

IDENTIDADES SOCIAIS FEMININAS NA *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

GIUSEPPE RONCALLI PONCE LEON DE OLIVEIRA*

No livro *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo,¹ percebe-se claramente a tradição como singularidade da espécie humana, através da oposição que Cascudo faz entre “nutrição” e “paladar”. Na sua concepção, o homem primitivo, não sedentário, cuja existência era ainda orientada pelas leis da natureza, alimentava-se apenas para nutrir-se, ou seja, para sobreviver.² À medida que o homem evolui e estabelece vínculos sócio-culturais mais complexos, inicia imediatamente a construção de sua tradição alimentar, a qual se fundamenta muito mais no “paladar” que na “nutrição”. Segundo Cascudo, cada povo possui um paladar específico, ligado à suas crenças, costumes, ritos tradicionais que nem sempre determinam hábitos alimentares correspondentes a uma alimentação ideal em termos nutricionais.

Percebe-se por intermédio desse livro que o “paladar” constrói-se à medida que se forma a tradição de um povo. Mas cada povo considera seu paladar como o bom e o verdadeiro, naturalizando-o. Talvez a analogia que Cascudo faz entre os hábitos alimentares e os acidentes geográficos caminhem neste sentido. Desse modo constata-se que, para Câmara Cascudo, a alimentação é, dentro da cultura popular, um dos espaços privilegiados da tradição e, por conseguinte das manifestações folclóricas³, por este mesmo motivo, a alimentação

[...] não se transformaria com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos ou a aceitação de transportes mais velozes e de melhor capacidade de carga nos veículos.

[...] Existe a evidência de expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a Antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõe-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou uma pregação teórica.⁴

Seguindo a proposição de José Reginaldo Santos Gonçalves,⁵ vemos que na perspectiva de Cascudo, o “paladar” é determinado por padrões; regras e proibições culturais. Mais que isso, o paladar é um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas, e está profundamente enraizado em normas culturais. Nesse sentido, Cascudo acreditava que o nosso gosto está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo “costume de milênios”. Assim, para Cascudo, o paladar não pode ser facilmente modificado por políticas públicas fundadas no argumento médico de que determinados alimentos oferecem um maior valor nutritivo. Cascudo argumentava que maiores modificações dependeriam da mesma fonte de sua formação, a saber, de tempo.

Percebe-se doravante que a temática da “alimentação”, na obra de Câmara Cascudo, se constitui num componente privilegiado para compreender suas concepções sobre a “tradição” e a “cultura popular”, em

especial pela forma como a identidade feminina é representada nesta temática.

O tópico “alimentação” se faz presente nos escritos etnográficos de Cascudo. Comida e bebida aparecem em muitos dos seus estudos sobre narrativas, provérbios, festas populares, religiões etc. Tendo também escrito trabalhos específicos sobre o tema. Um deles é a *História da Alimentação no Brasil*, obra que embora no momento atual se consista num volumoso compêndio organizado pela editora Global; fora inicialmente publicada em dois tomos em 1967.

Em 1968, o mesmo autor publicou um livro breve, porém útil, sobre a história e os significados da cachaça, chamado *Prelúdio à Cachaça*.⁶ Em 1977, editou uma *Antologia da Alimentação no Brasil*,⁷ reunindo um conjunto de textos literários, documentos históricos, artigos de jornais antigos e textos de estudiosos do folclore sobre comidas e bebidas. Ao longo de sua carreira, publicou numerosos artigos sobre diversas formas de classificação, preparo e consumo de comidas e bebidas no Brasil.⁸

Dentre esses estudos aqui apresentados, nos valeremos com maior atenção da *História da Alimentação no Brasil*. Além dos exemplos registrados a seguir, temos também mais dois livros onde são tratadas as temáticas em questão: *Folclore do Brasil*⁹ e *Civilização e Cultura*.¹⁰ As teses apresentadas a partir dos respectivos textos são retomadas e aprofundadas na *História da Alimentação no Brasil*.¹¹

Esta obra de Cascudo nos instiga a problematizar temáticas que, na história e nas demais ciências sociais, causaram por muito tempo um certo tabu, por se tratar de domínios de conhecimento “impuros”, tais como o corpo, o sexo, os apetites e os desejos, estabelecendo uma topologia do alto e do baixo, estando o ventre oposto à cabeça e representado como a indignidade da nobreza:

Os artifícios da astúcia, disciplina da força, oportunidade da observação aplicada, são formas aquisitivas para a satisfação de duas necessidades onipotentes. O sexo pronuncia-se em época adiantada, apesar das generalidades delirantes de Freud. O estômago é contemporâneo, funcional ao primeiro momento extra-uterino. Acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica. O

sexo pode ser adiado, transferido, sublimado em outras atividades absorventes e compensadoras. O estômago não. É dominador, imperioso, inadiável. Por isso os alemães dizem que o sexo é fêmea e o estômago é macho.¹²

A temática da alimentação é abordada na obra de Câmara Cascudo sob uma nova ótica, onde o saber que dela apreendemos se envolve numa síntese única, palavras-objetos desabrocham no tecido da obra como possibilidade interpretativa da história sociológica da culinária brasileira de meados do século XVI aos idos do século XX, não aparecendo de maneira formalizada, como material inerte e vazio de sua substância, nem tão pouco “poeirento” sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. O objeto em questão, sendo vivo, se faz no crescimento de sua vida numa história total que se desenrola e demonstra suas práticas, cerimônias, ritos, superstições, folclore e costumes:¹³

O problema é fixar-se o que é folclórico e o que é pertencente à Etnografia nessa viagem pela alimentação popular brasileira (...) não compreender apenas a especificação dos gêneros e as técnicas da elaboração culinária de indígenas, portugueses e africanos sudaneses e bantos, formadores do cidadão brasileiro, mas também quanto se refira ao complexo de superstições e amuletos benéficos, vivo nas velhas cozinhas domésticas.¹⁴

No livro *História da Alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo demonstra estar contrariado por perceber que ensino da “Arte de Cozinha” reduzia-se em sua época à “cozinha artística” e essencialmente à doçaria. O trivial básico teria sido abandonado pela curiosidade das “filha-famílias” de alta e mediana sociedade. Aprender a cozinhar parecia ser dever das moças humildes e pobres, compelidas ao papel de auxiliares maternas. A menina que cursa ginásio liberta-se da penitência compulsória. Está estudando, e não cabe mais na cozinha doméstica.

Meninas como essas parecem ter tido um destino comum ao de Luce Giard (1996), que, na segunda parte da *Invenção do Cotidiano*, intitulada “Cozinhar”, irá demonstrar esta constante inadequação aos antigos modos e comportamentos girados em torno das práticas culinárias.¹⁵ A autora não tinha inicialmente interesse em repetir gestos, memórias e práticas

costumeiras passadas de geração em geração, queria sim, estar entregue aos livros, e já havia decidido seu destino, “*seria uma professora de matemática ou escritora*”.¹⁶ Quando se viu na condição de cuidar de sua própria comida, orgulhosa de poder escapar do barulho e da multidão dos restaurantes universitários, das filas e dos menus obrigatórios, ela não sabia como proceder, pois não sabia fazer nada e esperar ou pedir conselho às mulheres da família seria como voltar ao seio materno e submergir no próprio modelo feminino recusado. A solução que lhe pareceu evidente fora buscar aprendizado nos livros de receitas. Da experiência tateante dos primeiros gestos, dos ensaios e erros, o que sobrou foi a constatação de que jamais aprendeu coisa alguma, pois nada havia observado, pois sempre havia preferido fugir, com obstinação, do contágio daquela educação que se dá à filha.

Giard afirma que sempre havia preferido seu quarto, seus livros e jogos silenciosos à cozinha onde sua mãe vivia atarefada. Entretanto, seu olhar de criança vira e memorizara gestos, seus sentidos guardaram lembranças e odores, assim como cores dessa arte de fazer. Mais adiante, voltaremos a refletir acerca do método utilizado pela autora para articular com nossas conclusões. Por hora, voltemos à *História da Alimentação no Brasil*.

A constatação de Giard dá ênfase aos argumentos de Câmara Cascudo: “as crianças não brincavam mais de cozinhado” ou de “fazer comida”, pareciam ter desaparecido das casas de brinquedo os fogões minúsculos e as pequeninas baterias de cozinha, ainda disputadas pelas meninas de ontem. Segundo Câmara Cascudo, quase todos os estudantes na Academia, vivendo numa “república” de sabor coimbrão, estrelovavam ovos, assavam carne, batiam bifés. “Cem por cento das donas e donzelas de outrora eram doceiras e não se atrapalhavam na improvisação de um almoço”. Para a maioria presente em seu cotidiano, “fazer um café constitui problema, coá-lo certo, negro, perfumado, restaurador” poderia até ser uma catástrofe.¹⁷

Cascudo argumentava que as senhoritas do Brasil contemporâneo, embora fizessem curso culinário, preparavam pratos sofisticados da cozinha internacional e não conseguiam aprender o elementar. Outro aspecto seria a raridade vocacional no mundo contemporâneo.

