

ORA-PRO-NÓBIS EM POMPÉU: GASTRONOMIA NA SERRA DE SABARÁ/MG

Ora-pro-nóbis at Pompéu: Gastronomy in Serra de Sabará/MG

Marcos Mergarejo Netto¹

RESUMO

O povoado de Pompéu, em Sabará/MG, tornou-se um lugar onde se cultua o sabor. O artigo descreve a paisagem e o universo onde se desenvolveu uma curiosa história que tornou-se pano de fundo para o festival gastronômico do ora-pro-nóbis, notabilizando aquele povoado para o fabuloso mundo da culinária. Assim, o trabalho procurou identificar sua organização espacial, abrangência e significados, enquanto ambiente cultural plenamente aceito pela sociedade em suas atividades e ligações, apontando para uma geografia do sabor. De modo extraordinário, da simplicidade da cozinha popular mineira, o ora-pro-nóbis encontrou em Pompéu o seu nicho cultural e seu caráter geográfico, dando àquele lugar uma projeção jamais sonhada.

Palavras-chave: Ora-pro-nóbis. Experiência. Paisagem. Sabor. Patrimônio.

ABSTRACT

The village of Pompéu in Sabará/MG has become a place that evokes flavors. The article describe the landscape and the universe which has developed a curious history as backdrop for the culinary festival of ora-pro-nóbis, which opened the village to the fabulous world of gastronomy. Thus, the study sought to identify its spatial organization, scope and meaning, as a cultural environment fully accepted by the local society in its activities and links, pointing to a geography of flavor. In an extraordinary way, the simplicity of Minas Gerais popular kitchen, the ora-pro-nóbis found at Pompéu its cultural niche and its geographical character, given that place an undreamed projection.

Keywords: Ora-pro-nóbis. Experience. Landscape. Flavor. Heritage.

¹ Doutor pela Universidade Estadual Paulista (UNESP), campus de Rio Claro. mm.netto@yahoo.com.br.
✉ Rua Traíras, 95, ap. 103, Carlos Prates, Belo Horizonte, MG. 30710-130.



INTRODUÇÃO

No vale do rio Sabará, na lendária serra de Sabarabuçu, atual serra da Piedade, encontra-se o povoado de Pompéu, onde se realiza anualmente o festival de ora-pro-nóbis. Em Pompéu, no distrito de Mestre Caetano, município de Sabará (MG), em meio à paisagem montanhosa recortada por seus vales, de onde delinea-se um visual encantador, e enigmático. A montanha vista do fundo do vale sempre deixará a imagem do desconhecido, do que há por detrás daquele ou do outro recorte, transbordante do rio, da serra e das lendas que remontam ao período colonial.

Assim, é a relação entre o imaginário da paisagem montanhosa e a culinária mineira, marcante e reconfortante, aliada à resistência local, a oportunidade, o afeto ao lugar e à tradição, marcados pela religiosidade, que faz deste lugar um patrimônio imaterial e cultural. Desta forma, a Geografia do sabor, por meios de valores culturais e mesmo econômicos pode apontar para formas concretas de sustentabilidade das comunidades por ela envolvidas. Numa terra onde sempre se reverenciou o sagrado, o ora-pro-nóbis com nome relativo ao religioso acabou por sagrar-se como um ícone da cultura local.

Segundo Gratão (2012, p. 36) “o sabor é essência impregnada de todas estas dimensões que envolvem a paisagem. Memória que brota da Terra manifesta do e no imaginário. Paisagem que resguarda a memória; se guarda expressa e revela”. Assim, a partir do conhecimento, da experiência e da intuição de Dona Maria Torres é que acontece atualmente em Pompéu, o festival gastronômico do ora-pro-nóbis. Gratão (2012, p. 36) salienta que “a paisagem é ela, uma extensão, uma relação entre o lugar e o homem que nela habita – que está nela”.

Numa história singular, a receita de Dona Maria foi completada com marreco, posteriormente com frangos e costelinha de porco, sabiamente combinados ao ora-pro-nóbis, gerando uma receita marcante e por certo mais uma a contribuir para a formidável culinária mineira. Esse saber vem da habitação na paisagem, com a qual interage e compõe sua lembrança, seus sentidos e significados, sua “**essência geográfica**”, no dizer de Gratão (2012), encontrando também sua fonte de existência.

No universo de dona Maria Torres, a paisagem familiar, a casa, o quintal, a cozinha, as verduras, tudo isso envolvido pela montanha que decora o horizonte. No restaurante contíguo à casa, o aroma que percorre o ambiente e seduz o visitante, em meio ao tilintar dos copos e pratos, o bater dos metais, o vaivém das panelas desperta e liberta o prazer de comer. As cores dos alimentos tornam o mosaico alimentar, ainda mais apetitoso, provocando alegria e satisfação. Oliveira (2012, p. 28) afirma que: “a experiência gustativa envolve, além do sabor, o cheiro, o som e a cor”. Com isso a autora salienta que se evoca a memória, o imaginário e a identidade; a essência da vida.

