e tão forte na geografia e na história de um Brasil Central, então, ainda pouco desvendado e estudado.

Discorrer, do ponto de vista da Geografia sobre o sertão rosiano é percorrer uma paisagem perceptiva, cognitiva e afetiva do Brasil.

Paisagem geográfica perceptiva

Esta leitura sobre a paisagem perceptiva do sertão rosiano é uma tarefa geográfica de há muito desejada por mim. Assim, vou tentar tecer os pontos propostos por Tuan sobre topofilia e topofobia (1980) em relação a espaço e lugar (1983), procurando entretecer o sertão e as veredas rosianas da perspectiva de uma geógrafa apaixonada pelos “causos” contados por Guimarães Rosa. Como não tenho pretensão de fazer uma análise crítica literária, nem resgatar algum aspecto despercebido nas entrelinhas do romance, ou mesmo repetir as palavras de Lima (1990), que em sua dissertação de mestrado tão clara e profundamente examinou a percepção geográfica da paisagem das Gerais, espero, pois, dar na verdade mais um testemunho geográfico. Espero estabelecer correspondências, alinhavando, costurando e recortando geograficamente esta obra monumental.

Para Riobaldo que é espaço, que é lugar? O espaço geográfico, aqui, é o sertão que se confunde perceptivamente com “Esses gerais são sem tamanho”. “O Gerais corre em volta” apresenta-se, territorialmente, “que situado é por todos os campos-gerais a fora a dentro, eles dizem, fim de rumo, terras altas demais do Urucuaia”. Mais descritivamente se estende “onde os pastos carecem de fechos; onde um pode torar dez, quinze léguas, sem topar com a casa de morador”. Mais, ainda, é refúgio “onde criminoso vive seu cristo-jesus, arredado do arrocho da autoridade”. Mas penetra mais fundo, tanto na imensidão dos ermos do Brasil Central, quanto aprofunda-se no íntimo das pessoas, pois “O sertão está em toda parte” (p. 9), não apenas aqui, mas acolá, aquém e além destas Gerais. Confunde-se espaço e lugar, portanto “sertão é onde o pensamento da gente se forma mais forte do que o poder do lugar”, transcende a própria vida, transformando-se em um “viver é muito perigoso” (p. 22).

A percepção geográfica do sertão e das veredas se manifesta pelos sentidos, tanto pelo olfato “cheiro dos campos com flores, forte em abril” (p. 23), como pela audição, “Daí deu um sutil trovão. Trovejou-se outro. As pajuras revoaram. Bateu o primeiro toró de chuva” (p. 224). Sente-se, é uma paisagem de medo, em relação a “estes gerais enormes, em ventos, danando em raios, e fúria, o armar do trovão, as feias onças. O sertão tem medo do tudo” (p. 237). Porém, esta paisagem do sertão rosiano está prenhe do visual, é toda cor, de todos os matizes, ensinado, chamado atenção por Diadorim para “essas belezas sem dono” (p. 23). Os rios possuem cores diferentes: “o rio Carinhonha é preto, o Paracatú moreno”, mas “meu em belo é o Urucuaia – paz das águas” (p. 24); que contêm todas as cores e não tem nenhuma cor. Riobaldo se expressa, assim “Então, eu vi as cores do mundo. Como no tempo em que tudo era falante, aí, sei. De manhã, o rio alto branco, de neblim” (p. 115). Mais adiante, surge, novamente “o barulhim do rio era de bicho em bicheira” (p. 109). Os meses são qualificados: “fevereiro é o mês midinho” (p. 238) como o dedo mínimo da mão. Ou, então, comparados com elementos do tempo meteorológico: “na Serra dos Confins, meados de julho, lá já está sovertendo

o laço dos ventos, desencontrados, de agosto; como que venta: árvores caídas” (p. 367).

As relações são estabelecidas diretamente com o espaço e o lugar com os astros, procurando orientações e direções geográficas e revelando movimentos: “aí eu podia medir, pelas estrelas que vão em movimento, descendo no rumo de seu poente, elas viravam” (p. 158). Outras vezes é com carinho que se relaciona: “Estrela gosta de brilhar é por cima do chapadão” (p. 351). Ou, então “só não acabamos sumidos dextraviados, por meio de regular das estrelas”, ou mais adiante “céu alto e o adiado da lua” (p. 44).

No entanto, geografizar é preciso. São tantas as menções sobre a paisagem geográfica ambiental, com detalhes e eivados de minúcias. São animais enumerados, coloridos, adjetivados:

essas garças, enfileiradas, de toda brancura; o jaburu; o pato verde, o pato-preto, topetudo; manequinhos dansantes; martim-pescador; mergulhão; e até urubus, com aquele triste preto que mancha... o passarim mais bonito e engraçadinho de rio-abaixo e de rio-acima: o que se chama manuelzinho-da-crôa (p. 111).

A natureza é um imbricado de vegetação, animais, formando um todo, um *continuum*, sem separações ou repartições e as gentes:

Em horas, andávamos pelos matos, vendo o fim do sol nas palmas dos tantos coqueiros macaúbas e caçando e cortando palmito e tirando mel da abelha-de-poucas-flores, que arma sua cera cor-de-rosa. Tinha a quantidade de pássaros felizes, pousados nas croas e nas ilhas. E até peixe do rio se pescou (p. 115).

Mais adiante se refere ao isolamento e à solidão, revelando o ermo do sertão e do chapadão: “Daquele lugar, vazio de moradas e de terras lavradas, a gente ouvia o gugo de jurití como um chamado acabado, junto com lobo guará já dando gritos de penitência” (p. 153).

Concordamos com Tuan (1983, p. 9-11) que a nossa experiência compreende diversos meios pelos quais conhecemos e construímos a realidade. Mais ainda, que as emoções que sentimos tingem de cores

variadas a experiência humana, abrangendo os níveis mais altos, incluindo o pensamento e a razão. Perceber e pensar se confundem muitas vezes. Comumente, negligenciamos o valor desses sentidos. Os órgãos dos sentidos nos permitem discriminar nuances do sabor, do odor, do ver, do sentir, podendo atingir refinamentos extraordinários. Há uma íntima conexão entre o perceptivo e o cognitivo. Isto se pode perfeitamente detetar na obra rosiana.

Paisagem geográfica cognitiva

Quanto tempo demora para se conhecer um lugar, uma pessoa? Seria necessário um tempo suficiente para lançar raízes? O nômade conhece os seus lugares ou reconhece os seus marcos visuais, olfativos ou auditivos? Quais são os valores que atribuem às suas paisagens: as detalhadas ou as gerais? É a necessidade que leva a relacionar a passagem do tempo com a experiência com o espaço e com o lugar, enfim, com as paisagens geográficas. Este conhecimento é mesclado com a memória e com a imaginação e com o movimento, como expressa Riobaldo: “o mais importante e bonito do mundo, é isto: que as pessoas não estão sempre iguais, ainda não foram terminadas – mas que elas vão sempre mudando” (p. 20).

O que se deseja lembrar? O passado ou o futuro, ou então, o presente, como na fala de Riobaldo: “os fatos passados obedecem à gente; os em vir, também. Só o poder do presente é que é furável? Não. Esse obedece igual – e é o que é” (p. 260). Como Tuan chama a atenção que “algumas pessoas se empenham em recordar o passado. Outras, ao contrário, procuram apagá-lo” (1983, p. 208).

A mobilidade das pessoas, muitas vezes, é contínua, não permitindo ter tempo de criar raízes, porém os lugares significativos e pessoais não mudam com o passar dos anos. Riobaldo viveu sempre nessas paragens, do sertão para as veredas, de cá para lá, contudo a memória está sempre presente: “não gosto de me esquecer de coisa nenhuma. Esquecer, para mim, é quase igual a perder dinheiro” (p. 308). Continuamente, evoca a paisagem geográfica,

tão conhecida. “Desci, de retorno, para a beira dos buritis, aonde o pano d’água. A claridadezinha das estrelas indicava a raso a lisura daquilo. Ali era bebedouro de veados e onças. Curvei, bebi, bebi” (p. 320). Ou, então “O sertão é bom. Tudo aqui é perdido, tudo aqui é achado... O sertão é confusão em grande demasiado sossego...” (p. 343). A memória mescla com a vontade: “O sertão tudo não aceita?” ou com os sons: “Tudo, nesta vida, é muito cantável” (p. 368). Isto revela que a evocação de um sentimento pelos lugares e pelo passado, amiúde, é de propósito e conscientemente. É o querer lembrar ou relembrar.

O conhecer das Gerais e das veredas implica experiências íntimas, quer com pessoas quer com coisas e são difíceis de comunicar, de encontrar as palavras apropriadas, pois muitas vezes são evasivas, podendo, também, serem superpostas, mas não são impossíveis de se expressar. Essas experiências são evocadas mediante as imagens construídas no decorrer da vida (Tuan, 1983, p. 163-165). No entanto, Riobaldo descreve com detalhes, com palavras apropriadas, e expressa de maneira regional, mas atingindo o universal. Em sua boca, assim, é descrito: “o sertão está em toda parte... Esses gerais são sem tamanho. O gerais corre em volta. Enfim, cada um o que quer aprova, o senhor sabe: pão ou pães, é questão de opiniões” (p. 9). Mais adiante afirma e não afirma: “sertão é isto, o senhor sabe: tudo incerto, tudo certo. Dia da lua. O luar que põe a noite inchada” (p. 121). Termina enumerando e localizando: “o sertão aceita todos os nomes: aqui é os Gerais, lá é o Chapadão, lá acolá é a caatinga” (p. 370). Porém, antes, já situara

sertão é por os campos-gerais, a fora a dentro, eles dizem, fim de rumo, terras altas, demais do Urucuia... Lugar sertão se divulga: é onde os pastos carecem de fechos; onde um pode torar dez, quinze léguas, sem topar com casa de morador (p. 9).

Como contraponto da travessia do sertão surge a vereda. É o espaço aquático. O domínio das águas são os rios, os córregos, as fontes, as veredas, que desempenham um papel preponderante, pois

onde falta água, o espaço tem qualquer coisa de incompleto. Estas proposições são do geógrafo francês Dardel (1952, p. 26-31), que possui uma visão holística do mundo. Riobaldo explica sobre as águas das Gerais:

[...] água, águas. O senhor verá um ribeirão, que verte no Canabrava – o que verte no Taboca, que verte no Rio Preto, o primeiro Preto do Rio Paracatú – pois daquele é sal só, vige salgada grossa, azula muito: boi não gosta, não traga, eh não. E tanta explicação dou, porque muito ribeirão e vereda, nos contornados por aí, redobra nome (p. 58).

Define definitivamente: “Rio é só São Francisco, o rio Chico. O resto pequeno é vereda” (p. 59). Mais adiante, Reinaldo chama atenção: “cheguei a encarar a água, o Rio das Velhas passando seu muito, um rio é sempre sem antiguidade” (p. 113). A permanência “que aquela água de vereda, sempre tinha permanecido ali, permeio às touças de sassafrás e os buritis dos ventos...” (p. 431).

Além das águas das chuvas surge, quase como de repente, logo “adiante da gente, o mangueiral. Depois, o raso. Aí o Liso do Sussuarão – em fundo e largo, as cinquenta léguas e as quase trinta léguas das mais” (p. 382). Descreve com detalhes o Liso, pois

[...] o terreno aumentava de soltado. E as árvores iam se abai-xando menorzinhas, arregaçavam saia no chão. De vir lá, só algum tatu, por mel e mangaba. Depois, se acabavam as mangabaranas e mangabeirinhas. Ali onde o campo larguêia... De longe vez, capins mortos; e uns tufos de seca planta – feito cabeleira sem cabeça (p. 39).

Lembra a paisagem do Raso da Catarina, pois

a calamidade de quente! E o esbraseado, o estufo, a dor do calor em todos os corpos que a gente tem... nem menos sinal de sombra. Água não havia. Capim não havia... E nós estávamos perdidos. Nenhum poço não se achava (p. 42).

Assim, geograficamente, é o semi-árido presente de maneira indelével diante dos jagunços, desorientados, perdidos, sem poços, sem água, sem verde, só o castanho por todos os lados.

Por fim de, “vereda em vereda, como os buritis ensinam, a gente varava para após” (p. 46), atingindo planícies e fundos de vales e galgando chapadas e grotões. Ou, então “ao escutar o ventinho do chapadão, com suave rumor que assopra e faz, nas folhas do bate-caixa” (p. 363). Tudo isso pertence a uma paisagem geográfica, mais conhecida do que simplesmente percebida. E o que pensar sobre a afetividade desenvolvida naqueles anos vividos intimamente com a natureza, animais, plantas e gentes?

Paisagem geográfica afetiva

Sobre a visão de mundo (natural e cultural) construída a partir deste contato íntimo, desta cultura vivenciada e dos valores atribuídos à natureza e aos homens, pode-se concordar com Tuan (1980, p. 4-5): “Atitude é primeiramente uma postura cultural, uma posição que se toma frente ao mundo” enquanto, “A visão do mundo é a experiência conceitualizada”, e por fim, talvez o mais profundo e explicativo é que “Topofilia é o elo afetivo entre a pessoa e o lugar ou ambiente físico. Difuso como conceito, vívido e concreto como experiência pessoal, a topofilia...” é o neologismo que reflete o âmago da alma atormentada de Riobaldo. Para completar o quadro,

de que o Tal não existe, pois não? O Arrenegado, o Cão, o Cramulhão, o Indivíduo, o Galhardo, o Pé-de-Pato, o Homem, o Tisnado, o Coxo, o Temba, o Azarape, o Coisa-Ruim, o Mafarro, o Pé-Preto, o Canho, O Dubá-Dubá, o Rapaz, o Tristonho, o Não-sei-que-diga, O-que-nunca-se-ri, o Sem-gracejos. Pois, não existe! E se não existe, como é que se pode contratar pacto com ele? (p. 33).

Esta luta afetiva e geográfica entre o Bem e o Mal percola todas as páginas, colorindo, às vezes, de luz, de alegria e outras vezes de sombra e tristeza. Instala-se a dúvida da existência de Deus, de sua

bondade, de sua providência. São inúmeros exemplos: “Deus é paciência” (p. 16). “Deus é servido” (p. 214), é incerteza “se em aquele amor veio de Deus, como veio, então – o outro?... Todo tormento” (p. 109). Em outras ocasiões surge um Senhor vingativo: “coisas imensas no mundo. O grande-sertão é a forte arma. Deus é gatilho?” (p. 260). Mistura o Bem e o Mal:

E outra coisa: o diabo, é às brutas; mas Deus é traçoeiro! Ah, uma beleza de traçoeiro – dá gosto! A força dele, quando quer-moço! – me dá o medo pavor! Deus vem vindo: ninguém não vê. Ele faz na lei do mansinho – assim é o milagre. E Deus ataca bonito, se divertindo, se economiza (p. 21).

O espaço geográfico afetivo não é apenas superfície, território; implica qualidades de profundidade, solidez, plasticidade que não são percebidas e conhecidas de início, mas, sim, são respostas reais, intuitivas, simbólicas, telúricas. É o sentimento que envolve Riobaldo de mistério, de silêncio de seus medos e pavores: “no mato, o medo da gente se sai ao inteiro, um medo propositado” (p. 18). “Viver é perigoso... mas cada um só vê e entende as coisas dum seu modo” (p. 16). A inquietude revela os estados emocionais: “E eu tinha medo. Medo em alma” (p. 26); “amor vem de amor. Digo. Em Diadorim, penso também – mas Diadorim é a minha neblina...” (p. 22). A indecisão, o não saber corrói por dentro esse jagunço forte e valente: “Sei e não sei” (p. 56). “É, e não é. O senhor ache e não ache. Tudo é e não é...” (p. 12). E a constatação no finalmente, Diadorim: “Ela era. Diadorim! Diadorim era uma mulher. Diadorim era mulher como o sol não acende a água do rio Urucúia, como eu soluçei em meu desespero”. Mais adiante grita baixinho “Ela tinha amor em mim” (p. 454). Pois, tentando entender soluça dizendo: “a vida é muito discordada. Tem partes. Tem artes. Tem as neblinas de Siruiz. Tem as caras todas do Cão, e as vertentes do viver” (p. 381).

Os espaços geográficos não são inventados porque são plantados em um “mundo mágico, mas numa Geografia Real” (Malard, 1993, p. 48). Mapeando o seu mundo à sua maneira, assim apresenta:

[...] os lados do lugar definir para o senhor? Só se a uso de papel, com grande debuxo. O senhor forme uma cruz, traceje. Que tenha os quatro braços, e a ponta de cada braço: cada uma é uma... Pois, na de cima, era donde a gente vinha, e a cava. A da banda da mão-direita nossa, isto é, do poente, era a Mata-Grande do Tamanduá-tão. A de baixo, o fim do varjaz – que era, um bruto, de repente, a parede da Serra do Tamanduá-tão, feia, com barrancos, escalavrados (p. 414).

Deste modo, chama atenção que tudo teve “primeiro, antes, teve o começo. E aí teve o antes-do-começo; que o que era – a gente vindo, vindo. E vindo bem” (p. 414), esclarecendo que “O Sertão não tem janelas nem portas. E a regra é assim: ou o senhor bendito governa o sertão, ou o sertão maldito vos governa” (p. 374). Sobre sua vivência diz: “Falo por palavras tortas. Conto minha vida, que não entendi” (p. 379), lembrando que “Tudo, nesta vida, é muito cantável”, pois “o Sertão tudo não aceita?” (p. 368).

Não quero deixar de lembrar as colocações de Dardel (1952, p. 98-108), que reconhece uma Geografia heroica, uma nova maneira de compreender a realidade geográfica, engendrada pela tradição e pela vida em grupo, criando um mundo lendário habitado por heróis e preche de fábulas. Este espaço é fluido, difuso, é positivo/negativo, onde a morte não é senão um modo de existência, de emoções e afetividade. Esta concepção mágico-mítica não diferencia entre o Homem e o seu meio ambiente, pois o elemento dramático da lenda é feito de “amizade dada é amor” (p. 121).

A paisagem *geográfica* é pessoal, e a *história* tribal é que a torna visível. Como tão clara, assim é expressada: “Digo: o real não está na saída, nem na chegada; ele se dispõe para a gente é no meio da travessia... Não tiro sombras dos buracos” (p. 52). Este anseio é manifestado pela busca por um lugar permanente, que traduza uma afeição profunda, tranquila, estável, mas embebida em recordações, indelevelmente registrada na memória com palavras de saudade. Ao perder Diadorim, um amor quase impossível, Riobaldo se volta para Otacília, o seu lugar desde antes, desde sempre:

Porque eu, em tanto viver de tempo, tinha negado em mim aquele amor, e a amizade desde agora estava amarga falseada; e o amor e a pessoa dela, mesma, ela tinha me negado. Para que eu ia conseguir viver? Mas o amor de minha Otacília também se aumentava, aos berços primeiro, esboço de devagar. Era (p. 458).

Como considerações finais, aqui deixo meu testemunho de quem muito admira, respeita e venera esta obra de Guimarães Rosa. Autor que não só recuperou a oralidade, mas principalmente descortinou um mundo geográfico colorido, vívido, sentido e amado. Autor que colocou no devido lugar o Rio São Francisco, o rio do Chico, com sua rede hidrográfica, com suas águas cantantes, azuis, límpidas, remansosas com seus afluentes e subafluentes. Autor que tornou o rio Urucuia emblemático, mágico, fabuloso, lendário e ao mesmo tempo lógico, psicológico, filosófico, concreto e irreal povoado de sonhos, imaginação e criatividade. Este é o Guimarães Rosa que li a primeira vez na década de cinquenta e, agora, tentei fazer uma nova leitura na década inicial deste século e milênio que se adentra. Não termino, não esgoto as comparações e ilações, apenas arranhei o monólito e garatujei algumas simples palavras de uma Geografia inesgotável e fecunda.

Representação cognitiva do mundo interior

“É hora de meu império, crescido demais em direção do exterior”, pensava Khan, “começar a crescer para o interior...” (p. 69).

O atlas do Grande Khan também contém os mapas de terras prometidas visitadas na imaginação mas ainda não descobertas ou fundadas (p. 149).

Ítalo Calvino, *Cidades Invisíveis*.

A compreensão de nossas emoções e o mapeamento de nossos sentimentos sempre foi um anseio e uma curiosidade dos seres humanos. A ficção e a imaginação têm preenchido essa lacuna. Em todas as culturas e em todos os tempos, a literatura nos brinda com *insights* de nosso interior.

Nessa procura, ao enfrentar o nosso imaginário, inúmeros autores procuraram descrever lugares místicos, simbólicos e além da realidade, refletindo as suas preocupações interiores. Os exemplos se multiplicam: a *Macondo* de Garcia Márquez, as *Cidades Invisíveis* de Calvino, a *Viagem à Lua* de Júlio Verne, o *País das Maravilhas* de Lewis Carroll, e, entre nós, o *Sítio do Pica-Pau Amarelo*, de Monteiro Lobato. Todas essas obras e muitas outras são tentativas de representações cognitivas do mundo interior desses escritores.

Nós, enquanto leitores desses mundos maravilhosos, para entendermos todo esse universo povoado de seres e lugares, lançamos mão de nossa representação mental. Nós buscamos mapear essas terras ignotas; procuramos imaginar como são; atribuímos cor e som aos contornos de pessoas e edificações. Enfim, pretendemos construir mapas mentais para percorrer esses caminhos e essas veredas.

Os mapas, através do tempo e do espaço, se transformaram. Desde a antiguidade, passando pelo medievo e pelo moderno, os mapas procuraram sempre representar graficamente o conhecido e o desconhecido; representar o concreto e o imaginado; o próximo e o remoto. Os mapas medievais eram desenhos coloridos e cheios de figuras; as representações eram frutos da imaginação. Assim: os ventos eram meninos bochechudos insuflando o ar; os mares e oceanos continham monstros com escamas e garras; as montanhas eram pontiagudas e encerravam dragões e vulcões vomitando lavas e fogo. Pois, tudo ou quase tudo era desconhecido e precisava ser descrito. Eram mapas lindos, coloridos, verdadeiras obras de arte. Após o renascimento, com as grandes descobertas e explorações dos novos continentes e oceanos, os mapas se tornaram mais precisos e buscaram mais exatidão. Com a circunavegação de Cook e a medição mais acurada do planeta, foi possível traçar os meridianos e determinar os fusos horários. Surgem os Atlas com escalas variadas, com legendas, com linhas hipsométricas, representando altimetrias e batimetrias com cores simbólicas. Os mapas se transformaram em instrumentos para os navegadores dos ares e dos mares, com precisão matemática, ou melhor, geométrica.

Atualmente usamos os mapas para nos orientar, nos guiar em nossas viagens, em nossos passeios de automóvel, mesmo quando estamos em terras desconhecidas, por caminhos estranhos. Os mapas, também, representam partes de regiões com estradas, com localização de cidades, de campos de cultivo, de centros industriais, de lugares de atrações turísticas. Usamos e abusamos dos mapas, com fins práticos e consultas rápidas ou mais demoradas. Os mapas falam por si mesmos. Por outro lado, com as fotos de satélite que nos mostram a

superfície terrestre com tanta exatidão e instantaneamente, atingimos quase a perfeição sobre a representação do nosso planeta, e não esqueçamos até de outros mais. Diante disso, voltamos nossa preocupação com a representação do nosso mundo interior.

Atlas da experiência humana

Quando liamos o Jornal *A Folha de São Paulo*, na seção Ilustrada, p. E4, do dia 17 de julho de 2004, nos deparamos com o título instigante: “Cartógrafos traçam mapas sentimentais”. Era o lançamento do *Atlas da Experiência Humana*, e o comentário era do colunista Moacyr Scliar. Nossos olhos ficaram encantados, nos deliciamos com suas palavras e sofregamente encomendamos o Atlas.

Vocês não imaginam os mapas com que nos deparamos. Foi como se penetrássemos em nossos próprios interiores. Ali estava a nossa fantasia, a nossa representação cognitiva do mundo interior. Era a *Geografia Sentimental* de nossas emoções.

Os autores são os cartógrafos holandeses Louise Van Swaaij e Jean Klare. A ideia do Atlas nasceu em 1977, com um único mapa do mundo dos sentimentos. Mas somente em 2003 é que foi finalizado e em 2004 esmeradamente traduzido para o português por Celso de Campos Jr. e Isa Mara Lando.

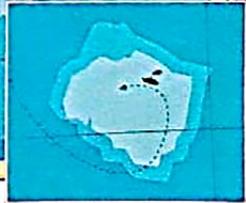
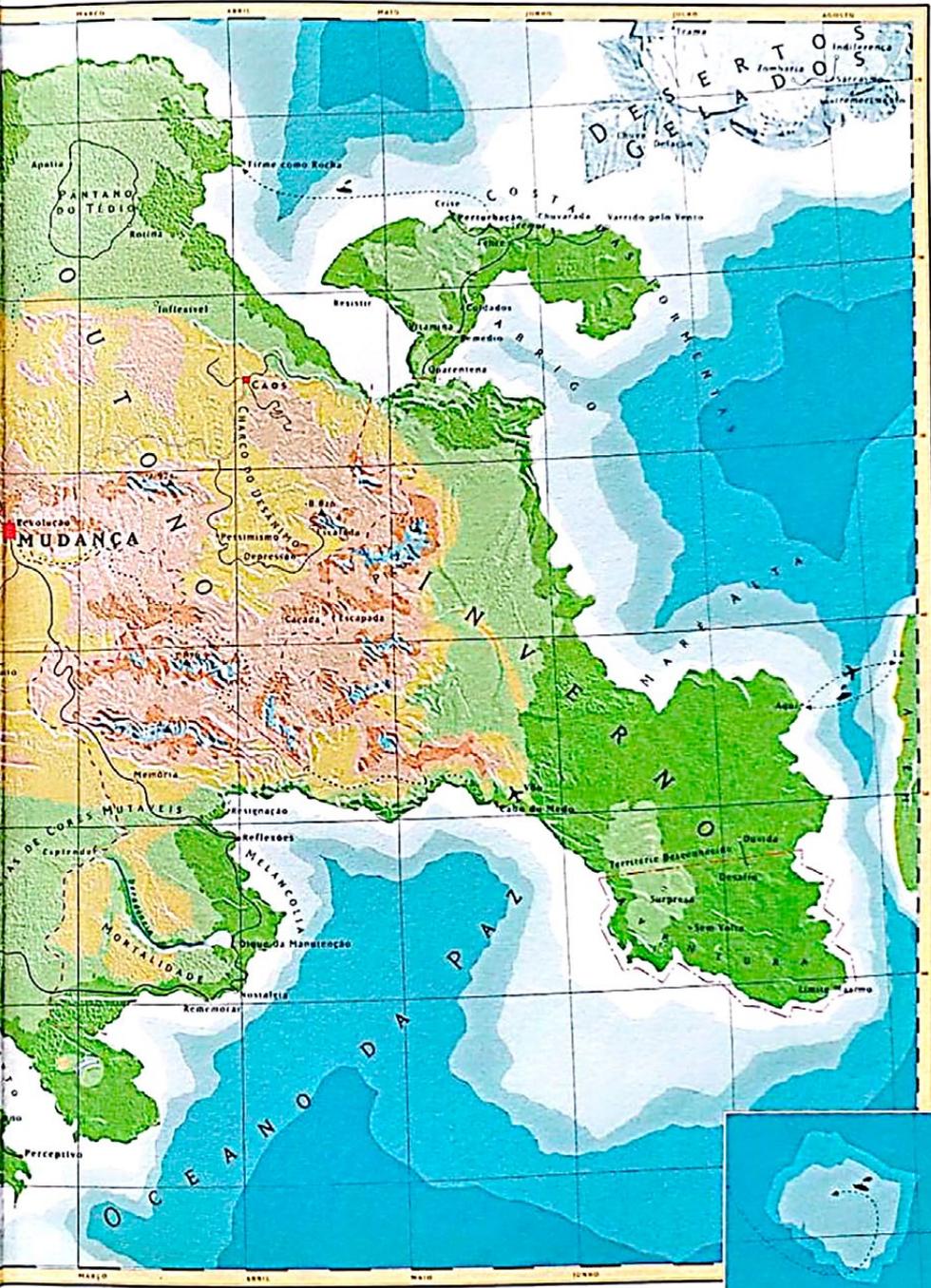
Segundo os autores, o Atlas:

Apresenta diversas dimensões do ser humano, sendo que cada um dos lugares e “acidentes geográficos” recebe o nome de ações, reações, emoções, dúvidas, medos, prazeres e decisões... De agora em diante, a paisagem da vivência pode deixar de ser território desconhecido (Swaaij; Klare, 2004, p. 10).

