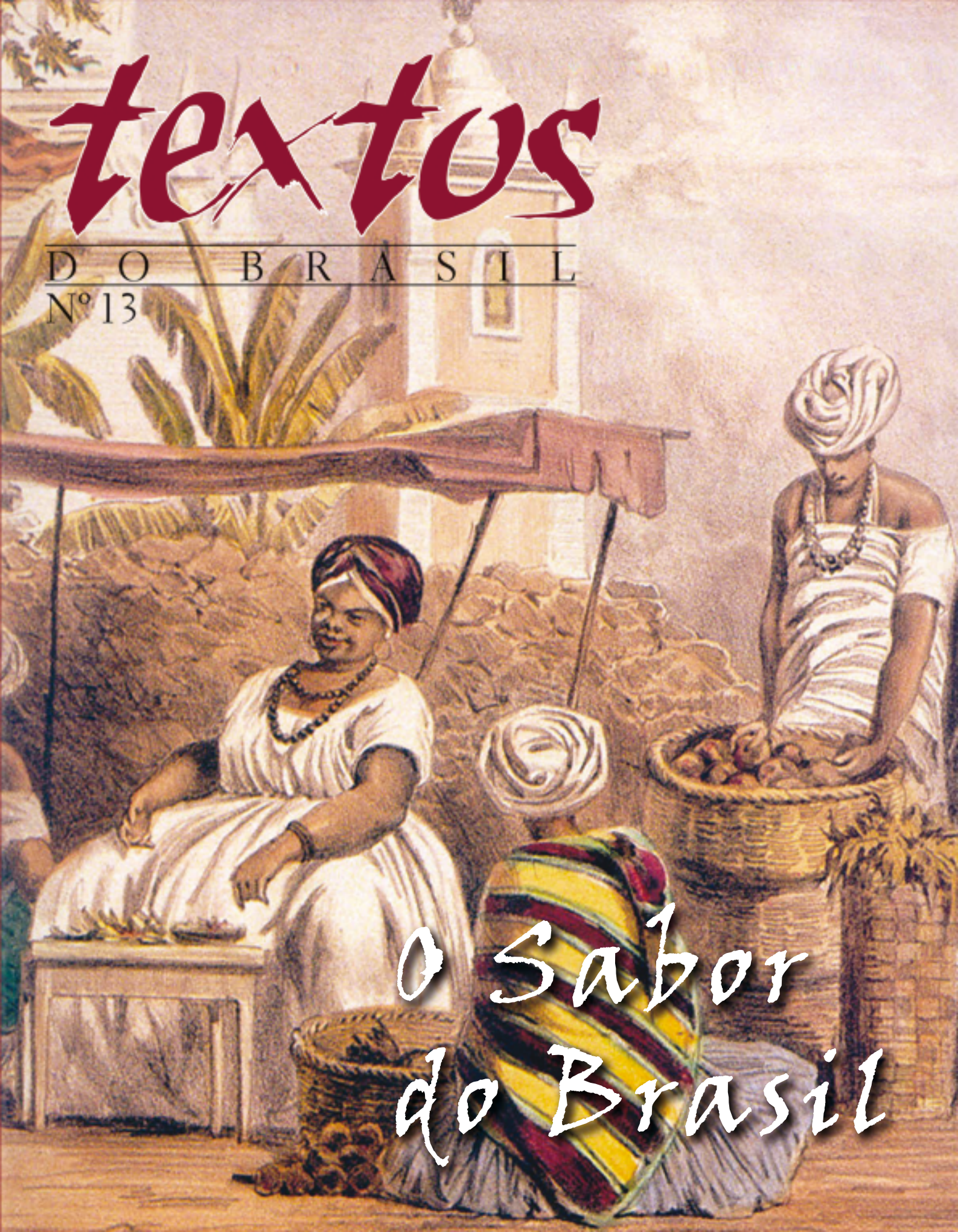
textos

DO BRASIL

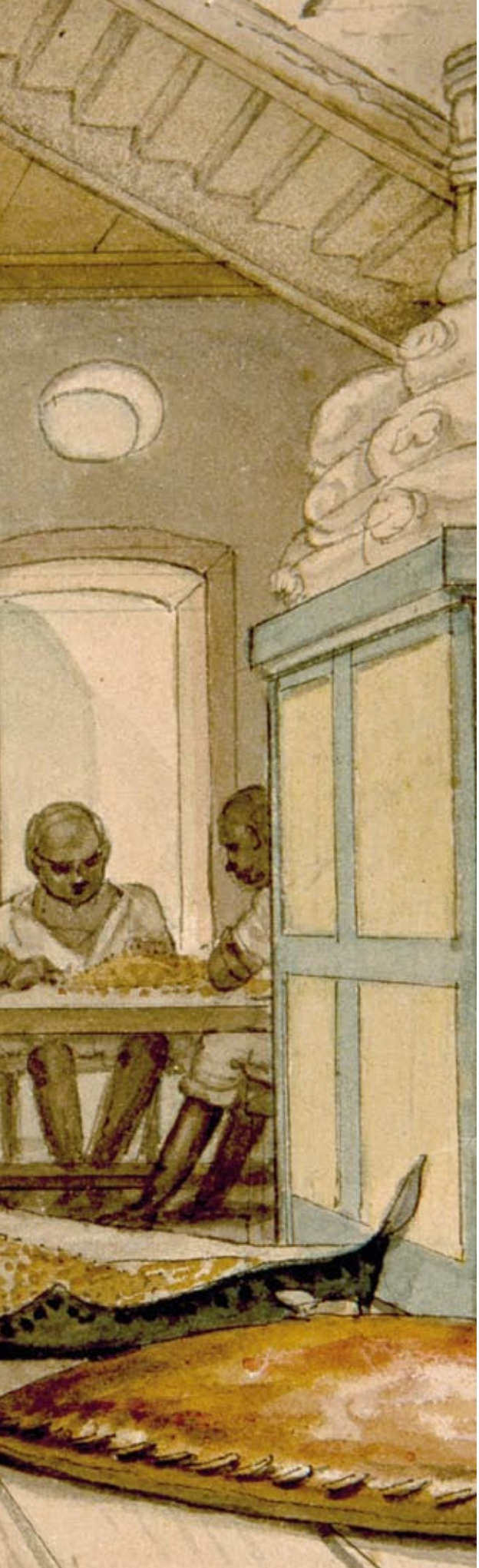
Nº 13



O Sabor do Brasil



Padaria. J. B. Debret (1820-1830). Fonte: Museus Castro Maya – IPHAN/Minc – MEA 0305



Paula Pinto e Silva

A cozinha da colônia

Uma terra que "em que se plantando tudo dá". Tal é a máxima das crônicas e dos relatos dos viajantes estrangeiros, que apresentam as novas terras como sendo deliciosamente ricas em espécies alimentares, plantadas, cultivadas, ou mesmo as nativas, nascidas ao léu, ao sabor do vento, da terra farta e do clima propício. Por estar de certo modo descomprometido com a sociedade que o acolhia, o olhar do viajante se tornava único no sentido de estranhar e captar as diferenças, buscando nelas alguma semelhança com o que já era conhecido e fornecendo uma versão dos fatos.

Assim é que se tem uma terra cheia de pomares, recheados de abacates, açaís, ananases, cajás, ingás, jacas e marmelos, para não falar dos diversos tipos de bananas, laranjas e das mangas espalhadas por todo o território. Hortas repletas de cheiros e temperos, como alho, cebola, cebolinha, salsa, coentro, louro, noz-moscada. As pimentas, amarelas, vermelhas, verdes, pimenta-castanha, pimenta-cumarim, pimenta-malagueta, pimenta-fidalga. Verduras e legumes, como abóboras, aspargos, maxixes, nabos, palmitos, pepinos, quiabos, além das raízes e tubérculos nativos, como mandioca, batata doce, cará, inhame, e dos deliciosos mangaritos que alegravam os olhos dos viajantes e deixavam, nos relatos, uma sensação de água na boca. Uma variedade enorme de peixes, mariscos, crustáceos, carnes de todos os tipos, insetos comestíveis, aves em profusão, porcos criados no quintal.

Mas, se as possibilidades eram tantas, como explicar as constantes queixas – em cartas coletadas por Capistrano de Abreu e Sérgio Buarque de Holanda –, por parte dos moradores que tentavam se acostumar às novas terras, da falta de alimentos, da carência e da escassez de comida neste período?

A investigação dos alimentos e práticas alimentares na América portuguesa segue os quatro caminhos de colonização e povoamento que podem ser definidos como: a colonização costeira, de Pernambuco e Bahia, principalmente, caracterizada pela monocultura de cana-de-açúcar; as frentes de expansão e reconhecimento de território, em direção ao norte, acentuando a corrida pelas chamadas "drogas do sertão"; a colonização para dentro, partindo da Vila de Piratininga, São Paulo, chegando à região das Minas; e, finalmente, o surgimento da pecuária no interior do Brasil.

Assim é que se tem uma terra cheia de pomares, recheados de abacates, açaís, ananases, cajás, ingás, jacas e marmelos, para não falar dos diversos tipos de bananas, laranjas e das mangas espalhadas por todo o território.

Desde a década de 1530, o litoral das chamadas terras novas é motivo de briga e disputas. A região que vai desde a capitania de Pernambuco até a de São Vicente recebeu as primeira mudas de cana e os peritos na fabricação do açúcar. A despeito das particularidades desse sistema de produção, marcado pela escravidão, foi nas cozinhas da casa-grande e no seu entorno – as hortas, pomares e quintais – que as senhoras portuguesas se viram obrigadas a transformar e adequar seus hábitos mais íntimos, jogando fora os fogões e chaminés de estilo francês e servindo-se das possibilidades indígenas e negras de cozinhar fora da casa, sobre o "puxado", limpando e cortando a carne no jirau (armação de madeira), e utilizando os métodos de assá-las ou defumá-las no moquém (grelha de varas). Pelos documentos, enxerga-se a utilização de muitos espaços como cozinha, e que mudavam conforme o tempo e o cardápio, permanecendo, em geral, a "suja", do lado de fora, onde se cortava e limpava as carnes e onde se preparavam os doces demorados, como a goiabada e a marmelada, e a de dentro ou "limpa", onde se fazia toda sorte de doces finos.



Manioc mill. Butler. Kidder, Daniels P. Sketches of Residence and Travel in Brasil, 1845. National Library, Rio de Janeiro.
Fonte: Land and Food: 400 Years of Agriculture in Brazil. Brasília: Embrapa, 2000. Pg. 87

Com toda a força de trabalho voltada para a produção do açúcar, não é difícil confirmar as constantes queixas de escassez de alimentos, pelos menos os seus conhecidos, como o sal, a farinha-do-reino, o azeite doce e o vinho, e verificar que a comida cotidiana dos engenhos era mais simples, monótona e menos saborosa do que pintavam os viajantes. Uma dieta baseada em produtos "da terra", sustentada pela farinha de mandioca, por peixes e carnes de caça quase sempre secos, com exceção da carne de porco, cozida ou assada, feijões de caldo ralo e tubérculos comidos cozidos.

Apesar da enorme quantidade de árvores na região, naturais ou cultivadas, o consumo de frutas frescas não era mesmo comum entre a "gente de bem". A mistura do produto mais precioso – o açúcar branco – com abacaxis, abóboras, laranjas e mamões, em forma de compotas, doces secos ou em calda, revela uma maneira original de conservar as frutas em clima tropical, assim como introduzir, de modo adocicado, novos sabores a um paladar ainda saudoso dos seus doces feitos à base de ovos, farinha de trigo, canela e castanhas. A rapadura, doce rústico feito de açúcar mascavo, duro como um tijolo, constituía excelente substituto ao doce de açúcar e sobrepunha-se a eles como boa "munição de boca", fácil de produzir, fácil de carregar e fácil de conservar. O melaço – como era conhecido o mel extraído da cana – misturado à farinha de mandioca, ou de milho, podia tanto servir para tirar o sal da boca dos senhores brancos quanto ser o prato principal dos negros escravos, que tinham como base de sua alimentação o enorme consumo de mandioca cozida ou com farinha, o milho pilado, socado, quebrado ou feito farinha, feijões e alguns tubérculos nativos, além das bananas e laranjas.

