

A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária

The brazilianess formation – the construction of modernist speech about culinary

Adriana Salay Leme¹

Rafaela Basso²

Resumo

O presente artigo pretende questionar os discursos responsáveis pela criação da 'culinária nacional'. Remontamos ao século XIX para entender as origens da 'nação brasileira', uma vez que o surgimento do movimento sobre a cozinha brasileira se deu concomitante a tal processo. Mas foco do artigo centra-se no Modernismo, já que teria sido ele o principal responsável pela formação da ideia de cozinha brasileira que temos até hoje. O objetivo é analisar o discurso sobre a construção da culinária brasileira presente na obra de quatro intelectuais daquele período que tinham a preocupação de valorizar o nacional em detrimento do estrangeiro: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo.

Palavras-Chave: Culinária; modernismo; nação, identidade

Abstract

This article is focused on the issues related to the creation of the 'national cuisine'. We go back to the nineteenth century to understand the origins of the 'Brazilian nation', since the emergence of a debate on the Brazilian cuisine at the same time this discourses was developing. However, the heart of the article evolves the Modernist movement, which was primarily responsible for the formation of the idea of a Brazilian cuisine as we know it nowadays. The idea is to analyze the speech on the construction of A Brazilian cuisine as we follow the work of four intellectuals of that

¹ Mestranda em História Social pela USP, é membro do C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo

² Doutoranda em História pela Unicamp, é membro do C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo

period who shared the concern of valuing the domestic tradition over the foreign: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre and Luis Câmara Cascudo.

Keywords: culinary, modernism, nation, identity

Atualmente, a celebração da cozinha brasileira, além de invadir a mídia com publicações de periódicos, cadernos especializados em jornais, programas de TV e internet, tem demarcado território na área acadêmica, proporcionando o aumento vertiginoso de teses e dissertações engajadas nos estudos das relações estabelecidas entre comida e vida social. Embora não seja de hoje que os historiadores tem-se interessado pelo tema, é nas últimas décadas que a alimentação vem deixando de ser um assunto meramente acessório para se constituir enquanto objeto de estudo propriamente dito. Tal interesse tem estimulado um diálogo cada vez mais interdisciplinar da História com profissionais de outras áreas, como antropólogos, sociólogos, etc. No entanto, independente da área de conhecimento em questão, percebe-se que uma indagação tem sido presente nos trabalhos daqueles que se dedicam ao tema no Brasil: “Como se deu a formação da culinária brasileira?”. Antes de nos engajarmos a responder tal questionamento, é necessário centrarmos nossa atenção sobre os discursos responsáveis pela criação da ‘culinária nacional’. E, para tanto, nos reportaremos ao momento fundamental da formação da ‘nação brasileira’, no final do século XIX.

A declaração da independência, em 1822, não trazia consigo a unidade cultural do território que futuramente viria a ser tornar o ‘Brasil’. No entanto, a partir deste movimento começaram a surgir às primeiras inquietações do que era nacional, ou seja, o mito do brasileiro. Essa necessidade mostrou-se eminente com a proclamação da República. Muitas das histórias que se contou, a partir de então, admitia uma unidade linguística, religiosa e de costumes, todas em torno do caráter nacional que não era ambíguo nem mutável.

As reivindicações por Estados Nações ganharam fôlego no século XIX, principalmente na Europa Ocidental. Ali, criou-se o mito de que os diferentes países sempre foram unidades distintas e estáveis que eram facilmente identificáveis por sua língua, religião, costumes e imagem nacional que, de forma alguma, era mutável (GEARY, 2005: 22). Até mesmo o termo nação, no sentido moderno da palavra, vem do século XVIII (HOBBSAWM, 1990: 13). Esses estudiosos, intelectuais e políticos não “criaram” uma imagem de nação sem partir de algo

palpável - eles pesquisaram e se basearam em fontes, tradições, crenças transmitidas pela oralidade, mesmo que imaginadas, tornam-se, assim, reais: “Os símbolos são eficientes quando se afirmam no interior de uma lógica comunitária efetiva de sentidos” (ANDERSON, 1983: 16). Assim, cria-se a imagem de que “identidade política e identidade cultural estão, e têm o direito de estar, unidas” (GEARY, 2005: 23).