Para explorar e percorrer esse mundo interior chamamos a atenção que:

Este Atlas, como qualquer outro, não segue uma ordem rígida. Leia os textos e trace seus caminhos como quiser.

IÊNÇIA HUMANA



[...]

A primeira vista, os mapas se parecem com tudo que você já viu: há territórios, cidades, metrópoles, florestas, rios, lagos, mares, praias, fábricas, laboratórios, ruas, estradas, ferrovias, pontes. Entretanto, ao explorá-los, você verá que está examinando um mundo nunca visto, que relaciona acontecimentos da vida em uma perspectiva cartográfica (Swaaij; Klare, 2004, p. 10).

Termina a Apresentação dos Mapas da Experiência com a seguinte informação: “Prepare-se para uma jornada instigante por este Atlas único – o Atlas da sua vida – e desfrute, sem sair do lugar, um panorama original, intrigante e, muito provavelmente, esclarecedor” (Swaaij; Klare, 2004, p. 11).

A obra é dividida em capítulos, cada um deles representando um mapa, que corresponde a um ponto convergente gráfico, que por sua vez remete a uma reflexão sobre o tema apresentado. Os mapas têm uma linguagem própria com nomenclatura e legendas adequadas, acompanhados com textos e citações de pessoas famosas. Assim, lemos trechos de Madonna, Montaigne, Aristóteles, Woody Allen, Petrarca, Jimi Hendrix, Lewis Carroll, o Talmude, etc., etc. O maravilhoso aqui é a imaginação e a variedade dos autores, formando um ramalhete com representantes diversos, mesclando o clássico com o popular, o intelectual com o brega. Cada um de nós poderia mapear nossas próprias emoções, apelando para a nossa imaginação, navegando por mares nunca d’antes navegados.

Passemos agora para os mapas podendo antes consultar a Legenda, na página 7, que nos trazem esclarecimentos facilitando as leituras e as interpretações.

O **Mapa I** (p. 9) representa as Ilhas da Metáfora, compreendendo os lugares do Absurdo, Caverna de Platão, Estereótipo, Símbolo, Poesia, Núcleo, banhados pelo Mar da Fatura e das Possibilidades.

No **Mapa II** (p. 13) estão mapeados dois arquipélagos: Ilhas Não Razoáveis e as Ilhas Impossíveis. As primeiras são constituídas de ilhotas designadas por Besteira, Anúncio, Apesar de Tudo, Perfeição, Certamente, Insuficiente, Cancelado, Aposta, etc. As segundas são

formadas por uma ilha maior denominada Contos de Fada, contendo as penínsulas Fábulas e Duro e duas ilhas menores, Não e Sem Chance. Os lugares aí encontrados são variados: Mito Urbano, Eterna Juventude, Arriscadíssimo, Demais Esgotado, Três Vezes Não e Nenhum. O Mar das Possibilidades permeia todas essas terras, separadas pela Grande Barreira.

Os mapas restantes são numerados de 1 a 21, representam ilhas e o continente com as principais penínsulas, baías, porto e grande cidade. As terras continentais se estendem de leste para oeste pelo Inverno, Outono, Verão e Primavera e são circundadas ao norte pelo Mar das Possibilidades e ao sul pelo Mar da Abundância e o Oceano da Paz.

As principais ilhas, além das já citadas, são: Segredos (p. 17), Esquecimento (p. 49) e Alta Cozinha (p. 75). O **Mapa 1**, Segredos, representa vários lugares como: Confiança, Falhas Ocultas, Arquivo, Verdade Dolorosa e uma ilhazinha ao lado da grande denominada Clandestinidade, com lugares de Fantasias e Amor. Esta ilha se encontra, como não poderia deixar de ser, ao norte no Mar das Possibilidades. O **Mapa 9**, do Esquecimento, mostra na realidade um arquipélago, sendo um conjunto de promontórios, separados pelo estreito de AHN e o Estreito do..., com pontos tais como: Dia das Mães, Sei Lá, Não-Faz-Mal, Forte Alzheimer, Aniversário, Nomes, Sobrenomes, e situam-se ao sudeste, bem longe, do Oceano da Paz, fora das rotas costumeiras, da Memória e da Lembrança. Enfim, perdidas em águas ignotas e pouco conhecidas. O **Mapa 17**, da Alta Cozinha, representa uma ilha no Mar da Abundância, ao sudoeste do continente. É toda deliciosa, com um Mercado de Peixe, com praias do Delivery, Água na Boca, Frutos do Mar, Costa da Sede, incluindo uma costa de Repugnância, com Sobras e Gorduras.

Este continente apresenta saliências e reentrâncias, destacando-se quatro grandes penínsulas: da Saúde, da Ventura, da Mortalidade e do Prazer.

O **Mapa 6**, na p. 37, revela que a Saúde conta com as regiões do Inconsciente, Hipocondria, Tratamento, Calafrio, tendo como capital o Cuidado. É banhada pela Costa dos Tormentos e possui dois golfos: a leste o Abrigo e a oeste o Turbilhão.

A citação é de Susana Sontag:

A doença é o lado sombrio da vida, uma cidadania mais onerosa. Todos nascem com dupla cidadania no reino dos sadios e no reino dos doentes. Embora todos prefiramos usar apenas o passaporte bom, mais cedo ou mais tarde cada um de nós é obrigado, mesmo que por pouco tempo, a identificar-se como cidadão daquele lugar (A Doença como Metáfora) (Swaij; Klare, 2004, p. 4).

O **Mapa 16** mostra, nas páginas 70 e 71, as terras da península Aventura, localizada a sudeste, no território do Inverno, coberto por grandes extensões florestais e de charcos e com uma pequena cidade, Aqui, a nordeste e outra, Cabo do Medo, a oeste. O acesso é apenas de avião. Em alto mar situa-se o arquipélago das Lendas com as ilhas principais: Gulliver/Lilliput, Crusoé/Sexta-Feira, Glenn/Armstrong, Ulisses, Amundsen/Scott. A citação é de Antoine de Saint-Exupéry: “Não importa que chamemos isso de sacrifício, poesia ou aventura; é sempre a mesma voz que chama” (Swaij; Klare, 2004, p. 69).

O **Mapa 20**, da Mortalidade (p. 86-87), é uma grande extensão ao sul do Oceano da Paz, tendo ao norte a Floresta de Cores Mutáveis, cortado pelo Rio da Decadência e pelas serras Tristonho. A oeste é banhado pela baía do Contentamento que possui uma grande largura, denominada Velhice, onde se encontra a cidade dos Bons Velhos Tempos. As regiões são: Melancolia, Reminiscências, Ontem, Devassidão.

Na página 84 encontramos o seguinte: “O contrário da vida não é a morte: o contrário da vida é o tempo”. Título de uma escultura do artista americano Morris Graves.

O **Mapa 18** aponta o Prazer, uma península entre a baía do Contentamento e o Mar da Abundância (p. 78-79). Constatamos três cidades: Saudade de Casa, Liberdade e Feliz; e as Zonas de Perambulação,

Tardes de Verão, Brincadeiras de Mau Gosto, os vilarejos Risos, Sempre e Disfarce, e inúmeras povoações: Perfumado, Excelente, Com Prazer, Devaneio, Vamos Embora, Feriado, Hora do Recreio. Do outro lado da costa oeste, em dias claros, pode-se avistar a Ilha da Alta Cozinha.

O final da página 77 nos lembra que “Você não precisa estar à beira da morte para perceber a beleza das coisas, mas isso parece ajudar”.

O **Mapa 7** é sobre os Desertos Gelados localizados a nordeste, mais além da península Saúde, separado do Continente pela Costa das Tormentas. É constituído de uma rede de diversas aldeias, umas distantes das outras: Silêncio Mortal, Zero Absoluto, Indiferença, Frio na Espinha, Remorso, Desconfiança, Amargo, e com uma pequena cidade de nome Ponto de Fusão. Na página 39, uma citação:

Como destino psíquico, os Desertos Gelados não são muito recomendáveis. Felizmente você pode evitá-los seguindo três recomendações relativamente simples:

Sempre que for a Nova York, tente se for possível, não assassinar um chefão de qualquer uma das cinco Famílias da Máfia (O Poderoso Chefão);

Fique longe de espelhos feitos por duendes perversos (verifique a etiqueta no verso para ter certeza). A Rainha da Neve, fábula de Andersen.

Nunca se case com um bispo (Filme Fanny e Alexander, de Ingmar Bergman).

Queremos também lembrar as palavras de Madonna: “Você se congela quando não abre o coração”.

No interior do continente aparecem o **Mapa 13**, Vácuo, o **Mapa 14**, Adversidade, e o **Mapa 15**, Caos. No Vácuo se encontram a Planície da Solidão, o Deserto do Desespero, Lugar Algum, com as cidadezinhas Algum Lugar, Satisfeito e Sorrir-e-Aturar. A capital dessa região é o Ponto de Virada. Lembremos as palavras do Rei Lear “O Nada dá em nada”. Ao passo que a Adversidade é um relevo movimentado com: Picos, Montanhas do Desespero, Geleiras, Charco do Desânimo, Encosta Escorregadia, e a cidade é a Perda. Estas são

palavras de Theodore Roethke, poeta americano: “Em tempos sombrios, o olho começa a ver”. Ao passo que a Cidade do Caos é um aglomerado urbano, constituída de bairros espalhados, tais como: Improvisação, Desorganização, Confusão, Emaranhado. Os rios que drenam este terreno têm os seguintes nomes: Besteiras, Válvula de Escape, Turbulência, Fervente, Confuso.

O **Mapa 4**, Lar e o **Mapa 5**, Tédio, estão um ao lado do outro. A capital do Lar é a cidade Seguro e as pequenas vilas são: Nascimento, Normal, Logo, Rotina, Conforto. No final de “O Mágico de Oz”, Dorothy diz: “Se eu decidir novamente procurar o que o meu coração deseja, não sairei do meu quintal, porque, se não estiver lá, eu nem o terei perdido, para começo de conversa” (Swaij; Klare, 2004, p. 27).

O Tédio conta com uma cidade grande, a Rotina, e as pequenas Paciência, Escrivantina e Lerdo. Está coberto pelos Pântanos do Tédio e do Colapso, pela Floresta Habitual e pelo Bosque Tenebroso. Tem lugares denominados de Reuniões, Depressões, Chateação, Proteção. Segundo o filósofo francês Jean Baudrillard, “O tédio é como se aproximar da epiderme do tempo sem compaixão. Cada instante se dilata e se amplia como os poros do rosto”. Eis aqui algumas estatísticas entediadas: a maioria dos americanos reage ao tédio mudando os canais da TV; 35,6% inventam uma doença; 44,4% comem quando estão entediados, e assim por diante.

O **Mapa 8** representa o Rio de Ideias, com áreas de Belas-Artes, Criatividade, Composição, Terra Fértil, Humores, Irracional, com os rios da Palavra, Inspiração, Eloquência, Fluxo, e as cidades do Passado, Presente, Desabrochar, Criação, Melodia, Loucura, Extremo.

Como diria qualquer coletânea de frases edificantes, “genialidade é 1% de inspiração e 99% de transpiração”. Em compensação, pode-se suar até dizer chega e continuar medíocre do mesmo jeito. É preciso ter dom (Swaij; Klare, 2004, p. 42).

Enquanto o **Mapa 3** mostra Maus Hábitos, cortados pelos rios do Subconsciente e o da Consciência e possui os lagos Subversão, Aceno e Transbordamento, conta com as regiões da Juventude, Faça, Reação,

Incerteza, Convicções, Atração Fatal, Propaganda, Bancarrota, Dignidade e a Floresta do Esquivamento. Sua capital é a cidade do Coração e Coragem, Planos, Crença, Percepção, Negligência são as cidades menores. Localiza-se inteiramente na Zona do Verão. “Morremos com a ilusão de que desfrutamos o livre-arbítrio. Não desfrutamos. Temos hábitos. O segredo é escolher os melhores” (Swaaij; Klare, 2004, p. 23).

O **Mapa 11** é sobre Montanhas de Trabalho e localiza-se entre a Primavera e o Verão. O sistema de drenagem é composto pelos rios Energia, Aceleração, Sangue, Suor e Lágrimas, Coincidência. Todos são captados pelo canal da Negociação, que por sua vez deságua na bacia do Contentamento. No centro situa-se o Estresse, sujeito a tempestades do Excesso de Trabalho, Tensão controlado pelas Expectativas. Os principais centros urbanos são: Riqueza, Sucesso, Previsão, Ação e com a grande cidade do Crescimento. “Afinal, talvez haja, sim, nobreza no trabalho” (Swaaij; Klare, 2004, p. 53).

O **Mapa 12**, Crescimento, está situado logo ao lado das Montanhas de Trabalho. A grande metrópole do Crescimento é atravessada pelo caudaloso Rio da Ambição, que recebe as águas do Depois de Amanhã e da Força. Conta, também, com duas outras cidades: Exportação e Importação. É coberta por florestas de Potencial, Desenvolver, Proliferar, Estimular.

O **Mapa 10**, da Paixão, é uma pequena área, apertada entre o Crescimento, o Rio das Ideias e a Criatividade e localiza-se em pleno Verão. A sua capital é o Coração, rodeado de vilas e cidadezinhas, assim denominadas: Vulnerável, Desabrochar, Tocar, Felicidade, Intenso, Desejo, Ardor. Na página 50 encontram-se estas palavras: “Historicamente, a paixão, por causa do seu poder de desarranjar a vida e a ordem social, nunca foi muito bem vista pelos moralistas. Eles costumam considerá-la uma ameaça à sociedade”. “Séculos a fio, filósofos, padres e psicólogos têm implorado – exigido! – que não nos deixemos dominar pelas emoções”.

O **Mapa 19**, na realidade, é a planta de uma grande metrópole, a Mudança, entre o Verão e o Outono. Possui uma rede de linhas de metrô, bem densa, ligando vários pontos. Exemplo de algumas paradas:

na linha Verde: Conforto, Torre do Suicídio, Revolução; na Azul: Agitação, Desafio, Darwin, Evolução; na linha Vermelha: Virada Total, Bolsa de Valores, Falência, Dúvida; na linha Rosa: Antítese, Agonia, Síntese, Tese; na linha Amarela: Ação, Parque do Exagero, Torres de Marfim (esta ainda está em construção) e a linha Cinza: Lixo, Parada Perdida (todavia encontra-se inacabada).

Os bairros são atendidos pelos subterrâneos: Coincidência, Tradição, Julgamento, Revisão, Ideias, Influência. Além da Ciclovía que rodeia a cidade, estão os bairros mais polêmicos: Revolução, Contra Revolução, Evolução, Influência, e bem mais distante, pelo acesso da Avenida Agonia, chega-se até o Presságio. Segundo Jogi Berra: “Se o mundo fosse perfeito, não existiria” (Swaaij; Klare, 2004, p. 80). Na página seguinte, encontramos estas palavras:

Ao procurar orquídeas, ignoramos as margaridas. Estamos tão preocupados em enxergar o Futuro, o Novo, o Importante e o Valioso que tudo que é comum e natural nos escapa (Swaaij; Klare, 2004, p. 81).

O **Mapa 2**, sobre o Conhecimento, conta com as cidades da Ignorância, Intuição, Composição, Fantasia, Sabedoria, Construção. Também conta com as Florestas de Coníferas da Curiosidade, a Cordilheira da Educação, outras matas (Quebra-Cabeça, Atilado, Coincidência), com o planalto de “Brainstorm” e da Criatividade e a Ilha da Clareza. Fica na Primavera e é banhada pelo mar do Fervor. As frases seguintes são de Woody Allen, cineasta americano:

Ao formular qualquer filosofia, a primeira questão deve sempre ser: o que podemos saber? Isto é o que podemos estar certos de que sabemos, ou certos de que sabemos que sabíamos, se for realmente sabível. Ou nós simplesmente nos esquecemos disso e ficamos envergonhados demais de dizer alguma coisa? (Swaaij; Klare, 2004, p. 18).

O **Mapa 21** é o último sobre o Além, fica no Inverno, defronte da cidade Aqui, na península da Aventura. Está no extremo oriente,

separado do continente, e compreende Tudo, Tudo. Aí se encontram a Escadaria para o Céu, a Verdade, a Eternidade e a vida do Definitivo. Parte-se pelo barco Para Cá e chega-se pelo avião Para Lá. A fronteira limite é a linha do Horizonte.

Esperamos que cada um trace seus mapas interiores, procurando suas emoções, seus sentimentos e suas razões, ligando pontos e construindo pontes, revelando a cartografia do seu mundo interior.

O nosso mote de abertura será, também, o de encerramento:

Tudo isso pra que Marco Polo pudesse explicar ou imaginar ou ser imaginado explicando ou finalmente conseguir explicar a si mesmo que aquilo que ele procurava estava diante de si... (p. 28).

Ítalo Calvino, *Cidades Invisíveis*.

O Duende de Granada

visão telúrica e geografia do lirismo dramático de Garcia Lorca

Dejaría en este libro toda mi alma
En este libro que ha visto conmigo los paisajes y vivido horas
santas.

“Este es el prólogo”, Poemas sueltos (p. 507).¹⁰

Dialogar com o mundo se apresentava como uma necessidade premente e telúrica para a sensibilidade lírica do granadino Garcia Lorca. As coisas se tornavam seres prenhes de sentimentos os mais antagônicos, pois sua vida foi um contínuo desabrochar para o mundo, para o amor, para a amizade. Seus diálogos se revestiram de cores rubras de sangue, azuis de transparência como as águas, verdes como os trigais, castanhos como os montes e cinzentas como as pedras. Cantou em verso, em prosa e em teatro a beleza agreste da sua Andaluzia, de suas cidades derramadas sobre as colinas adormecidas, de suas vilas espriadas às margens de regatos cantantes e de suas gentes enamoradas de sua Espanha.

¹⁰ As numerações entre parêntesis correspondem às páginas das Obras Completas, de Federico Garcia Lorca, publicadas em um tomo pela Livraria Aguilar, em Madrid, em 1960, em sua quarta edição (Garcia Lorca, 1960).

Sob sua pena, as coisas adquirem almas e sentimentos, se tornam coisas animadas, vivas e concretas:

¿Que tiene el agua del río?
¿esta tarde tan sentida
que parece que mirando
al claro cielo suspira?

“¿Que tiene el agua del río?”, Poema inédito (Folha [...], 1976).

Jorge Guillen, biógrafo de Garcia Lorca, assim descreveu o nosso poeta-dramaturgo:

Federico Garcia Lorca fue una criatura extraordinária. “Criatura” significa esta vez más que “hombre”. Porque Federico nos ponía en contacto con la creación, con esse conjunto de fondo en que se mantienen las fuerzas fecundas y aquel hombre era ante todo manantial, arranque fresquísimo de manantial, una transparencia de origen entre los orígenes del universo, tan recién creado y tan antiguo. Junto al poeta – y no solo en su poesia – se respiraba un aura que él iluminaba con su propia luz. Entonces no hacia frío de invierno ni calor de verano; “hacia... Federico” (Guillen, 1960, p. XVII).

Todos aceitavam, com naturalidade, que de sua pessoa emanava um perfume penetrante que abrangia todas as manifestações artísticas: desde os poemas líricos e ciganos, passando pela prosa cristalina e profunda até o teatro com cores purpúreas e dramáticas, às vezes com a leveza de uma comédia, tudo com gestos coloridos expressos com desenhos ilustrativos e músicas sugestivas com canções populares (Figuras 1 e 2).

Figura 1 – Solo el misterio nos hace vivir



Fonte: Garcia Lorca (1960, p. 1806).

Federico era um *duende*, no sentido andaluz, pois possuía um poder de encantamento. Em suas próprias palavras; “[...] duende es un poder y no un obrar, es un luchar y no pensar” (p. 37), é o espírito da terra, que não deve ser confundido com o espírito do mal, da dúvida, nem com o demônio destruidor. É preciso esclarecer que o duende não é um anjo nem musa. O anjo deslumbra, derrama sua graça sobre as cabeças dos homens. Enquanto a musa inspira, em certas ocasiões protege os artistas. Anjo e musa se originam do exterior: o anjo dá luz e a musa dá forma. Por outro lado, o duende precisa ser despertado, pois vive nas moradas profundas de nosso sangue, é aí que se dá a luta, sem mapas e sem experiência prévia. Os cantadores e dançarinos, quer flamencos ou ciganos, sabem que toda a emoção espera sempre a chegada do duende, do encantamento, para produzir o milagre de um entusiasmo, quase místico e telúrico.

Figura 2 – Rostro en forma de corazón



Fonte: Garcia Lorca (1960, p. 1811).

A aparição do duende é saudada com gritos altos, com olés ruidosos, é como uma comunicação com o misterioso. O duende, o encanto, imprime movimento ao corpo da bailarina, aos acordes da guitarra, transmite vivacidade aos sapateados e aos sons das castanholas. Daí a dança flamenca, que está na raiz, nas entranhas da Andaluzia, ser uma expressão que segue um verdadeiro ritual: música e movimento, cor e som.

Como cada arte tem o seu duende (encanto), assim também cada artista possui o seu encanto. Dentre as artes, talvez a música, a dança, a poesia e o teatro são as que exigem um intérprete, um corpo e uma voz (p. 36-38).

Neste ensaio desejamos transmitir o telúrico e o geográfico, do ponto de vista lírico e dramático, contidos na obra poética do grande autor granadino. Teceremos algumas considerações sobre sua vida e

sua influência sobre vários artistas. Porém, pretendemos nos deter nas nuances geográficas que afloram em seus poemas, carregados com o telúrico do tema andaluz.

Andaluzia

Eres el espejo de una Andalucía que sufre pasiones gigantes
y calla, pasiones medidas por los abanicos y por mantillas
sobre las gargantas que tienen temblores de sangre, de nieve, y
arañazos rojos hechos por miradas.
“Elegia”, Libro de Poemas (p. 130).

Algumas palavras sobre a Andaluzia, um mundo cheio de luz e encantamento localizado na parte meridional da península ibérica, com características mediterrâneas bem marcantes e com traços históricos, geográficos e culturais bem próprios (Kindersley, 1996, p. 434).

Geograficamente, está constituída de três domínios geomorfológicos: as serras, o vale e o litoral, como representado no mapa a seguir (Figura 3).

As **serras** bordejam a bacia hidrográfica do rio Guadalquivir ao norte, leste e sul. A serra Morena se estende na parte setentrional e dela brotam as nascentes dos cursos da margem direita: Huelva, Viar, Bembezer e Guadiato. Na parte meridional se destaca a grande cadeia Bética que se ramifica em serras como Torcal, Alhama, Degador, Totox, se destacando a serra Nevada com os pontos mais altos da Espanha. No lado oriental se localiza a serra da Segura. O **vale** do Guadalquivir corresponde ao rio e seus tributários, com suas terras férteis, as *vegas*, irrigadas com plantações de frutíferas, marcando a paisagem com os laranjais e limoeiros e perfumando os entornos com os *azahares*, flores de árvores cítricas. Ao longo do percurso do rio se encontram as principais cidades como Córdoba, Sevilha e Jaén. A cidade de Granada está às margens do rio Genil. Ao passo que o **litoral** corresponde às planícies costeiras, onde se localizam as cidades de Cádiz, Jerez de la Frontera, Málaga e Almeria, com suas famosas praias cheias de sol e areia, de renomes internacionais, como Marbella. É na Andaluzia que

Foi essa mesma Andaluzia que foi invadida, colonizada, explorada, conquistada e povoada por diferentes povos desde iberos, celtas, vândalos, béticos, fenícios, cartagineses, gregos, romanos e, por último, árabes – bérberes, mais conhecidos por mouros. Mas, quem deu cor à Andaluzia foram os gitanos. Suas terras foram procuradas pelas jazidas de minerais (enxofre, manganês, estanho, cobre, ferro) nas montanhas e pelas salinas, nas costas, e também pela beleza de suas paisagens ensolaradas e de clima ameno. Foi e ainda é um verdadeiro mosaico de povos, tradições, lendas, folclores, danças sobre uma geografia e de uma história fascinantes (Ibarra Grasso, 1946, p. 25-30).

As tradições se mesclam individualizando a Andaluzia como um mundo à parte na própria Espanha. Possui um dialeto próprio – o andaluz, com muitos radicais e palavras árabes. Possui uma vida social rica e variada com: as *fiestas* coloridas, as *romerías* aos lugares santos, as procissões sevilhanas da Semana Santa, as feiras dos *pueblos* com seus artesanatos e as touradas tão espanholas, tão andaluzas. As touradas nas praças de touros, o sol e as mulheres *guapas* se realizam nos meses de verão. Os toureiros são ídolos reverenciados, como Dominguí, El Cordobés, Ignacio Sanchez Mégias. No passado *El Andalus* para os mouros foi celebrada em prosa em verso por Ibn Gusman e no presente, cantada por Manuel de Falla (Cádiz) e pintada em murais e tela por Pablo Picasso (Málaga), e decantada por Juan Ramón Gimenez, Gongora e Antonio Machado.

Foi nessas paisagens da Andaluzia que Federico Garcia Lorca viveu, andou, amou e cantou em prosa e verso.

Dentre as muitas baladas cantadas pelo bardo, queremos destacar esta sobre os rios, verdadeiras artérias alimentadoras da vida tão sedenta de água. O rio Guadalquivir ocupou sempre um lugar, além de geográfico, na paisagem andaluz, também histórico, pois é o rio principal do sul espanhol, constituindo com os rios Dauro e Genil a bacia hidrográfica que drena a região da Andaluzia.

Baladilla de los Tres Rios (p. 223-24)

El río Guadalquivir
Va entre naranjos y olivos.
Los dos ríos de Granada
Bajan de la nieve al trigo.
¡ay, amor
que se fué y no vino!

El río Gualdaquivir
tiene las barbas granates.
Los dos ríos de Granada
uno llanto y otro sangre.
¡ay, amor
que se fue por el aire!

Para los barcos de vela
Sevilla tiene un camino:
por el agua de Granada
solo reman los suspiros.
¡ay, amor
que se fue y no vino!

Guadalquivir, alta torre
Y viento en los naranjales
Dauro e Genil torrecillas
muertas sobre los estanques
¡ay, amor
que se fue por el aire!

¡Quién dirá que el agua lleva
Un fuego faturo de gritos!
¡ay, amor
Que se fue y no vino!

Lleva azahar, lleva olivas,
Andalucía, a tus mares.
¡ay, amor
Que se fue por el aire!

Outra particularidade andaluz é *el cante jondo*, isto é, o canto flamenco, que é uma manifestação cultural da província da Andaluzia. Caracteriza-se pelo silêncio de palavras, somente os acordes da guitarra e o som dos sapatos batendo contra o chão e o tilintar das castanholas, dando a marcação ritmada e precisa da dança, mais parece uma prosa cantada.