O consumo dos alimentos nas propriedades de monocultura de cana-de-açúcar estava, portanto, baseado no que se podia produzir nas brechas de um grande sistema subordinado ao mercado externo, resultando em uma grande quantidade de farinha de mandioca, feijões de diversos tipos, batata-doce, milho e cará comidos com pouco rigor, além de uma cultura do doce, cristalizada na mistura das frutas com açúcar refinado e simbolizada, popularmente, pela rapadura.

Já na região fronteiriça do território, situada ao norte, no chamado Grão-Pará, teve um destino pouco diferente. Com o mesmo intuito de defender suas terras, colonos portugueses se



Market and fair. Edgar de Cerqueira Falcão, Aquarelle. National Museum of fine Arts Collection, Rio de Janeiro.
Fonte:Land and Food: 400 Years of Agriculture in Brazil. Brasília: Embrapa, 2000. Pg. 62

infiltraram na Região Amazônica, aproveitando a ausência dos jesuítas expulsos por Pombal e usufruindo, inclusive, da infra-estrutura dos antigos aldeamentos. Isso implicava a exploração do trabalho indígena na busca pelas "drogas do sertão", organizada em expedições à procura de cravo, canela, castanhas, salsaparrilha e anis. Também o acesso à floresta e aos seus produtos dependia, exclusivamente, do conhecimento indígena. Foi desse modo que os colonos, mais do que em outros lugares, se viram às voltas com um tipo de alimentação baseada na caça e na pesca de espécies pouco conhecidas além do consumo de frutas silvestres.

Foi a Região Amazônica que proporcionou a uma pequena parcela da população colonial gosto aderente da gordura de tartaruga, o sabor do peixe-boi, assado em folhas, do jacaré moqueado, das verduras cozidas e das pimentas entorpecentes.

O caso da vila de Piratininga também é muito singular, já que, ao contrário das regiões litorâneas, voltou-se às formas de abastecimento interno e teve nos produtos agrícolas de subsistência a alavanca econômica de seu progresso. A impossibilidade de uma grande lavoura se deu em primeiro lugar devido ao solo, com muitos mangues e pântanos. Como que voltando as costas para o litoral, o núcleo humano que daria início ao desenvolvimento da Vila foi empurrado para o planalto, na busca de ouro, índios e pedras preciosas. Ao mesmo tempo, desenvolvia uma lavoura de subsistência, até então ignorada pelos grande proprietários de terra do local. Coube a esse tipo de agricultura o papel de desbravar e povoar a terra, estabelecendo-se em regiões menos férteis e mais interiores do território, tendendo a constante mobilidade. Nesse cenário de espaços improvisados e precários, os estrangeiros adotaram hábitos particulares das populações indígenas, seus escravos e com as quais conviviam a maior parte do tempo. Pelos sertões, a caça e a pesca assadas na brasa ou socadas em farinha guarneciam os exploradores e seus escravos. Para que a subsistência estivesse garantida, eram plantadas nos caminhos de algumas roças de milho, feijão, mandioca, banana, batata-doce e cará, criando assim, uma "despensa" própria do sertão, baseada nas lavouras indígenas dos povos de língua tupi-guarani encontrados no pla-



Angolana com a enxada (c.1660). Ilustração do manuscrito Cazzi. Módena, coleção Carlo Araldi. Fonte: ALENCASTRO, Luiz Felipe de. O Trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Companhia Das Letras, 2000, 3a edição.

nalto. Assim, comia-se com as mãos uma mistura constante de farinha de milho, feijão sem caldo e, eventualmente, um pedaço de carne ou peixes secos.

Por último, na qualidade de gênero de subsistência, está também a carne de gado. A inserção do homem branco e do mestiço no território do sertão para o desenvolvimento da atividade de pecuária contribuiu para que o consumidor final encontrasse uma carne fresca magra e dura, já quase apodrecida. Secar a carne ao ar e ao sol em finas mantas, ação facilitada também pela falta de umidade natural do sertão, fazia com que ela se prestasse mais ao consumo ou mesmo ao armazenamento. Assim como as compotas doces, que conservavam as frutas no açúcar, assim como a transformação dos cereais e raízes em farinha, a carne-seca se firmava como um excelente alimento adaptado ao clima e à necessidade de mantimentos, numa terra ainda precária em comércio e em excedente de produtos básicos.

Desse farto panorama, salta aos olhos, porém, a recorrência de um tipo de alimentação permeável aos diferentes contextos estudados. Trata-se de comida retirada de um modo de produção de subsistência, ajustada ao meio, ao mesmo tempo em que adaptada a um paladar mais úmido, como era o português, acostumado às comidas cozidas e com caldo.

Uma comida sem requinte, nem cerimônia, nem ritual, feita para se comer sozinho ou em grupos formados ao acaso. Um cardápio ordinário e comum, composto por farinha de milho, de mandioca, de peixe, um pedaço de carne-seca e a mistura toda molhada pelo caldo de feijão, das favas ou das verduras, constituindo um tripé culinário no Brasil colonial.

Há, pois, por trás desse sistema um modo particular de se fazer comida e de se comer, que fala, mais do que do alimento em si, sobre as maneiras originais de conservação nos trópicos, sobre os ajustes à subsistência e à sobrevivência, sobre a negociação entre valores como hierarquia, desigualdade e fome.

Paula Pinto e Silva

Doutoranda em Antropologia Social pelo Departamento de Antropologia da USP e autora do livro Farinha, feijão e carne seca. Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora do Senac, 2005.



A brazilian dinner. J. B Debret (1934). Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil. São Paulo: Martins, 1954. National Museum, Rio de Janeiro. Fonte: Land and Food: 500 Years of Agriculture in Brazil. Brasilia: Embrapa, 2000. Pg. 122.

Ricardo Martins Rizzo

Política, literatura e alimentação:

José de Alencar e os sabores dissonantes da nação


José de Alencar

Uma das idéias mais difundidas sobre o que seja uma nação é a de que esta seria uma "comunidade imaginada". O surgimento de estados nacionais, a instauração do monopólio do uso legítimo da força sobre um território e um povo determinados, foi sempre um fato político e cultural, que precisou recorrer à imaginação para se afirmar como sentido. Essencialmente, a imaginação era necessária para provar que a cada nação correspondia uma unidade. E mais: a tarefa cultural e política de imaginar uma nação – isto é, de projetar um ideal de unidade sobre uma realidade muitas vezes diversificada e conflitante – era também uma tarefa coletiva. A comunidade imaginária deve ser imaginada sempre a cada dia, por toda a coletividade, sob risco de desagregação.

A imaginação da nação é, por isso, ao mesmo tempo subjetiva e coletiva – converte as imagens em valores sociais compartilhados. Para que esses valores tornem-se comuns, devem-se buscar imagens reconhecíveis ativamente por todos. Por essa razão, não é possível imaginar a nação a partir de um vazio. Para que essa imagem apareça, é necessário "montá-la" com os elementos que já se encontram de alguma forma "prontos" – sejam eles a língua, a história, os hábitos, a cultura, as tradições, os costumes, os sabores.

Embora imaginada, a nação não é uma criação arbitrária. Ela é decerto um "artefato" político; porém, a "arte" envolvida na sua criação diz respeito à identificação dos elementos comuns à coletividade, e à sua projeção em uma narrativa que seja uma espécie de "biografia coletiva". Essa

narrativa deve ter o condão de conduzir – imaginariamente – toda a coletividade rumo a um destino histórico comum.

Não é por acaso que a arte, em particular a literatura, teve sempre uma função tão destacada nessa tarefa de imaginar comunidades e destinos dos povos. A narrativa literária tem a liberdade de organizar e imaginar o passado, dando-lhe forma e significação novas. No Brasil, com a Independência, os escritores românticos, muito deles proximamente associados à política, preocupados com o resgate/invenção de uma história nacional, tomaram para si a tarefa de recolher os elementos da nascente nacionalidade brasileira, e construir com eles uma imagem coerente e evolutiva do Brasil.

José de Alencar (1829-1877) pode ser considerado talvez o mais típico desses escritores, embora fosse um intelectual de atuação marcadamente independente, dono de um projeto político e cultural muito pessoal. Em seus numerosos romances e peças teatrais, produziu imagens que atravessaram mais de um século, transportando símbolos nacionais. Pesquisou os elementos da nacionalidade, desde a etnografia indígena até os nomes de frutas, aves, árvores, lugares, e soube como poucos lhes dar uma forma especial – a forma de uma unidade viva – pela qual o Brasil, de tão diferentes raças e regiões, aparecia e se reconhecia como uma única nação.

Um dos elementos mais importantes no grande panorama nacional traçado por José de Alencar é a língua – o próprio suporte da construção simbólica e literária. Alencar deu à língua portuguesa tonalidades brasileiras, sons indígenas, jeitos populares, ainda que muitas vezes "artificiais". Registrou sonoridades originais, inovando na sintaxe e no léxico. Foi duramente criticado por aqueles que o consideravam, por isso, um inimigo da pureza do idioma. A sua intenção

José de Alencar em seus numerosos romances e peças teatrais, produziu imagens que atravessaram mais de um século, transportando símbolos nacionais.

era justamente demarcar a diferença do jeito brasileiro de falar e escrever o português. Junto com a nação, deveria nascer uma língua, diferente daquela falada pela ex-metrópole.

Para explicar por que a língua portuguesa do Brasil deveria ser diferente, Alencar apegava-se à autoridade da ciência do século XIX, e foi encontrar na filologia do alemão Jacob Grimm a explicação que corroborava o seu desejo nacionalista: por influência do meio-ambiente tropical, a própria boca brasileira se tornaria com o tempo diferente da boca portuguesa. A começar, pelo fato de que a boca brasileira estaria exposta a uma alimentação exuberante. No prefácio de seu romance *Sonhos d'Ouro*, de 1872, Alencar indagava: "*o povo que chupa o caju, a manga, o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual pronúncia e o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a pêra, o damasco e a nêspera?*"

Não é acidental o fato de que o escritor, ao querer marcar a diferença do modo brasileiro de falar o português, tenha aludido, na divertida metáfora da influência do meio sobre a língua, a frutas tão brasileiras e de nomes tão marcantes, como o caju, o cambucá e a jabuticaba. A tentativa é rechear o argumento com a evocação poderosa dos fortes sabores nacionais, que vêm embalados na pronúncia sonora e franca dos seus nomes. O romântico José de Alencar, criador do índio Peri,

de heróis e heroínas inteiriços e arrebatados pelo destino (metáfora e metafísica da história), foi também um realista que pesquisou e descreveu o que considerava serem os elementos cotidianos e históricos da nacionalidade – mas, de todo modo, elementos presentes na vida concreta da coletividade. Nessa preocupação de registrar a vida nacional, Alencar mapeou não apenas costumes e histórias, como também as tradições e particularidades culinárias de diferentes regiões, classes e grupos sociais. Os diversos sabores da nação integram a atmosfera sensitiva de seus romances, e são peças importantíssimas na evocação da nossa exuberância nacional.

A alimentação é ela também um elemento definidor da nacionalidade, ao lado da natureza, da qual descende. Alencar retoma a tradição do escrivão Pero Vaz de Caminha, e na terra fértil do Brasil identifica o capricho de uma natureza que previra satisfação para os mais ousados paladares – criando até o melão, "*esse pepino doce, essa indigestão natural que a terra, mãe carinhosa, tem o cuidado de preparar para os estômagos desejosos de emoções fortes*".

O herói mais famoso de Alencar, o índio Peri de *O Guarani* (que em 2007 completa 150 anos), simboliza, juntamente com Iracema, a "virgem dos lábios de mel" que nomeia outro de seus mais famosos romances, uma comunhão completa com a "natureza americana". São personagens cujas qualidades refletem atributos daquela natureza, e cujos valores elevados encontram na riqueza natural a metáfora mais freqüente. O indianismo de Alencar continha um projeto literário e historiográfico que o levava a reconstruir com escrúpulo quase científico aspectos da vida dos indígenas brasileiros, não sem uma dose de idealização que, para além da convenção estética do Romantismo, correspondia às crenças políticas do autor. Nesse registro do indianismo de Alencar, encontramos o esforço de descrever os elementos concretos que dão vida à vida narrada dos índios. A sua alimentação comparece como um traço marcante e revelador, tanto da inclinação descritiva como da idealização.