No Brasil, um momento importante desta construção foi a criação do Instituto Histórico Geográfico Brasileiro, o IHGB, em 1839. Este lançou um concurso para a escrita da história nacional e o ganhador de tal concurso, Karl von Martius, nos apresentou a ideia de que a bandeira central do país seria a miscigenação. Aqui é exposto o mito das três raças - o Brasil seria composto pela mistura dos brancos, negros e índios. Naquele contexto, de acordo com Lilia Schwarcz, “Devia ser um ponto capital para o historiador reflexivo mostrar como no desenvolvimento sucessivo do Brasil se acham estabelecidas as condições para o aperfeiçoamento das três raças humanas” (SCHWARCZ, 1995: 47). Por trás desta ideia havia uma questão de fundo: “A raça era um elemento determinante na formação do povo brasileiro?”.

Segundo o autor Patrick Geary (2005: 30), esse movimento da formação das nações não é inventado do vazio. Ele é baseado em documentos, crenças e costumes preexistentes que são apropriados e tomados como gerais e homogêneos. Para ele, são três estágios desse processo - o primeiro em que há um estudo da língua, cultura e história de um povo feito por um grupo de intelectuais. No segundo estágio essas ideias são transmitidas desse núcleo para um grande público, para a sociedade. No último estágio, por fim, esse movimento nacional atinge seu apogeu, como status de “verdade”.

Neste sentido, nota-se que o surgimento do discurso sobre a cozinha brasileira se deu concomitante ao processo de formação do país enquanto uma nação. Era necessário criar tradições que unissem os diferentes povos, os quais habitavam o espaço geográfico que viria a ser conhecido como Brasil. Além da unidade política e geográfica, era necessário conciliar diversas tradições étnicas e culturais numa mesma estrutura política. A comida, tal como a religião e a língua, responderia ao mito da unidade, assim como nos mostra Carlos Alberto Dória (2009a: 10), no momento em que “uma nação se constitui, vários símbolos se articulam, materializando o seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como diretriz do trabalho criativo; a ele se dedicam especialmente os

intelectuais, peneirando o que entendem ser a “cultura do povo” (DÓRIA, 2009b: 11). Além de conciliar diversas práticas numa estrutura política que se expressa de modo centralizado, a construção da nação, segundo este sociólogo, no que diz respeito à comida, deveria ser pautada em uma tradição compartilhada por todos, sem contorno de classe ou etnia.

Assim como ocorreu com várias nações do mundo ocidental, a necessidade de construir essa tradição acabou, muitas vezes, passando por cima da diversidade das culturas e etnias que ocupavam o território brasileiro. Não podemos esquecer que, por aquela época, a construção do estado brasileiro se dava sobre o dilema de rompimento ou não de laços com a Europa. Manteríamos nossa ligação com o passado colonial ibérico ou construiríamos uma nação pautada em um novo modelo?

Neste contexto de profundas transformações políticas e econômicas, a procura da identidade brasileira como nação permeou os debates políticos e acadêmicos ao longo da passagem do século XIX para o século seguinte, atingindo o seu auge, durante a Primeira Guerra Mundial, quando o nacionalismo se exacerbou no país. Por esta época, foi cada vez mais patente a necessidade de tomar posse do território brasileiro e incitar uma maior consciência da nossa nação.

Tal nacionalismo extrapolou a esfera política, estendendo-se para outros campos, como o da cultura e veio a influenciar fortemente a primeira geração de artistas modernistas, constituídos por Anita Malfatti, Mário de Andrade, Tarsila do Amaral, Victor Brecheret entre outros. Da mesma forma, ele esteve presente em outros escritores e intelectuais que estavam posicionados no outro lado do discurso Modernista, como Monteiro Lobato, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. O próprio Mário de Andrade (1943: 253), protagonista do período, escreve em 1943: “Manifestado especialmente pela arte, mas manchando também com violência os costumes sociais e políticos, o movimento modernista foi o prenunciador, o preparador e por muitas vezes o criador de um estado de espírito nacional.”

Os artistas que integraram a semana de 1922 negavam os padrões ultrapassados da arte brasileira, procurando usar uma linguagem nova para se expressar. Para tanto, buscaram romper com o francesismo e parnasianismo, a fim de constituir uma arte nacional. A discussão sobre características de uma arte nacional foi uma das principais bandeiras deste movimento

que procurou se desvincular de uma arte erudita branca, européia, do colonizador. A proposta era, em contraponto, celebrar a miscigenação.