Beber e comer: alimentar-se! Segundo Claval (2007, p. 255): “não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos”. Para Claval, o relacionamento ecológico do homem com seu ambiente exprime-se diretamente no consumo alimentar, com os grãos, as hortaliças, as frutas, a carne e os laticínios das terras cultivadas ou das pastagens, ou fruto de colheitas; a pesca ou a caça, resultando na apropriação efetuada na fauna e/ou da flora natural.

A SERRA DE SABARABUÇU

À medida que a colonização avançava pelo litoral e planalto paulista, os indígenas repassavam informações e ensinavam caminhos, pelos

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
 Marcos Mergarejo Netto

quais os bandeirantes puderam fazer suas expedições, entre tantas coisas para a busca do ouro, da prata e das pedras preciosas. Entre essas histórias, segundo Andrade; Bastini (2011) havia aquela de uma “Grande Lagoa” no interior do Brasil, onde se encontravam imensas riquezas, ou seja, tudo que os paulistas e portugueses queriam, que povoava sua imaginação e seu interesse. As autoras afirmam que entre tanta imaginação sobressaia a lenda de que junto à lagoa, que se chamava Paraupava existia uma serra, denominada pelos indígenas de Sabarabuçu, ou serra que resplandece, a serra do ouro.

Andrade e Bastini (2011) apontam que a notícia da serra que resplandecia, ou Serra Resplandecente surge em 1550, em uma carta escrita por Felipe de Guillen, provedor da fazenda da Capitania de Porto Seguro, ao Rei D. João III, informando que índios disseram que viviam junto de um grande rio, o qual se encontrava próximo a uma serra, onde havia muito ouro e que a mesma resplandecia muito, chamando-a de Itaberaba-açu, Taberaboçu e Sabaraboçu. Essa serra resplandecente que os indígenas em sua língua chamavam Itaberabuçu, ou Taberabuçu, mais comumente Sabarabuçu passará a ser, por todo o século XVIII, o alvo das mais arrojadas expedições sertanistas. Costa (1997) coloca que Sabará seria etimologicamente do antigo *Tabará*, forma contrata de *Itabaraba*, *itabe-raba*, *itã-beraba*, a pedra reluzante, o cristal.

Objeto do imaginário popular, a serra de Sabarabuçu tornou-se conhecida desde o século XVII, por Lourenço Caetano Taques, o desbravador dos “Sertões de Caeté”, segundo Carta Régia de 23 de março de 1664. Com o nome atual de Serra da Piedade, a mesma Sabarabuçu está indiscutivelmente ligada às lendas das minas de prata e ouro, que desde o final do século XVI incentivaram os aventureiros mais arrojados que acreditavam que naquela latitude, a exemplo de Potosí, no Peru, havia abundância de prata.

Atualmente, a única construção histórica preservada é a Capela de Nossa Senhora da Piedade, localizada no topo da serra, tendo sua construção sido iniciada por volta de 1704 e concluída por volta de 1770. Alcançar essas terras não era tarefa fácil. Dardel (2011, p. 10) questiona a escala do homem, a medida de seu plano: “uma região montanhosa não é um obstáculo para toda uma região para a circulação dos homens?” Pelo que conquistou, o homem superou seus planos e sua escala venceu a montanha, com todos os seus obstáculos, diversos e severos, portanto a planície não foi tão vasta, a montanha não foi tão alta, apenas obstáculo ainda que extenuante. Pelo fato de localizar-se na região onde teve início o povoamento de Minas Gerais e, estar na mais importante região produtora de ouro, a Serra da Piedade, a Sabarabuçu, tornou-se um importante marco para todos que por ali passavam desde o século XVII, com registro até o século XIX, como dos viajantes naturalistas: Eschwege, Saint-Hilaire, Burton, Gardner, entre outros.

Distante de Belo Horizonte cerca de 30 km em linha reta, a Serra da Piedade é considerada um importantíssimo marco para a história de Minas Gerais e do Brasil, além de ter sido marcante referência visual para os primeiros viajantes da região. Segundo Bueno, “a serra da Piedade pode ser percebida como um microcosmo, pois nela se encontram, lado a lado e em integração, a montanha, os vales, as rochas e as formações vegetais do campo, da mata e do cerrado”.

Situada na unidade morfológica denominada Quadrilátero Ferrífero, no atual município de Caeté, a Serra da Piedade, segundo Bueno (1992) tem seu ponto culminante cotado em 1746m acima do nível do mar. Bueno (1992, p. 58) afirma que “no sentido norte-sul, o conjunto da Serra da Piedade estende-se por, aproximadamente, 2km, e, no sentido leste-oeste, por cerca de 4km, apresentando cerca de 500m de desnível do sopé ao ponto mais alto”. A autora aponta que, a

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
 Marcos Mergarejo Netto

Serra da Piedade apresenta vegetação típica de áreas elevadas e com as mesmas características da Serra do Curral, no entanto, com maior preservação. Ou seja, à medida que se sobe, as feições vegetacionais diminuem de porte, chegando ao topo com os campos de altitude ou campos rupestres em áreas cobertas de canga. Bueno (1992, p. 62) acrescenta que, “grosso modo”, o clima da região montanhosa da serra pode ser classificado como subtropical de altitude, com temperaturas inferiores a 18°C, em julho, podendo chegar inclusive a 0°C, no alto da serra. A pluviosidade por sua vez alcança um total acima de 1500mm anuais, com o período chuvoso correspondente ao verão. Bueno (1992, p. 64) afirma que em geral as chuvas são torrenciais e de curta duração, porém precipitam também as chuvas orogênicas, mais leves e de curta duração, em função da barreira montanhosa.