Dentre as várias conferências proferidas se destaca a sobre *El cante jondo* e com as próprias palavras assim se expressa:

Se trata de un canto puramente andaluz, que ya existía en germen en esta región, antes que los gitanos llegaran a ella.

[...]

A ellos debemos, pues, la creación de estos cantos, alma de nuestra alma; a ellos debemos la construcción de estos cauces líricos por donde se escapan todos los dolores y los gestos ritúarios de la raza.

[...]

El “cante jondo” se ha venido cultivando desde tiempo inmemorial, y a todos los viajeros ilustres que se han aventurado a recorrer nuestros variados y extraños paisajes les han emocionado esas profundas salmodias que, desde los picos de Sierra Nevada hasta los olivares sedientos de Córdoba y desde la Sierra de Cazorla hasta la alegrísima desembocadura del Guadalquivir, cruzan y definen nuestra única y complicadísima Andalucía.

[...]

Vean ustedes, señores la trascendencia que tiene el “cante jondo” y qué acierto tan grande el tuvo nuestro pueblo al llamarlo así. Es hondo, verdaderamente hondo, más que todos los pozos y todos los mares que rodean el mundo, mucho más hondo que el corazón actual que lo crea y la vez que lo canta, porque es casi infinito. Viene de razas lejanas, atravesando el cementerio de los años y las frondas de los vientos marchitos. Viene del primer llanto y el primer beso.

[...]

Una de las características más notables de los textos del “cante jondo” consiste en la ausencia casi absoluta del “medio tono”. El andaluz o grita a las estrellas o besa el polvo rojizo de sus caminos. El medio tono no existe para él.

[...]

Los verdaderos poemas del “cante jondo” no son de nadie, están flotando en el viento como vilanos de oro y cada generación los viste de un color distinto para abandonarlos a las futuras. Nacen porque si, son un árbol más en la paisaje, una fuente más en la alameda.

[...]

En cambio el “cante jondo” canta siempre en la noche. No tiene ni mañana ni tarde, ni montañas ni llanos. No tiene más que la noche, una noche ancha. Y profundamente estrellada. Y le sobra todo lo demás.

Es un canto sin paisajes y, por tanto, concentrado en si mismo y terrible en medio de la sombra; lanza sus flechas de oro que se clavan en nuestro corazón. En medio de la sombra es como un formidable arquero azul cuya aljaba no se agota jamás (p. 1514-1523).

Contudo, o encantamento de Federico foi pela sua querida Granada, centro de sua paixão de duende.

Granada

Situada na confluência dos rios Dauro e Genil, Granada estende-se aos pés da Serra Nevada. Guarda, como um relicário arquitetônico e como uma maravilha da arte mourisca, o Palácio de Alhambra, “Al Hama” em árabe. Ainda se destaca a presença imponente do Generalife, mansão de entretenimento dos califas granadinos, com suas fontes murmurantes e jardins cheios de flores e de árvores frutíferas. Conta com outros monumentos históricos medievais como a Catedral, o Palácio de Carlos V e a Cartuxa. Possui, ainda, o bairro Albaicín, assentado num promontório, que conserva a presença dos árabes e hoje em dia é o reduto dos ciganos ocupando *cuevas*, nos arredores da cidade (Kindersley, 1996, p. 461).

Para Garcia Lorca, o bairro Albaicín adquire identidade única. Assim se expressa:

El Albaicín se amontona sobre la colina, alzando sus torres llenas de gracia mudéjar [...] Hay una infinita armonía exterior. Es suave la danza de las casucas en torno al monte.

[...]

En los días claros y maravillosos de esta ciudad magnífica y gloriosa, el Albaicín se recorta sobre el azul único del cielo rebosando gracia agreste y encantadora.

Son las calles estrechas, dramáticas, escaleras rarísimas y desvencijadas, tentáculos ondulantes que se retuercen caprichosa y fatigadamente para conducir a pequeñas metas desde donde se divisan los tremendos lomos nevados de la Sierra o el acorde espléndido y definitivo de la vega. Están las casas colocadas como si un viento huracanado las hubiera arremolinado así. Al deambular por sus callejas surgen escenarios de leyenda.

[...]

Vive en estas encrucijadas el Albaicín miedoso y fantástico, el de los ladridos de perros y de guitarras dolientes, el de las noches oscuras en estas calles de tapias blancas, el Albaicín trágico de la superstición, de las brujas echadoras de cartas y nigrománticas, el de los raros ritos gitanos [...], el de los signos cabalísticos y amuletos, el de las almas en pena, el de las embarazadas, seductoras, el de las maldiciones sangrientas y pasional [...]

Hay otros rincones por estas antigüedades en que parece revivir un espíritu romántico netamente granadino. El el Albaicín hondamente lírico. Calles silenciosas con hierbas, con casas de hermosas portadas, con minaretes blancos en los que brillan las verdes y grises ramas del adorno característico con jardines admirables de color y de sonido.

[...]

Calles en que hay corrientes de clausura perpetua, blancos, ingenuos, con sus campaniles chatos, con las celosías empolvadas, muy altas, rozando con los aleros de tejado [...], donde hay palomas y nidos de golondrinas. Calles de serenata y de procesión con las candorosas vírgenes monjiles. Calles que sienten las melodías plateadas del Darro y las romanzas de hojas que cantan los bosques lejanos de la Alhambra.

Albaicín hermosamente romántico y distinguido. El Albaicín de las fuentes, de las glorietas, de los cipreses, de las rejas engalanadas, de la luna llena, del romance musical antiguo, el Albaicín de la cornucopia del organo mongil, de los patios árabes, del piano de mesa, de los amplios salones húmedos con

olor de alhucema, del mantón de cachemira, del clavel.
“Albaicín”, Otras Paginas (p. 1474-77).

Granada, cidade andaluz, foi chamada pelos árabes como a “Rainha das cidades”, pela sua beleza arquitetônica, pela população espalhada por uma *vega* verdejante, protegida pelas montanhas majestosas e denominada de Garnata. Foi o último baluarte mouro na Espanha: *Al Hama*, a Alhambra caiu sob a crueldade infringida pelos cristãos. Tariq Ali, em seu romance *Sombra da romãzeira*, assim:

Relembrou tudo o que tinha acontecido em Garnata durante a ocupação cristã. Descreveu o paredão de fogo com todos os detalhes e, nessa hora, seus olhos se encheram de lágrimas, compartilhando sua tristeza com a congregação. Falou sobre o medo que dominava cada casa muçulmana; citou as incertezas que pairavam sobre a cidade como uma nuvem negra. Disse que as nuvens não se dispersariam com o uivo dos cães, que os muçulmanos de al-Andaluz eram como um rio cujo curso estava sendo mudado sob o olhar duro da Inquisição (Ali, 1992, p. 130).

A palavra granada se refere à fruta que em português significa romã, mas Federico assim contou em seus versos:

Canción Oriental (p. 187)

Mas la granada es la sangre,
Sangre del cielo sagrado,
Sangre de la tierra ferida
Por la aguja del regato.
Sangre del viento que viene
Del rudo monte arañado.
sangre de la mar tranquila,
Sangre del dormido lago.

Em outro poema assim diz que a romã como “mi beso era una granada, / profunda y abierta: / tu boca era rosa / de papel” (“Madrigal”, p. 163).

Novamente faz referência à romã, de uma maneira lírica e dramática, comparando-a com aconchego, com um céu estrelado, com um véu do entardecer, cheirosa e rubra de sangue. Todas as palavras trazem imagens percoladas de mel, calor, o movimento das borboletas de amor e de vida:

Canción Oriental (p. 185-187)

Es la granada olorosa
Un cielo cristalizado
(cada grano es una estrella
Cada velo es un ocaso).
Cielo seco y comprimido
Por la gana de los años.

La granada es como un seno
Viejo y apergaminado
Cuyo pezón se hizo estrella
Para iluminar el campo.

Es colmena diminuta
Con panal ensangrentado,
Pues con bocas de mujeres
Sus abejas la formaron.
Por eso al estallar, ríe
Con púrpuras de mil labios...

[...]

Mas la granada es la sangre,
Sangre del cielo sagrado,
Sangre de la tierra ferida
Por la aguja del regato.
Sangre del viento que viene
del rudo monte arañado,
sangre de la mar tranquila,
sangre del dormido lago.
La granada es la prehistoria
de la sangre que llevamos,
la idea de sangre, encerrada
en glóbulo duro y agrio,

que tiene una vaga forma
de corazón y de cráneo.

¡Oh granada abierta!, que eres
una llama sobre el árbol,
hermana en carne de Venus,
risa del huerto orcado.
Te cercan las mariposas
creyéndote sol parado,
y por miedo de quemarse
hyen de ti los gusanos.

Porque eres luz de la vida,
hembra de las frutas. Claro
lucero de la floresta
del arroyo enamorado.

¡Quién fuera como tú, fruta
todo pasión sobre el campo!

A cidade de Granada foi cantada em canção e poema e permanece na lembrança e nos vestígios mouros que indelevelmente foram gravados na Espanha e na Andaluzia. Em versos árabes do poeta Ibn Ziati, nas poesias líricas de inspiração amorosa e mítica de Hafiz e nos poemas de Ibn Gusmán, que perduraram séculos. Os 800 anos de ocupação árabe transformaram o país econômica e culturalmente, marcando a paisagem com o esplendor arquitetônico, com as mesquitas com seus minaretes, com os revestimentos em cerâmicas coloridas, compondo mosaicos multicores e com a beleza dos palácios. Os árabes deixaram suas marcas na filosofia, que conservaram os textos gregos, e nas matemáticas, com o desenvolvimento da álgebra. A reconquista castelhana arrasou toda essa civilização florescente. Hoje resta o rico folclore da música e da dança flamencas. Na música registram-se os concertos de Manuel de Falla, de Cádiz, de fundo popular, e na pintura as cores flamejantes de Picasso, de Málaga, que são nomes internacionais, nascidos na Andaluzia.

Muitas outras canções, danças, pinturas continuam sendo produzidas nessa terra querida de Granada, paixão de Federico. Mais

modernamente, um famoso compositor mexicano, Agustín Lara, assim se declarou em letras e música o seu amor por Granada:

Granada
Tierra soñada por mi
Mi cantar
Se vuelve gitano cuando es para ti
Mi cantar
Hecho de fantasía
Mi cantar
Flor de melancolía
Que yo te vengo a dar

Granada
Tierra ensangrentada en tardes de toros
Mujer que conserva el embrujo de los ojos de moros
De sueño rebelde y gitana cubierta de flores
Y beso tu boca de grana
Jugosa manzana
Que me habla de amores

Granada
Manola cantada en coplas preciosas
No tengo otra cosa que darte que un ramo de rosas
De rosas de suave fragancia
Que le dieran marco
A la Virgen Morena

Granada
Tu tierra está llena
De lindas mujeres, de sangre y de sol.

Afinal, quem foi Federico Garcia Lorca? Um homem, um duende, um poeta ou apenas um ser humano que viveu intensamente cantando sua Granada?

Drama, poesia e sangue

O poeta e dramaturgo possuía uma personalidade fora do contexto, não cabia em nenhum lugar, se revelava com uma extraordinária singularidade, através de diversas imagens que se refletiram em sua arte, que se vinculavam ao seu nome. A sua personalidade artística se apresentava multifacetada. Expressou em versos e cantos dramáticos a sua Espanha. Deixou para o teatro que transluzem amores recolhidos, desejos incontidos, anseios irrealizados, transmitindo emoções, recriando paisagens e pessoas.

Sua obra se destaca com peças de teatro que revelam o recôndito das almas humanas que se desenrolaram naquela Andaluzia árida, ensolarada e perfumada de flores de laranjeiras, os *azahares*.

Escreveu dramas profundos com pinceladas de cores rubras de sangue com diálogos ressentidos, penetrantes e silenciosos, que ferem profundamente o íntimo dos pensamentos. É um lamento, uma *letanía*, um *planger* com palavras cortantes e trágicas, como estas passagens em *Bodas de Sangre*, como se fora uma intervenção da lua e da morte, elementos simbólicos da fatalidade:

Suegra:

Duérmete, rosal,
que caballo se pone a llorar.
Las patas heridas,
las crines heladas,
dentro de los ojos
un puñal de plata.

Bajaban al río.
¡Ay como bajaban!
La sangre corría
más forte quel el agua (p. 1094).

Madre:

Por eso pregunto quién es. Porque tengo que reconocerla, para no clavarla mis dientes en el cuello. ¡Víbora! (Se dirige hacia la novia con ademán fulminante; se detiene. A la vecina) ¿La

ves? Está ahí y está llorando, y yo quieta, sin arrancarte los ojos. No me entiendo. ¿Será que yo no quería a mi hijo? Pero ¿Y su honra? ¿Dónde está su honra? (p. 1178).

Novia (a la vecina):

Déjala: he venido para que me mate y me lleven con ellos. (A la madre) Pero no con las manos: con garfios de alambre, con un hoz, y con fuerza, hasta que se rompa en mis huesos. ¡Déjala! Que quiero que sepa que yo soy limpia, que estaré loca, pero que me pueden enterrar sin que ningún hombre se haya mirado en la blancura de mis pecho (p. 1179).

A tragédia de **Yerma**, a esposa estéril que espera inutilmente a gravidez, é uma figura seca e tensa, que vai crescendo ao transcórre do drama. Conta a história de quatro personagens principais, acompanhadas de um coro, como tem que ser uma tragédia autêntica do gênero grego. Descreve movimentos oníricos de poesia clássica, com gemidos sufocados e gestos interrompidos, como se estivesse olhando por uma janela que mostra apenas o vazio, a espera.

Yerma (aun pasión)

¡Eso! Que ahonde!
Te diré, niño mío, que sí,
Tronchada y rota soy para ti.

¡Como me duele esta cintura,
donde tendrás primera cuna!
¿Cuándo, mi niño, vas a venir?
¡Cuando tu carne huela a jasmín! (p. 1195-96).

Yerma:

Lo que usted sabe ¿Por qué estoy yo seca? ¿Me he de quedar en plena vida para cuidar aves o poner cortinitas planchadas en mi ventanillo? No. Usted me ha de decir lo que tengo que hacer, que yo haré lo que sea, aunque me mande clavarme agujas en el sitio más débil de mis ojos (p. 1198).

Talvez em *La Casa de Bernarda Alba* que Lorca atinge o clímax do drama, expondo todo o trágico das mulheres encerradas na mansão

senhorial, para curtir a tristeza, a ausência do pai e a presença de um homem. São sete mulheres de luto fechado que permanecerão separadas do mundo: Bernarda Alba (mãe), Maria José (mãe de Bernarda) e as filhas Angústias, Magdalena, Amélia, Martírio e Adela, variando de idades de 20 anos a 39 anos, e mais três criadas, Pôncia, Prudência e outra empregada.

Bernarda:

Pues busca, que te hará falta. En ocho años que dure el luto no ha de entrar en esta casa el viento de la calle. Hacemos cuenta que hemos tapiado con ladrillos puertas y ventanas, así pasó en casa de mi padre y en casa de mi abuelo. Mientras, podéis empezar a bordar el ajuar. En el arca tengo veinte piezas de hilo con el que podéis cortar sábanas y embozos. Magdalena puede bordarlas (p. 1361).

Bernarda:

Aquí se hace lo que yo mando. Ya no puedes ir con el cuento a tu padre. Hilo y agujas para las hembras. látigo y mula para él varón. Eso tiene la gente que nace con posibles (p. 1362).

Adela:

No me acostumbraré. Yo no puedo estar encerrada. No quiero que se pongan las carnes como a vosotras; no quiero perder mi blancura en estas habitaciones; mañana me pondré mi vestido verde y me echaré a pasear por la calle. ¡Yo quiero salir! (p. 1376).

São tão dramáticas as personagens, surgem como que saídas de uma tela pintada por Goya, Velásquez ou El Greco. As cores são tão intensas que tingem, indelevelmente, as pinturas. Os contornos são tão ricos e brilhantes, lembrando Picasso, Dalí ou Miró, que mais se assemelham a esculturas simbólicas, marcadas pelo destino.

Do outro lado se manifestam ritmos de vidas diferentes, espaços partilhados com a alegria e o lirismo de viver como em *Doña Rosita La Soltera o el lenguaje de las flores*. É uma obra dramática da vida provinciana e social: as espanholas que ficavam solteiras. Hoje em

dia, as jovens riem e encaram como comédia, porém no final do século XIX, era uma tragédia, como bem mostram os valores da classe média: uma moça ficar solteira e não se casar.

Rosita:

Granada, calle de Elvira,
donde viven las manolas,
las que se van a la Alhambra,
las tres y las cuatro solas.
Una vestida de verde,
otra de malva, y la otra,
un corsete escocés.
con cintas hasta la cola.
Las que van delante, garzas;
la que van detrás, paloma;
abren por las alamedas
muselinas misteriosas
[...]
La catedral ha dejado
bronces que la brisa toma.
El Genil duerme a sus bueyes
Y el Dauro a sus mariposas (p. 1276-77).

Diálogos impregnados de ironia e de sedução irresistíveis, como as seguintes passagens:

Tío:

El siglo que acabamos de empezar será un siglo materialista.

El Señor X:

Pero de mucho más adelante que el que se fue. Mi amigo, el señor Longoria, de Madrid, acaba de comprar un automóvil con el que se a la fantástica velocidad de treinta kilómetros por hora; y el sha de Persia, que por cierto es un hombre muy agradable, ha comprado también un Panhard Levassor de veinticuatro caballos.
[...]

Tío:

Cada uno vive como puede o como sabe en esta vida diaria (p. 1285-86).

El Señor X:

Está entendido, la Tierra es un planeta mediocre, pero hay que ayudar a la civilización. Si Santos Dumont, en vez de estudiar meteorología comparada, se hubiera dedicado a cuidar rosas, el aeróstato dirigible estaría en el seno de Brahma (p. 1286).

Palavras ditas com amargura e cheias de desilusão e desengano, com esperanças reprimidas, pela partida há anos do seu antigo noivo. Assim se expressa:

Rosita:

Me he acostumbrado a vivir muchos años fuera de mi, pensando en cosas que estaban lejos y ahora que esas cosas ya no existen sigo dando vueltas y más vueltas por un sitio frío, buscando una salida que no he de encontrar nunca. Yo lo sabía todo. Sabía que se había casado; ya se encargó un alma caritativa de decírmelo... Cada año que pasaba era como una prenda íntima que arrancaron de mi cuerpo. Y hoy se casa una amiga y otra y otra, y mañana tiene un hijo y crece, y viene a enseñarme sus notas de examen, y hacen casas nuevas y canciones nuevas, y yo igual, con el mismo temblor, igual; yo, lo mismo que antes, cortando el mismo clavel, viendo las mismas nubes; y un día bajo al paseo y me doy cuenta de que no conozco a nadie [...] (p. 1338).

Ama:

Sí, sí; pero no me toque usted el corazón, non me levante la gasa de la pena, porque yo soy la que tiene que dar ánimos en este duelo sin muerto que está usted presenciando (p. 1346).

Estas peças teatrais são tão espanholas, com características tão andaluzas, bem equilibradas com sua terra e com sua época. A Espanha palpitava em suas personagens tão maduras, tão completas, tão presentes com o seu duende. Das narrativas de sua visão granadina brotam as angústias de *Yerma*, mulher estéril, ansiando por um filho; o deramamento trágico de sangue, buscando a vida e a morte, em *Bodas de Sangre*; a solidão e o amor negado e sufocado em *La casa de Bernarda Alba*; e a espera em vão do noivo que se foi e nunca voltou em *Doña Rosita, la soltera*. Neste último drama a narrativa transmite

uma beleza e um lirismo sem par. Todas estas criações artísticas se desenrolaram em um espaço geográfico atemporal permitindo vislumbrar a vida e as gentes nos trazendo um encanto perene que tem atravessado os anos.

Mas, ainda, persiste a pergunta: quem foi este Federico que escreveu este teatro tão pungente, tão candente e tão andaluz.

Garcia Lorca nasceu em 05 de junho de 1898, em Fuente Vaqueros, província de Granada; seu pai foi Federico Garcia Rodriguez, fazendeiro e sua mãe Vicenta Lorca, professora de primeiras letras; seus irmãos foram Francisco, Conchita e Isabel. Estudou filosofia, letras e direito na Universidade de Granada. Aprendeu a tocar a guitarra¹¹ e piano. Compôs várias músicas para suas canções. Desenhou e pintou ilustrações para os seus poemas de uma leveza muito sutil e significativa, com cores suaves e de contornos tênues.

Foi para Madri para continuar os seus estudos e de encontro ao seu destino. Integrou-se aos grupos artísticos da época. Os seus desenhos e as suas cores seguem os estilos do seu tempo, as irrealidades e o surrealismo de Dalí e Miro e as tendências das imagens cinemáticas de Buñuel. Os desenhos singulares e delicados ficaram para a posterioridade gravados nas ilustrações em sua prosa, em seus poemas e dramas.

Formou o conjunto denominado *La Barraca*, que percorreu os quatro cantos da Espanha divulgando a sua arte. Constituído por um grupo de atores que representavam as tragédias, as farsas, as comédias, que declamavam as poesias, enfim levando até os confins, até a população mais isolada, um pouco da sua beleza, da sua música e de suas cores.

A poesia de Federico transcendeu sua época. Porém ela é produto de um espaço, de um tempo e de um lugar. Através de sua poesia

¹¹ Guitarra é um termo árabe e designa muitos instrumentos musicais de cordas dedilháveis feitos de madeira dotados de braço longo e com caixa de ressonância de fundo chato, é o violão brasileiro (Ferreira, 1999).

podemos vislumbrar o seu mundo encantado de duende. No que consistiu a sua genialidade poética? Em suas próprias palavras:

Pero ¿qué voy a decir yo de la Poesía? ¿Qué voy a decir de estas nubes, de este cielo? Mirar, mirar, mirarlas, mirarle, y nada más. Comprenderás que un poeta no puede decir nada de la Poesía. Eso déjarselo a los críticos y profesores. Pero ni tú ni yo ni ningún poeta sabemos lo que es la Poesía.

Aquí está: mira. Yo tengo el fuego en mis manos.

[...]

En mis conferencias he hablado a veces de la Poesía, pero de lo único que no puedo de hablar es de mi poesía. Y no porque sea un inconsciente de lo que hago. Al contrario, si es verdad que soy poeta por la gracia de Dios – o del demonio –, también lo es que lo soy por la gracia de la técnica y del esfuerzo, y de darme cuenta en absoluto de lo que es un poema (p. 98).

Dentro do poeta pulsava a sua vida de infância, da mocidade, da sua alegria, a poesia criadora. Preocupava-se mais com o ouvinte do que com o leitor. Defendia seus versos representando-os, mais do que recitando. Impunha-se, necessariamente, com uma força imediata e simples, com uma sedução irresistível.

Assim se expressa sobre sua infância:

“Balada triste” (p. 118)

¡ Mi corazón es una mariposa,
niños buenos del prado!,
que presa por la araña gris del tiempo
tiene el polen fatal del desengaño.

De niño yo canté como vosotros,
niños buenos del prado,
solté mi gavilán con las terribles
cuatro uñas de gato.

[...]

En abril de mi infancia yo cantaba,
niños buenos del prado
[...]

¡ Qué tristeza tan seria me da sombra!
Niños buenos del prado,
cómo recuerda dulce el corazón
los días ya lejanos [...]
¿Quién será la que corta los claveles
y las rosas de mayo?

Para o poeta, o importante não é a infância como tema, mas como atitude. Dentro da alma do bardo granadino: a criança e o homem, os dois são um só, inseparáveis. A vida era um jogo: jogava com crianças, jogava com as coisas, jogava com as palavras. Gostava de contar historinhas para as crianças:

El cuento de la gallinita con traje de cola y sombrero amarillo.
El gallo tiene un sombrero muy grande para cuando llueve. El
cuento de la rana que tocaba piano y cantaba cuando le daban
pasteles (García Lorca *apud* Guillen, 1960, p. XXII).

Fazia trocadilhos com frutas, meninas, sol e água, revelando o menino que existia dentro do poeta, assim versejava:

Naranja y limón (p. 320)

Naranja y limón
¡Ay la niña,
del mal amor!

Limón y naranja.
¡Ay de la niña,
de la niña blanca!

Limón
¡(Como brillaba
el sol)

Naranja,
(En las chinás
del agua)

Sua verve de poeta floresceu entre os estudantes, na Residência de Madri. Com tanta simplicidade e desenvoltura se integrou ao grupo e passou a brilhar com sua prosa e com sua poesia. Andava sempre acompanhado pelos amigos, pois de sua pessoa irradiava alegria, era uma festa perene. Para ele, viver era conviver, dialogar. Assim, Federico era Federico, espontâneo, vigoroso, tranquilo, profundo. Compartilhava suas ideias, seu lirismo, com um grupo grande de intelectuais e artistas de sua geração. Sua convivência foi muito chegada aos toureiros, daí sua vida entrelaçada com a morte e com o perigo.

Seu poema mais famoso, denso de ritmo, de sangue e de morte: *Llanto por Ignacio Sanchez Mejías*, escrito em quatro grandes versos, cantando a morte do célebre toureiro. O primeiro verso trata de *La cogida y la muerte*; no segundo, *La sangre derramada*; no terceiro, *Cuerpo presente* e na quarta, *Alma ausente*.

A seguir alguns trechos desse canto, tão prenhe de dor e de tristeza. A cadência segue um tempo e um espaço. Está amarrado a uma história e a uma geografia. O refrão *A las cinco de la tarde* enfatiza a morte anunciada, infundindo, antes de mais nada, na imaginação e na realidade, o cenário banhado de sol, envolvido pelas emoções e à espera pela hora inexorável que chegará trazendo o desaparecimento *del matador*, que vai ser matado.

La cogida y la muerte (p. 465-73)

A las cinco de la tarde.
Eran las cinco en punto de la tarde.
Un niño trajo la blanca sábana
a las cinco de la tarde.
Una espuerta de cal ya prevenida
a las cinco de la tarde.
Lo demás era muerte y sólo muerte
a las cinco de la tarde.
[...]

¡Y el toro solo corazón arriba!
a las cinco de la tarde.
Cuando el sudor de nieve fue llagando
a las cinco de la tarde.
[...]

Las heridas quemaban como soles
a las cinco de la tarde.
A las cinco de la tarde.
¡Ay que terribles cinco de la tarde!
¡Eran las cinco en todos relojes!
¡Eran las cinco en sombra de la tarde!

La sangre derramada

¡Que no quiero verla!
Dile a la luna que venga,
que no quiero ver la sangre
de Ignacio sobre la arena.
¡Que no quiero verla!
[...]
¡Qué gran torero en la plaza!
[...]

¡Qué duro con las espuelas;
¡Qué tierno con el rocío;
¡Qué deslumbrante en la feria;
¡Qué tremendo con las últimas;
banderillas de tiniebla!
[...]

¡Que no quiero verla;
Que no hay cáliz que la contenga,
que no hay golondrinas que se beban,
no hay canto ni diluvio de azucenas,
no hay cristal que la cubra de plata
no.
¡¡Yo no quiero verla!!

Cuerpo presente

Ya está sobre la piedra Ignacio el bien nacido.
Ya se acabó; ¿qué pasa? Contemplad su figura:
la muerte le ha cubierto de pálidos azufres
y le ha puesto cabeza de oscuro minotauro.
[...]

Yo quiero que me enseñen un llanto como un río
que tenga dulces nieblas y profundas orillas,
para llevar el cuerpo de Ignacio y que se pierda
sin escuchar el doble resuello de los toros.

Alma ausente

No te conoce nadie. No. Pero yo te canto. Yo canto
para luego tu perfil y tu gracia.
La madurez insigne de tu conocimiento.
Tu apetencia de muerte y el gusto de su boca.
La tristeza que tuvo tu valiente alegría.