Os modernistas se empenharam na denúncia social e também na busca das origens do Brasil, e encontraram nas figuras dos índios, bandeirantes e negros, o modelo representativo do povo brasileiro que iria rebentar em suas telas e escritos. Lasar Segall, após se mudar definitivamente para o Brasil, procurou trabalhar em suas representações pictóricas as cores e traços típicos do Brasil. Já Tarsila do Amaral, tomou como temas mais significativos de seus quadros os seres, a flora e as formas tradicionais do país. Á procura do nacional, a pintora aliou formas de vanguarda ao colorido da decoração popular. Di Cavalcanti, por sua vez se engajaria em fazer uma arte brasileira mais espontânea, explorando em suas telas as paisagens do país, bem como as personagens mais típicas: as mulatas (BATISTA, 2012).

Embora a valorização do nacional, seja o principal alicerce do modernismo, ela não ficará restrita apenas ao seu grupo de artistas: a influência dos padrões europeus será questionada em todas as esferas da cultura brasileira, estando presente igualmente nos escritos dos intelectuais desta geração. E, obviamente, a cozinha, como umas das formas de expressão da cultura, não estaria fora do escopo destes intelectuais e acadêmicos.

Como nos mostra Carlos Alberto Dória (2009a: 7), o movimento modernista foi responsável pela formação da imagem da cozinha brasileira que entendemos atualmente. Ou seja, foi ele o responsável por criar o discurso sobre a culinária brasileira que teria surgido da contribuição do índio, negro e branco e que também se dividiria em cozinhas regionais. O amalgama das três raças seria um discurso coerente com a ideia de nação que o modernismo se propôs a construir. A comida, tal como o território e a unidade linguística, serviria para formar esta representação da nação. A ideia era criar “uma comunidade de sentido onde todos comem da mesma forma, mascarando diferenças e desigualdades (escravidão, etc.) e se opondo ao estrangeiro” (2013).

Nesta perspectiva do ‘mito nacional’, a culinária ‘genuinamente’ brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país. Tal proposta pode ser entrevista no livro **Ideias de Jeca Tatu** de Monteiro Lobato (1919: 135).

Oh não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha e milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo. Até o uso dessa língua que herdamos está em via de tornar-se ignomioso. Na altíssima roda já a repudiaram para uma idílica mancebia com o francês argelino. Que dirá o estrangeiro se nos pilhar a comer (que horror, meu Deus!) tutu com torresmo, esta vergonhosa pilanção regional, ou coisas semelhantes?

Apesar de o autor escrever sobre os hábitos da terra, defender um nacionalismo lobatiano, Monteiro Lobato não deixa escapar seu conservadorismo na distinção entre o que era elite e o que era popular. Percebemos claramente essa diferenciação entre Tia Nastácia e Dona Benta. A primeira era negra, cozinheira da casa e detentora do saber popular, aquele que não está escrito, que se aprende por mimetismo, no cotidiano. Ela era a representação do povo:

- Uma ideia que tive. Tia Nastácia é o povo. Tudo que o povo sabe e vai contando de um para o outro, ela deve saber. Estou com plano de espremer Tia Nastácia para tirar o leite do folclore que há nela.

Emília arregalou os olhos.

- Não está má a ideia, não, Pedrinho! Às vezes a gente tem muita coisa interessante em casa e nem percebe.

- As negras velhas - disse Pedrinho - são sempre muito sabidas. Mamãe conta de uma que era um verdadeiro dicionário de histórias folclóricas, uma de nome Esméria, que foi escrava de meu avô. Todas as noites ela sentava-se na varanda e desfiava histórias e mais histórias. Quem sabe se Tia Nastácia não é uma segunda Tia Esméria?
(LOBATO, 1937: 8)

Enquanto isso, a segunda, Dona Benta, senhora da casa e branca, era quem dominava o mundo letrado, da cozinha esporádica de farinha branca. Não por acaso que o primeiro grande livro de compilação de receitas para uso urbano, promovido justamente por Monteiro Lobato, se chamava Dona Benta e não Tia Nastácia, quem, de fato, cozinha em suas histórias (LEME, 2013). O livro pouco continha das receitas que eram feitas pela cozinheira, era o livro das ocasiões especiais. Lobato assume nessas duas personagens o olhar característico de sua obra. Apesar de chamar a atenção para a necessidade de se entender o cotidiano e a cultura popular e fazer uma crítica à elite que tenta se afastar do que lhe é originário, ele mantém o retrato dessa ruptura e a assume quando nomeia o livro como Dona Benta, fazendo a compilação daquelas receitas que também não pertencem a este cotidiano.