Passados mais de três séculos, a atividade mineradora ainda é importante na região, com a extração de ferro, sendo bastante agressiva ao meio ambiente. Além disto, a serra é atrativo turístico em decorrência de sua deslumbrante paisagem. Cosgrove (2004, p. 98) salienta que a paisagem é parte íntima da geografia humana, da cultura, das formas visíveis e suas composições. O autor afirma, no entanto, que a paisagem, de fato, é uma “maneira de ver”, a cena segundo uma harmonia de compor o mundo externo em uma unidade visual. Assim, para Cosgrove (2004, p. 100): “a paisagem é um conceito unicamente valioso para uma geografia efetivamente humana”. Afirma o autor que, a paisagem também lembra que a geografia está em toda parte; seja uma fonte de beleza ou por um aspecto desagradável, por acertos ou por erros, trazendo alegria ou sofrimento, ganhos e perdas.

Além disto, o topo da serra também abriga o Observatório Astronômico da UFMG e radares do CINDACTA (Centro Integrado de Defesa Aérea e Controle de Tráfego Aéreo), que controlam o espaço aéreo da região, o aspecto dominante na serra é o religioso, através do

santuário de Nossa Senhora da Piedade, padroeira do estado de Minas Gerais, que se tornou local tradicional de romarias e está vinculado a muitas lendas. Duarte (2004) afirma que não há dúvida de que a serra de Sabarabuçu, ou serra da Piedade é por si só um monumento singular. Tanto que, em setembro de 1956, o IPHAN resolve tombar como patrimônio nacional, o Conjunto Arquitetônico e Paisagístico do Santuário de Nossa Senhora da Piedade.

A esse respeito, Berque (2004, p. 85) é categórico em afirmar que: “como marca, a paisagem pode e deve ser descrita e inventariada”. São numerosos, segundo o autor, os instrumentos metodológicos para essa tarefa e em contínuo aprimoramento. Assim sendo, as formas e conjuntos de formas da paisagem podem ser quantificados estatisticamente, sendo que a devida análise e articulação desses dados poderão servir a relações de associação e exclusão, dentre outras. Berque (2004) também aponta como uma das vias possíveis, nesse sentido: a semiótica dos lugares, assim como a entende Pierre Boudon. Portanto, qualquer que seja o modo geográfico, tanto humano quanto físico, o ponto de partida continua, aponta Berque, para a descrição da paisagem, sendo explicada pela abstração, pela mudança de escala no espaço, ou no tempo, pela explicação histórica e geológica (BERQUE, 2004, p. 85).

O ORA-PRO-NÓBIS

O nome ora-pro-nóbis, do latim *ora pro nobis*, resposta de uma ladainha religiosa, significando “rogai por nós”. A planta apresenta-se na forma arbustiva ou trepadeira, intensamente armado de acúleos (espinhos), e pertencente à família das cactáceas (*Peireskia aculeata*), que se caracteriza pela presença de nítidas folhas suculentas, com flores de cor rosada ou branca e cujos frutos são pequenas bagas

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
 Marcos Mergarejo Netto

amarelas, insípidas. O ora-pro-nóbis é muito utilizado como cerca viva, por causa dos espinhos e, pouco explorada comercialmente, embora se reproduza na maioria dos solos. Ou melhor, é praticamente inexplorada, tendo-se em vista os inúmeros meios econômicos que a planta pode oferecer.

Segundo Vieira (2011, p. 17), o nome científico da planta, *Peireskia aculeata*, é a designação do gênero *Cactácea* em homenagem ao astrônomo e botânico francês Nicolas Claude Fabri de Peiresc (1580-1637). *Aculeata* vem do latim e significa dotada de espinhos ou agulhas. Ocorrendo em toda zona intertropical das Américas, encontram-se variedades nativas dessa hortaliça perene, rústica e resistente à seca, desde a Flórida, nos Estados Unidos, à região sudeste do Brasil. Noutros países a ora-pro-nóbis tem diferentes nomes populares: em Cuba é “ramo de noiva”; na Venezuela é “guamacho”; no México é “bugambilia”.