Em *O Guarani*, por exemplo, há uma refeição que marca a aproximação do par romântico principal – o índio Peri e a jovem branca Ceci, filha do fidalgo português D. Antônio de Mariz. Depois do terrível incêndio que destruíra a casa do fidalgo, atacada por índios aimorés, a jovem Ceci vaga pela floresta guiada pelo seu fiel protetor Peri, que tenciona levá-la a salvo para o Rio de Janeiro. Deslizando pelos rios, o casal vive seu idílio, regado pelo banquete que a natureza prepara a quem, como Peri, sabe colhê-lo.

Durante esse tempo, o índio preparava a simples refeição que lhes oferecia a natureza. Deitou sobre uma folha larga os frutos que tinha colhido: eram os araçás, os jambos corados, os ingás de polpa macia, os cocos de várias espécies. A outra folha continha favos de uma pequena abelha, que fabricara a sua colméia no tronco de uma cabuíba, de sorte que o mel puro e claro tinha perfumes deliciosos; dir-se-ia mel de flores. O índio tornou côncava uma palma larga e encheu-a com o suco do ananás, cuja fragrância é como a essência do sabor; era o vinho que devia servir ao banquete frugal.

Em outra passagem, o índio Peri, tentando vencer os seus inimigos aimorés (inimigos também da família de sua adorada Ceci), toma o *curare,* poderoso veneno, e oferece o próprio corpo contaminado aos canibais aimorés. Não logrando o intento, cura-se do veneno sugando a seiva de uma árvore. A passagem não deixa de ser um registro dos hábitos alimentares dos "nativos", em que o canibalismo distingue entre índios nobres e índios bárbaros. Em *Iracema*, é o tema da hospitalidade indígena que aproxima o par román-

tico – a índia tabajara e o colonizador português Martim: "*Iracema acendeu o fogo da hospitalidade, e trouxe o que havia de provisões para satisfazer a fome e a sede; trouxe o resto da caça; a farinha d'água, os fruto silvestres, os favos de mel e o vinho de caju e ananás*".

A intimidade de Peri e Iracema com a natureza brasileira se manifesta, como se nota, na sua alimentação. Iracema é a guardiã do "segredo da Jurema". Assim como Peri conhece os efeitos do *curare*, Iracema sabe preparar a bebida feita da Jurema, espécie de árvore "*meã, de folhagem espessa*", cujos efeitos alucinógenos garantem sonhos agradáveis e de significado espiritual. É o próprio Alencar quem explica o entroncamento dos hábitos alimentares na cultura e religião indígenas, por meio das notas explicativas do romance. Explica, por exemplo, que a jurema "*dá um fruto excessivamente amargo, de cheiro forte, do qual juntamente com as folhas e outros ingredientes preparavam os selvagens uma bebida, que tinha o efeito do* hatchis, *de produzir sonhos tão vivos e intensos, que a pessoa sentia com delícias e como se fossem realidade as alucinações agradáveis da fantasia excitada pelo narcótico*".

O entrelaçamento entre a descrição dos hábitos alimentares e a vida social dos indígenas é uma constante do indianismo de Alencar, assim como é também um traço muito presente em seu romance regionalista. Seu projeto literário, além de resgatar a memória histórica e étnica da nacionalidade, também pretende soldar a unidade do vastíssimo território do Império brasileiro, derramado pelo continente e ameaçado, durante a primeira metade do século XIX, principalmente entre 1831 e 1848, por revoltas e insurreições separatistas, das quais a Revolução Farroupilha, no Rio Grande do Sul (1835-1845), foi decerto a mais longa e ameaçadora.

A obra literária de Alencar tem, portanto, entre outros projetos, o de cobrir completamente a nação no tempo e no espaço, estabelecendo referências, valores e símbolos. Em 1870, Alencar publica *O Gaúcho*, em que retrata os costumes do Brasil sulino. Nesse romance, o autor ressalta que "*Na página imensa do solo nacional, escreve a imaginação popular a crônica íntima das gerações*" por meio da etimologia topográfica. No entanto, Alencar descreve também, na página dos costumes, traços da sociedade, que ele pretende fixar. O herói gaúcho Manuel encarna as virtudes do homem da Região Sul do Brasil, e vive a sua vida típica. Na descrição da sua janta rápida e improvisada, observam-se elementos que formam a típica culinária sulina:

Manuel fez com presteza seus arranjos para a sesta; e deixando a carne a tostar sobre o fogo, aproximou-se do rio para lavar a mão e o rosto. A janta foi expedita. Uma grande naca de carne com alguns punhados de farinha; e água bebida no bocal do estribo, que o rapaz teve o cuidado de lavar para dar-lhe a serventia de copo.

Em outra descrição, o momento da refeição ajuda a fixar as posições sociais:

Em uma das extremidades da longa mesa, estavam colocados dois pratos com talheres de prata destinados ao dono da casa e seu hóspede. Diante deles fumegava um grande assado de couro, e um peixe que enchia a imensa frigideira de barro. Havia além disso, ervas e legumes.

Essa a disposição no interior da casa senhorial. Outra é a refeição dos subalternos: "*A refeição era parca; churrasco, bocado clássico das campanhas sulanas, queijo, origones, ou passas de pêssego. Manuel comia rapidamente e de cabeça baixa*".

Na caracterização da sociedade gaúcha não poderia faltar menção ao chimarrão, que não deixa de sugerir, no seu consumo quase ritual, certa calma doméstica:

Terminada a refeição, preparou Jacintinha o chimarrão; enquanto Manuel chupava a bomba, trocaram-se entre as três pessoas da família algu-

mas palavras, calmas e compassadas, sem efusão, mas também sem o mínimo ressentimento.

Assim como as notas explicativas de *Iracema*, o romance regionalista de Alencar se faz acompanhar de um glossário, no qual aprendemos que um "assado de couro" gaúcho é a "*carne que se assa ainda pegada ao couro que lhe serve de caçarola*".

Em outro de seus romances regionalistas, *O Sertanejo*, encontramos hábitos algo parecidos com os hábitos gaúchos, e novamente a descrição desses hábitos alimentares dá lugar à fixação das desigualdades e escalonamentos sociais. O herói de *O Sertanejo* é Arnaldo. Em uma passagem, à semelhança de Manuel, faz também uma refeição ligeira e não obstante representativa da secura do nordeste brasileiro: "*Compunha-se esta de uma naca de carne-de-vento e alguns punhados de farinha, que trazia no alforje. De postre um pedaço de rapadura, regado com água da borracha*".

Nesse romance, as descrições "culinárias" acentuam com maior expressividade ainda os traços da sociedade. Note-se, a propósito, a diferença entre a refeição do Capitão Marcos Fragoso e a dos trabalhadores rurais, ambas representativas dos elementos que compõem a alimentação nordestina:

O Capitão Marcos Fragoso banqueteava-se com os seus hóspedes. As viandas já em parte consumidas indicavam que a ceia estava a terminar; e efetivamente os pajens não tardavam em servir o desser, no qual entre os figos, passas e nozes do reino trazidas do Recife com a bagagem, figuravam grande terrinas de coalhada e os requeijões frutos das primeiras águas". Por outro lado: "Os lenhadores voltavam do mato carregados de feixes, enquanto os companheiros conduziam à bolandeira cestos de mandioca, ainda da plantação do ano anterior, para a desmancharem em farinha durante o serão. As mulheres livres ou escravas, umas pilavam milho para fazer o xerém.

O ímpeto realista do romance de Alencar faz emergir o mundo da produção que governa as relações sociais no Brasil rural do século dezenove, embora possamos perceber nas tintas com que são figuradas as refeições brasileiras os tons ideológicos do autor. Com o mundo da produção rural, emerge o tema do trabalho escravo. Afinal, Alencar, como vimos, cuidou de registrar também as comidas socialmente típicas, a comida urbana como a rural, a comida histórica, regional, comida da casa-grande, e comida de senzala. No seu romance fazendeiro, de que é exemplo *Til*, de 1872, há uma passagem que descreve minuciosamente uma intensa sessão de jongo na senzala da fazenda. Alencar reproduz os cantos entoados pelos escravos ao som da batucada enérgica do samba. Ouçamos do que eles falam:

Não como inhame cozido;
Não gosto de milho assado;
Quem me quiser derretido
Me dê mendubi torrado.

É no contexto de certa forma clandestino das atividades da senzala que um elemento muito representativo da culinária brasileira marca a sua aparição inevitável: "*De vez em quando o garrafão de cachaça corria a roda. Cada um depois de mil trejeitos e negaças dava-lhe o seu chupão, e fazendo estalar a língua repinicava o saracoteio.*" No jogo do ficcional, enquanto a beleza das frutas tropicais evoca a fertilidade impressionante do vasto solo nacional, a aspereza da cachaça traduz o delírio e a violência de uma formação social realizada, a contrapelo, pela fome e sede de liberdade.

Ricardo Martins Rizzo

Diplomata; Mestre em Ciência Política pela Universidade de São Paulo e autor de Cavalo Marinho e outros poemas (São Paulo: Editora Nankin, 2002).



Barão do Rio Branco, Chanceler do Brasil entre 1902 e 1912. Fonte: Caricaturas do Barão – Coleção de Recortes do Arquivo Histórico do Itamaraty

Carlos Kessel e Mônica Tambelli

Gastronomia nos tempos do Barão

Final do Império e início da República: tempo marcado por riqueza e desenvolvimento proporcionados pelo café. Jovens da elite brasileira completavam seus estudos em Paris. Requinte era sinônimo de hábitos e costumes franceses. A vida urbana intensificava-se e alterava padrões. Em São Paulo, senhoras da alta sociedade timidamente começaram a freqüentar as ruas fora do horário da missa. Desfilavam seus elaborados vestidos de seda, chapéus de tipo cloche, luvas e leques. Sarah Bernhardt, após uma de suas concorridas apresentações no Teatro São José, afirmou ser São Paulo a cabeça do Brasil e o Brasil a França americana. A cidade da garoa viu a chegada do século XX enquanto modernizava suas construções. A metrópole do café abrigava farto comércio de itens importados, inúmeras bibliotecas e livrarias como a Casa Eclética, na São Bento, e a famosa Garraux, originalmente na Rua da Imperatriz. Desde 1900, a modernidade circulava pela linha de bondes elétricos da cidade. Nos primeiros anos do século XX, foram fundados a Pinacoteca (1905), o Conservatório Dramático (1907) e o Teatro Municipal (1911), sinais de novas vogas artísticas e musicais. O centro da "Paulicéia" era um grande espaço de convivência social. Donzelas exibiam elegância de inspiração européia enquanto faziam o footing na XV de Novembro.

O Rio de Janeiro, então capital da recém-proclamada República, borbulhava. A Praça Tiradentes era rodeada por bares e teatros. Você, rapaz boêmio, certamente seria um assíduo freqüentador da Confeitaria Paschoal, no Largo da Carioca, ponto de encontro da flertiva mocidade dos tempos de Bilac. Isso antes de o poeta criar caso com o gerente...e mudar o ponto de encontro para a novíssima Confeitaria Colombo, desde então instalada na Gonçalves Dias. Além de Bilac, Martins Fontes e José do Patrocínio também eram *habitués*... A Rua do Ouvidor ficou conhecida como *Cafedório*, tantos eram os cafés. Para espantar o calor do verão carioca, a moda era pedir uma *virgem loura*, normalmente estrangeira, de marca Heineken, Carlsberg ou Guiness, mas também existia a nacional Gabel. Os mais afei-

tos a devaneios poéticos eram adeptos do absinto, o *prêmio do céu*, conhecido e cobiçado como *fada verde*.

E como algumas coisas nunca mudam... o assunto preferido nas mesas de bar era reclamar do prefeito: aquele maluco do Pereira Passos, com suas obras desnecessárias... Ora, veja bem, as tais obras não eram tão desnecessárias assim. Antes das reformas, o Rio era um local evitado. As elites envergonhavam-se. Muitos chegavam a abrigar a família em outras cidades para proteger seus filhos das epidemias que assombravam a Capital Federal. Olavo Bilac, em coluna publicada na Gazeta de Notícias, aplaudiu as melhorias:

Quem viu o Rio, há três anos, maltratado e sujo, com seus taciturnos jardins murados e sem flores, com suas tristes vielas povoadas de cachorros vagabundos – e agora, o vê com as novas avenidas em vias de edificação, com os jardins viçando, abertos e floridos, com as ruas alargadas enchendo-se de edificações elegantes, com a variedade dos novos tipos de calçamento adorados – reconhece, sem dificuldade que, neste curto espaço de tempo, muito mais se fez aqui do que em São Paulo num espaço de tempo três ou quatro vezes maior.