Os estudos de Fernand Braudel (1979: 147) sobre o luxo são esclarecedores para entender os mecanismos de distinção que a elite busca. O luxo – esse ardente desejo pela conquista do supérfluo – para o autor, é a expressão cabal de outro desejo: o de distinção social. Pouco importa a moda da época, que é de fato efêmera; o luxo continua e continuará existindo e representando “uma sempre eterna ‘luta de classes’”. “A conquista do supérfluo dá uma excitação espiritual maior do que a conquista do necessário. O homem é uma criatura do desejo e não uma criatura da necessidade.”³

Segundo Sidney Mintz (1996: 96), ao fazer esse movimento, as elites se aproximam e ficam mais parecidas entre si do que ao território que pertencem. Faz-se necessário então, quando se quer caracterizar práticas alimentares de um território, se voltar para os costumes populares. É digno de nota que, desde o XIX, os brasileiros, especialmente as elites, tinham a França como modelo de cultura a seguir, fato que se estendia à alimentação. Eles queriam ao máximo se distanciar dos costumes da terra, do povo. Tal postura será posta em cheque pela valorização da cultura brasileira miscigenada. Mário de Andrade, em **Paulicéia desvairada** de 1922 (1922: 31):

³ Braudel argumenta com a universalidade, falando dessas características que são próprias da espécie humana, mas ignora que conceitos e categorias são produtos sociais. As estruturas de Braudel dever-se-iam remeter apenas à sociedade européia, ocidental, com a consciência de que interpretar a própria sociedade com os próprios elementos conceituais é diferente de pensar que essas categorias podem ser usadas indiscriminadamente, sem ressalvas, para a interpretação de outras sociedades, muito distantes da ocidental. Afinal, as categorias de análise também são produtos históricos. Essa busca pela distinção pessoal através da posse e consumo de gêneros de que prescinde a sobrevivência, que se convencionou chamar luxo, é um elemento vindo do mundo europeu e que remete a práticas desse contexto. Nada pode garantir a um europeu, quando ele vê em outras sociedades e contextos históricos elementos familiares, que eles signifiquem para a outra cultura o mesmo que para si. (1970: 147).

Eu insulto o burguês-funesto!
O indigesto feijão com toucinho, dono das tradições!
Fora os que algarismam os amanhã!
Olha a vida dos nossos setembros!
Fará Sol? Choverá? Arlequinal!
Mas à chuva nos rosais
O êxtase fará sempre Sol!

Com tal preocupação em seu horizonte de trabalho, Mario de Andrade está inserido num projeto de preservação do patrimônio nacional e se empenha em uma grande pesquisa sobre arquitetura, usos e costumes da população, dentro os quais, a alimentação também está presente. As práticas alimentares permeiam parte importante da sua obra, principalmente no que tange à construção do arquétipo do brasileiro. Em **Macunaíma**, expoente deste movimento, encontramos diversos momentos em que o nosso anti-herói é narrado com alimentos e práticas atribuídos a este lado do Atlântico:

Nem bem teve seis anos deram água num chocalho pra ele e Macunaíma principiou falando como todos. E pediu pra mãe que largasse da mandioca ralando na cevadeira e levasse ele passear no mato. A mãe não quis porque não podia largar da mandioca não. Macunaíma choramingou dia inteiro. (ANDRADE, 1928: 88)

Como podemos ver, apesar de boa parte dos estudos colocarem Mário de Andrade e Monteiro Lobato em lados diferentes do movimento, eles também apresentam similitudes. Os dois estavam preocupados em estudar e mapear os costumes. O que os diferencia principalmente é o discurso desenvolvimentista de Lobato baseado nos moldes europeus e americanos enquanto Mário já está dentro do debate modernista que Lobato tanto censura. Enquadrado dentro do movimento regionalista, por falar principalmente dos hábitos do Vale do

Paraíba, ou pré-modernista, Monteiro Lobato critica a corrente modernista que aparece claramente no comentário sobre Anita Malfati:

Há duas espécies de artistas. Uma composta dos que vêm normalmente as coisas e em consequência disso fazem arte pura, guardando os eternos ritmos da vida, e adotados para a concretização das emoções estéticas, os processos clássicos dos grandes mestres. (...). A outra espécie é formada pelos que vêm anormalmente a natureza, e interpretam-na à luz de teorias efêmeras, sob a sugestão estrábica de escolas rebeldes, surgidas cá e lá como furúnculos da cultura excessiva. São produtos do cansaço e do sadismo de todos os períodos de decadência: são frutos de fins de estação, bichados ao nascedouro (LOBATO, 1917).

Embora o discurso sobre a construção da culinária brasileira como um amálgama das três raças tenha ganhado fôlego com o movimento modernista, ele terá maior repercussão, no campo das Ciências Sociais, com grandes expoentes como Luis da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Tais autores dedicaram suas obras à interpretação da sociedade brasileira e foram responsáveis pela fundação de um discurso sobre sua culinária. Como regionalista, Gilberto Freyre vai defender a cultura do Nordeste em oposição à industrialização pungente da região. Já Câmara Cascudo, potiguar, mesmo que sua temática parta do Nordeste, o coloca dentro da complexidade cultural do país. Sua amizade com Mario de Andrade não o faz necessariamente modernista, mas ele dialoga muito com este movimento. Em uma das correspondências, Mario escreve ao Cascudo sobre a crítica ao Lobato:

Não se amole muito com a chuçada que dei no Lobato. Ele estava carecendo por causa de um artigo besta que escreveu sobre nós. Nem por isso deixo de reconhecer o valor dele embora também reconheça e com raiva que ele não está fazendo valer bem o e a influência que tem (*apud* MORAES, 2010: 114).

O que podemos observar é que havia um diálogo claro entre os autores e a alimentação teria sido um tema significativo para compreensão da sociedade e a cultura do Brasil, num momento no qual os intelectuais brasileiros se voltavam para o nosso passado colonial a fim de pensarem o futuro do país.

Na obra, **O manifesto regionalista** de 1926, Gilberto Freyre dedicou várias passagens à temática da alimentação. É possível perceber que ele outorga à cozinha um elemento importante para a valorização do 'nacional'. Apesar disso, não podemos nos precipitar argumentando que ele defendia uma ideia de integração nacional, já que no texto ele valoriza especialmente a tradição do Nordeste, procurando mostrar a sua ampla contribuição para a economia e cultura brasileira. O manifesto foi escrito num momento de profundas transformações, decorrentes do processo de industrialização e urbanização que atingira várias regiões do país. Desta forma, é possível vislumbrar, a preocupação de Gilberto Freyre com a descaracterização da cultura nordestina e a perda da importância política da região, frente à constituição da região Sudeste como principal centro político-econômico do país.

Nas palavras do folclorista, o “nordeste tem o direito de considerar-se uma região que já grandemente contribuiu para dar à cultura ou à civilização brasileira autenticidade e originalidade e não apenas doçura ou tempero.” (FREYRE, 1926). A alimentação, portanto, é usada como um elo com esta tradição que estaria se perdendo, a saber: um elemento de resgate do valor ao passado histórico da região. Nota-se que o autor, defende que há no país regiões culinárias de destaque: a baiana, a nordestina e a mineira. Ao lado destas se acrescentariam outras tradições culinárias menos importantes: região do extremo norte, a fluminense e norte-paulista, a região gaúcha e o sertão. Tais regiões receberiam cada uma, em diferentes graus de proporções, as influências étnicas de vários povos, em especial dos ameríndios, africanos e portugueses. Mas, ele não deixa de argumentar que onde melhor essas influências se equilibraram foi “na cozinha do Nordeste agrário onde não há nem excesso português como na capital do Brasil nem excesso africano como na Bahia nem quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte, porém o equilíbrio. O equilíbrio que Joaquim Nabuco atribuía à própria natureza pernambucana” (FREYRE, 1926).