Segundo Mathias (2010), sob consultoria de Nuno R. Madeira (Pesquisador da EMBRAPA Hortaliças) e Georgeton S. R. Silveira (Extensionista da EMATER/MG), por ser rústica, onde se planta, nasce o ora-pro-nóbis. Quando cresce, serve de proteção, como cerca viva e alimento. Repleta de flores, ainda deixa o ambiente mais bonito. Como hortaliça a ora-pro-nóbis (*Peireskia aculeata*) oferece múltiplos benefícios ao ser humano, o que seria motivo suficiente para a escolha de seu nome popular. Segundo Fonseca (2011), o que se conta é que o ora-pro-nóbis há muito era consumido pelos moradores. Como ele nascia principalmente por sobre os muros da igreja, era “furtado” enquanto o padre rezava a ladainha do ora-pro-nóbis (rogai por nós) e dele não podia tomar conta, apesar de proibir sua colheita. Daí, a planta ficou conhecida como a hora do ora-pro-nóbis. Depois de colhida, seria preparada para o almoço. O autor afirma que *ora-pro-nóbis* é uma frase em latim nem sempre facilmente assimilada. Por

isso, pode ser comum encontrar derivações dela, sendo por vezes chamada “lobrobó” ou “orabrobó”.

O ora-pro-nóbis, na medicina popular, é indicada para aliviar processos inflamatórios e na recuperação da pele em casos de queimadura, além de possuir altos percentuais de ferro e proteína. Mas na culinária é que a verdura pontifica. O frango caipira com ora-pro-nóbis é prato tradicional da culinária mineira, servido cotidianamente nas cidades históricas do Estado, como Diamantina, Tiradentes, São João Del Rey e Sabará, onde anualmente há um festival da hortaliça. Isso significa que há uma apropriação do turismo sobre o prato típico, o que remete à sua valorização econômica e, embora não seja comum sua comercialização *in natura*, dá outro status à planta. Ou seja, o ora-pro-nóbis embora um antigo conhecido da população ganhou valor novo, obtendo uma condição de originalidade, um sabor de novidade.

Para Dubos (1981, p. 74), embora muitas das intervenções humanas na natureza sejam frequentemente destrutivas; outras revelaram potencialidades naturais que poderiam ter permanecido ocultas em seu estado selvagem, atentando-se para o fato de que o ora-pro-nóbis é nativo. Desta forma, é válido identificar tais elementos, aumentando a diversidade da Terra, tornando-a um lugar mais agradável à vida humana. Segundo Claval (2007, p. 255), em boa parte os produtos oferecidos pela natureza, não são próprios ao consumo. Segundo Rekovvsky (2013, p. 17), “não são todas as espécies aptas ao consumo que são incorporadas à cozinha.” A autora afirma que “o modo como o ser humano se alimenta depende do que aprendeu com os seus semelhantes, dos alimentos e da cozinha, enquanto linguagem socialmente construída e compartilhada.” Assim, Rekovvsky (2013) salienta que há um gosto por trás disso tudo, com a tendência de se preferir o que é familiar e também das escolhas pessoais.

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
Marcos Mergarejo Netto

Então o homem imaginou uma variada gama de técnicas para adaptar esses produtos e produzi-los adequada e abundantemente, transformando-os em apetitosos; para tanto o homem apropria-se dos materiais e equipamentos e da cultura transmitida. Assim, é fato que o homem se torne dono de parte do mundo natural. Montanari (2008, p. 22) afirma que esse pertencimento permite ao homem declarar-se fora da dependência total em que viveu, ou melhor, imaginava ter sempre vivido. O autor salienta que não se pode duvidar de que o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma cultura.

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ORA-PRO-NÓBIS DE POMPÉU, SABARÁ/MG

A história do festival do ora-pro-nóbis é, no mínimo, curiosa. Dona Maria Torres, moradora de Pompéu e conhecida por seus dotes culinários, um belo dia recebe uma visita inusitada, que alterou os destinos daquela família e do povoado. O saber culinário de Dona Maria, sem dúvida, é fruto de sua memória e experiência, pela qual construiu sua existência, ao lado de sua família. Para Tuan (1983, p. 9), “experiência é um termo que abrange as diferentes maneiras através das quais uma pessoa conhece e constrói a realidade.” O autor salienta que essas maneiras são variadas e alcançam os sentidos de forma direta ou indireta, apontando para o olfato, o paladar e o tato, sem dúvida inerente à culinária. A grande escola de Dona Maria Torres foi sua vida de trabalho para cuidar da família e Tuan (1983, p. 10) ensina que “a experiência implica a capacidade de aprender a partir da própria vivência.”

Silas Fonseca, filho de Dona Maria relata com riqueza de detalhes toda essa história em um livro de sua autoria. Segundo Fonseca (2011,

p. 77) tudo começou quando, não se sabe de onde, veio bater à porta de Dona Maria Torres um cidadão argentino de nome Hernandez acompanhado de sua família. Disseram que gostariam que Dona Maria lhes preparasse um almoço. O que foi feito e, com o que se regalaram, incluindo a sobremesa com o tradicional queijo e um bom doce caseiro. Após o almoço e ao cabo de abundantes elogios, num complexo portuñol, Dona Maria sentiu-se envaidecida, convidando-os a retornar e nem cobrou pela refeição.