Os olhos humanos não têm memória vivaz. Os nossos olhos já não se lembram do que eram a Prainha, a rua Treze de Maio, a rua do Sacramento, a praia de Botafogo – e principalmente, o que era a praça da Glória, com aquele hediondo Mercado, agonia dos meus dias, pesadelo das minhas noites, torturas e tormentos da minha vida!

Daqui a pouco tempo, dentro de dois anos, quando a avenida Central e a avenida Beira-Mar estiverem concluídas; quando o Rio de Janeiro se encher de carruagens e de automóveis; quando começarmos a possuir a vida civilizada e elegante que Buenos Aires já há tanto tempo possui – também nessa época já não nos lembraremos do que era a nossa vida tediosa e vazia, sem teatros, sem passeios, de distrações limitadas à maledicência dos homens na rua do Ouvidor e à pasmaceira das senhoras nas janelas.

Rio de cafés e botequins, ou como diria João do Rio, "bodegas reles, lugares bizarros, botequins inconcebíveis."[1] O mesmo João, o do Rio, ficou certa vez intrigado com uma tabuleta: "Café B.T.Q."[2], lá na Rua do Catete. O estranho nome, explicou o proprietário, vinha das iniciais de botequim. Criatividade carioca! Nomes inusitados não faltavam nos estabelecimentos do Rio de antigamente: havia o Depósito de Aves de Penas, na rua do Senhor dos Passos; o armazém Planeta Provisório... Era assim o Rio da *Belle Époque*, sempre seguindo os conselhos do *Binóculo*[3]: chapéu na cabeça e botas nos pés.

O Barão do Rio Branco viveu seus anos de glória exatamente no Rio de Janeiro daqueles tempos de Rodrigues Alves e Pereira Passos, presidente e prefeito responsáveis por um programa de obras que, a partir de 1902, modernizou a cidade e transformou decisivamente a vida de seus habitantes. Abertura de ruas e avenidas, demolição de cortiços, construção de prédios públicos com formas arquitetônicas de inspiração francesa, extensão e eletrificação de linhas de bonde e um código de posturas que proibia as pessoas de cuspirem em público e andarem descalças: tudo isso refletia a vontade do poder republicano recentemente fortalecido, após as crises militares e econômicas. Todos empenhavam-se em transformar a capital do Brasil numa cidade moderna,

[1] João do Rio: "A alma encantadora das ruas", Gazeta de Notícias, 28 de janeiro de 1907.

[2] João do Rio: "Tabuletas", Gazeta de Notícias, 07 de março de 1907.

[3] "O Binóculo" era a coluna de Figueiredo Pimentel, no jornal carioca Gazeta de Notícias, na década de 1890. São de Pimentel expressões como "O Rio Civiliza-se" e a "ditadura do smartismo".



Fonte: Caricaturas do Barão – Coleção de Recortes do Arquivo Histórico do Itamaraty

deixando para trás a antiga urbe colonial, sombria e insalubre.

Entre os costumes tomados como alvo das medidas civilizatórias, estavam alguns ligados a alimentação. Proibiu-se a venda de leite nas ruas, com vacas ordenhadas na porta dos fregueses. Iniciou-se uma perseguição ao próspero comércio de miúdos de carne nas calçadas. Tudo em nome da promoção de medidas de higiene e do combate às epidemias que, desde o século XVI, assolavam o Rio de Janeiro e promoviam mortandades espantosas. Oswaldo Cruz, diretor-geral de Saúde Pública, atacou a peste bubônica, a varíola e a febre amarela, promovendo caça de ratos, extermínio de mosquitos e vacina obrigatória. "O Rio civiliza-se!", expressão popularizada pela imprensa da época, era o *slogan* símbolo do assalto aos antigos hábitos característicos do Rio colonial.

Anteriormente, a família carioca tinha por hábito comprar carne, leite, verduras e frutas de vendedores ambulantes que passavam de porta em porta. Na Paris Tropical idealizada por Rodrigues Alves, não havia mais espaço para esse comércio precário. As adjacências da Rua do Ouvidor passaram a abrigar sofisticadas casas de varejo. Ao redor da Praça XV de Novembro estavam localizadas as principais casas de gêneros alimentícios e bebidas, geralmente de propriedade de portugueses. Os produtos? Um verdadeiro festi-





Barão do Rio Branco . Fonte: PARANHOS, José Maria da Silva. Barão do Rio Branco: Uma biografia fotográfica. Brasília: FUNAG, 2002, p. 43 e 95

val de importados. Caldos, cozidos, feijão e farinha, entre outros pratos de inspiração portuguesa adaptados aos gêneros alimentícios aqui disponíveis foram dando espaço para criações gastronômicas mais complexas. Desde a intensificação dos fluxos imigratórios que trouxeram italianos, franceses e ingleses ao Brasil no século XIX, São Paulo e Rio de Janeiro passaram a contar com serviços de confeitaria que sofisticaram a culinária local e introduziram uma gama maior de utensílios domésticos adequados aos novos pratos e à cerimônia do jantar. O chá, antes considerado um remédio, ganhou status de bebida elegante, graças à convivência com os ingleses. Pouco a pouco os *chefs* ocuparam o espaço das quituteiras.

Na *Belle Époque*, o brasileiro descobriu os prazeres de comer fora de casa. Era elevado o número de botequins e casas de pasto (restaurantes, meu caro, simples restaurantes... até hoje os portugueses os chamam assim...) com muitos anúncios de salgadinhos e petiscos dos mais variados. " O Gambá do Saco do Alferes", conhecida casa de pasto da região portuária carioca, anunciava: "todos os dias e a toda hora, muita variedade de comida, tanto de peixe como de carne, feita com o maior asseio e prontidão; o café simples ou com leite; os doces em calda e de massa. Pastéis de Santa Clara, de viúva e outras qualidades de pastéis." O Hotel Universo, no Largo do Paço, tinha anúncios bilíngües, em português e inglês, isso além de servir refrigerantes ácidos e oferecer jornais estrangeiros – um luxo em tempos distantes da Internet! A Padaria Aurora, na Rua da Lapa, propagandeava "empanadas muito bem trabalhadas, pão-doce, biscoitos e tudo o mais que compete ter um estabelecimento desta ordem".

O restaurante favorito do Barão era o Rio Minho, mais tarde notabilizado pela Sopa Leão Velloso (mas essa é uma outra história, de outro diplomata, em outra época... talvez assunto para um outro texto...)[4]. Fundado em 1884 e ainda hoje em funcionamento no mesmo número 10 da Rua

[4] Receita da Sopa Leão Velloso? Vide bloco de receitas anexo.

do Ouvidor, o Rio Minho era o lugar para onde o Barão se dirigia depois do trabalho, para lautos jantares. Ele tinha cadeira cativa. Entre seus pratos favoritos estavam os peixes e frutos do mar. Hoje em dia, o restaurante tem no cardápio um prato em homenagem ao Barão bom de garfo. Trata-se de um bacalhau que leva vinho do porto, além de azeitona e pimentão. Às vezes, o chanceler variava e ia jantar no Britto, onde seu apetite devastador também era muito conhecido.

Ocupadíssimo durante o dia, Rio Branco costumava almoçar na conhecida desorganização de seu escritório. O Pascoal, santo empregado do Itamaraty, estendia uma toalha sobre os muitos livros e papéis na mesa de trabalho do gabinete e servia ali mesmo generosas porções de ensopado de camarão com quiabo. Nosso Juca Paranhos adorava a iguaria. Já seu médico... queria mesmo é que ele ficasse só na canja de galinha... O glutão tinha uma resposta perfeita: "Doutor, não se preocupe, o camarão é a galinha do mar!"

Quando dispunha de um pouquinho mais de tempo, Rio Branco corria para o Brahma: "tenho vinte minutos para almoçar!". Quando o relógio não colaborava, o apetite era controlado por litros e litros de café.

Na gestão Rio Branco no Itamaraty, recepções passaram a figurar não apenas como oportunidades de socialização, mas também como instrumento de política externa. Lima Barreto, em uma de suas crônicas para os diários da época, enfatizou as mudanças na "corte do Itamaraty":

Veio, porém, o Barão do Rio Branco, e o vulgar palácio da Rua Marechal Floriano passou a ser um dos centros da nossa vida e um foco de irradiação de graças e privilégios. Vieram os banquetes, as recepções, os bailes, aos quais os cotidianos não deixavam nunca de aludir com os melhores adjetivos. Houve uma reforma no protocolo; as regras de precedência foram estabelecidas; os tratamentos marcados nas tabelas solenes; e a pobreza da cidade, a massa de operários, de pequenos empregados, de funcionários, começou a ter diariamente notícias do Aubusson famoso, da baixela, dos quadros, etc.[5]

É fato. Os arquivos do Itamaraty do Rio de Janeiro até hoje guardam páginas e páginas de anotações, muitas feitas de próprio punho pelo Barão, listas de convidados, ordem de precedência, organização de cerimonial, planos de mesa, cardápios... Estes, invariavelmente em francês. Verdadeiros banquetes com direito a *boeuf bourguignon, foie gras, cassoulet, bouillabaisse*... e sobremesas de dar água na boca. A Colombo e a Paschoal eram fornecedoras do Itamaraty. As duas já eram famosas desde os tempos da Monarquia. No Baile da Ilha Fiscal[6], por exemplo, a Paschoal forneceu iguarias, servidas em pratos ornamentados com flores e frutas exóticas, em quantidades assustadoras: foram consumidos mais de oitocentos quilos de camarão; três mil bandejas de doces; dez mil litros de cerveja e quase quinhentas caixas de vinho. É, comia-se bem nos tempos do Barão...

Carlos Kessel e Mônica Tambelli

Já estudaram muito. Ele vem da área de História. Ela andava pelas Letras. Hoje são diplomatas, mas gostam mesmo é de uma boa mesa rodeada de amigos e regada a muito vinho.

[5] LIMA BARRETO. "A Corte do Itamaraty". In: Lima Barreto Toda Crônica, volume 1 (1890-1919). Rio de Janeiro, Ed. Agir, 2004, pp. 394-397.

[6] Última grande festa do Império Brasileiro, a homenagem aos oficiais do navio Almirante Cochrane ficou conhecida como "Baile da Ilha Fiscal". Sem saber, a Monarquia fazia, em 9 de novembro de 1889, uma extravagante despedida do poder. Em 15 de novembro do mesmo ano, foi proclamada a República.



Feijoada e caipirinha . Fonte: Rio Convention & Visitors Bureau (Embratur)

Rodrigo Elias

Feijoada: breve história de uma instituição comestível

"O paladar não é tão universal como a fome", disse Luís da Câmara Cascudo em 1968. O ilustre etnógrafo e mais importante folclorista do País referia-se a um prato brasileiro, talvez o mais tipicamente brasileiro: a feijoada. Para ele, era preciso uma predisposição especial para que se pudesse apreciar os sabores do prato, assim como para usufruir de todas as nuanças de certos vinhos. Em outras palavras, a culinária – e mesmo a "simples" apreciação desta – pressupõe a educação de um importante sentido, o paladar. Por isso, é bom conhecer um pouco da trajetória dessa instituição nacional que, além de ser uma das mais perenes, tem a vantagem de ser comestível.

Convencionou-se que a feijoada foi inventada nas senzalas. Os escravos, nos escassos intervalos do trabalho na lavoura, cozinhavam o feijão, que seria um alimento destinado unicamente a eles, e juntavam os restos de carne da casa-grande, partes do porco que não serviam ao paladar dos senhores. Após o final da escravidão, o prato inventado pelos negros teria conquistado todas as

classes sociais, para chegar às mesas de caríssimos restaurantes no século XX.

Mas não foi bem assim.