Assim, não visualizamos nesta obra uma preocupação com o 'nacionalismo culinário', propriamente dito, uma vez que, para Gilberto Freyre, a cozinha nacional não passaria de uma somatória das várias cozinhas regionais. E deste conjunto, não podemos deixar de notar o destaque para a nordestina. No entanto, para celebrar tal cozinha, o autor faz referências ao tempo da escravidão, ao qual ele constantemente elogia. Percebe-se no presente escrito, que ele busca trazer à tona as doces lembranças dos meninos criados nos engenhos, que estavam acostumados a terem em suas mesas,

“vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta. Já quase não há casa em que dia de aniversário na família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro.” (FREYRE, 1926)

Ao narrar tais memórias gustativas de um tempo idílico, percebe-se como Gilberto Freyre esquece a escravidão e a violência existente por trás deste sistema, que só traria fartura e abundância exclusivamente para “uma doce aristocracia de maneiras de gostos, de modos de viver e de sentir, tornada possível pela produção e exportação de um mascavo tão internacionalmente famoso (...)” (FREYRE, 1926).

O perigo do francesismo, ou melhor, do estrangeirismo, que tanto atormentava os modernistas, também é um dos assuntos abordados no **Manifesto**, já que, ao lado da crítica à influência francesa na alimentação, vislumbra-se também um descontentamento com o crescente aumento da presença norte-americana neste âmbito, como fica evidente neste excerto: “são as muitas cozinheiras boas, pretas, pardas, morenas, brancas, que ainda existem por este Nordeste; que não se deixam corromper pela cozinha francesa nem pela indústria norte-americana das conservas” (FREYRE, 1926). O que está por trás desta cruzada contra o estrangeirismo era o medo da perda da tradição culinária, que ele argumentara estar ocorrendo em sua época, com a crescente modernização dos centros urbanos. Depois de permanecer na Europa durante três anos, ao retornar ao Brasil, reclama “um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos

cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada” (FREYRE, 1926).

Já em **Casa Grande e Senzala**, Gilberto Freyre vai nos apresentar uma análise do cotidiano brasileiro na época da escravidão, com a pretensão de colocar um ponto final na discussão sobre a hierarquia das raças na formação da sociedade brasileira. Neste contexto, no campo da alimentação, também nos deparamos neste livro com a ideia simplista de que índios, negros e brancos construíram num só amálgama a cozinha brasileira. A análise sobre a alimentação brasileira presente em **Casa Grande e Senzala**, conforme apontado por Leila Algranti mantém relação com a interpretação de Freyre a respeito da colonização portuguesa, na qual ele destacou a capacidade de aclimação do colonizador à nova terra (ALGRANTI, 2007: 4). Para o autor, o sucesso do empreendimento colonial deveu-se, entre outras coisas, à grande capacidade de aclimação do português à cultura local. No que diz respeito à culinária, Gilberto Freyre “defendeu a ideia de que o adventício mudou quase que radicalmente seu regime alimentar em favor da adoção de produtos e hábitos dos naturais da terra” (BASSO, 2012: 10-11).

Além disso, o tema da alimentação integrou “o modelo analítico de Gilberto Freyre acerca da economia monocultora, no qual ele argumentou que o sistema escravocrata e latifundiário de produção acabaria trazendo consequências negativas para a dieta alimentar da maioria da população colonial” (BASSO, 2012: 10). A economia latifundiária, o abandono da agricultura de subsistência, além das condições geológicas e meteorológicas, acabariam marcando o regime alimentar dos colonos brasileiros pela instabilidade, deficiência e escassez (FREYRE, 1981: 32).

Tanto em **Manifesto Regionalista** como em **Casa Grande e Senzala** é possível visualizar como Gilberto Freyre se empenha em tratar as contribuições do índio, negro e branco da mesma forma, como se não houvesse hierarquia real entre elas. Embora, perceba-se que as contribuições são tomadas como equivalentes, ele não deixa de dar um maior destaque àquela da cultura africana, conforme se visualiza no trecho abaixo:

(...) a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente os vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através de seu regime alimentar melhor

equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui durante a escravidão (FREYRE, 1933: 44).

Conforme nos mostra Leila Algranti (2007: 4), o autor argumentou que a influência africana se fez presente

não só nas técnicas e processamento dos alimentos em vários pratos, mas também nos temperos utilizados, nos doces e nas sobremesas. Enfim, uma cozinha colonial que denominou de afro-brasileira, a qual teria se prolongado até a independência, quando se iniciaria o processo de desafricanização, em função da maior participação dos imigrantes estrangeiros nas práticas alimentares dos brasileiros.