Assim, começaram a frequentar a casa de Dona Maria, cada vez mais amiude e sempre traziam algum “agrado”. Coisas, a título de participação nas despesas do almoço e da estadia. Segundo Fonseca (2011, p. 77), “certo dia, enquanto palitava os dentes, Hernandez teve lá uma ideia que considerou brilhante”. A ideia era de criar marrecos no sítio de Dona Maria Torres. A proposta consistia em trazer cerca de duas dúzias de marrequinhas para serem consumidos ao longo do tempo, quando frequentassem o sítio. Hernandez acrescentou que bancaria a alimentação dos marrecos e assim seria sua contribuição ao almoço dominical.

Fonseca (2011) afirma que mesmo não achando muita graça na proposta, e com hesitação, Dona Maria aceitou, ainda que, ao contrário de cozinhar, para criar marrecos, Dona Maria não tinha qualquer experiência. Na semana seguinte uma camionete abarrotada de caixas de papelão com cerca de 1500 marrequinhas foi descarregada no sítio. Foi um desespero só, mas a animação de Hernandez era estupenda! Dona Maria reuniu os filhos, para não tomar a decisão sozinha, mas, ao final das contas, os bichinhos acabaram por ser instalados. “Toda semana Hernandez aparecia com a mulher e o filho trazendo ração e remédios pra criação” (FONSECA, 2011, p. 78). Entretanto, passado algum tempo, Hernandez não apareceu mais e permaneceu sumido

até que foi encontrado em precária situação financeira, por problemas na empresa de sua propriedade.

Bateu o desespero. A ração, quando tinha era pouca e outras formas de alimentá-los foram sendo quase que inventadas, pois os marrecos reclamavam o dia inteiro e emagreciam. Assim, tornaram-se moedas de troca. Fonseca (2011, p. 79) afirma que Dona Maria orientava a utilizar os marrecos para pagar a passagem na condução que levava à cidade, bem como também trocava alguns marrecos por hortaliças e/ou frutas, para alimentar o bando. Segundo o autor, alguns cartazes foram feitos com a seguinte oferta: “Vendem-se marrecos a prazo. Cz\$ 1,00 cada. Comprando um, você ganha outro na hora”. Havia também os oportunistas, aponta Fonseca (2011, p. 81): “um engenheiro agrônomo da Prefeitura, que adquiriu 150 marrecos a prazo, aliás, prazo esse que se estende até a presente data, uma vez que o mesmo sumiu sem assumir a dívida”. Cada comadre que visitasse Dona Maria, não saía sem um casal de marrecos em cada mão. Assim, foram reduzidos à metade.

Então, nas palavras de Fonseca (2011), a Providência Divina quis que dona Maria fosse convidada a instalar uma barraca de tira-gosto, na praça de Sabará, durante o 1º Festival da Cachaça de Sabará, em 1986. Inicialmente, desorientada sobre o que fazer, quase desistiu do convite, quando se lembrou dos marrecos e do ora-pro-nóbis em grande fartura que havia em seu sítio, então concluiu: “ORA-PRO-NÓBIS COM MARRECO!” Então, mãos à obra! Segundo Claval (2007, p. 275) o ato de cozinhar é submeter um ou vários gêneros alimentares a transformações químicas. Misturar esses ingredientes depende da habilidade e experiência de quem conduz essas modificações, em geral induzidas pelo calor, pela fumaça e pelo frio, ou seja, no conhecimento necessário para proceder às misturas e vigiar o cozimento. Para Fournier (2009, p. 161), a cozinha é uma soma de técnicas, um conjunto

de regras, uma afirmação de uma identidade cultural, aproveitando para nutrir-se do que o ambiente ao redor possa oferecer, ou pelas exigências do padrão de consumo alimentar existente. Tudo isso se resumia no conhecimento que Dona Maria Torres dispunha e colocou em prática. Acrescente-se a isso o fato que Fournier (2009, p. 161) afirma que a cozinha se tornou de tal forma complexa que “em vão buscaríamos, em todo o mundo contemporâneo, uma cozinha que não seja fruto de um cruzamento de culturas”. O que, no caso brasileiro poderia ser chamado de um sincretismo culinário, a saber, a fusão das cozinhas europeia, indígena e africana.

No primeiro dia do festival, Dona Maria talvez não acreditando em si própria levou apenas trinta marrecos preparados com ora-pro-nóbis, nada sobrando. No sábado e domingo, a barraca de Dona Maria permaneceu lotada e foram vendidos nos dois dias cerca de quatrocentos marrecos, não havendo tempo para preparar mais. A originalidade do prato foi o ponto alto da festa e Dona Maria recebeu muitos elogios, também pelo sabor da iguaria. Não acreditar em si própria, provavelmente fosse parte da insegurança advinda dos problemas pelos quais passava para administrar as contas da família. Para tanto, era necessário arriscar, aventurar-se no desconhecido e experimentar o incerto, assim como Tuan (1983, p. 10) exprime “experenciar é vencer os perigos”. Todavia, arriscar costuma ser perfeito, pois a vitória fica com melhor sabor, mais saudável. Segundo o autor, o indivíduo é compelido a repetir o risco e enfrentar novamente o perigo para se tornar um experto. No fundo é uma paixão, talvez possa ser também uma necessidade, mas como salienta Tuan, a paixão é um símbolo de força mental.