Tardará mucho tiempo en nacer, si es que nace,
un andaluz tan claro, tan rico de aventura.
Yo canto su elegancia con palabras que gimen
y recuerdo una brisa triste por los olivos.

Por outro lado, Federico, em seu *Libro de Poemas*, cantou a natureza, com suas árvores, flores, rios, mares, aves, bichos, não se esquecendo dos caminhos, dos dias e das noites, das cidades, das vilas, é um mosaico de cores, de perfumes, de sons, de sabores. É a sua Andaluzia que explode de dentro para fora. É o seu gênio que se transborda com a força de sua crença na existência de um céu, da água, da montanha, alguma coisa que vai além de nossa capacidade de acompanhar o seu voo cósmico, que procuramos intuir através do seu universo de artista. O aparecimento de um Lorca é a convergência de uma circunstância que transcende o seu tempo e a sua geografia.

Visão telúrica e geográfica

As imagens do poeta nasciam da terra, da água, do ar, do fogo. Essa visão telúrica permeia os seus versos com cores fortes, com sons melódiosos, com seus amores. A visão geográfica brotava do manancial perene de seu amor pela Andaluzia, tão presente em sua vida.

A **água** se derrama como chuva copiosa sobre a terra e sobre os homens. A água correndo pelas encostas procurando os rios, chegando até o mar. A água é o elemento primordial e no solo ressequido e amarelado das terras andaluzas é um milagre que transforma os jardins em verdejantes e floridas paisagens.

Lluvia (p. 124)

La lluvia tiene un vago secreto de ternura,
algo de soñolencia resignada y amable,
una música humilde se despierta con ella que hace
vibrar el alma dormida del paisaje.
Es un besar azul que recibe la Tierra,
el mito primitivo que vuelve a realizarse.
El contacto ya frío de cielo y tierra viejos
con una mansedumbre de atardecer constante.
[...]

Y son las gotas: ojos de infinito que miran
al infinito blanco que les sirvió de madre.

A água é mansa e goteja trazendo o amor e a esperança. É a meditação do beijo molhado que cai em gotas sobre as ondas. É a ilusão ao contemplar a tristeza da chuva.

Meditación Bajo la Lluvia (p. 198)

Ha besado la lluvia al jardín provinciano
dejando emocionantes cadencias en las hojas.
El aroma sereno de la tierra mojada inunda el corazón
de tristeza remota.

Se rasgan nubes grises en el mudo horizonte.
Sobre el agua dormida de la fuente, las gotas
se clavan, levantando claras perlas de espumas.
Fuegos fatuos que apaga el temblor de las ondas.
[...]

Sale el sol.
El jardín desanga en amarillo.
Late sobre el ambiente una pena que ahoga,
yo siento la nostalgia de mi infancia intranquila,
Mi ilusión de ser grande en el amor, las horas
pasadas como esta contemplando la lluvia
con tristeza nativa.

A **água** é a sombra e o canto do mananal. É a luta de um coração que procura e não entende nada. É a pergunta: de onde vem a água? E responde rindo que vem do rio, lá de cima, e vai indo para o mar, lá em baixo.

É a balada dos três rios principais da Andaluzia. O Guadalquivir, histórico e geográfico olhando as laranjeiras e as oliveiras, nascendo das neves das serras, banhando a cidade de Sevilha. Os rios Dauro e Genil, telúricos, misteriosos e sinuosos banham a Granada de Federico.

Manantial (p. 200)

La sombra se ha dormido en la pradera.
Los manantiales cantan.

Frente al ancho crepúsculo de invierno
mi corazón soñaba.
¿Quién pudiera entender los manantiales,
el secreto del agua
recién nacida, ese cantar oculto
a todas las miradas
del espíritu, dulce melodía
más allá de las almas...?

Luchando bajo el peso de la sombra,
un manantial cantaba.

Yo me acerqué para escuchar su canto,
pero un corazón no entiende nada.

[Agua ¿Dónde Vas?] (p. 344)

Agua, ¿Dónde vas?
Riyendo voy por el río
a las orillas del mar.
Mar ¿Dónde vas?
Río arriba voy buscando
Fuente donde descansar.

Baladilla de los tres ríos (p. 223)

El río Guadalquivir
va entre naranjos y olivos.
Los ríos de Granada
bajan de la nieve al trigo.
[...]

Para los barcos de vela
Sevilla tiene un camino:
Por el agua de Granada
sólo reman los suspiros.

Guadalquivir, alta torre
y viento en los naranjales.
Dauro y Genil, torrecillas
muertas sobre los estanques.

O poeta não cantou apenas sobre a água doce, mas também
versejou sobre a água salgada. Estas baladas entre sorrisos e amarguras,
o mar espuma e chora, procurando beijar os lábios do céu. O mar está
condenado, em seu eterno movimento, a permanecer aqui embaixo,
mas sempre querendo atingir o alto, a luz. Por isso o poeta o compara
a Lúcifer, o anjo que caiu do céu e perdeu a sua luz.

La Balada del Agua del Mar (p. 191)

El mar
sonríe a los lejos.
Dientes de espuma,
labios de cielo

- ¿Qué vendes, oh joven turbia
con los senos al aire?
- Vendo, señor, el agua
de los mares.

- ¿Qué llevas, oh negro joven,
mezclado con tu sangre?
- Llevo, señor, el agua
de los mares.
- Esas lágrimas salobres
¿de donde vienen, madre?
- Lloro, señor, el agua
de los mares.
- Corazón, y esta amargura
sería ¿de donde nace?
- ¡Amarga mucho el agua
de los mares!

El mar
Sonríe a los lejos.
Dientes de espuma,
Labios de cielo.

Mar (p. 204)

El mar es
el Lucifer del azul.
El cielo caído
por querer ser la luz.

¡Pobre mar condenado
a eterno movimiento,
habiendo antes estado
quieto en el firmamento!
[...]

Tus tristezas son bellas,
Mar de espasmos gloriosos.
Mas hoy en vez de estrellas
Tienes pulpos verdosos.

A **terra** guarda em seus recônditos mistérios e belezas. As paisagens se derramam sobre colinas recobertas por trigais, pomares, olivais. Grandes árvores tristes e solitárias povoam os campos e os vales. Assim, Federico, telúrica e líricamente, cantou plantas, flores e animais com uma ternura admirável e penetrante, cheia de amor por todas as coisas sobre a terra, passeando pelas estações do ano. A paisagem é um grito de pássaros cativos que se abre e se fecha como um leque sobre as oliveiras, às margens do rio.

Paisaje (p. 224)

El campo
de olivos
se abre y se cierra
como um abanico.
Sobre el olivar
hay un cielo hundido
y una lluvia oscura
de luceros fríos.
Tiembla junco y penumbra
a la orilla del río.

Se riza el aire gris.
Los olivos
están cargados
de gritos.
Una bandada
de pájaros cautivos
que mueven sus larguísimas
colas en lo sombrío.

Paisage (p. 302)

La tarde equivocada
se vistió de frío

Detrás de los cristales,
turbios, todos los niños,
ven convertirse en pájaros
un árbol amarillo
La tarde está tendida
a lo largo del río,
y un rubor de manzana
tiembla en los tejadillos.

Poema de la solea¹² (Copla) (p. 229)

Tierra seca
tierra quieta
de noches
inmensas.
(viento en el olivar,
viento de la sierra.)

Tierra
vieja
del cantil
y la pena.
Tierra
de las hondas cisternas.
Tierra
de la muerte sin ojos
y las flechas.

(viento por los caminos.
Brisa en las alamedas).

Esta copla, pequena composição poética para ser cantada, é escrita em quadras. É a terra árida e serena impregnada de noites longas e frias pelos ventos que descem das colinas por entre as oliveiras. É a terra dos poços sombrios da morte sem lágrimas. É a brisa

¹² "Soleá – tonada andaluz de caracter melancólico. Es una copla que se canta o danza que se baila con esta musica" (Larrouse, 1992, p. 551).

por entre as alamedas, procurando seus caminhos. É o silêncio saudoso resbalando pelos vales ecoando pelo chão.

El silencio (p. 227)

Oye hijo mío, el silencio.
Es un silencio ondulado,
un silencio,
donde resbalan valles y ecos
y que inclina las frentes
hacia el suelo.

A poesia de Garcia Lorca sempre demonstrou uma atração atávica pelas árvores seculares, velhas, frondosas, marcantes. Deste modo, destacamos alguns poemas sobre as árvores que adquirem almas para prosear com os pássaros e que possuem raízes profundas que atingem seus corações tristes e azuis:

Árboles (p. 192)

¡Árboles!
¿Hábeis sido flechas
caídas del azul?
¿Qué terribles guerreros os lanzaron?
¿Han sido las estrellas?

Vuestras músicas vienen del alma de los pájaros,
de los ojos de Dios,
de la pasión perfecta.
¡Árboles!
¿Conocerán vuestras raíces toscas
mi corazón en tierra?

As espécies botânicas próprias do mediterrâneo são encontradas por toda a Andaluzia. Os álamos marcam a paisagem geográfica, enfileirados formando alamedas, separando os campos de cultura. Enquanto os álamos de prata se debruçam sobre as águas, parecendo rezar, eternamente, os louros altaneiros que entrelaçados se trans-

formam em coroas da glória. O louro que no horizonte balbucia a linguagem das flores e das pedras, cheio de silêncios e de nobreza, destilando a história divina. Os carvalhos frondosos que estendem suas ramas para abrigar animais e dar abrigo às aves. O carvalho (*encina*) velho, sombrio e verde esmeraldino transcende a dor das estrelas e das flores murchas. O *chopo* é o álamo negro cantado como um marco na paisagem que morre de velhice heroicamente, sem folhas e sem ramagem.

Chopo muerto (p. 188)

¡Chopo viejo!
Has caído
en el espejo
del remanso dormido,
abatiendo tu frente
ante el Poniente.
No fue el vendaval rouco
el que rompió tu tronco,
ni fue el hachazo grave
del leñador, que sabe
has de volver
a nacer.
[...]

¡Qué amargura tan honda
para el paisaje,
el héroe de la fronda
sin ramaje!
[...]

Los alamos de plata (p. 195-196)

Los álamos de plata
se inclinan sobre el agua,
ellos todo lo saben pero nunca hablarían.
[...]

¡Hay que ser como el árbol
que siempre está rezando,

como el agua del cauce
fija en la eternidad!
[...]

Invocación al Laurel (p. 209-211)

Por el horizonte confuso y doliente
venía la noche preñada de estrellas,
yo, como el barbudo mago de los cuentos,
sabía el lenguaje de las flores y piedras.
[...]

¡Oh laurel divino, de alma inaccesible,
siempre silencioso,
lleno de nobleza!
¡Vierte en mis oídos tu historia divina,
tu sabiduría profunda y sincera!

¡Árbol que produces frutos de silencio,
maestro de besos y mago de orquestas,
formando del cuerpo rosado de Dafne
con savia potente de Apolo en tus venas.
[...]

Encina (Carvalho) (p. 207-208)

Bajo tu casta sombra, encina vieja,
quiero sondar la fuente de mi vida
y sacar de los fangos de mi sombra
las esmeraldas líricas.
[...]

Pero mi gran dolor trascendental
en tu dolor, encina.
Es el mismo dolor de las estrellas
y de la flor marchita.
[...]

Os trigais verdes marcam a paisagem do poeta. O verde chama atenção na terra andaluz seca, semi-árida, amarelenta, principalmente

quando a gramínea brota e explode no verão sem chuva. Talvez um dos poemas mais famosos de forte intensidade poética e dispensa mais palavras. O verde que te quero verde... O poeta quer descortinar das altas e verdes varandas para sentir a lua e a água. Para sentir o amor e a vida... O Universo.

Romance sonambulo (p. 358-360)

Verde que te quiero verde.
Verde viento. Verdes ramas.
El barco sobre la mar
y el caballo en la montaña.
[...]

Verde que te quiero verde.
grandes estrellas de escarcha,
vienen con el pez de sombra
que abre el camino del alba.
[...]

Pero yo no soy yo,
ni mi casa es la ya mi casa.
Dejadme subir al menos
hasta las altas barandas,
¡dejadme subir!, dejadme
hasta las verdes barandas.
Barandales de la luna
por donde retumba el agua.
[...]

Para haver a vida é preciso morrer primeiro. É o que acontece com a semente do trigo que no silêncio, sob o sol, sonha com o mistério da morte e da vida.

Espigas (p. 197)

El trival se ha entregado a la muerte.
Ya las hoces cortan las espigas.

Cabecean los chopos hablando
con el alma sutil de la brisa.

El trigal sólo quiere silencio.
Se cuajó con el sol, y suspira
por el amplio elemento en que moran
los ensueños despiertos.
[...]

¿Qué misterioso pensamiento
conmueve a las espigas?
¿Qué ritmo de tristeza soñadora
los trigales agita? [...]
[...]

Sobre as frutas entoou cantos ternos e alegres, que lembram mais uma canção de gesta. Destacam-se os pomos dourados sobre a romã (*granada*), o marmelo (*membrillo*), a azeitona (*olivo*), a maçã (*manzana*), a uva (*vide*), a laranja (*naranja*), a bolota do carvalho (*bellota de encina*), a castanha (*castaña*) e a espiga do trigo tão líricos e tão telúricos.

O rubro coração da romã, o pão do trigo, o verde/negro das azeitonas, o pecado contido na maçã, na tristeza e ouro das laranjas, o luxo e o vinho das uvas, a paz idosa da castanha, o crepitar nos fogões das bolotas de carvalho, e o mistério da transformação da vida em poesia.

Canción oriental (p. 185-187)

[...]

La granada es corazón
que late sobre el sembrado
un corazón desdeñoso
donde no pican los pájaros,
un corazón que por fuera
es duro como el humano,
pero de al que lo traspasa
olor y sangre da mayo.
[...]

La espiga es el pan. Es Cristo
en vida y muerte cuajado.

El olivo es la firmeza
de la fuerza y del trabajo.

La manzana es lo carnal,
fruta esfinge del pecado,
gota de siglos que guarda
de Satanás el contacto.

La naranja es la tristeza
del azahar profanado,
pues se torna fuego y oro
lo que antes fue puro y blanco.

Las vides son la lujuria
que se cuaja en el verano,
de las que la iglesia saca,
con bendición, licor santo.

Las castañas son la paz
del hogar. Cosas de antaño.

Crepitar de leños viejos,
peregrinos descarriados.

La bellota es la serena
poesía de lo rancio,
y el membrillo de oro débil
la limpieza de lo sano.

Mas la granada es la sangre,
sangre del cielo sagrado,
sangre de la tierra herida
por la aguja del regato.
[...]

Os animais e as flores também não foram esquecidos. Foram cantados e eternizados como joias da natureza, como ornatos da vida

dos homens, como companheiros da saudade e da alegria. As rosas são estrelas cheias de beijos, são aves, é o abismo sem noite nem dia, são ilusões divinas, soluços de amor. O narciso é flor do amor, exalando um aroma desde o fundo do rio. Os lírios são espelhos de cristal, olham para as estrelas e, se fechassem os olhos, seriam cisnes.

La oración de las rosas (p. 510)

¡Ave rosas, estrellas solemnes!
Rosas, rosas, joyas vivas de infinito;
bocas, senos y almas vagas perfumadas;
llantos ¡besos!, granos, polen de la luna;
dulce lotos de las almas estancadas;
¡Ave rosas, estrellas solemnes!
[...]

¡Qué sería la vida sin rosas!
Una senda sin ritmo ni sangre,
un abismo sin noche ni día.
Ellas prestan al alma sus alas,
que sin ellas el alma moría,
sin estrellas, sin fe, sin las claras
ilusiones que alma quería.
[...]

Rosas, rosas divinas y bellas,
sollozad, pues sois flores de amor.

Narciso (p. 339)

Narciso.
Tu olor.
Y el fondo del río.

Quiero quedarme a tu vera.
Flor del amor.
Narciso.
[...]

Tú diminuto y yo grande.
Flor del amor.
Narciso.
[...]

Suite de los espejos (p. 520)

Andamos
sobre un espejo,
sin azogue,
sobre un cristal
sin nubes.
Si los lirios nacieran
al revés,
si las rosas nacieran
al revés
si todas las raíces
miraran las estrellas,
y el muerto no cerrara
sus ojos,
seríamos como cisnes.

Os animais foram lembrados através das lágrimas de um lagarto e de uma lagarta, que choram perdidamente pelo anel desaparecido. O pastor não possui ovelhas brancas, nem cachorro, apenas bois vermelhos, um campo dourado e uma arvorezinha verde e solitária. Enquanto o aventureiro caracol manso, pacífico e burguês é dono da estrada e ignorante da paisagem, querendo voltar para sua casa. Na manhã calma, as aranhas tecem suas teias e as rãs pedem uma esmola a uma jovem rãzinha que chega abrindo espaço entre as hastes dos capins.

El lagarto esta llorando (p. 301)

El lagarto esta llorando.
La lagarta esta llorando.

El lagarto y la lagarta
con delanteritos blancos

Han perdido sin querer
su anillo de desposados.
[...]

¡Ay cómo lloran y lloran,
¡ay! ¡ay!, como están llorando.

Cuatro baladas amarillas (p. 275-278)

I
En lo alto de aquel monte
hay un arbolito verde

Pastor que vas,
Pastor que vienes
Ni ovejas blancas ni perro
Ni cayado ni amor tienes

Pastor que vas.
[...]

III
Dos bueyes rojos

En el campo de oro.

Los bueyes tienen ritmo
de campanas antiguas
y ojos de pájaro.
[...]

Viejos desde que nacen
no tienen amo
y recuerdan las alas
de sus costados.
[...]

Los encuentros de un caracol aventurero (p. 103-108)

Hay dulzura infantil
en la mañana quieta.
[...]

Un vaho tembloroso
cubre las sementeras.
y las arañas tienden
sus caminos de seda.
[...]

y el caracol, pacífico
burgués de la vereda,
ignorado y humilde,
el paisaje contempla.
[...]

Las ranas se quejan
pidiendo una limosna
a una ranita nueva
que pasa presumida
apartando las hierbas.
[...]

“Es el caracol. ¿Vienes,
caracol de otras tierras?”

“Vengo de mi casa y quiero
volverme muy pronto a ella”.
[...]

Este poema revela como Federico se entendia muito bem com as crianças. Contava-lhes histórias, da rã que tocava piano, ou a da galinha de chapéu amarelo. A criança que existe no poeta era a mesma que existia em seu âmag, brincando com sua imaginação e o seu amor pelos pequeninos.

O **ar** diáfano em noites de outono e de verão. A lua sempre presente no firmamento, sempre acompanhada de estrelas. (“¿Por que ves en el cielo tanta estrellas?”, p. 524). Luna lunera, silenciosa e companheira. O vento se movimentando, encrespando as águas dos rios e dos mares. Estrelas brilhando como joias, espiando as pessoas. O ar está tão presente em sua poesia que é difícil de separá-lo; está pregado em suas palavras, mas não congelados.

A Via Láctea, reluzente, coalhada de estrelas no céu andaluz é o Caminho de Santiago, como neste poema, cheio de sonho, encantamento e mistério.

Santiago (p. 132)

Esta noche la pasado Santiago
su camino de luz en el cielo.
Lo comentan los niños jugando
con el agua de un cante sereno.
¿Donde va el peregrino celeste
por el claro infinito sendero?
Va a la aurora que brilla en el fondo
en caballo blanco con el hielo.
[...]

Dice un hombre que ha visto a Santiago
en tropel con doscientos guerreros;
iban todos cubiertos de luces,
con guirnaldas de verds luceros,
y el caballo que monta Santiago
era um astro de brillos intensos.
[...]

- Madre abuela ¿cual es el camino,
madre abuela, que yo no lo veo?

- Mira bien y verás una cinta
de polvillo harinoso y espeso,
un borrón que parece de plata
o de nácar. ¿Lo ves?

- Ya lo veo.

As estrelas, a lua, o vento brilham e perpassam sibilando palavras de mágoas e de cores, empurrando as nuvens que formaram castelos e delineararam figuras grotescas, tintas de cores cinzentas e brancas de algodão. Assim, foram cantados pelo poeta:

Estampa del cielo (p. 534)

Las estrellas
no tienen novio.
¡Tan bonitas
como son las estrellas!

Tres historietas del viento (p. 530)

El viento venía rojo
por el collado encendido
y se ha puesto verde, verde
por el río.
Luego se pondrá violeta,
amarillo y...
Será sobre los sombrados
un arco iris tendido.
[...]

Viento estancado
a las cinco de la tarde.
sin pájaros.

Canción con movimiento (p. 291)

Ayer.
(estrellas azules.)
Mañana
(estrellitas blancas)
Hoy
(sueño flor adormecida
En el valle de la enagua:)

La luna asoma (p. 321)

Cuando sale la luna
se pierden las campanas
y aparecen las sendas
impenetrables.

Cuando sale la luna,
el mar cubre la tierra

y el corazón se siente
isla en el infinito.
[...]

Dos lunas de tarde (p. 322)

La luna está muerta, muerta;
pero resucita en la primavera.
[...]

Mi hermanita canta:
la tierra es una naranja.
La luna llorando dice:
yo quiero ser una naranja.

No puede ser, hija mía,
aunque te pongas rosada.
Ni siquiera limoncito.
¡Qué lástima!

Romance de la luna, luna (p. 353)

La luna vino a la fragua
con su polisón de nardos.
El niño la mira, mira.
El niño la está mirando.

En el aire conmovido
mueve la luna sus brazos
y enseña, lúbrica y pura,
sus senos de duro estaño.

Como um verdadeiro andaluz, Lorca possuía um profundo sentido do espiritual. Os temas sobre (*llanto*) o lamento, o pranto, a solidão são recorrentes em sua obra. É o **fogo** do amor desesperado, as melodias impregnadas de lamentação; é o seu tesouro íntimo sendo extravasado em lágrimas ardentes, como labaredas que queimam em coplas de dor e de amor. É o sentimento que corre por suas veias, corroendo seu coração; é a voz divina da liberdade e do amor humano.

Os lamentos refletem o uivo de cachorro e de um anjo imensos, que se traduzem nos sons de um violino, também imenso.

Siento (p. 559)

Siento
que arde em mis venas
sangre,
llama roja que va cociendo
mis pasiones en mi corazón.
[...]

Poema doble del lago Edem (p. 427)

[...]
Pero no quiero mundo ni sueño, voz divina,
quiero mi libertad, mi amor humano
en el rincón más oscuro de la brisa que nadie quiera.
¡Mi amor humano!

Casida del llanto (p. 497)

He cerrado mi balcón
porque no quiero oír el llanto,
pero por detrás de los grises muros
no se oye otra cosa que el llanto.

Hay muy pocos ángeles que canten,
hay muy pocos perros que ladren,
mil violines caben en la palma de mi mano.

Pero el llanto es un perro inmenso,
el llanto es un ángel inmenso,
el llanto es un violín inmenso.
Las lágrimas amordazan al viento,
y no se oye otra cosa que el llanto.

Soledad (p. 541-543)

Soledad pensativa
sobre piedra y rosal, muerte e devalo

donde libre y cautiva,
fija en su blanco vuelo,
canta la luz herida por hielo.
[...]

Rosa de mi desnudo
sobre paños de cal y sordo fuego,
cuando roto ya el nudo,
limpio de luna, y ciego,
cruce tus finas ondas de sosiego.
[...]

El poeta pide a su amor que le escriba (p. 544)

Amor de mis entrañas, viva muerte,
en vano espero tu palabra escrita
y pienso, con la flor que se marchita,
que se vivo sin mi quiero perderte.
[...]

Pero yo te sufrí. Rasgué mis venas,
tigre y paloma, sobre tu cintura
en duelo de mordiscos y azucenas.
[...]

Soneto (p. 545)

Largo espectro de plata conmovida,
el viento de la noche suspirando
abrió con mano gris mi vieja herida
y se alejó: yo estaba descando.

Llaga de amor que me dará la vida
perpetua sangre y pura luz brotando.
[...]

Y el agua errante se pondrá amarilla,
mientras corre mi sangre en la maleza
mojada y olorosa de la orilla.

Soneto (p. 546)

(soneto del amor oscuro)

Tengo miedo a perder la maravilla
de tus ojos de estatua, y el acento
que de noche me pone en la mejilla
la solitaria rosa de su talento.
[...]

No me dejes perder lo que he ganado.
y decora las aguas de tu río
con hojas de mi otoño enajenado.

Fios entrelaçados: a trama da vida e morte de Federico Garcia Lorca

Água, terra, ar e fogo foram elementos telúricos e geográficos, marcantes e inerentes em sua vida e em sua morte. Como fios entrelaçados, Federico viveu ardentemente sua poesia e seus dramas. Como bom andaluz seguiu seu destino. Derramou, copiosamente, sobre o chão granadino a água da chuva e das fontes; recordou, intensamente, a sua terra em versos e em cantigas; inspirou e expirou, profundamente, o ar que o circundava, quer em Madri, quer no estrangeiro; e amou intimamente, com um fogo ardente, as pessoas que o rodeavam e com que conviveu.

Mas, eis que, então, começam a delinear os sinais tensos e tenebrosos de sua própria tragédia. A teia da morte insinuante é o prelúdio do drama do seu fim. Entrelaçados os fios iniciam-se a apertar a sua fulgente vida, conduzindo-o para o fim. Deseja dormir o sonho do vazio, longe do burburinho dos cemitérios; quer dormir como uma criança, ao mesmo tempo não quer ficar morto, apenas dormir um momento. Essas palavras, quase gritadas e desesperadas, mas cheias de vida e de amor, nosso poeta cantou ao vislumbrar a sua morte.

Gacela de la muerte oscura (p. 491-92)

Quiero dormir el sueño de las manzanas,
alejarme del tumulto de los cementerios.

Quiero dormir el sueño de aquel niño
que quería cortarse el corazón en alta mar.

No quiero que me repitan que los muertos no pierden la sangre:
que la boca podrida sigue pidiendo agua.
No quiero enterarme de los martirios que da la hierba,
ni de la luna con boca de serpiente
que trabaja antes del amanecer.

Quiero dormir un rato,
un rato, un minuto, un siglo;
pero que todos sepan que no he muerto;
que hay un establo de oro en mis labios;
que soy el pequeño amigo del viento Oeste;
que soy la sombra inmensa de mis lágrimas.

Cúbreme por la aurora con un velo,
porque me arrojará puñados de hormigas,
y moja con agua dura mis zapatos
para que resbale la pinza de su alacrán.

Porque quiero dormir el sueño de las manzanas
para aprender un llanto que me limpie de tierra;
porque quiero vivir con aquel niño oscuro
que quería cortarse el corazón en alto mar.

Com suas palabras, na **Canción Otoñal** (p. 109-110), parece gritar aos quatro ventos:

Hoy siento en el corazón
un vago temblor de estrellas,
pero mi senda se pierde
en el alma de la niebla.
[...]

¿Si la muerte es la muerte,
qué será de los poetas
y de las cosas dormidas
que ya nadie las recuerda?
[...]

Porém, sua poesia atravessou décadas; perdurará em letras de sangue e de fogo por toda a eternidade, e sua figura de poeta será sempre lembrada e cantada em todo o mundo. Isso porque, Federico transcendeu a sua época e a sua Granada. Porque sua voz chegou até os nossos corações, nossas almas e nossas mentes. Seu clamor tão suave e tão humano se derrama neste poema:

Este es el prologo (p. 507-509)

Dejaría en este libro
toda mi alma.
este libro que ha visto
connigo los paisajes
y vivido horas santas.

¡Qué pena de los libros
que nos llenan las manos
de rosas y de estrellas
y lentamente pasan!
[...]