Mas, frente a tal quadro, uma pergunta nos vem à tona: “Como se pode falar que os escravos se alimentavam melhor que os homens livres, se eles não tinham liberdade de escolha?” (DÓRIA, 2009a: 45). Não podemos esquecer que eram os senhores que determinavam a dieta dos escravos africanos, exercendo, portanto, um poder seletivo sobre ela, tal como fizeram com os indígenas.

A situação de degrado, a que estavam sujeitos, teria feito com que eles fossem forçados a abandonar a dieta à qual estavam acostumados:

o negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de ser artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz de custo da sua alimentação e de ideias sobre força e longevidade. O que marca a dinâmica alimentar colonial é a fome, não o cenário idílico, paradisíaco, de oferta ilimitada, fundada na natureza pródiga (DÓRIA, 2009a: 47).

Outro autor importante neste momento é Luis da Câmara Cascudo. Pesquisador de fôlego, com uma extensa obra sobre folclore, costumes e diversas expressões, o autor publica o primeiro livro de referência sobre alimentação no país - **História da Alimentação no Brasil** -

produzida, anos depois, em 1967. É sabido que, se por um lado, ele demorou por volta de vinte anos para escrever este livro, por outro, já havia produzido outros textos, como a **Antologia do Folclore Brasileiro**, com a primeira edição em 1944, o que o coloca dentro do contexto Modernista.

A obra **História da Alimentação no Brasil** pode ser considerada o primeiro grande trabalho dedicado a entender a formação da alimentação brasileira, fundada nestas três contribuições: o índio com seu cardápio, o africano com sua dieta e o português com a ementa. Aqui, ele defende que a culinária estaria baseada em torno de uma matriz étnica – tipificada pelo português, indígena e africano. É digno de nota que outro livro foi publicado anteriormente com a tentativa de compilar algumas receitas ditas brasileiras, **o Cozinheiro Nacional**, anônimo. Mas ele era “quase uma obra de ficção” (DÓRIA, 2009a: 27), tentando adaptar os ingredientes à forma francesa de cozinhar.

Através de uma vasta compilação bibliográfica e etnográfica, com o uso de fontes eruditas e populares, o folclorista foi responsável por fundar um discurso sobre a culinária brasileira, através de um recorte étnico. Tal recorte nos dá uma pista de como Câmara Cascudo irá abordar os três pilares da alimentação brasileira, atribuindo aos portugueses o comando central desta formação, ao indígena o fornecimento daquilo que sabia sobre a terra que habitava, com novos produtos e algumas técnicas, e ao africano, por fim, o fornecimento de basicamente alguns ingredientes. Desta forma, embora houvesse uma preocupação em suprimir hierarquias, visualiza-se um maior destaque à ementa portuguesa. De acordo com a ótica do autor, ao longo dos séculos, a alimentação brasileira se formava através da junção de receitas de base europeias que se transformavam pela substituição de produtos nativos e africanos.

Como era de se esperar para a época, Câmara Cascudo, assim como Gilberto Freyre, não estava preocupado com as diferenças e conflitos e sim em explicar a formação da unidade. Ou seja, a alimentação brasileira nasceria como uma soma de contribuições étnicas, através de uma generalização de hábitos de comer e técnicas de preparo de índios, negros e brancos. A culinária brasileira surge como uma soma de contribuições étnicas, generalização de hábitos de comer e técnicas de preparo de índios, negros e brancos.

Em um momento em que se buscava identificar o que era nacional e se distanciar da imagem europeia, essas produções serviram de forma geral, assim como os quadros de Anita

Malfatti, para pintar uma imagem de Brasil. Porém sabemos que elas são uma simplificação e caracterização da multiplicidade de práticas culinárias que não obedecem a divisões políticas rígidas e, muito menos, estão espalhadas de forma uniforme no território brasileiro. É um discurso falacioso, o qual deixa de lado uma diversidade de produtos e saberes, que vão muito mais além da unidade construída a partir do tripé étnico.