Dessa forma, como afirma Fonseca (2011, p. 82) o nome da família foi honrado e limpo, com o pagamento de todas as despesas. Restando pouco mais de cem marrecos no quintal, os mesmos passaram a

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
 Marcos Mergarejo Netto

ser alimentados com esmero, para aguardar o próximo festival, que seria o Festival Cultural de Sabará, para o qual o prefeito da cidade pessoalmente convidou Dona Maria com seu original: “marreco com ora-pro-nóbis”. Entretanto, neste festival, não havia marreco suficiente para atender à demanda, apelando então para os frangos, que não fizeram menor sucesso. Na Praça Melo Viana, em Sabará, a barraca de Dona Maria era ponto obrigatório para degustação do melhor sabor.

Começava a se delinear todo um processo de construção cultural. Segundo McDowell (1996, p. 161) “cultura é um conjunto de ideias, hábitos e crenças que dá forma às ações das pessoas e à sua produção de artefatos materiais, incluindo a paisagem e o ambiente construído”. Assim, a partir do antigo hábito do consumo de ora-pro-nóbis na alimentação, estaria para iniciar uma mudança de comportamento que influenciaria sobremaneira o culto gastronômico já existente em Sabará. Para Claval (2007, p. 63) “a cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos”. Assim, o autor complementa que a cultura é transmitida por herança, por gerações sucedâneas, também não é imutável e se transforma, principalmente sob o efeito das iniciativas ou inovações, que vez por outra florescem.

Aconteceu que a utilização do ora-pro-nóbis contagiou e passou a ser prato obrigatório em todas as festividades. Inicialmente os donos de restaurantes da cidade pensaram ser um modismo, mas logo constataram que a verdura veio para ficar e trataram de incluir em seus cardápios. Com isso, Pompéu também entrou no mapa da gastronomia sabarense e, nos fins de semana passou a haver um grande fluxo de famílias em busca do famoso ora-pro-nóbis com marreco. Não havia mais marrecos e a varanda da casa não comportava ser um restaurante. Foi quando todo aquele movimento fez com que a família se reunisse e, aproveitando um cômodo perto do secular moinho

d’água que havia no sítio, foi instalado um restaurante que ganhou o nome de “Moinho d’Água”. Fonseca (2011, p. 83) afirma que, em dois anos, o restaurante atraía um público de mais de trezentas pessoas nos sábados e domingos. Ali a sensorialidade gustativa acontece em sua forma mais natural, no comer. Todos queriam degustar o ora-pro-nóbis com frango ou costelinha e ouvir a história de “Dona Maria dos Marrecos”.

Em nome do ora-pro-nóbis, outros restaurantes surgiram em Pompéu e a fama do povoado foi aumentando até que em 1997, o então prefeito Wander Borges compreendeu a importância desse movimento e convidou Dona Maria Torres e a comunidade de Pompéu para serem parceiras na criação do Festival do Ora-pro-nóbis de Sabará. Assim, no primeiro fim de semana de maio daquele ano, o festival foi realizado com resultados além do esperado, sendo que, a cada ano a festa atrai mais gente. Fonseca (2011, p. 82) lembra que o Hernandez sumiu e, talvez nem sonhe com o que provocou com seus marrecos, ou seja, ter sido o responsável pelo processo que culminou com o festival. O grande protagonista desta história é aquela verdura de folhas verdinhas e suculentas chamadas de ora-pro-nóbis que “desfila o seu sucesso absoluto nos palcos da gastronomia mineira.” (FONSECA, 2011, p. 82).

Montanari (2008, p. 66) afirma que “a centralidade das verduras é uma das características dominantes da cozinha popular”. Segundo o autor, as comidas pobres por excelência são as polentas e as sopas de cereais inferiores e de legumes, sobretudo pela necessidade de encher a barriga e garantir a sobrevivência diária. Entretanto, se o ora-pro-nóbis não fosse uma “boa” comida, certamente não estaria disseminada como um tradicional ingrediente comestível, assim como a taioba, a serralha, a mostarda, a couve, a capiçova, o cansanção, dentre outras verduras. Daí é importante salientar o que Montanari

(2008, p. 95) afirma: “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração”.