A história da feijoada – se quisermos também apreciar seu *sentido histórico* – nos leva primeiro à história do feijão. O feijão-preto, aquele da feijoada tradicional, é de origem sul-americana. Os cronistas dos primeiros anos de colonização já mencionam a iguaria na dieta indígena, chamado por grupos guaranis ora *comanda*, ora *comaná*, ora *cumaná*, já identificando algumas variações e subespécies. O viajante francês Jean de Léry e o cronista português Pero de Magalhães Gândavo, ainda no século XVI, descreveram o feijão, assim como o seu uso pelos nativos do Brasil. A segunda edição da famosa *Historia Naturalis Brasiliae*, do holandês Willen Piso, revista e aumentada em 1658, tem um capítulo inteiro dedicado à nobre semente do feijoeiro.

O nome pelo qual o chamamos, porém, é português. Na época da chegada dos europeus à América, no início da Idade Moderna, outras variedades desse vegetal já eram conhecidas no Velho Mundo, aparecendo a palavra *feijão* escrita pela primeira vez, em Portugal, no século XIII (ou seja, cerca de trezentos anos antes do Descobrimento do Brasil).

Apenas a partir de meados do século XVI, começou-se a introduzir outras variedades de feijão na colônia, algumas africanas, mas também o feijão consumido em Portugal, conhecido como *feijão-fradinho* (de cor creme, ainda hoje muito popular no Brasil, utilizado em saladas e como massa para outros pratos, a exemplo do também famoso acarajé). Os cronistas do período compararam as variedades nativas com as trazidas da Europa e África, e foram categóricos, acompanhando a opinião do português Gabriel Soares de Souza, expressa em 1587: o feijão do Brasil, o preto, era o mais saboroso. Caiu no gosto dos portugueses.

As populações indígenas obviamente o apreciavam, mas tinham preferência por um outro vegetal, a mandioca, raiz que comiam de várias formas – e até transformavam em bebida fermentada, o *cauim* – e que caiu também nas graças dos europeus e dos africanos. A mandioca era o alimento principal dos luso-americanos da capitania de São Paulo, os paulistas, que misturavam sua farinha à carne cozida, fazendo uma paçoca que os sustentava nas suas intermináveis viagens de caça a índios para a escravização. Mas também comiam feijão. Feijão-preto.





Feijão . Fonte: Delfim Martins / Pulsar Imagens

O feijoeiro, em todas as suas variedades, também facilitou a fixação das populações no território luso-americano. Era uma cultura essencialmente doméstica, a cargo da mulher e das filhas, enquanto o homem se ocupava com as outras plantações e com o gado. A facilidade do manejo e seus custos relativamente baixos fizeram com que a cultura do feijão se alastrasse no século XVIII entre os colonos. Segundo Cascudo, tornou-se lugar-comum nas residências humildes do interior do País a existência do "roçadinho", no qual era atributo quase que exclusivo das mulheres o "apanhar" ou "arrancar" feijões. A dispersão populacional dos séculos XVIII e XIX (até então a colonização era restrita às áreas litorâneas), seja por conta dos currais do Nordeste, do ouro e dos diamantes do Centro-Oeste ou das questões de fronteira com os domínios espanhóis no Sul, foi extremamente facilitada pelo prestigiado vegetal. Atrás dos colonos, foi o feijão. Ao lado da mandioca, ele fixava o homem no território e fazia, com a farinha, parte do binômio que "governava o cardápio do Brasil antigo".

No início do século XIX, absolutamente todos os viajantes que por aqui passaram e descreveram os hábitos dos brasileiros de então mencionaram a importância central do feijão como alimento nacional. Henry Koster afirmou em Recife, em 1810, que o feijão cozido com o sumo da polpa do coco era delicioso. O príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied comeu feijão com coco na Bahia, em 1816, e adorou. O francês Saint-Hilaire sentenciava, nas Minas Gerais de 1817: "O feijão-preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase que a única iguaria do pobre". Carl Seidler, militar alemão, narrando o Rio de Janeiro do Primeiro Reinado, descrevia, em 1826, a forma como era servido: "acompanhado de um pedaço de carne de rês (boi) seca ao sol e de toucinho à vontade", reproduzindo em seguida uma máxima que atravessaria aquele século e constitui ainda hoje, para o brasileiro comum, uma verdade insuperável: "não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome". Mas, destoando dos outros cronistas, opinava: "o gosto é áspero, desagradável". Segundo ele, só depois de muito tempo o paladar europeu poderia acostumar-se ao prato. Spix e Martius, naturalistas que acompanharam a comitiva da primeira imperatriz do Brasil, a arquiduquesa austríaca Leopoldina, fizeram referência à "alimentação grosseira de feijão preto, fubá de milho e toucinho" em Minas Gerais. Também citaram o feijão como alimento básico dos baianos, inclusive dos escravos. O norte-americano Thomas Ewbank, em 1845, escreveu que "feijão com toucinho é o prato nacional do Brasil".

No início do século XIX, absolutamente todos os viajantes que por aqui passaram e descreveram os hábitos dos brasileiros de então mencionaram a importância central do feijão como alimento nacional.

Porém, o retrato mais vivo do preparo comum do feijão – não é ainda a feijoada – foi feito pelo pintor francês Jean-Baptiste Debret, fundador da pintura acadêmica no Brasil, sobrinho e discípulo de Jacques-Louis David. Descrevendo o jantar da família de um humilde comerciante



Armazém de carne-seca. J. B Debret (1825). Fonte: Museus Castro Maya – Iphan/Minc – MEA 0178

carioca durante a estadia da corte portuguesa no Rio de Janeiro, afirmou que "se compõe apenas de um miserável pedaço de carne-seca, de três a quatro polegadas quadradas e somente meio dedo de espessura; cozinham-no a grande água com um punhado de feijões-pretos, cuja farinha cinzenta, muito substancial, tem a vantagem de não fermentar no estômago. Cheio o prato com esse caldo, no qual nadam alguns feijões, joga-se nele uma grande pitada de farinha de mandioca, a qual, misturada com os feijões esmagados, forma uma pasta consistente que se come com a ponta da faca arredondada, de lâmina larga. Essa refeição simples, repetida invariavelmente todos os dias e cuidadosamente escondida dos transeuntes, é feita nos fundos da loja, numa sala que serve igualmente de quarto de dormir". Além de professor da Academia Real de Belas-Artes, Debret, que esteve no Brasil entre 1816 e 1831, notabilizou-se pela realização de uma verdadeira crônica pictórica do país do início do século XIX, em especial do Rio de Janeiro, na qual constam pinturas como *Armazém de carne-seca* e *Negros vendedores de lingüiça*, além da referida cena da refeição.

Portanto, nem só de feijão viviam os homens. Os indígenas tinham uma dieta variada, e o feijão nem mesmo era o seu alimento preferido. Os escravos também comiam mandioca e frutas, apesar da base do feijão. Mas há o problema da combinação de alimentos, também levantado por Câmara Cascudo na sua belíssima *História da Alimentação no Brasil*. Havia, na Época Moderna, entre os habitantes da colônia (sobretudo os de

O que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes freqüentados pela elite escravocrata urbana.

origem indígena e africana), tabus alimentares que não permitiam uma mistura completa do feijão e das carnes com os outros legumes. Entre os africanos, aliás, muitos de origem muçulmana ou influenciados por esta cultura, havia interdição do consumo da carne de porco. Como, afinal, poderiam fazer nossa conhecida feijoada?

Na Europa, sobretudo na Europa de herança latina, mediterrânica, havia – e há, informa Cascudo – um prato tradicional que remonta pelo menos aos tempos do Império Romano. Consiste basicamente em uma mistura de vários tipos de carnes, legumes e verduras. Há variações de um lugar para o outro, porém é um tipo de refeição bastante popular, tradicional. Em Portugal, o *cozido*; na Itália, a *casoeula* e o *bollito misto*; na França, o *cassoulet*; na Espanha, a *paella*, esta feita à base de arroz. Essa tradição vem para o Brasil, sobretudo com os portugueses, surgindo com o tempo – na medida em que se acostumavam ao paladar, sobretudo os nascidos por aqui – a idéia de prepará-lo com o onipresente feijão-preto, inaceitável para os padrões europeus. Nasce, assim, a feijoada.

Segundo Câmara Cascudo, "o feijão com carne, água e sal, é apenas feijão. Feijão ralo, de pobre. Feijão todo-dia. Há distância entre feijoada e feijão. Aquela subentende o cortejo das carnes, legumes, hortaliças". Essa combinação só ocorre no século XIX, e bem longe das senzalas. O padre Miguel do Sacramento Lopes Gama, conhecido como "Padre Carapuceiro", publicou no jornal *O Carapuceiro*, de Pernambuco, em 3 de março de 1840, um artigo no qual condenava a "feijoada assassina", escandalizado pelo fato de que era especialmente apreciada por homens sedentários e senhoras delicadas da cidade – isso em uma sociedade profundamente marcada pela ideologia escravocrata. Vale lembrar que as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos. Eram apreciados na Europa enquanto o alimento básico nas senzalas era uma mistura de feijão com farinha.

O que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes freqüentados pela elite escravocrata urbana. O exemplo mais antigo está no *Diário de Pernambuco* de 7 de agosto de 1833, no qual o Hotel Théâtre, de Recife, informa que às quintas-feiras seriam servidas "feijoada à brasileira" (referência ao caráter adaptado do prato?). No Rio de Janeiro, a menção à feijoada servida em restaurante – espaço da "boa sociedade" – aparece pela primeira vez no *Jornal do Commercio* de 5 de janeiro de 1849, em anúncio sob o título *A bela feijoada à brasileira*: "Na casa de pasto junto ao botequim da Fama do Café com Leite, tem-se determinado que haverá em todas as semanas, sendo às terças e quintas-feiras, a bela feijoada, a pedido de muitos fregueses. Na mesma casa continua-se a dar almoços, jantares e ceias para fora, com o maior asseio possível, e todos os dias há variedade na comida. À noite há bom peixe para a ceia."

Nas memórias escritas por Isabel Burton, esposa do aventureiro, viajante, escritor e diplomata inglês Richard Burton, em 1893, remetendo-se ao período em que esteve no Brasil, entre 1865 e 1869, aparece um interessante relato sobre a iguaria. Falando sobre a vida no Brasil (seu marido conquistou a amizade do imperador D. Pedro II, e ela compartilhou do requintado círculo social da marquesa de Santos, amante notória do pai deste, D. Pedro I), Isabel Burton diz que o alimento principal do povo do País – segundo ela equivalente à batata para os irlandeses – é um saboroso prato de "feijão" (a autora usa a palavra em português) acompanhado de uma "farinha" muito grossa (também usa o termo *farinha*), normalmente polvilhada sobre o prato. O julgamento da inglesa, após ter provado por três anos aquilo a que já se refere como "feijoada", e lamentando estar há mais de duas décadas sem sentir seu aroma, é bastante positivo: "É deliciosa, e eu me contentaria, e quase sempre me contentei, de jantá-la."

A Casa Imperial – e não escravos ou homens pobres – comprou em um açougue de Petrópolis, no dia 30 de abril de 1889, carne verde (fresca), carne de porco, lingüiça, lingüiça de sangue, rins, língua, coração, pulmões, tripas, entre outras carnes. D. Pedro II talvez não comesse algumas dessas carnes – sabe-se de sua preferência por uma boa canja de galinha –, mas é possível que outros membros de sua família, sim. O livro *O cozinheiro imperial*, de 1840, assinado por R. C. M., traz receitas para cabeça e pé de porco, além de outras carnes – com a indicação de que sejam servidas a "altas personalidades".

Hoje em dia não há apenas uma receita de feijoada. Pelo contrário, parece ser ainda um prato em construção, como afirmou nosso folclorista maior no final dos anos 1960. Há variações aqui e acolá, adaptações aos climas e produções locais. Para Câmara Cascudo, a feijoada não é um simples prato, mas sim um cardápio inteiro. No Rio Grande do Sul, como nos lembra o pesquisador Carlos Ditadi, ela é servida como prato de inverno. No Rio de Janeiro, vai à mesa de verão a verão, todas as sextas-feiras, dos botecos mais baratos aos restaurantes mais sofisticados. O que vale mesmo é a ocasião: uma comemoração, uma confraternização, a antecipação do fim-de-semana no centro financeiro carioca, ou até mesmo uma simples reunião de amigos no domingo.