Ver la vida y la muerte,
la síntesis del mundo,
que en espacios profundos
se miran y se abrazan.

Un libro de poesías
es el otoño muerto
los versos son las hojas
negras en tierras blancas.
[...]

Poesía es amargura
miel celeste que mana
de un panal invisible
que fabrican las almas.

Poesía es lo imposible
hecho posible. Arpa

que tiene en vez de cuerdas
corazones y llamas.

Poesía es la vida
que cruzamos con ansia
esperando al que lleva
sin rumbo nuestra barca.
[...]

Dejaría en el libro
este toda mi alma...

O mais surpreendente é que suas essências e suas formas, com todo entusiasmo que cantou a sua Andaluzia, afirma que “mi arte no es popular. Yo nunca he considerado que lo sea” (p. 1688).

Ele explica que “el Romancero gitano no es un libro popular, aunque lo sea algunos de sus temas. Sólo son populares algunos versos míos, pero sólo en minoría” (p. 1688). Sua arte, mesmo partindo da tradição andaluz, é filtrada por sua sensibilidade. Sua arte nasceu nos pátios floridos e perfumados das cidades da Andaluzia. Sempre pedia aos amigos e críticos: “no quiero que me encasillen. Siento que me van echando cadenas, nada de ismo” (Garcia Lorca *apud* Guillen, 1960, p. LVII). Não queria ser tachado de pitoresco. O canto flamenco, sem dúvida nenhuma, encontrou na guitarra espanhola o instrumento para cantar e dar ritmo à voz humana depurando a melodia e a magia secular. Federico dedilhava a guitarra e compunha suas canções encantando os ouvintes com clareza e mistério, cheias com símbolos como que prenunciando a sua morte trágica.

Assim, em seu poema:

Despedida (p. 333)

Si muero
dejad el balcón abierto.

El niño come naranja.
(Desde mi balcón lo veo.)

El segador siega el trigo.
(Desde mi balcón lo siento.)

¡Si muero,
dejad el balcón abierto!

Esta balada tão simples é uma composição perfeita, nos mostra um balcão aberto para o ar da vida sem limites, porém entre duas figuras: o menino e o segador, e dois frutos simétricos: a laranja e o trigo. Lembram o alimento e o trabalho, a infância e a natureza. As palavras de ação revelam uma perspectiva do espaço. Não há enfeites: a criança que come, o segador que colhe e o ato de considerar a morte; é o fio de uma despedida tranquila. É o balcão da vida e da morte (p. LXXXIII).

Federico era Federico, sem adjetivo.

Em agosto de 1936, aos trinta e oito anos, a lâmpada brilhante se apagou de repente. Foi assassinado pela polícia truculenta dos sequazes de Franco.

Um lugar no tempo e no espaço em *A Montanha Mágica*

A vida é, com efeito, a incessante relatividade dos opostos, a determinação de cada um pelo outro e do outro por cada um, a mobilidade ondulante na qual cada ser pode existir unicamente como um ser condicionado. Mas da impressão da alta montanha, chega até nós um pressentimento e um símbolo contraposto: que na sua máxima elevação a vida se liberta naquilo que não cabe mais na sua forma, mas está acima dela e em face dela.

Georg Simmel, *Os Alpes*, p. 58.

As palavras expressadas por Simmel (2011), nesta epígrafe, são reflexões sobre o símbolo contraposto entre a vida e a montanha. Entre a determinação de uma pela outra. A impressão do pressentimento contido na alta montanha e a libertação da própria vida que se extrapola de sua forma, porém continua acima e ao lado dela.

Aqui, esperamos discorrer sobre *A Montanha Mágica* de Thomas Mann, os próprios Alpes, incitando uma leitura fenomenológica desta obra monumental. Procuraremos desvendar os elos que interligam o escritor, a montanha dos Alpes, o Sanatório com a doença e seus doentes e a própria montanha mágica.

Para se deslindar essa “trama e drama” é preciso se sentir doente e se aprofundar no significado da vida e da morte, é mergulhar-se no

âmago do **tempo**, a situação entre guerras. Tudo se passa em dois planos. Nas montanhas, o **espaço** é o sanatório, a segurança. Enquanto, nas planícies, o **espaço** já se prepara para o que está vindo, a guerra. Apesar de as pessoas estarem doentes (tuberculosas), muitas desenganadas, estão protegidas da hecatombe. A montanha é mágica, resplandecente, iluminando a “planície” tentando dar um aviso, um alarme que o “ovo da serpente” está sendo gestado, por pessoas sadias de corpo, mas doentes de espírito. Porém, todos estão em busca dos labirintos recônditos em um **lugar**, o Sanatório Berghof. É um microcosmo social onde tudo se relativiza: tempo, espaço e lugar.

O escritor humanista

The value and significance of my work for posterity may safely be left to the future; for me they are nothing but the personal traces of a life did consciously, that is, conscientiously.

Thomas Mann, *Biographical*.

Thomas Mann (1875-1955), alemão, nasceu em Lübeck, cidade da Liga Hanseática, porto do mar Báltico. Seus ascendentes foram ricos comerciantes de grãos, por gerações. Na escola, de início, encontrou dificuldades na aprendizagem das letras e das contas. Acabou adquirindo seus conhecimentos básicos de maneira autodidata, sempre teve tendências para o jornalismo e a literatura, interesse pelas obras dos filósofos Schopenhauer e Nietzsche e pela música de Wagner. Escreveu pequenos contos. Em 1912 publica a sua famosa *Morte em Veneza*, com personagens marcantes, sobre um amor obsessivo e sem esperanças entre um homem maduro e um jovem. O tema foi adaptado para o cinema por Luchino Visconti, com cores e tomadas que se tornaram célebres, tendo como fundo musical a 5ª Sinfonia de Mahler, os canais e os palácios da cidade de Veneza.

Em 1924 escreveu sua obra prima *A Montanha Mágica* (Mann, 1994). Em 1929 foi laureado com o prêmio Nobel de Literatura.

No ano seguinte, 1930, publica mais um livro, *José e Seus Irmãos*, uma história bíblica. Sofreu perseguições durante o nazismo, obrigando-o a fugir da Alemanha. Perambulou por vários países, Suíça, Dinamarca, Holanda. Em 1937, a Universidade de Bonn cassou-lhe seu doutorado honorífico: Somente, em 1946, após o término da 2ª Guerra, é que lhe foi restituída a honraria. Torna-se cidadão norte-americano em 1940 e morou cerca de dez anos na Califórnia. Com o fim do conflito mundial, retornou várias vezes ao continente europeu, recebendo em 1949, o Prêmio Goethe, das Alemanhas Ocidental e Oriental.

Mann foi um admirador da literatura russa. Leu sofregamente os livros de Tolstoi, Dostoievsky e Turgenev. Escreveu vários ensaios sobre esses escritores eslavos. O último grande trabalho de Mann foi *Doutor Fausto*, de 1947. Também foi às telas, com uma inovação com os acordes de Schönberg, o tema do pacto com o diabo. Nesse mesmo ano foi operado de câncer do pulmão. Volta, finalmente para a Europa, se fixando em Zurique (Suíça) onde morre em 1955.

Mann, em seu encontro com a vida e com a literatura se revela um escritor com preocupações humanistas, um verdadeiro exemplo do humanismo do século 20. Suas obras nos escancaram os conflitos humanos morais, psicológicos e políticos. Estão presentes os embates entre grupos que procuram saídas para a Europa combalida com tantas guerras e tantas desavenças. Seu compromisso como literato é nos revelar a busca dos homens e suas construções de liberdade, de expressão, de harmonia entre o mundo individual e o mundo da sociedade. O que perdura em sua caminhada de um país para o outro é a indagação fundamental, filosófica, e por que não dizer fenomenológica, do ser e sua ambiência; a vida do homem na Terra.

Um detalhe de sua biografia é que sua mãe Júlia da Silva Bruhns era brasileira, de Parati. E sua esposa Katja Pringsheim, filha de uma família abastada de Munique, com quem teve seis filhos. Em 1912, a esposa do escritor, esteve internada em um sanatório da Suíça, para se tratar de uma tuberculose.

A montanha e os Alpes

Eis o paradoxo da alta montanha: que todo o alto se encontra sobre a relatividade de acima e abaixo, é condicionado pela profundidade...

Georg Simmel, *Os Alpes*, p. 57.

Os Alpes são um maciço compacto, montanhoso com altos picos e neves eternas e vales profundos. Situam-se na região central da Europa Ocidental, pertencentes à França, Itália, Alemanha e principalmente à Suíça. Os recortes alpinos de acima, abaixo e de profundidade, revelam algo de inquietude, de grandeza, de magia, produzindo tensão, um misto de agitação e de paz. A Montanha se transforma, se ilumina, resplandece, ao sol e à lua.

As Montanhas Alpinas em suas essências e suas formas estéticas revestem-se de uma paisagem peculiar com significado fenomenológico. Simmel ao contemplar as montanhas com um olhar artístico, vê nos Alpes, suas formas plásticas e geográficas, com seus:

[...] rochedos que se erguem desmesuradamente, as quedas de gelo transparentes e reluzentes, a neve dos picos que já não tem qualquer relação com as partes baixas da terra são outros tanto símbolos do transcendente, que conduzem o olhar espiritual a ascender até onde, mesmo rara além do maior dos perigos, ainda permanece alcançável o que é inacessível à mera força de vontade (Simmel, 2011, p. 54).

Os Alpes, além de qualquer outra paisagem, revelam-se, silenciosamente a existir, pouco inalterável, como uma unidade presente, estética e geográfica. Ainda, nas palavras de Simmel:

O que não deixa de ser admirável é que a altura e o sublime dos Alpes só podem ser inteiramente sentidos quando na paisagem nevada se desvaneceram todos os vales, vegetação, habitações

humanas, portanto, quando nenhum baixo é mais visível e toda via parece condicionar a impressão do alto (Simmel, 2011, p. 57).

De repente eclode o inverno alpino rigoroso, duradouro e penetrante; o frio aumenta a cada dia mais. Os meses de novembro, dezembro e janeiro (tempo cronológico) é um tempo meteorológico. Os tempos se confundem na brancura da neve, nos picos gelados. As formas se diluem na neblina, na chuva, nos caminhos.

Assim, descreve esse inverno incessante e silencioso, o personagem de Mann:

Gelava de noite, e agora gelava também de dia, desde a manhã até a noite, enquanto a nevada prosseguia.

[...]

As montanhas ao redor estavam revestidas de neve que se figurava áspera nas regiões mais baixas e ocultava sobre uma cobertura macia os cumes multiformes, que ultrapassavam o limite das árvores.

[...]

Terminara a nevada. O céu abria-se parcialmente...
Reinava em pleno novembro um frio límpido, um esplendor invernal, puro e constante...

E principalmente de noite, quando subia a lua quase cheia, o mundo apresentava-se enfeitado de um modo milagroso. Uma cintilação de cristal, um resplendor como de diamantes ostentava-se em toda parte (Mann, 1994, p. 300-303)

Esta é Montanha Mágica, brilhante na neve, fria no inverno, imponente como os Alpes, refúgio de pessoas doentes, que buscam a liberdade, rompendo as garras da doença e da violência das guerras.

O sanatório: a doença e os doentes

– Como vê, o nosso sanatório está situado mais alto que a aldeia, continuou Joachim (p. 18).

...

– Verdade é que o fato de eu estar um pouco doente constitui para mim uma surpresa. Ainda preciso familiarizar-me com a ideia de ser paciente e pertencer à roda de vocês, em vez de me sentir apenas, como visitante (Mann, 1994, p. 209).

O Sanatório Berghof se situa em Davos – Platz, perto de uma vila Alpina, como tantas outras. A localização do sanatório atende à altitude montanhosa, com ar puro e clima frio, como preconizava, na época, o tratamento da doença. É interessante notar que nas 800 páginas de *A Montanha Mágica*, o autor nenhuma vez usa a palavra tuberculose ou tísica. É sempre lembrada e dita como doença. As indagações, as reflexões entre os doentes e os médicos permeiam as preocupações de vida e morte.

“Que é o corpo? Que é a carne? Que é a vida?” (Mann, 1994, p. 298). Este corpo humano é composto de água e albumina. A vida é uma “oxidação”, é a destruição orgânica. Viver é morrer. Quem se interessa pela vida? O interesse maior das pessoas é pela morte. “Viver significa, que na transformação da matéria, se conserva a forma” (Mann, 1994, p. 299). A vida é uma combustão contínua das proteínas, que nos mantêm vivos. Isto é **tempo/espço**. Um acoplado ao outro. Os dois lados de uma mesma moeda. Vida e morte.

O corpo humano, mais especificamente, o pulmão é o **lugar** onde se proliferam os bacilos de Koch, causadores da tuberculose. Ao se tratar dessa doença, nas primeiras décadas do século vinte não havia uma medicação específica. O tratamento indicado consistia, apenas, na internação em um sanatório, nas montanhas. Supunha-se que o ar frio e puro das alturas seria suficiente para debelar o mal. A terapia consistia na aplicação da técnica do pneumotórax. Não era obrigatória a quarentena, o isolamento, desinfecção concorrente,

muito menos notificação às autoridades sanitárias (Bencnson, 1987, p. 462-469). Efetivamente não separavam as roupas, as louças dos doentes dos sãos (funcionários, médicos), nem pensar em fervê-las. Na realidade, não se reconhecia a presença e existência de microrganismos, pois não eram vistos a olho nu. A conquista dos pesquisadores que tinham observado e isolado microscopicamente o bacilo, não se relacionava diretamente com as práticas médicas de higiene e saúde pública.

Ao longo de todo o livro se constata que os enfermos não viviam isolados. Conviviam em contato muito próximo com as visitas, empregados hospitalares, inclusive os médicos. Os internados fumavam, ingeriam bebidas alcoólicas, faziam grandes caminhadas ao sol; não faziam repouso. Enfim, o sanatório era, na verdade, um grande e luxuoso hotel. Doentes e visitas desfrutavam das mesmas mesas, talheres, louças. Trocavam os trajes para cada refeição. Era um desfile de ideias, de troca de informações, de discussões filosóficas, de fofocas e talvez, nas entrelinhas, uma certa morbidez, com a presença contínua da doença e da morte.

Durante o século dezenove e nas primeiras décadas do século vinte, a tuberculose grassava em toda a Europa, especialmente na Alemanha. Atingia todas as classes sociais e todas as idades. Era uma doença “romântica”, cantada aos acordes do romantismo. As divas das óperas, as donzelas dos romances, os homens de negócios, os artistas sucumbiam sob as garras da tísica. Eram mulheres e homens pálidos, frágeis, diáfanos, românticos, sempre suspirando e levando um lenço de rendas à boca, para disfarçar a hemoptise.

Tiraremos uma vista bonita do seu interior; o senhor gostaria de espiar para dentro a sua própria pessoa. Mas, já lhe digo uma coisa: um caso como o seu não fica bem de hoje para depois de amanhã (p. 206).

...

Anatomia de raios X, compreende? Um triunfo dos tempos modernos (Mann, 1994, p. 242).

A Montanha Mágica

Onde estamos, o que é isso. Aonde nos levou o sonho.

Thomas Mann, *A Montanha Mágica*, p. 978.

A Montanha Mágica, clássico da literatura alemã e universal, é um clamor simbólico de um **tempo** (entre guerras) e um **espaço** (Alpes suíços) em busca dos labirintos recônditos de um **lugar** (Sanatório Berghof). É um microcosmo social, geográfico e histórico, onde tudo se relativiza: tempo, espaço e lugar. Estes três conceitos se sobrepõem, nesta obra monumental, profunda e sublime, se entrelaçando na procura da defesa da liberdade de expressão individual, transcendendo a própria vida e a morte.

O **tempo**, nas montanhas, é a monotonia, a repetição das refeições, dos tratamentos sem fim, o tédio mórbido das tardes languidas nas varandas. É a espera desesperada do avanço ou recuo da enfermidade. Enquanto **no tempo** da “planície”, já se ouvem os troares dos canhões, o ruído das bombas explodindo, sacudindo a aparente tranquilidade, provocando sobressaltos como pesadelos nos doentes acamados em seus catres. O mais marcante é o **lugar**, com a presença constante da febre, dos calafrios, da tosse, do escarro sanguinolento. O leito do doente é um **lugar** incômodo, estranho, povoado de fantasmas do passado (dos **tempos** de paz e de saúde) do presente (o **espaço** sufocante das paredes brancas da enfermaria) e do futuro (encarar o **tempo/espaço** e **lugar**) a persistência da doença e das declarações de guerra. O **lugar**, ontologicamente, é a cama do doente no sanatório que procura se libertar da doença (perda da saúde), e epistemologicamente é a presença da tuberculose, da guerra.

Doentes e médicos trocam ideias, discutem sobre **tempo** e **espaço**:

Que é o **tempo**? Um mistério: imaterial e – onipotente. É a condição do mundo exterior; é um movimento ligado e mesclado à existência dos corpos no **espaço** à sua marcha. Mas, deixaria de haver **tempo**, se não houvesse movimento? Não haveria movimento sem **tempo**? É inútil perguntar. É o **tempo**

uma função do **espaço**? Ou vice-versa? Ou são ambos idênticos? (Mann, 1994, p. 384).

Estas reflexões continuam, procurando uma saída, uma resposta satisfatória. O **tempo** é ação, é verbal, implicando sempre a transformação, contendo movimento e pausa. “O Agora não é o Então: o Aqui é diferente de Ali, pois entre ambos se intercala o movimento”: porém, ao descrever o círculo se fecha sobre si mesmo, medindo-se o **tempo** pelo movimento, e o **espaço** pelo limitado. Os problemas colocados se apresentam como hipóteses sobre eterno e infinito, conceitos de distância, movimentação, transformação ou existências dos corpos no Universo. Pode-se supor um **tempo** finito e um **espaço** limitado ou enunciar em **tempos** infinitos e **espaços** eternos?

O que dizer da vida ou da morte? Uma mirada é uma busca do sentimento, do visceral, da condição do viver e do morrer; é percorrer as fronteiras do Aqui e do Agora. Aqui, o **lugar** (cama do doente) é o contato prematuro com a morte. Agora, neste lugar (sanatório) é a esperança de recuperar a saúde, enfim é a vida. Nestes **lugares** as indagações brotam na procura da compreensão destes mistérios, destes labirintos que se alternam entre a esperança e o desânimo, a ânsia de viver e o medo de morrer. Como é se sentir doente? Como é se tornar doente? Como é perder a saúde?

Estas questões candentes e simbólicas estão amarradas aos verbos, às ações: sentir, tornar-se e perder. O sentir é a vontade premente de se livrar da doença, da guerra. O tornar-se é um combatente, um soldado a defrontar com a morte. O medo é perder a liberdade com a chegada da guerra. O doente, por seu estado de saúde, está confinado a morar ali, naquele **espaço**. Enquanto, o soldado deve sempre estar preparado para entrar em combate, neste **tempo**. E como esperam se sair deste **lugar**? Livrar-se dessa doença e dessa guerra? Todas estas inquietações estão expressas ao longo do capítulo seis, em que Thomas Mann estabelece relações filosóficas e humanistas sobre a doença, a saúde, a guerra, a liberdade, o **tempo**, o **espaço** e o **lugar**.

Os personagens são pessoas que percorrem os atalhos da “montanha” e da “planície”, em busca de explicações, de saídas para o viver, o amar e o morrer. Procuram romper as amarras da doença e da guerra, fugindo dessa sociedade decadente. Onde está a explicação? Em si mesmas ou nos outros e no próprio mundo que os rodeia? O âmago da busca é o encontro basilar, primordial do Homem com a Liberdade. Este é o compromisso do autor, presente em todas as suas palavras, em defesa do humanismo, hostilizado pela violência e pela opressão. Assiste-se, assim, ao embate de todas as propensões, dos conflitos filosóficos, políticos, sociais, morais presentes ao longo de todas as páginas do livro.

Depreende-se das palavras de Thomas Mann: o **tempo** que paira sobre a “planície” é de medo, de apreensão; o **espaço** da “montanha” é de salvação do Homem, diante do poder da morte: e o **lugar** é o sentido da procura da vida, da liberdade, do amor.

Ah, toda essa juventude, com suas mochilas e baionetas, com as capas e as botas enlameadas! Sonhando de modo humanístico – estético, poderíamos imaginá-la num quadro diferente. Poderíamos ter a seguinte visão: esses jovens montando e lavando cavalos numa enseada do mar, caminhando pela praia em companhia da namorada...

Em lugar disso, jazem ali, com o nariz no barro bombardeado (Mann, 1994, p. 800).

O estudo do sabor pela Geografia

Apesar de los cúmulos de libros de cocina publicados anualmente, existe muy poco escrito sobre el sentido del gusto, porque es casi tan difícil definir um sabor como um olor.

Isabel Allende (1997).

São inúmeras as dimensões que compreendem o estudo do sabor pela Geografia Humanista. Percorrendo essa trilha conectamos cultura, experiência e imaginário, em direção ao entendimento do sabor em suas múltiplas dimensões.

Os geógrafos humanistas, preocupados desde há muito com a percepção, os sentidos e os valores da experiência de mundo, descobrem um novo caminho a explorar, indo da alimentação aos símbolos e paisagens, valorizadas ou não, que ligam o homem de forma orgânica a todo ato de comer e, sobretudo, de saborear.

Cultura

A cultura é o triunfo que permite aos humanos adaptarem-se, e, comparadas ao percurso humano naquele período, de 2 milhões de anos, as inovações culturais foram em sua maioria realmente recentes.

Richard Wrangham (2009).

A cultura do sabor, aqui, será pautada pela surpreendente e emblemática hipótese levantada por Richard Wrangham, em seu singular livro *Pegando fogo* (2009), de que “o cozinhar os alimentos é que nos tornou humanos”.

Do ponto de vista antropológico e cultural, o cozimento surgiu quase concomitantemente com o domínio do fogo. O nosso autor defende com muita propriedade a “hipótese do cozimento” dos alimentos desde os primórdios do gênero *Homo*, ao contrário de muitos outros estudiosos que afirmam que a dieta de nossos ancestrais foi, por longo tempo, crudívora.

Ora, o cozimento aumenta o valor da comida fornecendo energia e estabelecendo uma nova relação com a natureza, dependente de combustível. Esta ideia de cozimento da carne e dos vegetais influenciou em muitas ligações de vivência, de nutrição com a organização social e espacial. Mudanças anatômicas e fisiológicas responderam, biologicamente, às adaptações aos alimentos cozidos, afetadas pela qualidade nutricional, facilitando a mastigação e a digestão. Tudo isso, porque nossa comida se tornou mais segura, criou sabores substanciais e deliciosos e reduziu o tempo de deterioração da caça e da pesca. Somos os únicos animais a ingerir refeições cozidas e temperadas e a dispor de um órgão do paladar, a língua, que nos permite processar sabores de várias nuances: doce, salgado, amargo, ou discriminar texturas diversas.

Estas e outras palavras foram baseadas no livro de Wrangham (2009, p. 7): “Estamos adaptados ao regime de alimentos cozidos, e os resultados impregnaram nossas vidas, de nossos corpos às nossas mentes. Nós, somos humanos, somos os macacos cozinheiros, as criaturas da chama”.

Experiência

Os alimentos e seu futuro são uma questão de sabor, mas também de liberdade humana. A maneira de coletar, processar, vender, comprar e preparar alimentos constitui ao mesmo

tempo, uma indústria necessária e uma arte cotidiana que expressa o significado de estar vivo.

Paul Freedman (2009).

A experiência está engendrada pela existência. Daí, “experiência e existência são indissociáveis”, segundo Marandola Jr. (2005, p. 49). Esta indissociabilidade se revela por meio do preparo dos alimentos, procurando acentuar os sabores. Com muita adequação, sabedoria e perspicácia, Câmara Cascudo (2004) lembra como a culinária de nossos ancestrais foi calcada em experiências ou intuições, ou em ambas. Para o aquecimento dos alimentos foram usadas pedras quentes, fornos subterrâneos, assar no calor das brasas e flambadas ou cobertas pelas cinzas (o borralho). Uma crença antiga, “comida de sustança deve passar pelo fogo”, afirmam os sertanejos brasileiros.

A experiência gustativa envolve, além do sabor, o cheiro, o som e a cor. A experiência evoca a memória, o imaginário e a identidade, transmitida mediante linguagens, significados e símbolos: as essências de vida e de permanência.

A linguagem do sabor é conduzida pelo paladar dos alimentos; os significados do sabor são exalados pelos aromas desprendidos das comidas e os símbolos do sabor chegam até nós pelo arranjo das cores e pela harmonia dos temperos.

E como não dizer da experiência primeira da descoberta inesquecível do sabor doce do mel de abelhas, dos néctares das flores, do sabor salgado das carnes e hortaliças e das infusões quentes e saborosas, trazendo bem-estar?

Imaginário

Por mais impalpável e subjetivo, o sabor é um sentido humano manifesto pelo paladar expresso no gosto (saboroso ou não; doce, amargo), e, por mais “material” que seja, embala os sonhos, a memória, fonte de inspiração poética, tal como se pre-

sencia em outras imagens simbólicas. O sabor é fruto da terra.
Está presente no imaginário da natureza e na cultura.

Lúcia Helena B. Gratão (2010).

Ora, o sabor imaginário é toda a realidade transfigurada para ser saboreada metaforicamente. É como conservar o gosto de uma lembrança distante no passado ou, ainda, não provada no futuro. É como atingir um paladar desejado, imaginado e chegar arquejante como um sedento viajante em busca de alimento e água fresca. O sabor é alguma sensação longínqua, como um lugar inatingível como Ítaca, ou Pasárgada, sempre procurada e almejada.

O sabor imaginário surgiu na busca dos caminhos para as Índias, é a rota das especiarias, tão bem descrito e explorado por Nepomuceno (2005). O Ocidente procurava ouro, pedras preciosas e, principalmente, os temperos necessários para conservar seus alimentos, para suportar os longos meses de inverno. Foram lutas e batalhas, revoltas e naufrágios para manter “o leva e trás de cheiros”. Todo esse vaivém mergulhou o mundo europeu povoado de sabores imaginários, às vezes simbólicos, às vezes prenhes de sensações saboreadas em sonhos. Inspirou os poetas e os trovadores e surgiu uma epopeia cantada em versos, *Os Lusíadas*, de nosso bardo maior, Camões.

O imaginário ultrapassou as fronteiras do sabor nos trazendo a cana doce das Índias, o coco das ilhas do Pacífico, os aromas da canela do Ceilão, do cravo das Molucas, o ardor da pimenta-do-reino do Malabar e a noz-moscada da ilha de Banda. Esses sabores pretéritos, então imaginários, hoje no presente tão difundidos e ao alcance de todos.

Qual é o sabor imaginário atual? Estão aí, os famosos cozinheiros afirmando que a gastronomia é a oitava arte essencial desse prazer que reside em todos os sentidos: a vista, o olfato, o tato, inclusive o ouvido. Pois, na arte dos sabores se desvelam verdadeiras obras primas, que exigem serem cultivadas, como se cultiva um jardim de rosas cheirosas.

Cozinha paulista caipira

A boa comida também remete com frequência a um ingrediente que não consta da receita. Aos elogios, quem a fez responde: “Fiz com amor”. Soa como um segredo daquela mão, daquele coração, que ao dosar o sal e o azeite tem uma consciência aguda de sua própria medida.

Sonia Hirsch (2011, p. 65).

As lembranças das comidas preparadas por minha avó materna, ainda, estão presentes em minhas memórias gustativas. Eram feitas com desvelo, na busca de ingredientes com substância para alimentar os netos. Era uma cozinha muito paulista e muito caipira, tanto na maneira de preparar, como na escolha dos produtos alimentícios, e no uso de vários trens de cozinha que se colocavam sobre as bocas dos poiás (fogões).