Na sua avaliação, a razão da escolha profissional decorre da retribuição financeira e o sucesso econômico não proporcionava uma alegria criadora, nem tão pouco o júbilo silencioso da devoção real. A mentalidade feminina contemporânea repudiava a cozinha na inversa proporção da conquista cultural. Embora a mulher estivesse repleta de obrigações extra-domésticas, acreditava que essas ocupações jamais a satisfariam intimamente, mantendo antes o desajustamento, a inquietação, a ansiedade e um estado perpétuo de inconsciência, de irritação, proporcionada por vãos alheios.¹⁸

Segundo Cascudo, ao que parecia, o comum, natural, obrigatório e lógico para a mulher em nossos dias era saber improvisar um jantar, enfeitar o prato, disfarçar a fisionomia de cada espécie deglutível com a ciência nefasta dos colorantes mascaradores, das mistificações sugestivas, da “incorporação gustativa”. O signo da velocidade anulava e desmoralizava as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*. A industrialização dos alimentos reduz a cozinha a um armário de latas. A técnica essencial limita-se a saber abrir uma lata sem ferir os dedinhos: “um jantar egresso de latas é ato de comer mas não atingiria ao nível de uma refeição”.¹⁹

O Brasil do século XX encontrava-se em meio a um quadro econômico e político que alterava sensivelmente as relações sociais, quadro marcado pela busca das elites por um conforto “civilizado” junto aos benefícios da modernidade e da sofisticação. Sofisticação, que levava em conta não somente a organização dos recintos sociais, mas também o das esferas familiares, áreas que ocasionalmente, eram vislumbradas por visitantes, íntimos ou não. Numa sociedade em que as marcas de identidade e distinção evidenciavam-se nos mínimos detalhes, os objetos que compunham o arranjo dos espaços dos lares, a organização doméstica e a

administração dos comportamentos eram requisitos fundamentais para o desempenho do papel de uma dona-de-casa ideal.

Nesse sentido, Maria Cecília Pilla,²⁰ ao analisar os manuais de administração do lar e livros de cozinha que circulavam no Brasil da virada do século XX até meados dos anos de 1960, percebeu que os mesmos apresentavam situações que evidenciavam a valorização de uma conduta controlada da “rainha do lar”, que, como dona-de-casa, deveria manter o controle sobre tudo e sobre todos, demonstrando assim sua capacidade de governar a si, seu lar e sua família, apoiada pela figura do marido. Para o marido, possuir um lar organizado era prova do governo dos outros como extensão do governo de si, podendo servir como indício de sua possível competência para a administração dos ambientes públicos, além dos domínios dos espaços da vida privada.²¹

Por intermédio da análise de Pilla, percebe-se que nos manuais de administração do lar e os livros de cozinha examinados parece ser unânime o discurso de apresentação da cozinha como principal parte da casa. É nela que se preparam as iguarias, uma tarefa quase sagrada da boa dona-de-casa, e se não desempenhada essa tarefa, pelo menos devia-se inspecionar e comandar de forma a produzir alimentos saudáveis para garantir uma vida melhor aos filhos e marido.

A autora reconhece na cozinha dos anos de 1950 recursos e aparelhagem que propiciam mais higiene e conforto, praticidade e eficiência do que as “de antigamente”, onde pouco se falava em fogão a gás, tampouco se pensava em refrigerador. Uma das maiores novidades da época, eram as panelas de vidro inquebráveis. De acordo com Pilla, as chamadas “cozinhas modernas” deveriam ter duas finalidades: preparar os alimentos e lavar e guardar pratos e panelas. Sua funcionalidade deveria proporcionar que tudo ficasse à mão, por isso era preciso que fossem pequenas para que tivessem o máximo de eficiência num curto espaço de tempo.²²

Feitas essas constatações, podemos lembrar que Cascudo percebia que “o folclore das cozinhas estava desaparecendo, mas os vestígios denunciavam a perda importância anterior”. Simpatias para não queimar a

comida, tabus para o fogo conservar-se de forma equilibrada no cozer ou assar pareciam estar sumindo. Parecia que as mulheres de sua época, não mais sabiam que “pisar carvão, pimenta, alho, provoca distúrbios e a comida retarda”.