Segundo Fonseca (2011, p. 92), o festival do ora-pro-nóbis tornou-se a principal festa de Pompéu, superando a festa de Santo Antônio, o padroeiro local. São pessoas vindas em sua maior parte da região metropolitana de Belo Horizonte, mas também de outras partes de Minas Gerais e de outros Estados, todos para degustar o famoso ora-pro-nóbis. Desta forma, com o festival, o comércio local recebeu uma injeção em sua economia e cresceu. Segundo ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) (2004, p. 52), em Pompéu, há duas boas opções para se apreciar o ora-pro-nóbis: o restaurante Moinho d'Água, criado por Maria Fonseca das Torres e o restaurante Jotapê, fundado por Dona Maria Madalena. Ambas as Marias são personalidades no povoado, sendo as principais responsáveis pela divulgação do ora-pro-nóbis como iguaria tipicamente mineira. De qualquer forma, o festival, ainda que ocorra uma vez ao ano, constitui a principal fonte de renda de todas as entidades sociorreligiosas e esportivas de Pompéu, através de movimentos de barraquinhas franqueadas por ocasião do evento. Ainda, a ABRASEL (2004, p. 53), acrescenta que o restaurante Jotapê, iniciais de José Pinto, também batiza uma cachaça artesanal alambicada no mesmo terreno, junto ao restaurante e ganhadora de festivais em Sabará e Belo Horizonte. A cachaça Jotapê existe desde 1989 e possui o selo de qualidade da AMPAQ – Associação Mineira de Produtores de Aguardente de Qualidade.

Pompéu está distante sete quilômetros da sede do município, Sabará, funcionando como um bairro da cidade, embora administrativamente pertença a outro distrito, que não o sede. Segundo Barbosa (1995) o Arraial de Pompéu foi fundado nos primeiros anos do século XVIII pelo sertanista José Pompéu, um dos primeiros descobridores do ouro. Fica

à margem direita do Rio Sabará e é dotado de uma escola municipal, que atende toda a clientela do ensino fundamental. A população habita corredores de casas ao longo das estradas circundantes às colinas, bem como ao longo do leito do rio Sabará, afluente direto do famoso rio das Velhas. Fonseca (2011, p. 93) afirma que “pela sua localização geográfica, pela exuberância do seu paisagismo e pela vocação comunitária do seu povo, Pompéu é considerado um dos bairros com o melhor índice de qualidade de vida em Sabará”. Para Tuan (1980, p. 111), “o apego à terra do pequeno agricultor ou camponês é profundo. Conhecem a natureza porque ganham a vida com ela”. No caso de Pompéu, necessariamente a população não é camponesa, mas exerce um enorme afeto para com a natureza, procurando conhecê-la em suas particularidades locais, pois dali retira parte de sua subsistência, bem como constrói o seu bem estar, o bem viver. Para Csörgö (1998, p. 811), conhecer o território significa reencontrar sua memória. A autora salienta a especialidade culinária, no sentido em que esta coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal, tornando-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A montanha e o vale delimitam o lugar, ainda povoado a imaginação dos viventes, pelas lendas de imensas riquezas em ouro e pedras preciosas que abrigaria a serra de Sabarabuçu, próximo ao povoado de Pompéu. A paisagem está constituída para que a cozinha simples e tradicional de Sabará estabeleça a ligação entre o homem e a natureza, evocando a famosa culinária mineira. Gratão (2012, p. 34), afirma: “o sabor se põe à mesa em forma de paisagem - extensão

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
Marcos Mergarejo Netto

da Terra". Assim complementa: "não é o ato simples de comer que desperta o (nosso) interesse pelo sabor, mas o sentido da paisagem. O sentido de enraizamento que ela carrega no valor à Terra" (GRATÃO, 2012, p. 37). Importa sim o que a lembrança desperta, não importa qual seja o alimento.

Dessa forma, embora o ora-pro-nóbis seja, presumivelmente encontrado em qualquer parte do país, a história do Festival Gastronômico do Ora-pro-nóbis de Pompéu, em Sabará (MG), lhe concedeu destaque tornando-o uma cultura, apelando ao imaginário em que aquela verdura se encontra em Pompéu, não em outro lugar. Esse verdadeiro culto à gastronomia do ora-pro-nóbis tem incentivado a economia local, pois mesmo durante todo o ano e fora dos eventos que o notabilizam, o pequeno povoado vive em função dos restaurantes que recebem um extraordinário público, principalmente nos fins de semana. Além disto, outros eventos, como o Festival da Jabuticaba e da Cachaça acabam por manter o imaginário do sabor em Sabará, tornando o município, atualmente, mais conhecido pelos eventos gastronômicos, do que pelos seus belíssimos monumentos históricos, como a Igreja Nossa Senhora do Carmo, a Igreja de Nossa Senhora do Ó, a Igreja Nossa Senhora da Conceição, as ruínas inacabada Igreja de Nossa Senhora do Rosário, dentre outros monumentos do período colonial, dignos representantes do barroco mineiro.