A tradição da cozinha caipira está exigindo, de nós paulistas, resgatar, não apenas a culinária, mas, também, os ingredientes, os modos de cozinhar e os trens de cozinha que eram e deveriam, ainda, ser empregados. As gerações de agora desconhecem sabores, fazeres e saberes de antanho, muitos nunca ouviram falar em certas guloseimas, certos biscoitos, certos vegetais comestíveis. Ficaram perdidos nos tempos e nos espaços, nos desvãos dos guarda-louças, nos caminhos dos tropeiros, nas escadarias das vivendas, nas mãos das doceiras, nos fundos das canecas de ágata.

O meu propósito, através da figura ímpar da vovó Bibiana, é trazer até aqui aquele mundo de minha infância, impregnado daqueles aromas, cores e sabores. A apresentação seguirá a seguinte ordem: os trens de cozinha, os ingredientes, os fazeres, os comes e bebes, os quitutes e as quitandas.

Trens de cozinha

As panelas de barro foram substituídas por tachos e caldeirões de cobre ou ferro, e as cuias, pelos pratos de estanho ou ágata.

Rosa Belluzzo (2011, p. 44).

Os trens de cozinha são o conjunto de utensílios usados no preparo dos alimentos. O material era variado: barro, ferro batido, louça, ágata, alumínio, cobre. Os apetrechos de cozinha estavam associados aos hábitos culinários e às tradições indígenas, portuguesas e algumas às africanas. Os cheiros penetrantes, os ruídos das colheres de pau, as cores esmaltadas das panelas e o crepitar das lenhas no fogão são reminiscências, ainda, presentes no imaginário e na alegria de participar desses momentos.

Chaleira: vasilha de ferro esmaltada ou não, bojuda, com bico, tampa e asa. Pode ser de vários materiais: ferro, ágata, alumínio e usada para ferver água. Ficava, continuamente, sobre a chapa do fogão. Pronta para ser servida: passar um café quentinho e cheiroso, ou fazer um chazinho de ervas aromáticas, ou, então, para atender a qualquer necessidade (uma garrafa de água quente para os pés; escaldar uma panela). Em geral, a chaleira não era areada, deixava-se aquela crosta por fora.

Caldeirão: utensílio de metal (ferro, alumínio, ágata) ou barro, de vários tamanhos, redondo, com alça e tampa, usado em geral, para cozinhar o feijão de todos os dias. O caldeirão, também, permanecia horas e horas sobre a chapa do fogão, pois, à lenha, exigia muito tempo para a sua cocção.

Panela: vasilha de metal (ferro, alumínio ou ágata) ou barro, de vários tamanhos, redonda, com cabo longo e tampa. Servia para preparar arroz, legumes, carnes.

Frigideira: panela rasa, redonda, de vários tamanhos, com cabo, podendo ser de ferro ou de alumínio, usada para frigar, fritar os alimentos. Em geral, quando pequena para estrelar os ovos, e maior para fritar pastel, bolinhos, fritadas e mesmo carnes.

Caneca, canequinha, canecão: recipientes com asa, de barro, alumínio ou ágata. A caneca serve até para medidas culinárias, a canequinha para beber o café e o canecão para ferver água, leite ou guardar líquidos.

Assadeira: apetrecho de cozinha para assar qualquer alimento, em especial as carnes, fazer bolos. São de vários tamanhos, de forma retangular ou redonda, tanto de alumínio, como de ágata, rasas ou mais fundas. Também, denominada de “forma de assar”, fala-se “untar a forma”.

Tachos: eram de tamanhos diferentes, com asas, e os mais comuns eram de cobre para fazer goiabada, doce de laranja etc. Ou, então, eram de ferro para ferver as roupas encardidas.

Gamelas: eram de madeira, variando de tamanho e de uso. Serviam para salgar as carnes, os toucinhos. As maiores para lavar os pés e até para alimentar os animais.

Cuscuzeiro: vasilha de barro, com tampa, para cozinhar a vapor.

Peneira: utensílio redondo com aro de madeira ou metal, sendo usada para reduzir um alimento a pedaços ou para separar substâncias maiores das menores. Nelas eram escolhidos o feijão, o arroz, ou outros cereais, também eram passados os grãos do milho verde para fazer pamonha. Não se conhecia o escorredor, que apareceu muito mais tarde. As peneiras eram de vários tamanhos. As grandes serviam para aventar os cereais (feijão, arroz, milho), para lhes tirar as cascas ou ciscos.

Pilão: feito de madeira, era usado como almofariz, servindo para bater, triturar, pilar, socar. Usava-se a “mão de pilão”, para socar. Faziam-se paçocas de carne seca, e de amendoim ou para descascar arroz ou milho.

Cuias: eram usadas como medida, daí variarem os seus tamanhos. Em nossa casa usávamos a cuia de porongo, mais do que a de cabaça. O porongo é uma trepadeira, com frutos ocos e de cascas duras, e com pescoços mais ou menos longos. Assim era fácil de manejá-las.

Monjolo: consistia em um engenho tosco, movido a água e usado para pilar, moer o milho. Acoplado ao monjolo, estava a “casa de farinha”. Entre nós usávamos a farinha de milho branca e a de mandioca era comprada. Libério Neves, em seu poema “Doação, Elégia 18”, publicado na “Ilustríssima” de 7 de abril de 2013, p. 10, da *Folha de São Paulo* com suas palavras cantantes, nos diz:

Vou fluir o rego-d’água
para mover o monjolo
em seu compasso longo

Fogão a lenha: era o símbolo da cozinha caipira paulista. Em todo o interior do estado de São Paulo todas as casas possuíam um fogão de alvenaria, com forno e chaminé, para preparar todos os alimentos a serem consumidos.

Lenha: porção de ramos, achas ou fragmentos de troncos de árvores reservados para servirem de combustível. Minha avó comprava a lenha em feixes, trazida por um carro de boi, conduzido por um lenheiro.

O maior trabalho consistia em acender o fogo, pois, apesar dos acessórios como cascas secas de laranja pendurados no fumeiro, pedaços finos de lenha e jornal amassado, às vezes, a danada da labareda não se fazia... Daí os assoprões, que fole já não se usava (Penteado, 2004, p. 74).

Ingredientes

Desde que nasce, o homem precisa obter sua alimentação, hidratos de carbono, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar esses elementos das carnes, dos vegetais e minerais.

Câmara Cascudo (2004, p. 18).

Ingredientes é qualquer substância que entra na composição dos alimentos, tanto carnes, verduras, legumes, raízes, frutas, como os temperos.

Carnes: eram as de vaca, porco e frango. Eram preparadas no fogão a lenha, em panelas de ferro. A carne de porco era posta em vinha-d'alhos (molho feito com vinagre, limão, alho, sal e especiarias), pré-cozida, para depois ser assada, até dourar as costeletas, os pernis. O lombo do porco era previamente cozido, nos temperos e ficava guardado em um boião de barro esmaltado, imerso em banha. Quando necessário era retirado um pedaço e frito em uma frigideira. Comíamos muita carne de porco: acrescentadas peças (pé, orelha, focinho) no cozimento do feijão.

As postas de carne de vaca eram refogadas, também em panelas de ferro, e assadas aos poucos, pingando um pouco de água de cada vez.

Quando pronta, formava um molho marrom, onde se acrescentavam cebolas e batatas.

Comíamos muita carne picada, o nosso famoso “picadinho de carne” com cenoura, ou chuchu, ou batatinha. Porém, tínhamos um moedor de carne e era moída na hora.

O frango ou a galinha constituíam o cardápio de domingo. O costume era preparar um ensopado com frango “capão”, com legumes e engrossado com gemas de ovo, e as claras eram cozidas. Usamos muito fazer um virado de frango com farinha branca de milho. Este era sempre levado quando viajávamos. A galinha, quando bem gorda e não botava mais, preparava-se uma canja bem gostosa e substanciosa.

Verduras: são vegetais de folhas verdes e ingeridas como salada ou cozidas. As verduras exigem uma nota à parte. Minha avó saía com uma peneira, andando pelo mato catando as verduras: caruru, serralha, guariroba (um tipo de palmito), mostarda nativa, cambuquira (broto de abóbora), taioba (folha e o tubérculo). Comíamos muita couve e às vezes, chicória e pouco almeirão. Encontrei esta citação sobre o caruru:

Por exemplo: caruru. Não adianta procurar em feira ou supermercado. Ele só dá em mato, terreno baldio e beira de calçada. É a folhinha mais rica que existe em ferro e Vitamina A. Macia, de sabor neutro, funciona bem na salada e melhor ainda quando é refogado com alho: lembra um pouco agrião (Hirsch, 2011, p. 138).

Legumes: são vegetais conhecidos como hortaliças, constituídos de abóbora, abobrinha, moranga, chuchu, pepino, tomate.

Raízes: comumente ingeríamos batata doce, cará (inhame), taioba, mandioca e batata.

Frutas: estiveram presentes, continuamente. Eram como sobremesas, ou como merendas. Sempre bem fresquinhas. Comíamos as várias bananas (prata, ouro, maçã, nanica), laranjas (lima, baiana, cravo), mexerica, tangerina, lima da pérsia, goiaba, araçá, jabuticaba, abacate, araticum, caqui, abacaxi, uva etc. etc.

Temperos: cebola, alho e cheiro verde (salsinha, cebolinha), manjerona e nunca usávamos coentro.

Grande Quintal,
Frutas no tempo certo...
Horta, couve, salsa,
Ervas santas, milagrosas
(Coralina, 2009, p. 88).

Fazeres

São Paulo está a perder a sua tradição culinária e devemos recuperá-la.

Rosa Belluzzo (2008, p. 11).

Os fazeres é o preparo dos ingredientes; é a arte de fazer alimentos, com carinho e dedicação. O preparo varia de acordo com os ingredientes. Assim, as carnes eram cozidas, assadas, fritas, e às vezes, meio cruas, malpassadas. Acompanhavam raízes (cará, mandioca, batata) ou vegetais de folhas.

As folhas (couve, repolho, chicória, cambuquira, serralhas, caruru), eram “abafadinhas”, isto é, cozidas, destapadas e rápidas. Na couve era dado apenas um “susto”. O refogado era a mistura de vários temperos (cebola, alho, cheiro verde) para darem sabor aos legumes (chuchu, abobrinha, abóbora) sempre passados em óleos ou gorduras bem quentes.

Os virados foram presentes na nossa mesa; sempre usando farinha de milho branca. Mamãe não apreciava a farinha amarela: dizia que era meio amarga e tinha um cheiro desagradável. O que acontecia é que a farinha era feita por tia Nhanhã, cunhada de meu pai. Assim, a farinha era cheirosa e saborosa e comíamos com mel ou melado. Voltemos aos virados que eram preparados com tudo: verduras (repolho, abobrinha, couve), carnes (de frango e porco). Qualquer sobra do almoço, se transformava em viradinho na janta.

Mas, o virado mais importante, mais tradicional e emblemático da cozinha caipira paulista é o virado de feijão, constantemente com acompanhamentos, com ovo frito, costelinha de porco, arroz branco, couve assustada e torresminho. Era uma festa, que fazíamos a este virado de feijão, conhecido como à paulista.

Outro prato, quase indispensável, era a farofa, sempre elaborada com farinha de mandioca. Fique claro: virado é feito com farinha de milho e farofa é com farinha de mandioca. As farofas acompanhavam todos os pratos (carnes e verduras). As suas confecções variam de família para família. Porém, seguiam certos passos, em uma frigideira se colocava a gordura e fritavam-se as carnes, linguiças, toucinho defumado, ou os ovos e outros temperos (cebola, cheiro verde) e depois, aos poucos, ia-se pondo a farinha. Esta podia ser mais seca ou mais úmida.

Quanto aos fazeres, nos chama a atenção era como vovó fazia o ovo quente. Usava sempre ovos de galinhas que criava. Portanto, sempre fresquinhos. Seus ovos quentes, que eram degustados na própria casca, ficavam no ponto: claras cozidas e gemas moles. Eram preparados sempre iguais. Vovó dizia que rezava ave-marias contadas para ficar exatamente da mesma maneira.

Comes e bebes

Precisamos zelar nas nossas raízes agrícolas e culinárias, nos esforçamos para preservar a herança e o conhecimento de nossos ancestrais.

José Graziano da Silva (Diretor Geral da FAO).

Os **comes** significavam as comidas quentes ou frias; aquilo que se comia todos os dias; era o trivial; o cotidiano era “pegar os ingredientes, lavar, descascar, limpar, temperar, acender o fogo, botar as panelas e cuidar até aquilo virar uma refeição completa” (Hirsch, 2011, p. 11).

Era isso mesmo, repetidamente, preparar a mesa, cozinhar, comer, retirar a mesa, lavar as louças e panelas. O básico de todos os dias, no almoço e no jantar constituía de feijão com arroz, acompanhado de farinha branca de milho ou de mandioca, sendo as misturas de um pedaço de carne, ou ovo frito ou cozido, então uma fritada de legumes, ou linguiça; uma verdura cozida abafadinha e uma salada crua de alface, tomate e cebola, ora eram cozidas de chuchu, abobrinha ou batata. Não usávamos pão nas refeições. Vovó dizia que o pão branco era sem sustância, que farinha é que alimentava.

O **caldo** de feijão nas tardes frias aquecia nossos corpos e saciava nossas fomes. Quando ficávamos doentes tomávamos um caldo de carne revigorante.

Os **engrossados** de fubá com couve ou de batatas compunham o nosso cardápio.

Os **bebes** incluíam os vários refrescos feitos das diversas frutas, que dispúnhamos na estação. Eram principalmente de abacaxi, uva, uvaia e uma gostosa limonada. Não eram geladas, apenas frescas. Não tínhamos geladeiras, naqueles tempos de outrora. Nas noites geladas, um chazinho bem quentinho de erva cidreira, poejo, hortelã, erva doce, canela ou camomila, acompanhado de um biscoito ou bolacha.

Dentre os alimentos líquidos, lembranças com prazer matinal o café com leite, pão quente com manteiga, e às vezes, com uma fatia

de queijo branco. Degustar uma caneca de garapa recém moída da cana. Oh!, delícia, oh!, gostosura.

Mamãe preparava vários licores. Os mais comuns eram de folha de figo, de mexerica, de araticum, de jabuticaba. Esses néctares dos deuses eram oferecidos após as novenas da Imaculada Conceição, que reuniam os familiares e amigos para a ladainha. E, nós crianças, nessa oportunidade, podíamos bebericar um cálice de licor.

Quitutes

Sabores, cheiros e cores dos quitutes provados e aprovados nos primeiros tempos de vida dificilmente são esquecidos.

Angelina Bulcão Nascimento (2006, nas orelhas).

Quitute é petisco, comida apetitosa, como as iguarias delicadas e saborosas. É um vocábulo de origem angolana e as africanas eram mestras em preparar essas gostosuras, para serem ingeridas fora das refeições. Assim os pastéis recheados de carne, de palmito ou de queijo, e também os bolinhos de arroz, de bacalhau, de verduras, de peixe eram quitutes. O pastel é tão paulista, como é preparado por aqui. Enquanto os bolinhos eram pingados em colheradas e fritos em gordura, os croquetes eram feitos à mão, acertando as formas como pequenos cilindros e depois passados na farinha de rosca e fritos em gordura. Os croquetes podiam ser de carne de vaca e batata moídas, ou de carne de galinha ou mesmo de camarão. As empadinhas preparadas com recheio de palmito, ou camarão, ou galinha eram apetitosas e muito requisitadas em festas. Estes e outros quitutes eram elaborados para aniversários ou para receber visitas.

Quitandas

Assim, as quitandas, além dos momentos de visita e prosa amigável, normalmente eram servidas na merenda da tarde e na ceia antes de deitar.

Marcos Mergarejo Netto (2009, p. 103).

A quitanda é sempre doce. Esta palavra também procede de Angola. Daí as melhores quitadeiras sempre foram as africanas. As cozinheiras escravas inventavam uma variedade de quitandas para agradar a sinhazinha ou o nnonhozinho. Os biscoitos, os bolos, os sequilhos, as brevidades, os docinhos, constituíam a plêiade de quitandas. Nos interiores dos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, ainda usam muito este termo quitanda. Em outros estados a palavra quitanda se refere a pequenas vendas que comercializam frutas, verduras e pequenos pacotes de alimentos.

As quitandas eram guardadas em latas para continuarem crocantes e fresquinhas. Em casa, minha avó não fazia as quitandas, elas eram encomendadas a uma quituteira de mão cheia, que vive no nosso quintal, a Sia Maria: uma africana retinta, alta e com um colo aconchegante, onde eu gostava de dormir e sonhar com as guloseimas.

Não se usava servir salgados em festas, como hoje se faz, ficando os doces para uma segunda investida. O costume era apresentar uma farta e bonita mesa de doces, com canudinhos recheados com creme, bombas, cajuzinhos de amendoim, cocadinhas, docinhos de coco e ameixa – os famosos olhos de sogra, que faziam o regalo da meninada, ao lado das tortas e do bolo de aniversário. Não havia brigadeiro (Penteado, 2004, p. 51).

Essas minhas lembranças de sabores, olores, cores e dos fazeres das comidas perduram e são intrínsecas ao meu viver de hoje, e da vivência de ontem.

Lembranças da cozinha caipira paulista

pilões, gamelas e poiás

A cozinha paulista, também conhecida como “cozinha caipira”, sempre foi bastante simples, mas saborosa. Sua marca inconfundível na história foi deixada pela tradição bandeirista, na qual coexistem as influências indígena e portuguesa.

Rosa Belluzzo

Os sabores e os fazeres da cozinha caipira paulista remontam aos primeiros povoados do planalto de Piratininga. A combinação de sabores de ervas, raízes, frutas indígenas com os grãos, legumes e verduras, trazidos pelos portugueses através de processos de adaptação e assimilação, foram aculturados aos usos e costumes dos bandeiristas. Os fazeres também sofreram transformações dos apetrechos, como as bacias, os almofarizes e os fogões.

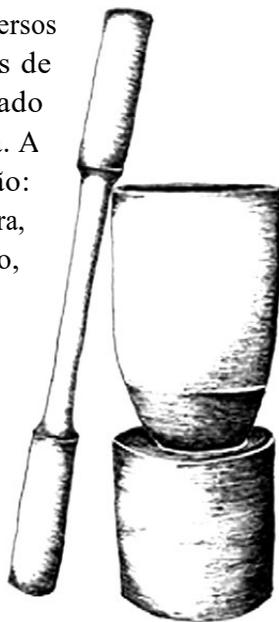
Segundo Belluzzo (2008, p. 35), “os afazeres e sabores da cozinha caipira foram, de fato, um prolongamento da cultura bandeirista”. Ainda de acordo com a autora, os caipiras, de um lado, receberam como legado dos íncolas seus apetrechos, suas plantas comestíveis e seus hábitos de caça e pesca, enfim, seus sabores. De outro lado,

aprenderam com os portugueses os fazeres de cultivar horta, pomar e criar animais domésticos.

Esta é uma nota, para que não se caia no esquecimento, de como minha avó materna lidava com os afazeres domésticos na preparação de nossos alimentos usando pilões, gamelas e poiás. Como vovó Bibiana nascera em 1860 e crescera na aldeia indígena da Carapicuíba, arredores da cidade de São Paulo, usava utensílios antigos e expressões castiças.

Na cozinha paulista caipira, o **pilão** era uma peça comum e necessária, fabricado pelo carpinteiro a partir de um tronco grosso de madeira, junto com seu complemento, a mão do pilão. O pilão, ou melhor, a mão do pilão servia para triturar o milho, o café; descascar o arroz; pilar o amendoim ou socar a carne-seca com farinha para fazer paçoca. Em todas as casas havia pilões de vários tamanhos para os diversos fins. Este rude artefato, aqui, em terras de Piratininga, foi o substituto do requintado almofariz feito de metal, louça ou pedra. A Figura 1 representa três formas de pilão: sempre feito de um pedaço inteiriço de madeira, alisado, esguio, oco, mais ou menos fundo, e tosco, mas bem proporcionado.

Figura 1 – O pilão e sua mão
Fonte: Ceccato, Bruno R., 2011.¹³



A **gamela** (Figura 2) é uma vasilha feita de madeira ou barro, com a forma de alguidar, usada comumente para lavagem

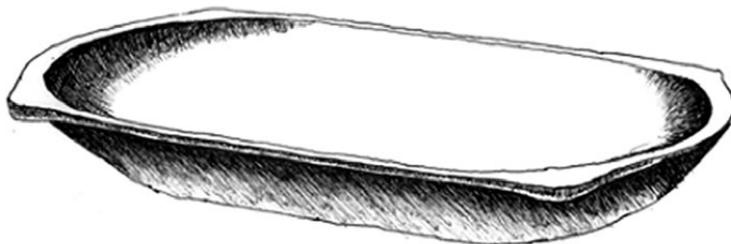
¹³ Esta referência diz respeito à pessoa que fez a arte-desenho. No caso, o autor é o sobrinho de Livia de Oliveira, de nome Bruno Ceccato, e a arte-desenho foi feita no ano de 2011.

ou para dar comida aos animais. Aqui, entre os paulistas e outras regiões interioranas do Brasil, como os sertões mineiro e goiano, a cozinha caipira empregava e ainda emprega largamente as gamelas de todos os tamanhos e para todos os fins, substituindo as bacias e as tigelas tão necessárias.

Assim, as gamelas têm sido usadas tanto na cozinha, como no banho ou no trato de animais. Na cozinha, o uso era variado, servindo para temperar carnes, amassar o fubá, lavar o feijão, o arroz ou as verduras, picar a mandioca ou a batata-doce, ou ralar o milho. Enquanto no banho era imprescindível para banhar os corpos, os bebês, os pés, as mãos. No trato dos animais servia como cocho para colocar as rações, o milho, a mandioca, a abóbora, alimento de porcos, galinhas, vacas e dos domésticos, como gatos e cachorros.

Para cada finalidade havia uma gamela, maior ou menor, mais rasa ou mais funda. Elas não eram misturadas, sendo guardadas na dispensa, separadas dos demais utensílios domésticos.

Figura 2 – Gamela



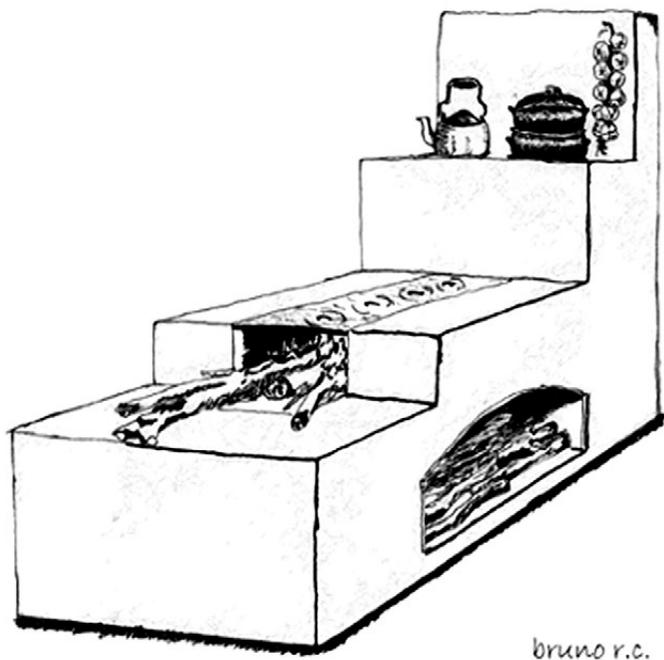
Fonte: Ceccato, Bruno R., 2011.

bruno r.c.

O **poiá** (Figura 3), era o fogão rústico onde se preparavam todos os tipos de alimentos, tanto os salgados como os doces. Sobre ele era colocado qualquer um dos trens da cozinha: as panelas e caçarolas para cozinhar as carnes, o arroz ou os legumes; os tachos, em geral de cobre, para fazer doces; também havia tachos grandes para ferver as roupas mais encardidas; as frigideiras para frigar os ovos, pedaços de lombo, de linguças, de chouriços ou para fazer farofas; os caldei-

rões para preparar o feijão, os cozidos, as feijoadas caipiras e o mocotó e as chaleiras que permaneciam dia e noite sobre o fogão, fervendo a água para o café ou para o banho quente.

Figura 3 – Poiá



Fonte: Ceccato, Bruno R., 2011.

O fogão era alimentado com lenha, que um carreiro (guia de carro de boi) trazia regularmente. Quando ouvíamos o “cantar” do carro de boi saíamos correndo para apreciar o espetáculo. Chegava devagarzinho ringindo monotonamente, com o carreiro espicaçando os bois com uma vara longa com um aguilhão na ponta. Descarregava a pilha de lenha e nos ajudava a recolhê-la. A esta altura do dia, o sol já estava forte, então vovó instava para que o carreiro Eleutério entrasse na varanda, sentasse, bebesse uma caneca de água e comesse um prato de comida. Isto se repetia quase todos os meses.

Às vezes, a lenha vinha úmida ou um pouco verde. Levávamos os feixes de lenha ao Sol para secar. Após esses rituais, vovó Bibiana ia acertar as contas. Como era analfabeta, fazia as contas com o dedo ou com feijão. Chamava alguns dos netos para fazer as contas num papel. Se nós errássemos, ela nos corrigia, pois confiava mais em suas aritméticas do que nas nossas, que estávamos sempre brincando e não prestando atenção às coisas.

As refeições eram pautadas por nossa avó, que ainda guardava os horários da roça, e era muito caipira. Assim, levantávamos cedo, sendo o almoço às nove horas, o café ao meio-dia e a janta às quatro da tarde. Antes de dormir comíamos alguma quitanda como biscoito ou farinha com café. Tanto reclamamos dos horários que o almoço passou para as onze e entre o café e o almoço comíamos um pedaço de batata-doce, mandioca ou cará, regado com mel ou melado. Mas a janta pouco mudou, apenas para as cinco horas. Também entre o almoço e o jantar comíamos frutas como banana com melado, algum bolo de fubá, ou pedaço de pão com manteiga e queijo.

Às refeições sempre havia as duas farinhas, a de milho branca e a de mandioca, apresentadas em farinheiras de madeira. Nunca havia pão para acompanhar a comida, pois vovó dizia que pão era dos estrangeiros e que não alimentava nada, a farinha sim, é que era comida boa e substanciosa.

As carnes de porco e de frango eram preparadas em gamelas. A salga das mantas de toucinho ficava em gamelas grandes e para os nacos pequenos eram usadas gamelas menores. A lavagem e o tempero de todos os pedaços do lombo, costeleta, miúdos e também das presas de frango eram feitas em gamelas. A banha era derretida e armazenada em boiões de barro vitrificado.

A base da alimentação era o feijão com farinha e o arroz, tendo verduras e legumes como complemento, sendo os mais comuns os afogadinhos de abobrinha e chuchu e quibebe de abóbora madura. As folhas verdes como couve eram abafadinhas. Vovó saía pelos matos das redondezas e voltava com maços de serralha, mostarda, caruru e também as preparava abafadinhas.

Os doces, em geral, eram sempre de frutas: goiaba, figo, pêssego salta-carço em calda, rodela de abóbora de pescoço, bem coloridas e bem açucaradas, bem como cidras raladas bem verdinhas e úmidas de açúcar, às vezes em lascas adoçadas com açúcar redondo, bananadas em quadradinhos, manjar branco acompanhado com calda de ameixa preta, arroz-doce esparramado em pires enfeitado com a letra inicial de nossos nomes feita com pó de canela (mamãe “bordava” cada letra em gótico), cocadas amarelas com açúcar branco, tingidas com as gemas amarelas enquanto as claras eram usadas para fazer cachorradas com açúcar queimado. Eram essas e outras mais as guloseimas que nos eram oferecidas por vovó.