Havia também conselhos no que tange à verificação se a saia estava ajustada na cintura, caso contrário o “de comer” não cresceria. Outras previsões lembravam que mulher “de lua” (menstruada) não batia ovos, nem preparava peixe, como também não assava galinha. As grávidas faziam “inchar” os bolos, mas “desoneravam” as caldas.

Na visão de Cascudo, parecia até que essas mulheres teriam esquecido que “comida de peixe é mais saborosa em vasilha de barro”, que “colher de pau é insubstituível para mexer canjica”. Tinham também olvidado algumas superstições em torno do fogo, onde era difundido “que queimar-se antes de começar o serviço da cozinha é sinal de mau agouro, estando as almas do purgatório a pedir rezas”. Outro conselho dizia que “quando uma panela escapulisse da mão, sendo esta a primeira vasilha a ser manuseada era sinal de que tudo iria às avessas”. A solução seria, rezar o “Credo” de costas para o fogo. Não se podia cozinhar de mau humor, pois quando a cozinheira ficava zangada, a comida queimava sem ela querer.

Sugeria também que colocasse de lado a panela que queimava comida por três vezes consecutivas, ficava “viciada” e o problema só se resolvia quando enterrada por um tempo e depois lavada com água quente; deixaria, assim, “o vício” debaixo do chão. Cascudo indica, por fim, que os utensílios têm uma vida misteriosa que é preciso atender. Pois para o povo todas essas coisas desempenhavam funções “conscientes” e esse animismo instintivo ou sobre-existente explicaria muitos dos “respeitos” acima aludidos.²³

Muitas dessas superstições foram ouvidas das velhas cozinheiras de antigamente e compendiadas por Cascudo na *História da Alimentação no Brasil*. Cascudo costumava entrevistar ex-escravos, ex-proprietários de escravos, seus próprios empregados e empregadas domésticas, membros de sua família (especialmente mulheres), cozinheiros de restaurantes, pesca-

dores e toda sorte de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com atividades culinárias.²⁴

De acordo com José Reginaldo dos Santos Gonçalves, essa característica presente na *História da Alimentação no Brasil* nos faz perceber que Cascudo tinha uma percepção nativa daquilo que poderíamos chamar de “sistema culinário” popular brasileiro. Baseado em pesquisas bibliográficas, em arquivos de viajantes e cronistas do século XVI à XIX e em sua experiência biográfica, Cascudo descreveu as preferências brasileiras tradicionais por determinadas comidas e bebidas, assim como os meios específicos de as preparar, servir e consumir.

Ainda segundo Gonçalves, vemos que a perspectiva de Cascudo é historicamente orientada, e seu foco descritivo está voltado para um Brasil “tradicional”, que teria existido em sua inteireza até fins do século XIX. Um Brasil do passado (o “Brasil Velho”), mas ainda assim existindo na forma de “sobrevivências” ainda ativas em diversas modalidades da chamada cultura popular contemporânea no mundo rural e urbano de sua época. Gonçalves entende que no nível mais consciente e explícito da organização do pensamento de Cascudo é articulado numa seqüência histórica que se estende do Brasil “tradicional” ao Brasil que lhe foi “contemporâneo”, ou seja, do século XVI ao XX.

No entanto, o mesmo Gonçalves argumenta que os escritos etnográficos de Cascudo sobre comidas e bebidas tendem a se configurar de modo muito mais rentável, do ponto de vista descritivo e analítico, se forem lidos não em termo dessa seqüência evolutiva, mas de um modo sistemático e sincrônico. Sendo assim, o Brasil “tradicional” e o Brasil “moderno” não são apenas dois momentos numa seqüência histórica, mas dois modos distintos de interpretar a vida social e cultural do Brasil contemporâneo.²⁵

No primeiro volume da *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo descreve o que considerava serem as formas indígenas, africanas e portuguesas da culinária. Seguindo em linhas gerais, a conhecida “fábula das três raças”,²⁶ Cascudo argumenta que uma cozinha nacional brasileira teria se configurado por volta do final do século XVIII, como produto histórico da

dominação social e cultural portuguesa sobre os sistemas indígenas e africanos de alimentação. De certo modo, o sistema culinário brasileiro veio a se constituir como a síntese dessas três tradições culinárias, sob a égide da herança cultural portuguesa:²⁷