Um cronista brasileiro da segunda metade do século XIX, França Júnior, chegou a dizer mesmo que a feijoada não era o prato em si, mas o festim, a patuscada, na qual comiam todo aquele feijão. Como na *Feijoada completa* de Chico Buarque: "Mulher / Você vai gostar / Tô levando uns amigos pra conversar". O sabor e a ocasião, portanto, é que garantem o sucesso da feijoada. Além, é claro, de uma certa dose de predisposição histórica (ou mítica) para entendê-la e apreciá-la, como vêm fazendo os brasileiros ao longo dos séculos.

Bibliografia:

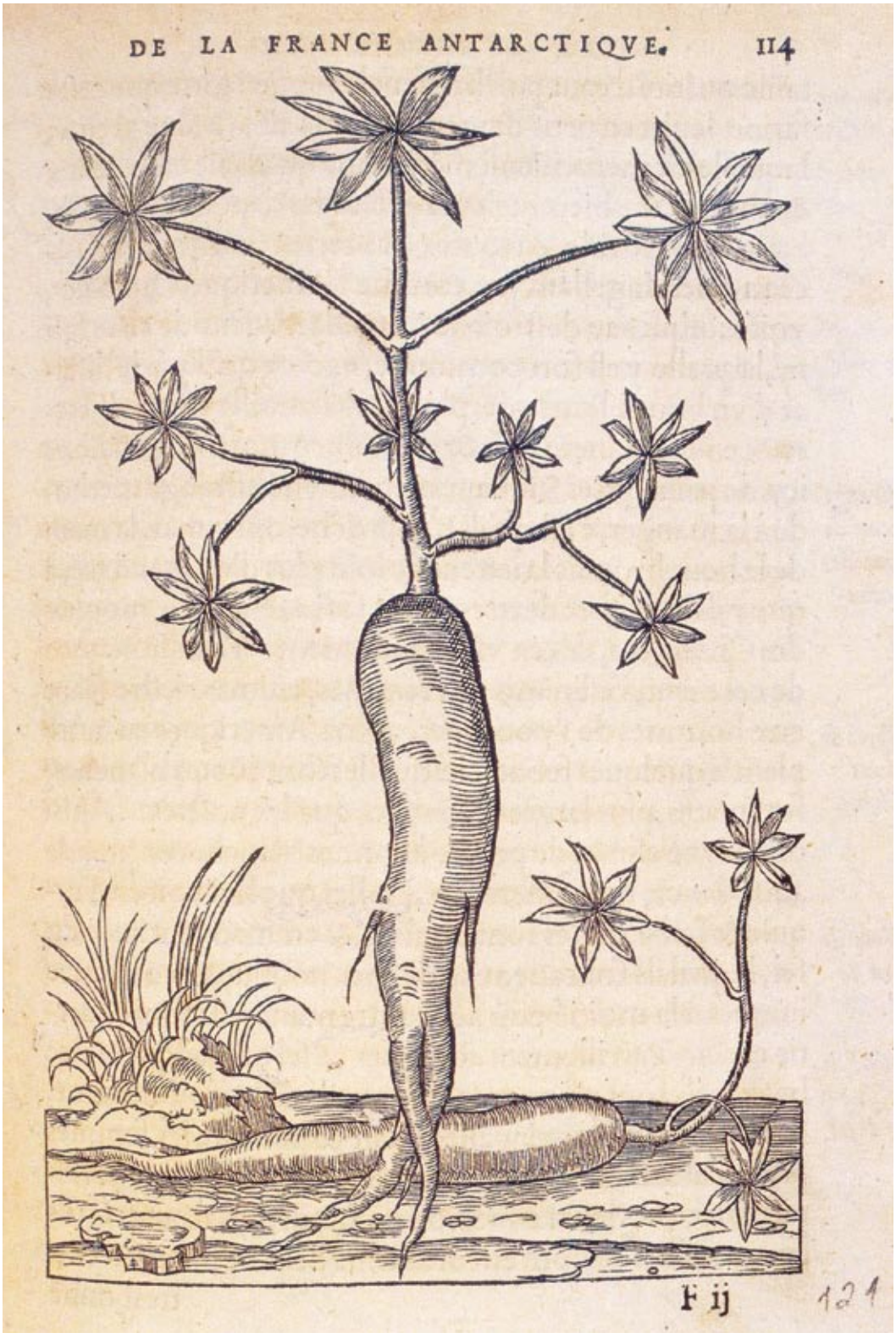
CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 2ª edição. Belo Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia; Ed. da USP, 1983 (2 vols.).

DITADI, Carlos Augusto da Silva. "Feijoada completa", in *Revista Gula*. São Paulo, nº 67, outubro de 1998.

DÓRIA, Carlos Alberto. "Culinária e alta cultura no Brasil", in *Novos Rumos*. Ano 16, nº 34, 2001.

Rodrigo Elias

Mestre em História Moderna e Contemporânea pela Universidade Federal Fluminense e doutorando em História Social na Universidade Federal do Rio de Janeiro



Mandioca. André Thevet, 1555. Fundação Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro (fotografia de Raul Lima).
Fonte: FERREZ, Gilberto. Iconografia do Rio de Janeiro: 1530-1890. Catálogo Analítico Volume II.
Rio de Janeiro: Casa Jorge Editorial., 2000. Pg. 23.

Bruno Miranda Zétola

Raízes do Brasil

"Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito [...] E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos." A despeito de certas liberdades literárias por parte de Pero Vaz de Caminha, soube o escrivão-mor da primeira esquadra lusitana que aportou em terras brasileiras, em carta endereçada a el-rei D. Manuel I sobre o "achamento" do Brasil, apreender com muita sensibilidade a relação do gentio com a mandioca, a qual denominou inhame. Para um brasileiro, de qualquer época, as diferenças entre o inhame e mandioca são evidentes, seja pelo aspecto, seja pelo sabor. Não obstante, o inhame era o referencial mais próximo que possuíam os portugueses para descrever a mandioca para seus patrícios.[1] Com efeito, acompanhando a mesma esquadra, um anônimo piloto redigiu uma *Relação*, em que menciona "uma raiz chamada inhame, que é o pão que ali usam".[2] Nem este nem Caminha provaram o dito inhame, isto é, a mandioca, também conhecida como aipim, macaxeira, maniva, macamba,

[1] Alimento de significativa importância para os lusitanos, o inhame não atingira terras brasileiras quando da chegada dos portugueses em Porto Seguro, em 1500. Originário da África, tornou-se, contudo, alimento corrente na América Portuguesa, trazido pelos colonizadores de seus entrepostos em Cabo Verde e em São Tomé. CASCUDO. L. C. **História da Alimentação no Brasil**. v. 1. São Paulo: Itatiaia, 1983. p. 92

[2] Relação do Piloto Anônimo. História da Colonização Portuguesa do Brasil, II, 115, Porto, 1923.

dentre outras denominações, conforme a região do País. Mas ambos perceberam que a raiz em questão, que se tornaria elemento de fundamental importância para o sucesso da empreitada colonizadora, constituía a base nutritiva do indígena da costa brasileira.

Ao contrário do inhame, cuja origem é africana, a mandioca tem suas raízes no Brasil, no sudoeste da bacia amazônica. Especialistas sugerem que a mandioca foi domesticada na Amazônia, há quatro ou cinco mil anos, por meio de técnica apurada, contrariamente às representações que reduzem a culinária indígena à simples atividade extrativista.[3] Antes de os europeus aportarem em território americano, já se havia disseminado pela América do Sul e Central, atingindo inclusive o México. Contudo, na Mesoamérica e nas culturas do Pacífico, a mandioca não chegou a constituir nenhum complexo alimentar, como no caso do milho, nem propiciou bebidas e outros derivados[4]. Foi entre os indígenas da costa leste da América do Sul que a mandioca tornou-se elemento indispensável e constitutivo da vida social.

A importância da mandioca para os indígenas brasileiros pode ser atestada por meio de

Ao contrário do inhame, cuja origem é africana, a mandioca tem suas raízes no Brasil, no sudoeste da bacia amazônica.

lendas etiológicas, que lhe remontam uma origem sagrada, à maneira do que acontece com outros alimentos basilares em culturas rurais. A mais célebre reza que a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante das ameaças como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe decidira matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse para não matar a moça, porque ela era realmente inocente, e não tinha tido relação com homem. Decorridas nove luas, ela deu à luz uma menina lindíssima e muito branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como dos povos vizinhos, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. A planta cresceu até um dia em que se abriu uma fenda na terra, revelando à tribo alvas e fortificantes raízes no lugar da menina morta.

---

[3] Para a domesticação da mandioca vide RIBEIRO, B. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Revan. 1987. p. 34 e ss. MACIEL, M. E. em Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n, 33, 2004. CPDOC/FGV p. 06. Este último autor aponta ser engodo comum referir-se a uma "cozinha indígena" genérica e transformar os povos indígenas em um "índio genérico", indiferenciado e atemporal. "Nesse processo, ele é naturalizado, ou seja, é visto como alguém de tal forma próximo da natureza que suas contribuições referem-se, sobretudo, às atividades extrativistas, à pesca, e à caça e algumas técnicas".

[4] Câmara Cascudo, afirma que "a inteligência dos antigos peruanos irmanava a mandioca ao milho no mesmo nível glorificador. Um vaso cerâmico, deparado num cemitério pré-colombiano de Sechura, representa o deus da agricultura do Peru com uma vergôntea de milho numa mão e a mandioca, com seus tubérculos pendentes, na outra". pp. cit. p. 108.



Maloca dos Apiaká. Abril 1828. Hercules Florence.
Fonte: Expedição Langsdorff ao Brasil 1821-1829. Florence, Rugendas, Taunay.
Rio de Janeiro: Livroarte Editora Limitada, 1998. Pg. 339.

A casa (oca, em tupi-guarani) de Mani, Mani-oca, seria a origem do nome da raiz.[5]

A mandioca era o fundamento dos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser o mantimento de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda aos amigos.[6] Gabriel Soares de Souza, viajante português que redigiu um "Tratado Descritivo do Brasil" em 1587, relata o modo de se prepararem tais raízes: "depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que para isso têm, e depois de bem raladas, espremem essa maça em um engenho de palma a que chamam tapitim que faz lançar a água que tem toda fora, e fica essa maça enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, em o qual deitam esta maça e a enxugam sobre o fogo onde uma índia a meche com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta, e sem nenhuma humidade, e fica como cuscuz, mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa."[7]

[5] CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. São Paulo: Global, 2000. O autor assinala a existência de outras lendas para a origem da mandioca.

[6] CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. op. cit. p. 104. Conforme o autor, essa prática sobreviveu ao século XX, pois Rondon, em sua marcha pelo interior do País teria recebido, em 1928, um pedaço de beiju de uma velha pianokoto.

[7] SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil** em 1587. 4ª ed. São Paulo, Companhia Editora Nacional e Editora da USP, 1971.

Outra derivação da mandioca muito utilizada por algumas tribos, como a dos tupinambás, por exemplo, era o cauim, uma bebida fermentada, utilizada em festas e rituais.

Outra derivação da mandioca muito utilizada por algumas tribos, como a dos tupinambás, por exemplo, era o cauim, uma bebida fermentada, utilizada em festas e rituais. A alguns viajantes europeus aprouve-lhes o cauim, como o padre francês Yves d'Evreux, que consumiu a bebida no Maranhão, no início do século XVII. Entretanto, ao descobrirem que o cauim era produzido por meio da mastigação da mandioca pelas mulheres da tribo,[8] e posterior fermentação em potes, a maior parte dos europeus passava a ter grandes restrições em ingeri-lo. Contudo, mais do que a produção era o ritual de consumo que indignava os europeus. A bebida era consumida em festas rituais conhecidas como "cauinagens", nas quais os índios, embriagados de cauim, cometiam atitudes que os colonizadores entendiam como pecaminosas, tais como a luxúria e a antropofagia. Por essa razão, religiosos europeus esforçavam-se por combater essa manifestação cultural indígena, centrando sua atuação sobretudo na evangelização das mulheres, haja vista serem elas que plantavam a mandioca, cultivavam-na, mastigavam-na, produziam as vasilhas para o armazenamento do cauim e distribuíam a bebida por ocasião das cerimônias.