As frutas que comíamos à saciedade eram banana, laranja, uva, jabuticaba e abacaxi, trazidas diretamente do nosso sítio.

Assim foi a minha infância gastronômica, na década de 30, do século passado, calcada em uma cozinha bem caipira e bem paulista. Assim guardo na lembrança o sabor brotando da terra, os aromas telúricos exalando do imaginário, os ruídos do socar dos pilões, as gostosuras das carnes temperadas nas gamelas e o crepitar das lascas de madeira do fogão de lenha, o antigo poiá.

Sabor

identidades cultural e alimentar de astecas e maias

Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e predileções mudam no decorrer dos séculos.

Massimo Montanari (2008).

Sempre houve interesse e curiosidade em se saber como eram organizados, preparados e apresentados os diversos alimentos de povos e regiões que viveram em outras épocas e em outras sociedades. Mais, ainda, o que consumiam? Quais eram os sabores dos alimentos de antanho? Mais precisamente: quais eram os gostos alimentares das culturas pré-colombianas? Os cardápios seriam assim tão exóticos comparados aos de hoje em dia?

Os sabores e saberes são muito bem descritos por Massimo Montanari (2008, p. 95-96) em sua clássica obra “Comida como Cultura”. O autor deixa claro que o órgão do sabor não é propriamente a língua, mas o cérebro, pois o gosto é aprendido e transmitido culturalmente, mediante juízos de valor, variando no tempo e no espaço. Assim, discute dois significados: um subjetivo, aquele do “gosto” entendido como sabor, como sensação pessoal da língua e do palato,

incomunicável e efêmero. Outro, objetivo, do “gosto”, ainda, como saber, é a apreciação sensorial do que é gostoso ou não, e provém mais da mente do que do órgão gustativo. Essa noção revela que o sabor não é um conceito subjetivo e incomunicável, porém é uma noção coletiva e pode ser comunicada. Portanto, a experiência do sabor tem este caráter coletivo e compartilhado. É esta concepção que é possível descrever historicamente, revelando os traços alimentares de sociedades do passado.

Estas estão ligadas às identidades cultural e alimentar dessas nações que floriram no planalto mexicano e na península do Iucatã.

“Mas, como se pode presumir o conhecimento do ‘gosto’ alimentar de épocas distantes da nossa” (Montanari, 2008, p. 95).

Identidade cultural

*E assim este foi o amanhecer
E o aparecimento do Sol
Da Lua
E das Estrelas*

Popol Vuh, p. 319.

A relação do Homem com a Terra se intensifica e se identifica diante de detalhes topográficos surpreendentes, principalmente, valorizada pelo mito e pelas lendas. Um simples lago com forma singular assume proporções simbólicas e imaginárias. Estas colocações de Dardel (2011) vêm ao encontro da história e da geografia das civilizações astecas e maias, especialmente das primeiras, pois é o mito que valida e fundamenta a realidade.

Lendas astecas

A marcha do povo asteca demandara sempre para o sul, seguindo uma lenda revelada pelos deuses Huitzilopochtli, da Guerra e da

colheita e Tlaloc, da chuva, à procura de uma nova terra. Quando atingiram o lago Tlalcoco, que não tinha margens nem limites definidos, localizado no planalto mexicano, denominado Anahuac, depa-raram com uma paisagem inóspita, árida e ao mesmo tempo pantanosa. O lago contava com inúmeras ilhas e em uma delas avistaram uma águia pousada sobre um arbusto de um cacto, devorando uma serpente. Era o lugar indicado pelos deuses e estavam destinados a aí perma-necerem e lançarem raízes. Mataram as cobras, assaram-nas e come-raram-nas. Drenaram o suficiente para erguer ali uma grande e majestosa cidade. Construíram jardins flutuantes sobre as lamas remanescentes. Conquistaram os povos vizinhos e se tornaram poderosos.

A lenda também rezava que viria do Mar Oriental, onde nasce o Sol, o deus loiro, para retomar e reinar sobre todos os povos. Era Quetzalcoatl, que em nahuatl significava a serpente emplumada (quetzal: o pássaro beija-flor e coatl: serpente). Tudo isso era previsto pelo Calendário Solar.

Tenochtitlan, a capital mexicana, era o “Coração do Mundo Único”, possuía uma praça assustadoramente grande, um zoológico com uma coleção de animais e pássaros multicores, um jardim com flores coloridas e variegadas, denominado xochimilco, a sua escrita pictórica nem sempre significava o que parecia, mas sim aquilo que soava.

A história conta e Dalgas Frisch corrobora, em seu livro emblemático sobre o “Jardim dos Beija-Flores”, que:

Em 1520 Cortez escreveu uma carta ao rei Carlos V, da Espanha, em que se confessou extasiado diante do que viu na Cidade do México. Os jardins repletos de aves multicoloridas, entre as quais os beija-flores, o levaram a classificar a cidade como “a mais linda do mundo”. Cenas de colibris em vôo ou sugando flores foram registradas pelos astecas em desenhos (Dalgas Frisch, 1995, p. 18).

Este povo que construiu esta cidade maravilhosa, que cultivava flores e passarinhos de vários matizes, também era belicoso e conquistador. Seus deuses adquiriam formas e funções diferentes. Este

mesmo SOL, indispensável para toda a vida e cujo desaparecimento da superfície da Terra acarretaria a morte de todos, era adorado como Tonatiú, um deus bom e benfazejo. Por outro lado, os sacerdotes, reis e o próprio povo sabiam que este Sol necessitava continuamente de alimentação humana, para se manter forte e realizar suas tarefas diárias. Esta exigência era do deus da guerra, feroz e imperioso que era o mesmo SOL, Huitzilopochtli, liderando os méxicas em todas as suas batalhas e pilhagens em busca de prisioneiros necessários como escravos e como sacrifício humano. As guerras eram planejadas e declaradas a todas as nações e os guerreiros convocados impreterivelmente. As vidas daqueles que foram aprisionados eram consagradas ao deus sol, faminto de sangue humano, insatisfeito, exigindo cada vez mais sacrifícios.

Os deuses se metamorfoseavam em animais. Uma semana se apresentavam como serpente, noutra viravam uma águia, depois se convertiam em jaguar. Realmente, para os astecas e maias seus deuses eram os senhores dos espíritos, pois sozinhos se transformavam em um charco de sangue. Os guerreiros e os sacerdotes da Ordem do Jaguar estavam associados à escuridão e à noite, enquanto os da Ordem da Águia caçavam de dia e não tinham tanto poder. Havia livros mágicos, pois a magia provinha dos espíritos e dos deuses. Após tomarem elixires, os guerreiros tornavam-se jaguares invencíveis.

Origem dos homens segundo Popol Vuh

Quarto Canto XLV

...

E assim então eles puseram em palavras

a criação

A modelagem

De nossa primeira mãe

E nosso pai

apenas milho amarelo

E milho branco eram seus corpos

Popol Vuh, p. 267.

O Popol Vuh é um clássico americano indígena que foi compilado e vertido para o inglês por Gordon Brotherston e traduzido para o português por Sérgio Medeiros. É uma tentativa de recuperar a memória da Mesoamérica, caracterizada pelo uso de livros de papel e de pele (os chamados “códices”) e pela união de dois ciclos calendáricos. Um deles dividindo o ano em 18 grupos de 20 dias, ou vintenas, e o outro baseando nas nove luas da gestação humana, com 260 dias, correspondendo pelos números 13 e pelos 20 sinais. É uma verdadeira enciclopédia do Quarto Mundo, incluindo hieróglifos maias e na língua asteca, *náuatle*.

A narração é a história da criação do Quarto Mundo, começando pela origem dos tempos e as quatro idades do homem, é a cosmogonia do Continente.

Na primeira parte conta como os deuses tentaram várias vezes criar o Homem. As primeiras criações foram feitas de barro, mas as gentes eram muito moles e úmidas demais. As criações seguintes foram de madeira, mas as gentes eram muito duras e secas demais. Depois de criados, esses seres inúteis foram abandonados pelos deuses e entregues para as águas.

Após essas tentativas, os deuses decidem chamar o par de avós Xpicoc e Xmucare, genitores e portadores e capazes de trocas de sexo. Este ponto da narração não pode ser pensado como uma mera sequência cronológica ou linear: são níveis sucessivos de tempo. É um verdadeiro drama em quatro atos, com dois lados antagônicos. A luta travada não deixa lugar para ação dos deuses. O aparecimento dos Gêmeos, produto de metamorfoses ancestrais de peixes, macacos, estrelas e montanhas, domina a terceira criação. Estes Gêmeos e os Quatrocentos meninos dominam a criação, derrotando as demais gentes, os filhos sáurios e a família ave-ofídio. Fabricam ferramentas, a sarabatana com seus venenos e os potes de barro para fermentar o pulque.

Uma sequência de inscrições em pedra do horizonte antigo olmeca, retratando o conflito e a imagem de um mamífero-humano despido, devorando um dragão, semelhante aos sáurios e pássaros,

com um corpo recoberto de escamas e de penas, foi encontrada em ruínas no planalto mexicano.

A quarta criação é a sequência na qual os Gêmeos são avistados pela última vez, caminhando para o céu, em direção às Plêiades, como o Sol e a Lua. É a família proto-humana e a descida ao inframundo de Xibalba. Família esta composta pela avó, pelos pais e pelos filhos. São os pares e os conjuntos de personagens tecendo uma rede de significados e paradigmas denominados pelos Senhores de Xibalba. O código de honra composto por quatro corujas noturnas e um falcão (ave diurna) é comunicado por uma pulga que ficou presa em um sapo chegando a mensagem até a avó Xmucare. Os pares formados pelas cores do caminho: o preto e o branco, o vermelho e o verde, registrando cores do milho. A avó Xmucare é a personagem principal, é a mãe dos pais, avó dos netos e assim continuamente presente.

A quinta e definitiva é a criação das gentes de milho, com a ajuda da avó. Foi um esforço conjunto: os animais foram procurar as espigas de milho amarelo e de milho branco, na montanha, ao Norte, que estavam escondidas com o cacau, o chocolate e uma abundância de outros alimentos de boa qualidade. Desta vez a operação foi bem sucedida, pois os humanos que emergem têm uma visão semelhante à divina, gozam de um sentido de percepção e podem ver e conhecer toda a terra e o céu. Porém, os deuses ficam assustados com estas criaturas e decidem reduzir os olhos e a inteligência, que vejam tudo “como a face embaçada de um espelho”. No verso 4.990 (p. 275):

*Vamos apenas desfazê-los um pouco mais
É o que ainda está faltando.
Não é bom o que descobrimos.
Não irão por acaso suas façanhas se igualar
com as nossas
E virem tudo isso? disseram-se.*

Assiste-se ao antagonismo entre o agricultor e o caçador de maneira resolvida, tendo se oferecido uma razão fundamental para a sua reciprocidade social. São estabelecidas as regras de hospitalidade

e o jogo social, tudo isso propiciando as condições para o triunfo do milho. Os animais quando procuravam as espigas de milho, modificavam suas vidas selvagens, tornando-se domesticados.

Ritos cerimoniais

Quarto Canto LXXII

Eles foram feitos prisioneiros

Foram capturados

Poucos

Foram poupados

E então começou o sacrifício

E muitos outros foram escravizados

Eles se tornaram escravos

Os prisioneiros eram escolhidos entre os homens mais perfeitos e sem máculas. Alimentados com as comidas mais gostosas e rodeados por belas donzelas. No dia do sacrifício eram ornamentados como deuses e levados por um barco até o templo situado em uma ilha do lago. Os cativos subiam os degraus da Grande Pirâmide e sobre a Pedra do Sol, um sacerdote com uma espada de obsidiana, de cada um era retirado o coração, ainda palpitando, e então era esmagado e esfregado sobre as pedras escorregadias e sanguinolentas e deglutidos pelos sacerdotes.

A cerimônia era oficializada pelo imperador, após os cozinheiros reais prepararem as pernas, as nádegas e os braços dos sacrificados. Estas partes dos seres humanos traziam força, resistência e coragem. Eram assadas em espetos sobre brasas, sendo umedecidos e espremidos com tomates, acompanhados com grãos de baunilha, molho de chocolate, pimentas e especiarias picantes. Alguns espanhóis que provaram da comida declararam que a carne era macia e adocicada, parecendo um peru assado (Sherwood, 2006, p. 337).

Segundo relatos os sacrificados recebiam uma grande dose dos botões de um cacto denominado *teonanacatl*, com a finalidade de amortecer a morte.

Identidade alimentar

O verbo “alimentar” sugere, neste contexto (se considerarmos unicamente a perspectiva do mago), duas experiências, uma material (a ingestão da carne) e outra intelectual e/ou espiritual (a leitura da pele do animal) e é esta última experiência que me interessa destacar.

*Sérgio Medeiros. II - Um olhar, uma sentença, p. 471.
(Leitores do Popol Vuh)*

A identidade alimentar dos habitantes pré-colombianos da Mesoamérica pode ser reconhecida pelo conjunto dos alimentos preparados e ingeridos, pelos produtos cultivados e coletados e pelos animais criados, caçados ou pescados. Em consonância, a situação geográfica das terras dos astecas, como as dos maias, era privilegiada, pois dispunham dos acessos das águas dos grandes oceanos Oriental e Ocidental e de um vasto território, com variados climas, vegetações, relevos e solos. Portanto, os impérios se estendiam por cadeias montanhosas, com picos nevados, vulcões ativos, florestas intrincadas, desertos recobertos por uma variedade enorme de cactos. Um verdadeiro mosaico geográfico natural e simultaneamente humanizado.

O mercado de Tlateloco era abastecido pela contínua chegada de canoas abarrotadas de produtos. Era um ir e vir incessante, não importando as estações do ano. As cestas coloridas chegavam com todo tipo de mercadorias. Eram flores de cores vivas, eram verduras frescas, eram animais abatidos, eram frutas cheirosas. Vinham de longe, vinham de perto, vinham de todo o império, para sustentar a nobreza, o clero, os guerreiros e o próprio povo. Das redondezas chegavam balaios repletos de pequenos insetos que forneciam as diversas tinturas.

Como os olhares não poderiam deixar de se extasiar e se delumbrar com tanta beleza, com essa multiplicidade de cores, sons, odores e sabores? É o imaginário, o simbólico e a memória que através dos tempos chegam até nós. São as lembranças visuais ou olfativas, coloridas e aromáticas, ou, então, as percepções impregnadas dos

sabores. O ritmo confuso, o alarido dos ruídos e o idioma quase impenetrável das palavras *nautle* enchiam os becos, as ruas, as praças.

Os sabores e os saberes dos alimentos

O povo asteca vivia em casas feitas de folhas de palmeiras ou de juncos. Os palácios, alguns feitos de madeira ou de pedras com ligamento de argamassa feita de conchas moídas. As roupas eram tecidas de fibras de palmeiras, de agave e, às vezes, os fios mais finos e resistentes eram extraídos da pele de tubarão, também usavam as peles de lontra. O óleo para as lamparinas era obtido tanto de peixes quanto de alguns cocos, mas exalavam um odor fedorento.

No mar Ocidental fisingavam, arpoavam ou arrancavam do fundo peixes em abundância. Peixes esses como arraias, espadartes, linguados, lizas e as iguarias deliciosas dos caranguejos, lulas, mexilhões, camarões, ostras e lagostas. Comiam, também, a carne e os ovos das tartarugas, algas comestíveis, e cogumelos que brotavam por toda parte nos vãos úmidos. A pesca de *yeyemichi*, um peixe cinza gigantesco, era um festim para muitos.

Alguns dos animais que eram conhecidos e eram comidos são: tatu, veado, jaguar, macaco, cachorro, jacaré, cuatá (macaco de grande porte), porco, quati, pantera, macaco aranha, gambá, guariba; várias aves como: coruja, águia, garça, cisne, papagaio, arara e inúmeros passarinhos menores; também reconheciam os morcegos, os répteis (serpentes, cascavéis e cobras, em geral). Muitos desses animais se tornaram deuses e eram adorados, como o beija-flor (*quetzalt*).

As frutas eram saborosas, perfumadas e coloridas; tais como: fruta do conde (*chirimoia*), saptotas, banana, abacaxi, mamão, abacate, siriguela, figo da índia (tuna), goiaba, amora, e muitas outras. A base da alimentação era o milho, de várias cores: branco, vermelho, amarelo, azulado e o feijão, também de várias qualidades. Comer o milho era uma imagem simbólica, pois emprestava ao vegetal poderes extraordinários de força, de união, de solidariedade. Do milho se faziam *tortillas*, *tacos*, *tamales*, *mixiotes*. Empregaram muito na gastronomia

as abóboras, os morangos, o tomate em forma de molhos e faziam uma farinha do fruto de uma palmeira, secando e moendo, transformando-o em alimento. Havia abundância de doces.

Porém, talvez a característica mais identitária dos astecas e dos maias tenha sido o uso do cacau e da pimenta. Em forma de chocolate era a bebida dos deuses. Refrescava as almas e os corpos. Dignificava os nobres e os guerreiros. Para o povo, sobrava muito pouco desse néctar divino. Os grãos de cacau eram usados como moeda, de troca e de compra desde alimentos até vestuários e outras mercadorias. O cacau vinha das Terras Quentes, tanto de leste quanto do oeste. As pimentas são os pratos à parte. Estes condimentos estavam e estão até hoje presentes em todas as refeições mexicanas. São elas de formas e tamanhos variados; de ardores diferentes, mais picantes ou mais adocicadas. É, ainda, a base dos cardápios de toda região ocupada pelos astecas e pelos maias. Serviam de ornamento em forma de coroas ou de tranças, colocadas nas entradas das casas.

Banquete do Imperador

Na sala de refeições do palácio de Montezuma foi servido um luxuoso jantar, em mesas baixas, diante das quais os convidados sentavam no chão com as pernas cruzadas. Este banquete foi histórico, pois o imperador recebia Cortés e seus capitães, à guisa de boas vindas aos estrangeiros.

Aqui, durante o festim pode-se aquilatar as identidades cultural e alimentar desta extraordinária civilização do Quarto Mundo. O ambiente estava iluminado de tochas altas, braseiros cheios de incenso de cobal, fortemente perfumados. As flautas de cinco sons e os tambores enchiam os ares. As músicas e as danças, naquela noite, excediam a celebração, com ritmos alucinantes. Todas as equipes da cozinha da classe alta se dedicavam a preparar o ágape, com saborosos pratos.

O cardápio era extenso e variadíssimo. As travessas chegavam umas atrás das outras e permaneciam sobre as mesas. Eram carnes, legumes, frutas, peixes, aves, uma profusão de olores, de cores e de

sabores. Sem uma ordem específica as iguarias começaram a chegar até aos convivas. O Imperador comia sozinho, em uma sala separada por uma cortina. As baixelas apareciam como um delicioso mosaico gastronômico, decorados, coloridos e fumegantes. A culinária asteca se apresenta apetitosa, ricamente enfeitada e com aromas exóticos.

Assim foi se revelando a cozinha asteca. Tamales com consistência tão leve que se dissolviam na boca, acompanhados de manteiga batida. Carnes cozidas, mixiote em saquinhos de folhas de agave. Abacate (*aguacate, palta*) amassado e misturado com pimentões verdes e vermelhos. Peru (*huaxolome*) assado e seus ovos cozidos (Era uma ave barulhenta, grande, com penas pretas listradas de vermelho). Outras aves assadas como faisão, perdizes, codornas e variedade grande de patos (só não comiam o cisne por apresentar uma carne muito dura). Carne de veado e de coelho cortadas em fatias grossas e amaciadas com delicioso molho de chocolate. Peixes marinados em limão, pargo recoberto com suco de tomates. Milho cozido com pimentas e mel. Iguarias amaciadas com molho de sálvia e assadas em espetos. Goiabas, tamarindos, vários tipos de abóboras, outras frutas frescas como ameixas. Batata doce assada. Jarras do doce de agave ou fermentado, líquido esbranquiçado e inebriante. O prato tradicional e muito apreciado era o ensopado de cachorro *techichi*.

Durante todo o banquete eram apresentadas jarras de chocolate espumante para facilitar a digestão, trazido ao final por uma mulher, sedutoramente vestida para servir gulodices e também para encher com *picietl* ou tubos de fumo e acendê-los.

Queda e decadência

O imperador Montezuma, monarca de uma grande e valorosa nação, defrontou-se com a conquista espanhola, que no bojo trouxe a calamidade.

Em primeiro lugar foi a destruição do tecido social da sociedade asteca. Perderam-se os valores e transtornaram-se as atitudes e anseios. Em segundo a entrada das doenças, que até então não eram conhecidas

e, conseqüentemente, se instalam as pestes. E finalmente, a cobiça dos espanhóis e das outras nações vizinhas foi o estopim da catástrofe.

Assim, não foram os astecas derrotados apenas por homens, cavalos e canhões espanhóis. A coalizão das outras nações indígenas, insatisfeitas e cansadas de pagar impostos, reuniu-se aos conquistadores e a milhares de guerreiros, contribuindo assim também para a queda dos astecas.

Mas seus sabores e saberes, como identidades cultural e alimentar de uma relação do homem com a terra em dado tempo e espaço, ficaram, mesmo que narrados em livros de histórias, em costumes, ou mesmo em mitos e lendas.

Quarto Canto LXVI

*A luta celeste entre o sol do dia
E as estrelas da noite
Cada um com seus próprios ritmos
E medida do ano
Nos fluxos temporais
Entre leste e oeste (sol)
E entre oeste e leste (as estrelas)*

Café com prosa

“Faça o favor. Entre para tomar um cafezinho”.
Símbolo da hospitalidade. Em torno da xícara do licor negro, desdobra-se toda a vida brasileira. Café, para os brasileiros, quer dizer cortesia, confiança, amor, solidariedade.

(Couto, p. 51, 1934 *apud* Christo, 1977).

Esta expressão café com prosa surgiu em um encontro com Herbe Xavier, que foi meu aluno, colega e amigo de longa data. Trocávamos ideias para um ensaio com abordagem da Geografia Humanista. Infelizmente na época, Herbe já estava bem adoentado, não tendo sido possível realizar o seu sonho de um pós-doutorado, sob minha supervisão. A frase ficou solta em meus pensamentos. Vire e mexe, volta-me à mente. O que Herbe queria significar com “café com prosa”? Seria uma prosa mineira, ao pé do fogão de lenha? Seria a prosa de contadores de causos, ao som de uma viola? Ou, seria a prosa de apreciadores de deliciosas iguarias, bebericando uma caneca de café, ao redor de uma mesa? Não sei. Não consigo atinar. Mas, o que sei, é que a expressão é muito feliz e significativa. Contêm um mundo de sabores dentro dessas palavras. O café forte, escuro, bem quente, adoçado com açúcar ou rapadura, porém sempre acompanhado com um tipo de prosa, conversas jogadas fora, para preencher o tempo de espera ou do sono.

A **prosa**, entre nós, é o jeito de falar, sem pressa, de modo simples, sem rebuscamento. É o falar direto, natural, espontâneo. É a troca de ideias, de posições. É o discutir sem começo nem fim. Durante uma prosa se revelam segredos, se deixam fazer confidências, se estabelecem laços de amizade. É a conversa solta, sem retórica. Prosear é varar a noite dizendo e ouvindo coisas, bravatas, medos, amores e traições. É o contar “causos” fantásticos, às vezes inverossímeis. É o estoriar sobre a vida de outrem ou de si mesmo. Enfim, a prosa é tão brasileira, tão mineira, quanto paulista ou goiana.

Nos casarões de antanho, a cozinha ocupava um lugar de destaque. Era grande, espaçosa e arejada. Eram indispensáveis as presenças de um fogão de lenha e de uma mesa ampla e extensa. Sobre uma bandeja alinhava-se um bule com café, cercado de canecas. E a prosa, também corria solta. Nosso colega Marcos nos traz a lembrança desses idos tempos:

Daí, as generosas dimensões de uma cozinha mineira. Sua arquitetura consistia em atender às exigências da vida doméstica na grande mesa onde todos se reuniam em torno da boa comida, das quitandas, dos doces e do café, que convidam ao encontro (Netto, 2009, p. 17).

No passado, a prosa fora, quase sempre, ao pé de um fogão aceso, com as labaredas iluminando os rostos curiosos dos conversantes. Era o bebericar de um cafezinho, bem quentinho, em uma caneca de ágata colorida. Sempre acompanhado de umas quitandas. Às vezes, eram sequilhos crocantes, outras vezes com fatias de bolo de fubá com erva doce. Sempre cheirosos e apetitosos. Em certas ocasiões, chegavam alguns violeiros, da redondeza. Com seus acordes alegravam a reunião, emprestando um toque alegre ao prosear.

Accita um Cafezinho?

Ó estrangeiro, ó peregrino, ó passante de pouca esperança, nada tenho para te dar, também sou pobre e estas terras

não são minhas. Mas aceita um cafezinho.
A poeira é muita e só Deus sabe aonde vão dar esses caminhos.
Um cafezinho,
eu sei, não resolve o teu destino; nem faz esquecer a tua cicatriz.
Mas prova... Bota a trouxa no chão, abanca-te nesta pedra
e vai preparando o teu cigarro...
Um minuto apenas, que a água está fervendo e as xícaras
já tilintam
na bandeja. Vai sair bem coado equentinho.
Não é nada, não é nada, mas tu vais ver: serão mais alguns
quilômetros de boa caminhada...
E talvez uma pausa e teu gemido!
Um minutinho, estrangeiro, que teu café já vem cheirando...

* * *

Talvez seja eficaz um encontro com os humildes. Mas eles não
têm
hora marcada. E são anônimos.
Talvez conversar e beber com os amigos. Conversa inconstante,
fácil,
cordial. Simplesmente conversar...
... Até que passem os horríveis arautos do Vazio.

(Machado *apud* Christo, 1977).

A hora do café com prosa

A cultura do café introduziu o fogão à lenha, em detrimento do
rústico fogão de chão, herança indígena do fogo de tucuruva.

(Belluzzo, 2008, p. 41).

O café com prosa é a toda hora. Quando bebericamos um cafezinho, estabelecemos, sempre, uma prosa agradável, com desabafo ou com dúvidas. Trocamos ideias sobre o tempo, o trabalho, a família, as doenças, a crise econômica, os problemas políticos. Se estivermos na roça, a conversa será sobre sementes, plantio, colheita, chuvas,

estiagens, a criação, os gados, as cercas, as formigas, as pragas, os pastos, as comidas. Mas, se estivermos na cidade a nossa prosa versará sobre cinema, televisão, novelas, *internet*, celulares, restaurantes, viagens, escolas, autores, crimes, policiais, governo.

A hora do café com prosa foi e será sempre a todo instante, em todos os momentos, em todos os encontros: de duas ou mais pessoas. O café com prosa é servido no desjejum e após as refeições. Porém, o mais badalado é o café da tarde, acompanhado de quitandas e de muita prosa.

Hora de bebericar...

A hora das coisas de beber são todas. A cada visita um cafezinho feito na hora (evidentemente para os homens, a fim de fazer boca de pito,

que as mulheres em sua maioria preferem as quitandas e os doces...

ou o sacrifício das dietas emagrecedoras).

Antes das refeições principais, quando há hóspedes ou em dias festivos,

aos homens se preparam as batidas e caipirinhas, variação infinita da cachaça,

quando não a preferem branquinha e virginal.

Nas visitas de cerimônia, à tardinha ou

à noite (bem menos à noite que nas horas do lanche) o costume impunha o serviço de

licores. Nunca apenas um. Três no mínimo, em cores variegadas, que se haviam

de bebericar em delicados cálices de cristal da Boêmia,

gota a gota, tão demoradamente quanto se bebiam as novidades e as conversas

entre senhoras de um lado e os senhores de outro...