De qualquer forma, o sentimento religioso se mantém extremamente forte. A começar pelo próprio nome da planta, que remete a uma oração. Ademais, não é segredo que a população sabarense é fortemente influenciada pelas festas religiosas, com o ponto alto na Semana Santa, com sua procissão das matracas, além do dia de Santo Antônio, no povoado de Santo Antônio da Roça Grande. Porém, se os monumentos históricos não mais convencem o turista a frequentar Sabará, a oportunidade turística gerada pelos festivais gastronômicos

tem sido uma boa solução econômica para a população sabarense, em que pese ao segundo plano que se mantém relegada a indústria do turismo, ainda que com esse riquíssimo patrimônio material e imaterial. ©

AGRADECIMENTOS

Agradecimentos a Maria Torres e Silas Fonseca pelas entrevistas e disponibilidade.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Caminhos do Sabor: A Estrada Real**. Belo Horizonte: Gutenberg/ABRASEL, 2004. 192p.

ANDRADE, Karylleila dos Santos; BASTINI, Carla Bastini. Paraupava e Sabarabuçu: estudo dos nomes. **Via Litterae**, Anápolis. v. 3, n. 2, jul/dez 2011, p. 303-313.

BARBOSA, Waldemar de Almeida. **Dicionário Histórico e Geográfico de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1995, 382 p.

BERQUE, Augustin. Paisagem-Marca, Paisagem-Matriz: Elementos da Problemática para uma Geografia Cultural. In: CORRÊA, Roberto Lobato & ROSENDAHL, Zeny (Orgs.). **Paisagem, Tempo e Cultura**. 2ª ed. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2004, p. 84-91.

BUENO, Maria Elizabeth Taitson, Geografia. In: DUARTE, Regina Horta (Coord.) **Serra da Piedade**. Belo Horizonte: CEMIG/UFMG, 1992, p. 57-75.

CLAVAL, Paul. **Geografia Cultural**. (Trad. Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta.) 3ª ed. Florianópolis: EDUFSC, 2007. 453p.

Ora-pro-nóbis em Pompéu: gastronomia na serra de Sabará/MG
Marcos Mergarejo Netto

COSGROVE, Denis. A Geografia Está em Toda Parte: Cultura e Simbolismo nas Paisagens Humanas. In: CORRÊA, Roberto Lobato & ROSENDAHL, Zeny (Orgs.) **Paisagem, Tempo e Cultura**. 2ª ed. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2004, p. 92-123.

COSTA, Joaquim Ribeiro. **Toponímia de Minas Gerais**. 2ª ed. Belo Horizonte: BDMG, 1997. 476p.

CSERGO, Julia. A Emergência das Cozinhas Regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) **História da Alimentação**. (Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira.) São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 806-824.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra: Natureza da Realidade Geográfica**. (Trad. Werther Holzer.) São Paulo: **Perspectiva**, 2011. 159p.

DUARTE, Regina Horta (Org.) **Serra da Piedade**. 2ª ed. Belo Horizonte: CEMIG, 2004.

DUBOS, René. Namorando a Terra. (Tradução de Maria Cristina Carnevale.) São Paulo: **EDUSP**, 1981. 150p.

FONSECA, Silas. Entrevista concedida a Marcos Mergarejo Netto. Maio/2013.

FONSECA, Silas. **O Pompéu do Ora-pro-nóbis**. Sabará: Estrela da Manhã, 2010. 111p.

FOURNIER, Dominique. A Cozinha da América e o Intercâmbio Colombiano. In: MONTANARI, Massimo. **O Mundo na Cozinha: História, Identidade, Trocas**. (Trad. Valéria Pereira da Silva.) São Paulo: Estação Liberdade; SENAC, 2009, p. 159 – 176.

GRATÃO, Lucia Helena Batista. Sabor e Paisagem à Luz de Bachelard. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, n. 1, Verão 2012, p. 30-41.

McDOWELL, Linda. A Transformação da Geografia Cultural. In: GREGORY, Derek, MARTIN, Ron; SMITH, Graham (Orgs.) **Geografia Humana: Sociedade, Espaço e Ciência Social**. (Trad. Mylanlsaack e revisão técnica Pedro Geiger.) Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 1996, p. 159-188.

MATHIAS, João. **Revista Globo Rural**, Edição 296, jun 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. (Trad. Letícia Martins de Andrade.) São Paulo: SENAC, 2008. 207p.

OLIVEIRA, Livia. Introdução: O Estudo do Sabor pela Geografia. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, n. 1, Verão 2012, p. 27-29.

REKOVVSKY, Carmen Janete. **A Geografia dos Restaurantes Alemães de Porto Alegre – RS**. 2013. 216p. Dissertação — Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, campus de Presidente Prudente. Presidente Prudente, 2013.

TORRES, Maria. Entrevista concedida a Marcos Mergarejo Netto. Julho/2013.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e Lugar: a perspectiva da experiência**. (Trad. Livia de Oliveira.) São Paulo: DIFEL, 1983. 250p.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia: Um Estudo da Percepção, Atitudes e Valores do Meio Ambiente**. (Trad. Livia de Oliveira.) São Paulo: DIFEL, 1980. 288p.

VIEIRA, João Félix. **Ora-pro-nóbis**. São Paulo: Clube de Autores, 2011. 86p.

Submetido em Outubro de 2013.

Revisado em Janeiro de 2014.

Aceito em Fevereiro de 2014.