Logo, buscou-se neste trabalho questionar a criação de um discurso sobre a culinária brasileira que foi responsável por cristalizar uma imagem pacífica, onde brancos, índios e negros teriam contribuído de um só amalgama para a sua constituição. Se por um lado este modelo é reducionista ao colocar em uma só cultura toda a complexidade dos povos indígenas que aqui habitavam e dos africanos que para cá vieram, por outro, o mito tripartite esquece também outras imigrações, como os japoneses, alemães e as diversas influências que formaram um quadro mais complexo que esta imagem rígida é incapaz de dar conta.

Por outro lado, não raro, a cozinha brasileira se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais, como, por exemplo, a nordestina ou a mineira. No entanto, estes estereótipos também são fabricados e reducionistas. No caso da cozinha mineira, trata-se de um projeto do governo de Minas Gerais, da década de 1970, para promover práticas que, na verdade, estão presente também na região que compreende o norte de São Paulo.

Precisamos, portanto, ter em mente que há, na verdade, um quadro muito mais complexo do que nos é apresentado. Assim, para entendermos a cozinha brasileira, temos que saber que ela tem uma história, a qual compreende uma diversidade de produtos, geografias e influências. Um discurso que prega uma cozinha pura e estática é falacioso. Não passa de uma fabricação a serviço muito mais de um projeto turístico do que ao estudo e exercício dos saberes culinários.

Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. "História e cultura da alimentação na América Portuguesa – tradição e mudanças (uma análise historiográfica)". **I Colóquio de história e cultura da alimentação: saber e sabor – história, comida, identidade**, Universidade Federal do Paraná, agosto de 2007. Texto cedido pela autora.

ANDERSON, Benedict (1983). **Comunidades Imaginadas. Reflexões sobre a origem e a expansão do Nacionalismo**. Lisboa: edições 70, 2005.

ANDRADE, Mário (1943). **Aspectos da literatura brasileira**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2002.

_____. (1922) **Paulicéia desvairada**. São Paulo: EDUSP, 2003.

_____. (1928) **Macunaíma**. São Paulo: Agir, 2008.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: Uma civilização do milho? (1650-1750)**. Dissertação de Mestrado. IFCH/Unicamp, 2012.

BATISTA, Marta Rossetti. **Escritos sobre arte e modernismo brasileiro**. São Paulo: Prata Design, 2012.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material e Capitalismo. Séculos XV-XVIII**. Lisboa: Cosmos, 1979. Tomo I

CASCUDO, Luis da Câmara (1967). **História da alimentação no Brasil**. 3ªed. São Paulo: Global, 2004. p. 15

_____. (1944) **Antologia do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001.

Cozinheiro Nacional. São Paulo: Editora do SENAC/Ateliê, 2008

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009a.

_____. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo, SENAC, 2009b.

FREYRE, Gilberto (1926). **Manifesto regionalista**. Comentário: Antônio Dimas (USP). Disponível on-line em <http://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf>. Acesso dia 12/03/2013.

_____. (1933) **Casa grande e senzala**. 21ª ed. Rio de Janeiro/Brasília: Livraria José Olympio Editora, 1981.

GEARY, Patrick J. **O mito das nações: a invenção do nacionalismo**. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo. "A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo" in **Revista de Estudos Históricos**, CPDOC/FGV, São Paulo, Vol. 1 nº 33, p.p. 40-55, 2004.

HOBSBAWM, Eric J. **Nações e Nacionalismos desde 1780**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990. p. 13

LEME, Adriana Salay. Diálogos sobre o feijão - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista. In: **Simpósio Nacional de História, XXVII**, Natal, 2013.

LOBATO, Monteiro (1919). **Ideias de Jeca Tatu**. São Paulo: Globo, 2008.

_____. (1937) **Histórias de Tia Nastácia e O Pica-pau Amarelo**. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.

_____. "Paranóia ou mistificação: a propósito da exposição Malfatti". O Estado de São Paulo. 20 de dezembro de 1917.

MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past**. Boston, 1996.

MORAES, Marcos Antonio de (org.). **Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas, 1924-1944**. São Paulo: Global, 2010.

RENAN, Ernest - **O que é uma nação?** Conferência realizada na Sorbonne, em 11 de março de 1882. Disponível on-line em <http://www.unicamp.br/~aulas/VOLUME01/ernest.pdf>

SCHWARCZ, Lilia Katri Moritz. "Complexo de Zé Carioca. Notas sobre uma identidade mestiça e malandra". In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 29, 1995, p 43-69.

Recebido em 15/5/14

Aceito em 19/08/14