Noite feita, antes de dormir, era o chá com a ressurreição

das quitandas. Dormir de barriga vazia dava maus sonhos. De barriga cheia demais, pesadelos...

Salvo os cafezinhos e os aperitivos, a moda passou.

Nas festas de São João e São Pedro havia farta distribuição

de quantões, como ainda é prática no folclore interiorano. Da cidade não se fala, portão que dá entrada a novas modas.

Esta parte, portanto, é mais de saudade. Dos bebes? Dos licores? Não. Da própria saudade, ressurreição da infância, da juventude, de velhas esperanças e sonhos.
(Christo, 1977, p. 38).

Ao lembrar as quitandas e os quitutes um parêntesis para dis-correr um pouco sobre essas guloseimas.

Quitandas e quitutes

São quitandas e quitutes do cotidiano que sortiam as mesas largas e sólidas das casas senhoriais nos séculos XVIII e XIX. Hoje continuam repetidas no fogão de lenha da roça ou no fogão de gás nas cidades.

(Christo, 1977, p. 15).

São inúmeros e variados os livros e cadernos antigos ou recentes, que trazem receitas apetitosas de nossas quitandas e quitutes. Quase sempre acompanhadas de um café com prosa. A começar, pela poetisa goiana, tão sensível e doce, Cora Coralina, que nos brinda com um rosário de sabores: *Cora Coralina: Doceira e Poeta* (2009). Rosa Belluzo, em *São Paulo: Memória e Sabor* (2008), resgata a cozinha caipira paulista, com muita história, nos trazendo paladares de há muito relegados. De outro lado, Marcos Mergarejo Netto, em *História da Culinária Mineira* (2009) para comemorar as atividades proficuas da EMATER-MG, compila uma variedade de delícias mineiras, que estavam esparramadas pelas terras das Alterosas. Também, Thiago Castanho, em sua *Cozinha de Origem* (2014), com um subtítulo sugestivo: *Pratos brasileiros tradicionais revisitados*. Recorda-nos que: “Tão vasto é o Brasil, tão jovem como nação, que sua culinária ainda não está acabada” (p. 10). Talvez, o mais emblemático dos livros de cozinha, seja o de Maria Stella Libanio Christo, *Fogão de Lenha* (1977), pela riqueza e sabor das receitas, pela originalidade e beleza da apresentação e pela própria autora, uma autoridade reconhecida nacionalmente.

Hora das Quitandas QUITANDA – é toda variedade servida às visitas no lanche (15 horas) ou no chá (22 horas): bolos, bolinhos, biscoitos, docinhos e quantos mais. Também podem ser servidas como acessório à sobremesa das principais refeições. A palavra é de origem africana (quimbundo), e significava por lá o tabuleiro de expor mercadorias à venda nas feiras, inclusive verduras. Na África, passou também a designar as feiras. Introduzida no Brasil, aplicou-se às lojinhas típicas de vender verduras e frutas, naturalmente expostas em tabuleiros. Em Minas, além da acepção acima, aplicou-se às comedorias ligeiras, em sua maioria de origem africana, mas muitas desenvolvidas aqui pelo gênio culinário das pretas velhas em colaboração com as sinhás-donas. QUITANDEIRA permanece no litoral, em particular na Bahia e no Nordeste, significando a baiana de roupas típicas, que prepara na hora frequentemente, e vende em tabuleiros pequenos acepipes e docinhos pelas ruas (Christo, 1977, p. 38).

As **quitandas** são como guarnição ao café com prosa. São variadas e sua diversidade atinge inúmeros paladares. Suas designações revelam seus sabores (doces ou salgados) e seus, quase infinitos, nomes. Todas incluem, em seus preparos: farinhas, leite, ovos, gordura, fermento e açúcar ou sal, variam as farinhas que podem ser de trigo, de milho (maisena), de mandioca (polvilho doce ou azedo) e de araruta. As gorduras, em geral, são manteiga, banha ou óleo. O que dá paladar próprio é os acréscimos: queijo, coco ralado, canela em pó, nata, ou erva doce. Quase sempre, as quitandas são assadas, podendo ser cozidas ou fritas. As apresentações denunciam as suas origens. Suas formas podem ser redondas ou quadradas, losangos, ou triângulos sequinhos e trincando os dentes, esfarinhando na boca.

Como são chamadas essas tão decantadas quitandas? Assim, podem ser denominadas: biscoito, sequilho, brevidade, bolachas, bolo, broa, rosca, rosquinha, pãezinhos, mãe-benta, bolinho, sonho, brioche, bom-bocado, queijadinha e outros mais. Câmara Cascudo assim nos informa que:

O bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumerá-

veis tipos figuravam no noivado, casamento (o bolo de noiva), aniversários, convalescença, enfermidades, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces (Cascudo, 2004, p. 302).

O bolinho de chuva, entre os paulistas é o acompanhamento mais caipira e mais sofisticado para servir com café com prosa. Um café *escuro como a noite, quente como o inferno, forte como o homem e doce como a mulher*. Entre nós, no interior de São Paulo, preparam-se bolinhos em grande variedade de ingredientes, tanto salgados como doces. Podem ser recheados com frutas (banana) ou com doces (goiabada).

Preparar as quitandas foi sempre uma das características da cozinha portuguesa e por extensão da brasileira. A quitandeira era uma personagem simbólica, emblemática e quase mística, pois suas mãos eram mágicas e divinas. Esta tradição de fazer bolo, além dos ingredientes comuns (farinha, ovo e leite), adicionavam-se especiarias, frutas secas e frescas (banana, abacaxi, laranja, maçã, goiaba), dando-lhes um sabor de brasilidade, de centenas de cheiros e gostos, de infinitas possibilidades.

Talvez o melhor e mais gostoso acompanhamento do café com prosa seja o pão de queijo. Quitanda que, nas Gerais, reúne o sabor do queijo com o polvilho da mandioca. Não há uma receita certa ou melhor. Cada quitandeira tem o seu modo de preparar o pão de queijo. É uma pitada de sal com uma mistura de polvilho doce com o salgado. Ou, então um forno mais quente ou morno. O que caracteriza esta delícia mineira é a proporção de cada ingrediente. As quantidades de leite, água, sal, ovo e polvilho são o segredo de cada cozinheira. É a mineiridade presente, hoje em dia, em todos os lugares do Brasil. Os queijos podem ser os mais variados, além do artesanal mineiro, o araxá meia cura, provolone, parmesão ou do reino. Não importa o queijo, seu aroma e seu sabor serão diversificados.

O *Paladar* de 14 de maio de 2015, nº 504, encarte do *Estadão*, publicou uma matéria sobre o pão de queijo. O comentário é sobre o

uso do polvilho no lugar da farinha, fazendo um trocadilho “mineirice francesa ou francesice mineira: “Pão de queijo é um *gougères* abra-sileirado: saiu a farinha e entrou o polvilho, caíram fora os queijos franceses e ficaram os mineiros”. Não se tem ideia de quando ou onde foi preparado pela primeira vez essa *delicatessen* da cozinha mineira e por extensão brasileira. O que se sabe que é da substituição do trigo pelo polvilho nos tempos coloniais. Foi, portanto um produto de quitandas e quitutes.

Assim, as quitandas, além dos momentos de visita e prosa amigável, normalmente eram servidas na merenda da tarde e na ceia antes de deitar. Hábitos estes provavelmente originários dos portugueses, mas que se enraizaram em nossa cultura e, com a ausência do trigo, apelaram para a criatividade e, mais uma vez, encontraram na tradição indígena importante contribuição às necessidades alimentares, com a mescla de ingredientes. A mandioca e o milho, por meio de seus subprodutos, como o polvilho (azedo ou doce) e o fubá, são muito utilizados na produção dos mais variados quitutes, além da larga utilização de ovos, leite e manteiga nas receitas que compõem a mesa de quitandas do mineiro. Daí a marca que fica na culinária mineira é a da fartura, da simplicidade, da variedade do sabor autêntico que conquista a quem quer que seja, pois sempre haverá um prato que proporcione ao conviva o deleite e o prazer de uma extraordinária degustação. A cozinha de Minas modernizou-se sem abandonar sua tradição, tornando-se um referencial da gastronomia brasileira justamente pela legitimidade que lhe conferem seus ingredientes, em verdadeira profusão de sabores, dos tempos coloniais aos dias atuais (Netto, 2009, p. 102).

Hora dos Quitutes (e de suas partes...)

O quitute é o forte, a riqueza das duas refeições essenciais do dia: o almoço e o jantar. A semântica do século XVIII era diversa, embora os hábitos fossem praticamente iguais. O almoço se chamava jantar, e o jantar se chamava ceia. O mesmo fenômeno ocorreu no francês, língua em que o *dejeuner* (desjejum) subiu para o sol do meio-dia, e o *diner* (almoço) passou a significar o nosso jantar ou janta atuais. Vê-se

que o atraso do relógio não foi apenas mineiro ou brasileiro... Assim, quando em Vila Rica, Cláudio Manuel da Costa reunia os seus amigos Tomás Antônio Gonzaga e Alvarenga Peixoto para um jantar inconfidente, precisamos entender que o fazia na hora máxima do sol e não às ave-marias, porque o almoço de então ainda tinha o sentido árabe de mordidela, café da manhã, ou refeição leve da primeira hora diurna. E neste caso, não tomavam café – cujo reinado apenas nascia. O desjejum era provavelmente cometido ao chocolate, como vemos no documento nutricional de outro inconfidente, preso na Cadeia, Vicente Vieira da Mota, dois anos mais tarde (Oliveira *apud* Christo, 1977, p. 155).

A palavra quitute, também, é de origem angolana e quer dizer indigestão. Porém, aqui entre nós, o seu significado é de petisco, comida apetitosa, iguaria delicada, e sempre é um salgadinho. Em festas, aniversários, casamentos, reuniões estão presentes os salgadinhos. É uma verdadeira profusão de delícias, para todos os paladares. Assim, podemos enumerá-los: empadinha, coxinha, enroladinho, canudinho, croquete, bolinhas de queijo, pãezinhos de minuto, pastezinhos, e muito, muito mais.

A toalha engomada, a mesa farta, o café fumegante no bule, os quitutes quentinhos em pratos de porcelana, as quitandas saborosas sobre travessas coloridas. E o bate papo correndo solto.

A maneira de preparar o café atende um ritual. A água não deve entrar em ebulição, pois perde seu teor de oxigênio. O pó de café deve ser fresco e mantido em vasilha hermeticamente fechada, podendo ser guardada na geladeira. Usar um coador de pano ou de papel. O café deve ser servido logo após ser coado. Todos bebem café: crianças, adultos e velhos.

Antigamente, apenas as pessoas de idade mais madura tomavam café; agora o tomam, e talvez seja esse estimulante do espírito que põe em marcha a imensa multidão que frequenta as avenidas do Olimpo e do templo da memória. ... O café é uma bebida bem mais energética do que se crê comumente (Brillat-Savarin, 2009, p. 110).

O costume, a hospitalidade, a brasilidade

O hábito de receber bem, a hospitalidade, a querência por uma boa prosa e o saber das notícias de lá.

(Netto, 2009, p. 102).

O ato de comer é um ritual prazeroso. Conversando e comendo, degustando e prolongando o sabor. Comer é costume, é hábito, é prazer. Comer bem é cultural, social e usual. O costume de comer está acoplado a um sentimento muito humano, que é a hospitalidade. Que por sua vez significa o acolhimento carinhoso. É uma soma de cuidados e de atitudes de revelar o costume e a hospitalidade. O que resulta na maneira de expressar estes dois jeitinhos em lidar com as pessoas, se fundindo em uma brasilidade. Nós temos um jeito, tão próprio de receber as visitas, os amigos, os conhecidos e até os desconhecidos. Os esperados ou os de surpresa. Rapidamente, providenciamos um cafezinho e engatamos uma prosa. Queremos saber das novidades, dos amores e desamores, das mortes e dos nascimentos. De outro lado, temos, também certas urgências para contar sobre as nossas preocupações, acontecimentos.

Frei Betto, como bom mineiro e filho da famosa Maria Stella Libanio Christo, autora do clássico *Fogão de Lenha*, nos lembra do café com prosa:

Acrescentem-se: prosa solta, um gole de cachaça ou licor de jabuticaba, e profundo sentimento de fraternura. É em torno da mesa que o mineiro congrega a família, reúne amigos, celebra a vida. Em Minas, a mesa é o verdadeiro altar, onde se partilham tristezas e alegrias, nostalgias e sonhos, na conversa espichada quanto ladainha de igreja. Salivam-se saudades deixadas no paladar. O coração transborda no jeito mineiro de conversar: as frases são sinuosas e delicadas como as curvas das montanhas (Betto, 2000, p. 11).

Nosso emblemático folclorista Câmara Cascudo, em sua detalhada *História da Alimentação no Brasil* (2004), garimpa joias raras, que apresentamos a seguir:

- Comer junto era pacto, aliança, fraternismo, liame indissolúvel, implicando maldição ao transgressor proposital (p. 41);
- Ninguém deve terminar uma refeição em casa alheia sem agradecer e demonstrar que está satisfeito (p. 42);
- Lavar os pés ligava-se ao rito acolhedor da hospitalidade, dever ao viajante, hóspede enviado por Deus (p. 58);
- Assim, terminado a Santa Ceia, Jesus Cristo lava os pés dos futuros apóstolos (p. 59);
- A frase ainda corrente, *está na mesa*, recorda nitidamente o tempo intenso em que não havia divisão cerimoniosa, tornada banalidade, na hora da refeição (p. 61);
- Foram esses fartes, fartens, fartes, os primeiros bolos-doces de Portugal que um brasileiro comeu no Brasil. Elaboração tradicional e requintada que se desmanchou, conquistadamente, na boca do tupiniquim baiano. Era também o primeiro bolo-doce saboreado no Brasil (p. 318);
- Não se pode servir a dois senhores, quem come não conversa e quem conversa não come (p. 348);
- Inútil pensar que o alimento contém *apenas* os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor (p. 348);
- Desde quando o brasileiro termina sua refeição pelo café? (p. 366);
- Bebiam-no os adultos e era proibido às crianças. Provocava insônia e nervoso (p. 367);
- Daí em diante espraia-se em preamar irresistível, denominando a primeira refeição, indispensável em todas, passatempo e vício de todas as horas: o *cafezinho!*... (p. 367);
- O café encerrando a refeição seria uma solução brasileira sem maior exemplo português (p. 368);
- Tempo heroico de várias vezes centenário pão-de-ló, o bolo mais antigo em Portugal e mais nacional no Brasil (p. 606);
- Os bolos e doces, não sendo alimentos reais, tornados indispensáveis no convívio humano, denunciarão um estágio compreensivo e cordial na continuidade da comunicação social. Esses doces aparecem em quase todos os povos,

oferecidos como preliminar na recepção começada. Coisas rápidas, leves, gostosas, facilitando o entendimento pela degustação das doçuras iniciais. Comer juntos é, decorrentemente, aproximar-se, compreender-se (p. 608-609).

Foram abordados diversos autores. Todos eles preocupados com a mesa farta e variada, com a maneira lhana de receber e com a recuperação de nossas cozinhas e cozinheiras. Nossa preocupação primeira tem sido de trazer, até nós, os cheiros, os gostos, os sons, as risadas, as cantigas de antigamente, que acompanhavam o amanho do preparo dos alimentos, salgados e doces. Outra preocupação foi a de recuperar as nossas receitas de antanho. E, finalmente, é a de penetrar nos segredos das fórmulas de nossas iguarias lusitanas, africanas e indígenas de nossos antepassados, desvelando a nossa brasilidade.

O café com prosa, com as quitandas e quitutes, está aí, com os aromas, sabores e amores. Perpassadas, nestas páginas, a amizade, a memória e a saudade.

– Aceita um cafezinho?

Grande pergunta! Ao menos no Brasil, bastam essas três palavrinhas para estabelecer a cordialidade entre dois estranhos. E aceitar é melhor ainda, já que os rituais de chegada do pretinho fumegante deixam um espaço confortável para falar de amenidades, comentar o tempo e sonhar o espírito da conversa enquanto se pergunta de novo:

– Açúcar ou adoçante?

O resto se desenrola com mais facilidade depois de um café. Não por acaso. Além de ser quente e saboroso, o sabor amargo deixa a pessoa mais comunicativa, alegre, bem-disposta, espirituosa. Estimula a língua e os ouvidos, tonifica o coração,

Aumenta a circulação sanguínea e excita o espírito, daí Sua popularidade. E o sabor doce, quando acrescentado em Pequena quantidade, pacifica temporariamente os ânimos (Hirsch, 2011, p. 119-120).

Esta é uma homenagem que fazemos ao geógrafo e professor Herbe Xavier. Acheguem-se, sirvam-se, desfrutem tomando um cafezinho e batendo um papinho, nesta nossa Geografia Humanista.

Café com prosa é união e partilha.

Referências

ALI, Tariq. *Sombras da Romãzeira*. Rio de Janeiro: Record, 1992.

ALLENDE, Isabel. *Afrodita*. Barcelona: Plaza & Janés Editores, 1997.

BELLUZZO, Rosa. *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo: Unesp, 2008.

BENCNSON, Abraham S. (ed.). *El control de las enfermedades transmisibles en el hombre*. Washington: OMS, 1987.

BETTO, Frei. “Comida Mineira: Trem danado de Bão”.. São Paulo: Editora Abril, 2000. (Coleção Cozinha Regional Brasileira Minas Gerais).

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

BROTHERSON, Gordon; MEDEIROS, Sérgio (org.). *Popol Vuh*. São Paulo: Iluminuras, 2007.

CALVINO, Ítalo. *Cidades invisíveis*. Tradução Diogo Mainardi. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.

- CASTANHO, Thiago. *Cozinha de origem: pratos brasileiros tradicionais revisitados*. São Paulo: Publifolha, 2014.
- CHRISTO, Maria Stella Libanio. *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira*. Petrópolis: Vozes, 1977.
- CORALINA, Cora. *Cora Coralina: doceira e poeta*. São Paulo: Global, 2009.
- DALGAS FRISCH, Johan. *Jardim dos beija-flores*. São Paulo: Dalgas Ecoltec, 1995. Título original: The hummingbird garden.
- DARDEL, Eric. *L'homme et la terre: nature de la réalité géographique*. Paris: PUF, 1952.
- DARDEL, Eric. *O homem e a terra: natureza da realidade geográfica*. Tradução Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.
- DEL RIO, Vicente; OLIVEIRA, Livia de (org.). *Percepção ambiental: a experiência brasileira*. 2. ed. São Paulo: Studio Nobel, 1999.
- ECO, Humberto. *Seis passeios pelos bosques da ficção*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa*. São Paulo: Fronteira, 1999.
- FERREIRA, Yoshiya Nakagawara; GRATÃO, Lúcia Helena Batista; MARANDOLA JR., Eduardo (org.). *Geografia, percepção e cognição do meio ambiente*. Londrina: Edições Humanidades, 2006.
- FOLHA DE SÃO PAULO. A história do poema inédito de Garcia Lorca. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 31 out. 1976.
- FREEDMAN, Paul. (org.). *A história do sabor*. São Paulo: Senac, 2009.
- GALVÃO, Walnice Nogueira. *Guimarães Rosa*. São Paulo: Publifolha, 2000.

- GARCIA LORCA, Federico. *Obras completas*. 4. ed. Madrid: Aguilar, 1960. 1819 p.
- GRATÃO, Lúcia Helena Batista. *Geografia e geograficidade dos sabores sertanejos*. Londrina: Inédito, 2010.
- GUILLEN, Jorge. Prólogo. In: GARCIA LORCA, Federico. *Obras completas*. 4. ed. Madrid: Aguilar, 1960. p. XVII-LXXIX.
- HIRSCH, Sônia. *Meditando na Cozinha*. Petrópolis: Correcotia, 2011.
- IBARRA GRASSO, Carlos I. *La península Ibérica*. Buenos Aires: [s.n.], 1946.
- JENNINGS, Gary. *Asteca – Holocausto*. Rio de Janeiro: Record, 1980. (2º volume).
- JENNINGS, Gary. *Asteca – Orgulho*. Rio de Janeiro: Record, 1980. (1º volume).
- JENNINGS, Gary. *Asteca – Outono*. Rio de Janeiro: Record, 1997. (3º volume).
- JENNINGS, Gary. *Asteca – Sangue*. Rio de Janeiro: Record, 2001. (5º volume).
- JENNINGS, Gary. *Asteca – Vingança*. Rio de Janeiro: Record, 2001. (4º volume).
- KINDERSLEY, Dorling. *Espanha*. São Paulo: Publi Folha, 1996.
- LARROUSSE. *Pequeno Larrouse Ilustrado*. Buenos Aires: Larrouse, 1992.
- LIMA, Solange Terezinha. *A percepção geográfica da paisagem dos gerais no Grande Sertão: Veredas*. 1990. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 1990.
- MACHADO, Aníbal. *Cadernos de João*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1957.

- MALARD, Letícia. Minas Gerais em Guimarães Rosa. *In*: GROSSMANN, Judith *et al.* (org.). *O espaço geográfico no romance brasileiro*. Salvador: Fundação Casa de Jorge Amado, 1993. p. 33-50.
- MANN, Thomas. *A montanha mágica*. 10. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994.
- MARANDOLA JR., Eduardo. Da existência e da experiência: origens de um pensar em fazer. *Caderno de Geografia*, Belo Horizonte, v. 15, n. 29, p. 49-67, jan./jun. 2005.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.
- NASCIMENTO, Angelina Bulcão. (orelhas). *In*: MAGALHÃES, Marcelo Campos. *Dos campos à mesa*. Salvador: Fast Design Editora, 2006.
- NEPOMUCENO, Rosa. *O Brasil na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.
- NETTO, Marcos Mergarejo. *60 anos de EMATER, MG*. Belo Horizonte: Realização Governo de Minas, 2009.
- NETTO, Marcos Mergarejo. História da Culinária Mineira. *In*: PENNA, Laura P. de Castro *et al.* (org.). *EMATER-MG, 60 Anos, 60 Receitas*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2009. p. 15-99.
- NEVES, Libério. Doação. *Folha de São Paulo*, Ilustríssima, p. 10, 7 abr. 2013.
- OLIVEIRA, Livia de. Café com Prosa. *Geografias*, Belo Horizonte, Edição Especial 2018 – Sabores Geográficos, p. 35-46, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/geografias/article/view/15336/12236>. Acesso em: 22 out. 2024.
- OLIVEIRA, Livia de. Cozinha paulista caipira. *Geograficidade*, Niterói, v. 4, número especial, p. 70-75, Outono 2014. Disponível em:

<https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12912/pdf>.
Acesso em: 21 out. 2024.

OLIVEIRA, Livia de. Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás. *Geograficidade*, Niterói, v. 1, n. 1, p. 105-108, Inverno 2011. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12813/pdf>. Acesso em: 9 out. 2024.

OLIVEIRA, Livia de. O estudo do sabor pela geografia. *Geograficidade*, Niterói, v. 2, n. 1, p. 27-29, Verão 2012. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12818/pdf>. Acesso em: 2 out. 2024.

OLIVEIRA, Livia de. *Percepção do meio ambiente e geografia: estudos humanistas do espaço, da paisagem e do lugar*. Organizado por Eduardo Marandola Jr., Tiago Vieira Cavalcante. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2017.

OLIVEIRA, Livia de. Sabor: identidades cultural e alimentar de Astecas e Maias. *Geograficidade*, Niterói, v. 2, n. 2, p. 50-57, Inverno 2012. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12856/pdf>. Acesso em: 23 set. 2024.

OLIVEIRA, Livia de. Sertão rosiano: percepção, cognição e afetividade geográfica. *Scripta*, Belo Horizonte, v. 5, n. 10, p. 234-242, 1º sem. 2002. Disponível em: <https://periodicos.pucminas.br/scripta/article/view/12401/9697>. Acesso em: 13 out. 2024.

OLIVEIRA, Livia de. Um lugar no tempo e no espaço em “A Montanha Mágica”. *Geografia*, Rio Claro, v. 41, n. 2, p. 395-400, maio/ago. 2016. Disponível em: <https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/ageteo/article/view/11900/8192>. Acesso em: 23 set. 2024.

PENTEADO, Ly. *Das janelas do casarão...* Piracicaba: Gráfica e Editora Degaspari, 2004. 312 p.

RELPH, Edward. *Place and placelessness*. London: Pion, 1976.

- ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. 4. ed. São Paulo: José Olympio, 1965.
- SANTOS, Milton. *Pensando o espaço do homem*. São Paulo: Hucitec, 1982.
- SHERWOOD, Frances. *A noite triste*. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- SIMMEL, Georg. Os Alpes. In: SERRÃO, Adriana Veríssimo (coord.). *Filosofia da paisagem*. Lisboa: Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, 2011.
- SWAAIJ, Louise Van; KLARE, Jean. *Atlas da experiência humana: cartografia do mundo interior*. Tradução Celso de Campos Júnior, Isa M. Lando. São Paulo: Publifolha, 2004.
- TUAN, Yi-Fu. *Espaço e lugar: a perspectiva da experiência*. Tradução Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1983.
- TUAN, Yi-Fu. *Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente*. Tradução Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1980.
- WANDERLEY, Vernaide; MENEZES, Eugênia. *Viagem ao sertão brasileiro*. Recife: CEPEF Unarpe, 1997.
- WAY, Ruth. *A geography of Spain and Portugal*. London: Methuen, 1962.
- WRANGHAM, Richard. *Pegando fogo, porque cozinhar nos tornou humanos*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

Autora e organizadores

Livia de Oliveira (1927 - 2020)

Foi professora emérita do Instituto de Geociências e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista (UNESP), campus de Rio Claro, onde iniciou carreira acadêmica. Seu pioneirismo na Geografia propiciou o avanço de áreas como Ensino de Geografia, Cartografia Escolar, Percepção do Meio Ambiente e Geografia Humanista, nesta última introduzindo estudos sobre a literatura e o sabor.

Tiago Vieira Cavalcante (organizador)

É professor do Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará (UFC), atuando na Graduação e Pós-Graduação. Doutor em Geografia pela UNESP, campus Rio Claro. Trabalha com a abordagem humanista e cultural, discutindo as experiências geográficas evidenciadas nas educações, nas religiões, nas mobilidades contemporâneas e nas artes.

Eduardo Marandola Jr. (organizador)

É professor titular da Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Doutor em Geografia pela UNICAMP. Trabalha, sobretudo com a abordagem fenomenológica, discutindo ontologia, epistemologia e literatura, e procura aproximações teórico-metodológicas da interdisciplinaridade contemporânea.

Visite nosso site:
www.imprensa.ufc.br



Av. da Universidade, 2932 – Benfica
CEP.: 60020-181 - Fortaleza-Ceará, Brasil
Fone: (85) 3366.7485 / 7486
imprensa@proplad.ufc.br

No contexto das comemorações dos 70 anos da Universidade Federal do Ceará, a Coleção de Estudos da Pós-Graduação da UFC, em sua edição 2024-2025, celebra a maturidade de uma instituição que forma, pesquisa e transforma. Composta por 30 títulos selecionados em edital público, a coleção reforça o compromisso da UFC com a qualificação da formação discente e a valorização da sua produção intelectual. Os livros refletem a vitalidade da produção acadêmica que nasce no rigor da ciência, mas dialoga com os desafios regionais e globais. Fruto de seleção pública, esta edição testemunha o papel da pós-graduação na formação de excelência e no avanço do conhecimento, reafirmando o compromisso da UFC com o futuro, além de destacar a centralidade da pós-graduação na construção de uma universidade pública de referência.

ISBN 978-85-7485-580-6