As qualidades da mandioca logo conquistaram os colonizadores portugueses, que a utilizavam no cotidiano de maneira quase indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. Já no terceiro quartel do século XVI, Pero Magalhães Gandavo informa que "o que lá se come em lugar de pão é farinha-de-pau. Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como o inhame".[9] Seu uso era difundido inclusive entre os mais abastados, como os três primeiros governadores-gerais do Brasil, Thomé de Souza, D. Duarte da Costa e Mem de Sá, que faziam questão de contar com farinha de mandioca fresca, feita todos os dias, em substituição à farinha de trigo, para a produção de seus pães.[10] Do bem-sucedido cultivo da mandioca, o luso-brasileiro pôde elaborar uma plêiade de quitutes como a farinha, o mingau, o beiju e o tucupi. Desenvolveu-se sobretudo no litoral, pois no planalto as condições de seu cultivo em escala suficiente para se abastecer um centro de povoamento mais estável do que os primitivos núcleos indígenas eram menos propícias.[11]

O europeu no Brasil ampliava as plantações de mandioca, e tratava de sua moenda, por meio de casas de farinha, onde engenhocas de ferro substituíam as madeiras no fabrico de farinha.[12] Mas a técnica de cultivo indígena continuava e, em certa medida, ainda continua, a mesma. Der-

[8] A saliva da mastigação auxilia na sacarificação do amido, por meio da fermentação, ocasionando a produção de gases e a sensação de elevação da temperatura da bebida.

[9] Pero de Magalhães Gandavo, Tratado da terra do Brasil, História da Província Santa Cruz, Anuário do Brasil, Rio de Janeiro, 1924.

[10] CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. op. cit. p. 104.

[11] Ibid. p. 205.

[12] Ibid. p. 105.

rubava-se uma parte da mata nativa, geralmente por meio de queimadas, e plantava-se a mandioca nas primeiras chuvas. Após usar-se a terra por alguns anos, abandonavam-na para plantar em outra parte. Conforme Sérgio Buarque de Holanda, "no fabrico da mandioca, o produto nativo que mais depressa conquistou os povoadores europeus, chegando, na maior parte da colônia, a substituir o pão de trigo, o único progresso sensível introduzido por estes foi o emprego da prensa de lagar ao lado do tipiti de palha".[13]

Ao contrário do que sugeriu Fernand Braudel, que, estudando as plantas americanas, afirmou servir a mandioca de base tão-somente a "culturas primitivas e regularmente medíocres", especialistas têm destacado sua contribuição para a economia colonial em seus primeiros séculos. Exportada para as colônias africanas, a mandioca e seus derivados davam as "boas vindas" aos negros cativos muito antes de pisarem nos tumbeiros que singravam o Atlântico Sul, unindo as partes africana e americana do Império Português. Além de alimentar os marinheiros dos navios-negreiros, a mandioca possibilitava maior distribuição de ração alimentar para os africanos embarcados nos navios-negreiros, diminuindo a mortalidade de escravos durante as travessias. Luiz Felipe de Alencastro relata que a cada escravo se dava 1,8 litro de mandioca ao dia durante as travessias seiscentistas, mesma medida observada no mantimento dos índios remadores da Amazônia. Tratava-se, por conseguinte, de provável padrão alimentar no universo do trabalho compulsório do Atlântico português.

Na virada do século XVI para o XVII, a exportação da mandioca brasileira para a África cumpria uma dupla função na empresa colonial. Fomentava, por um lado, o desencravamento econômico do Rio de Janeiro e de São Vicente, de modo que muitos lavradores dessa região, por intermédio do trabalho compulsório indígena, puderam ascender à categoria de senhores de engenho. Tais exportações propiciavam, por outro lado, a ampliação do raio de alcance dos preadores e traficantes africanos, dilatando suas áreas de captura. É nessa época que, de acordo com o referido historiador, "Luanda transforma-se num grande porto negreiro porque produz, importa e estoca alimentos para sustentar lotes contínuos de gente arrastada do interior para ser deportada além-mar". As exportações de mandioca, não obstante, arrefecem ao longo do século XVII, dada a mobilização contra a ocupação holandesa no Nordeste brasileiro e o transplante da cultura da mandioca para a África.

Por essa época, na parte americana do Império Luso, desenvolviam-se as bandeiras, entradas e monções – incursões que desbravavam o interior do continente americano. Não poderiam os bandeirantes ter se enveredado por tão hercúlea aventura não fosse a adaptação ao meio, obtida pela incorporação de hábitos indígenas. E, nesse, sentido, a inclusão da mandioca em seu cardápio quotidiano foi fator de fundamental importância. Na sua marcha para o oeste, o ciclo das bandeiras partidas de São Paulo, subindo os rios ponteiros, forrava, sustentava-se durante o percurso com a previdência das lavouras farinheiras. A expedição deixava um grupo: alguns brancos e uma patrulha indígena, plantando mandioca, fazendo farinha, levando-as aos companheiros que se adiantavam sertão adentro. Esses locais de produção tornaram-se coordenadas geográficas relativamente conhecidas no emaranhado dos caminhos exploradores. A farinha era a comida para todos, portugueses e índios, fosse qual fosse

[13] HOLANDA, S. B. **Caminhos e Fronteiras**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1957. p. 205. Em contrapartida, nota-se, a partir do século XVII, a disseminação da lavoura do trigo nos planaltos do sul e sudeste brasileiros

o nível do participante.[14] Indicativa do destaque que possuía a mandioca no imaginário alimentar do brasileiro do século XIX é a resposta que um sertanejo dá a dois viajantes europeus, exaustos e sedentos, que, próximos do rio São Francisco, lhe perguntaram onde se poderiam saciar: "Ali está farto de tudo! Tem farinha e água."[15]

O antigo sistema colonial, modelo econômico em que as metrópoles européias detinham a exclusividade das exportações e importações de suas colônias, foi o responsável por diversas crises de abastecimento de víveres na América Portuguesa. A própria legislação imposta às colônias reflete a preocupação em favorecer atividades rentáveis capazes de justificar a empreitada monocultora de tipo comercial.16 A produção de subsistência para o auto-abastecimento da colônia só mereceu atenção por parte das autoridades lusitanas em épocas de crise de provisões. Era incumbência das Câmaras Municipais ou, o que é o mesmo, das elites locais garantirem seu abastecimento de víveres. Por isso, muitos engenhos de açúcar possuíam lavouras de culturas de subsistência anexas, o que originava uma condição de auto-abastecimento. Pela carta régia de 11 de janeiro de 1701, a Coroa Portuguesa determinava que os senhores liberassem seus escravos aos sábados, para que pudessem cultivar seu próprio sustento.17

Onde não fosse possível ou rentável produzir os elementos básicos para a subsistência do negócio agro-exportador, fazia-se necessário procurá-los alhures. Dessa forma o senhor se esquivava da obrigação de ter que alimentar seus escravos. Assim, o cultivo da mandioca expandiu-se, sobretudo, nessas regiões periféricas ao centro dinâmico da economia colonial brasileira. Com efeito, as áreas do Brasil que não possuíam atividades agro-exportadoras se inseriam na já mundializada divisão do trabalho, por meio da produção e remessa de produtos de consumo para essas regiões mais pujantes. É o caso, por exemplo, da produção de farinha de mandioca na região de Paranaguá, cuja exportação para São Paulo, Santos, Rio de Janeiro, Norte do Brasil e Colônia do Sacramento fez-se debalde com "o sacrifício dos próprios moradores de Paranaguá [...] pois a farinha era pouca e dela se esperava falta maior ainda", conforme relata um governante local[18]. De fato, dadas as oscilações dos preços de gêneros alimentícios de primeira necessidade havia, freqüentemente, indícios de agitações populares, que preocupavam os governantes. Por isso, uma das mais importantes magistraturas locais era o cargo de Juiz ou Inspetor Almotacé. Eleito pelas câmaras municipais com grandes poderes e prerrogativas, esse funcionário zelava pelo abastecimento municipal, fixando preços, fiscalizando a qualidade e observando a padronização de pesos e medidas dos produtos.

[14] CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. op. cit. p. 108. Sérgio Buarque de Holanda, não obstante, afirma que "nas primeiras expedições ao sertão bruto seria de todo impossível o transporte das ramas de mandioca necessárias ao plantio nos arraiais situados onde já não existissem tribos de lavradores. Primeiro porque, além de serem de condução difícil, pois ocupariam demasiado espaço nas bagagens, é notório que essas ramas perdem muito rapidamente o poder germinativo. E depois, porque, feito com bom êxito o plantio, seria necessário esperar, no mínimo, um ano, geralmente muito mais, para a obtenção de colheitas satisfatórias. O milho, por outro lado, além de poder ser transportado a distâncias consideráveis, em grãos, que tomavam pouco espaço para o transporte, oferecia a vantagem de já começar a produzir cinco a seis meses ou menos depois da sementeira". op. cit. p. 222.

[15] CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. op. cit. p. 106.

[16] LINHARES, M. Y.; TEIXEIRA SILVA, M. C. **História da agricultura brasileira**. São Paulo: Brasiliense, 1981. p. 117.

[17] LINHARES, M. Y.; TEIXEIRA SILVA, M. C. op. cit. p. 120.

[18] WESTPHALEN, C. M. **As farinhas de Paranaguá**. Rio de Janeiro; APEC, 1976. p. 74.



Mandioca – Feira-livre. Fonte: Alexandre Tokitaka / Pulsar Imagens



Mandioca Frita . Fonte: Alexandre Tokitaka / Pulsar Imagens

A farinha de mandioca acompanha desde o churrasco gaúcho às caças e pescados do Brasil central e do Amazonas e se faz presente no pirão do litoral. Não há região no Brasil em que não se encontre a mandioca nos mercados.

Ainda no século XIX, a rudimentar técnica utilizada para o plantio da mandioca era praticamente a mesma que fora herdada dos índios, o que só era possível em virtude da imensidão de terras disponíveis no Brasil. Com a publicação da Lei de Terras, em 1850, o Estado avoca para si a propriedade dos solos devolutos. O resultado é a transformação da terra, e principalmente da terra fértil, em mercadoria altamente valorizada. Essa lei deve ser entendida no âmbito da tentativa de "modernização" do País. Apontando-se para a abolição da escravidão, essa medida permitia ao Governo conceder terras para imigrantes europeus, considerados muito mais "morigerados e laboriosos" que os africanos pelas elites locais. Com efeito, o projeto modernizador no Brasil, em meados do século XIX, provocou significativa transformação na estrutura agroalimentar nacional, pois inaugurava uma nova forma de propriedade (a pequena produção), nova unidade econômica (a família), novo tipo de relação de produção (o campesinato autônomo e o Estado) e novo padrão de produção (por meio das técnicas trazidas pelos imigrantes estrangeiros)[19].

Essas transformações, entretanto, não chegaram a desbancar a mandioca como um dos ingredientes essenciais nos hábitos alimentares dos brasileiros de todas as regiões. Sua farinha acompanha desde o churrasco gaúcho às caças e pescados do Brasil central e do Amazonas e se faz presente no pirão do litoral. Não há região no Brasil em que não se encontre a mandioca nos mercados. Transformada em produto de consumo de massas, é apreciada, sob a forma de porção frita, nos bares de todo o País. Resgatada pelos grandes *chefs*, é utilizada em restaurantes de alto padrão como acompanhamento ou ingrediente em apuradas receitas. Saboreada em formas novas e tradicionais, em todas as regiões do País, a "rainha do Brasil" – como a definiu Câmara Cascudo – é o alimento que dá liga à culinária brasileira. Gilberto Freyre bem define essa expressiva contribuição indígena para a formação dos hábitos alimentares do brasileiro: "Muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues. Da índia, a brasileira aprendeu a fazer da mandioca uma série de delicadas quitutes." Desse modo, pode-se afirmar que se encontra na mandioca significativa parte das raízes da cultura alimentar brasileira.

Bruno Miranda Zétola
Diplomata; Mestre e Doutorando em História pela UFPR.

[19] SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. 73.



Alexandre Menegale

Uma doce História do Brasil

Artigo originariamente publicado na 1ª edição da revista Sabor do Brasil, MRE, 2004.


Cidra
VALE VERDE
VALE VERDE

Do cultivo da cana, do engenho e da senzala, a trajetória dos doces brasileiros praticamente começa quando nasce o País.

Assim como os personagens João e Maria, que deixavam pequenos pedaços de pão pelo caminho, com o objetivo de não se perderem por entre os caminhos da floresta, se salpicarmos nossa História com nacos de quindins, geleias, compotas ou frutas cristalizadas, certamente trilharemos um fiel e cronológico panorama da formação de nosso povo às mais recentes manifestações da mais refinada confeitaria nacional: o imperador D. Pedro II trocava os afazeres da Corte por um doce de figo tirado do tacho; já Rui Barbosa se derretia por colheradas fartas de doce de batata. E o que dizer de João Goulart e Jorge Amado, verdadeiros adoradores do doce de coco? Sem falar no ex-presidente Juscelino Kubitschek, que nunca recusava uma baba-de-moça, e nos compositores Roberto Carlos e Chico Buarque, que talvez tenham se inspirado após porções generosas de doce de abóbora.

Mas de onde surgiu esta que é uma das mais fortes facetas de nossa miscigenação no quesito gastronomia? Dizem os historiadores que o açúcar, obtido após a evaporação do caldo da cana, foi descoberto na Índia, lá pelo século III. Mas teriam sido os árabes seus introdutores em grande escala na alimentação, criando amêndoas e nozes açucaradas, além dos doces de figo e de laranja. Já no século XV, ao conquistar a Península Ibérica, os mesmos árabes incluíram a cana-de-açúcar nas mudas que passariam a produzir as frutas utilizadas nos doces futuros. A partir daí, de Portugal e Espanha, a cana-de-açúcar desembarca na América pelas mão de nossos desbravadores. Pronto: estava sacramentada a invasão mais doce da história brasileira, uma cultura que se perpetuaria pelo séculos seguintes.

Dizem os historiadores que o açúcar, obtido após a evaporação do caldo da cana, foi descoberto na Índia, lá pelo século III.

Muito mais do que simplesmente descrever receitas consagradas, relembrar sabores que inundam nossas lembranças, ou supor essa ou aquela origem de uma determinada alquimia à beira do tacho, decidi revirar páginas caramelizadas pelo tempo. E me surpreendi com a comunhão antropológico-gastronômica de sabores. Antes mesmo de termos imperador, já havíamos nos rendido a compotas, bolos e quitutes que ganharam formas e adequações locais assim que os portugueses desembarcaram em nosso litoral.

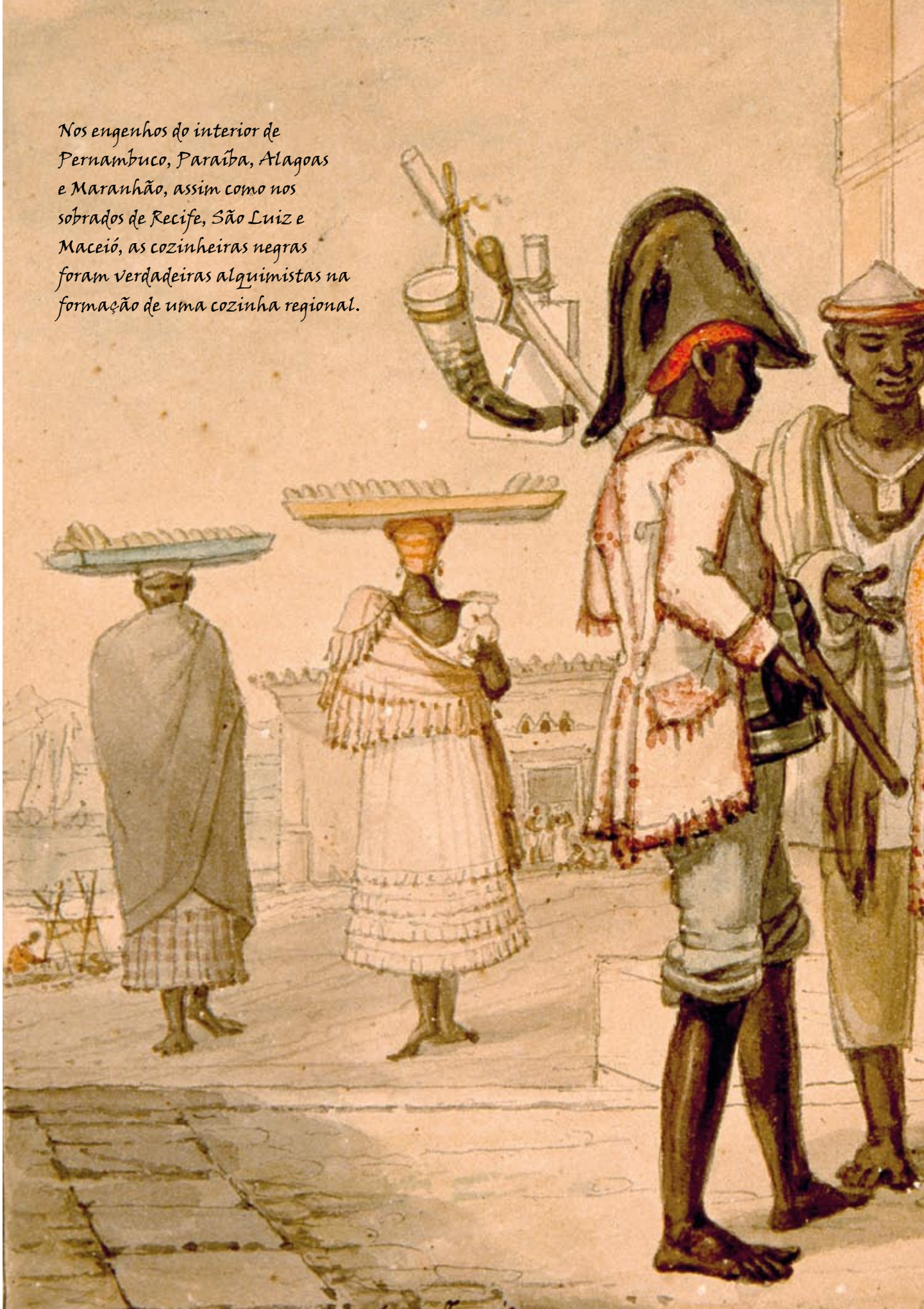
Comprovadamente, muitos dos doces hoje considerados brasileiros têm origem portuguesa. É saborosa, por exemplo, a história de que, nos conventos d'além mar, era comum o uso de claras de ovos para o trabalho de engoma dos hábitos das freiras. O que fazer com a gigantesca sobra de gemas? Criativas, as religiosas começaram a fazer quindim, bom-bocado, pudim, papo-de-anjo e manjar com essa abençoada abundância de ingredientes. Passadas as gerações, cá estamos nos fartando dessas mesmas iguarias – muitos se achando brasileiros pioneiros na doce arte da confeitaria.

Ainda sem abordarmos invasões européias outras, que viriam a contribuir com o enriquecimento de nossa confeitaria, recuperamos a comunhão da tradição lusitana com as frutas



Rapadura sendo enformada. Fonte: João Rural

Nos engenhos do interior de Pernambuco, Paraíba, Alagoas e Maranhão, assim como nos sobrados de Recife, São Luiz e Maceió, as cozinheiras negras foram verdadeiras alquimistas na formação de uma cozinha regional.





Vendedoras de pão-de-ló. J. B. Debret (1826).
Fonte: Museus Castro Maya – IPHAN/Minc – MEA 0203

brasileiras. Um elo fundamental surge nessa linha de produção: as quituteiras negras, que das senzalas emergiram para as cozinhas das sinhás, trazendo consigo a farinha de mandioca, o fubá, a abóbora e o cará para a composição das iguarias. Estamos falando de uma região geográfica situada, principalmente, em Pernambuco, Alagoas e interior de São Paulo.

Sabemos que as frutas são base de sobremesas há séculos – dos rincões da Babilônia às cortes francesa e italiana. Daí, imagina-se o quanto os portugueses, que misturavam mel às frutas antes do uso comum do açúcar, se deslumbraram com as possibilidades de nossas polpas, generosas em todo canto de um país recém-descoberto. São ambrosias, doces de abóbora, banana com laranja, cocada, merengue, tapioca e tantas outras preciosidades.

Ainda nos tempos coloniais, a cajuada e a goiabada ganharam ares de nobreza, já considerados os dois grandes expoentes da casa-grande. Mas foram tempos também em que os aromas de bananas assadas ou fritas, envoltas em canela, invadiam as propriedades, assim como o chamado mel de engenho era fundido com nossa farinha de mandioca ou macaxeira.

Nos engenhos do interior de Pernambuco, Paraíba, Alagoas e Maranhão, assim como nos sobrados de Recife, São Luiz e Maceió, as cozinheiras negras foram verdadeiras alquimistas na formação de uma cozinha regional. Sem falarmos na Bahia, estado no qual a tradição branca mal se percebe hoje nos guisados salgados, vencida que foi pelo calor arrebatador dos condimentos africanos que lhe dera as cozinheiras negras.

Comprovado o prestígio do mel de engenho em meio a aliados como farinha, cará ou fruta-pão, o tradicional arroz-doce ganha contornos nacionais no arroz com leite-de-coco. Ao mesmo tempo, a tapioca surgia soberana por entre mesas de chá patriarcais: sozinha ou na companhia da pamonha, do beiju, do cuscuz e da cocada. Situa-se também o nascimento do pé-de-moleque (com castanhas de caju), além da canjica e de bolas à base de milho.

Mas se a maioria das origens são identificadas, sobre o bolo Souza Leão – que até hoje reina em terras pernambucanas – têm-se notícias de inúmeras receitas que se arvoram em autênticas.

Ainda sobre bolos: são também de Portugal os primórdios dos bolos de noivas e aquelas pirâmides de açúcar encravadas no centro das mesas mais nobres. Assim como a arte dos enfeites, surge a criação de letras e de desenhos, à base de canela, bordados nas toalhas e nos guardanapos, como também opções de formatos de caixas, ornamentos e papéis recortados. Cabe lembrar a tradição de um Brasil Colonial: era comum, em procissões, fiéis conduzirem tabuleiros de doces, oferecidos de forma gratuita a indivíduos que representavam figuras bíblicas. Teria partido daí uma das primeiras denúncias de um suspeito judaísmo ao Santo Ofício: o homem teria oferecido, durante uma procissão, confeitos que representavam figuras de judeus.

Passado o tempo, surge um dos mais encantadores aliados da culinária e, por que não dizer, dos hábitos da civilização moderna: o gelo. A partir daí, as frutas brasileiras, presentes em doces, geleias e pudins, servidos ainda quentes, incorporaram novos contornos de sabor e de comportamento, e se transformaram em sorvetes. Tratados como cremes para os dias de calor, agradavam tanto à visão quanto ao paladar.

Rompendo as fronteiras das fazendas e dos engenhos, surgiram como mote para as primeiras confeitarias das grandes cidade do Brasil. A iguaria tornou-se quase marco do desaparecimento das clássicas e fumegantes sobremesas patriarcais e do descrédito dos saraus em torno



Queijo e goiabada. Fonte: João Prudente / Pulsar Imagens

de chás ferventes, com queijo do sertão e pão torrado. Segundo os historiadores, os jornais da primeira metade do século XIX trazem o sorvete como aura de pecado: nas notícias, até então restrito ao homens, as confeitarias passam a receber as primeiras moçoilas.

Os anos se sucedem e a chegada de imigrantes de toda a Europa espalha como pólen os gens das tradições confeiteiras inglesa, francesa e alemã, para citar algumas, incrementando, alterando, adequando as novas feições abrasileiradas de seus dotes adocicados. Hoje, o açúcar mais consumido é o branco-refinado. Mas para a preparação de doces e compotas se usa em grande escala o tipo cristal, sem refino. Além desses, algumas receitas tradicionais pedem o mascavo ou a rapadura. A dicotomia entre prazer e culpa é um dos dogmas que nos cerca. Balas, tortas, biscoitos, geleias, compotas, musses, sorvetes e gelatinas povoam nosso imaginário degustativo.

Guardamos lembranças, imagens e aromas. Quem não se perde em devaneios ao lambuzar os dedos após um naco de goiabada caseira, se vê o mais feliz dos reis ao morder sem timidez um sonho recheado com o melhor dos cremes, ou se enche de orgulho ufanista após uma saraivada de doces à base de frutas brasileiras? Seja por qual motivo for, a origem da confeitaria nacional é, antes de tudo, antropológica, histórica, elucidativa. Vencidas estas páginas, não se furte: cerre os olhos, evoque sua reminiscência mais significativa e tenha, certeza, um doce virá à mente como imagem marcante para tal sentimento.

Alexandre Menegale
Jornalista