Aconteceu que a mulher portuguesa, humilde, fecunda, laboriosa, quando conseguia acompanhar o seu homem pro Brasil, deparava aqui outro cenário no plano doméstico. Era a multidão escrava, feminina, fácil e dengosa. Ela que fazia, encontrou a oportunidade de mandar fazer, de ensinar, fiscalizar, aos berros, no alto do estrato senhorial onde passava o dia. Entre 1569 e 1587, Gabriel Soares de Sousa informava que as cunhãs indígenas ‘têm muita habilidade, e para fazerem cousas doces, e fazem-se extremadas cozinheiras; mas são muito namoradas e amigas de terem amores com homens brancos’. Habilidade não muito valorizada aos olhos das mulheres brancas. Depois veio a negra rebolante e submissa, complicando a tentação. Mas ambos tiveram na iaiá portuguesa a professora incomparável, de capa e cozinha. Lembremos que o especial agrado do almirante Pedro Álvares Cabral, em abril de 1500, fôra dar as comidas e os doces de Portugal aos tupiniquins de Pôrto Seguro. Tudo quanto êles comeram na câmara da nau capitânea continua existindo em Portugal. E aprenderam a fazer no Brasil, que ia amanhecendo.²⁸

De tal sorte que os hábitos alimentares dessas etnias só estavam restritamente associadas aos atos de assar e cozinhar. “Assar” e “Cozinhar”, associam-se na análise de Cascudo, a condições de uma divisão sexual e social dos gêneros masculino e feminino respectivamente.

Na concepção de Cascudo, a lógica desse aspecto está imbuída nas condições de nomadismo (masculino) e de sedentariedade (feminino): “O homem assou a comida desde tempo imemorial. Milênios antes de possuir cozinha. E mesmo quando surgiu esta, o domínio pertencia à mulher. A lição clássica é que o homem assa e a mulher cozinha”.²⁹

Segundo Câmara Cascudo, a função de cozinheiro não atraiu o brasileiro popular do campo e das vilas, teimando em ver nessa atividade uma ocupação nitidamente ligada ao outro sexo. A cozinha era tabu para os velhos sertanejos que raramente ousavam penetrar no ambiente do fogão, trempes e abanos “uma presença de surpresa, desagrado e suspeita”. Quase sempre, o sertanejo em suas andanças levava o seu farnel, quando não,

assava comandando os comboios muares, circuladores da riqueza produzida pela terra; cangaceiros em campanha, romeiros ao longo da estrada devocional, agiam da mesma forma.

O cozinhado é uma constante doméstica; exigiria um pouco mais de preparo feminino nas residências sedentárias ou pouso constante, requerendo cuidado e pedindo o leve requinte dos temperos. Essa condição de sedentarismo seria atribuída às mulheres como aspecto fundamental de suas invenções culinárias a partir das especiarias portuguesas e dos frutos e verduras recém-descobertos na América portuguesa.³⁰ Mas o português já plantara e colhia nas hortas os temperos habituais de sua terra, cebolas, alhos, coentros, poejos, agriões, mostardas, salsas. As sopas podiam receber abóboras, nabos, couves, favas, pepinos, cenouras, rábanos, repolhos, berinjelas. E as possíveis saladas, com azeite das oliveiras distantes, com chicórias, alfaces, os bredos locais nascidos ao redor das povoações ao correr do século XVI. A cunhã só podia manejar esse mundo novo sob a indicação da mulher branca e bem difícil seria que o homem fosse ensinar as várias aplicações das verduras e “cheiros”. A cunhã não estava afeita àqueles aparatos vegetais. Foi aprendendo.³¹

Venho ao exato momento chamar a atenção do leitor ao aspecto supracitado, a condição de (re)invenção de receitas culinárias. Nesse sentido, ao analisar a obra de Cascudo, percebi que apenas as mulheres portuguesas inventavam coisas nas suas experimentações culinárias. Embora faça uma densa descrição dos hábitos culinários de indígenas e africanos, Cascudo não os considera como culinária.

Para Câmara Cascudo, a escravaria africana fornecia o exército de mucamas e bás prestigiosas em vitoriosa concorrência à cunhã, “lerda e bisonha”, vencida e rude, incapaz de elevação no amavio do convívio que se requintava, distante e diverso do cenário das primeiras épocas fundamentais. Técnica por técnica, a culinária africana não vencera a indígena na feitura, na extensão, dos elementos disponíveis e aproveitamento. Nem açúcar e nem sal foram ciência afro-brasiliense, mas sim valores da mulher branca. Para

Cascudo, “a cunhã fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas”.³²

Cascudo afirma que a desvalorização da cunhã no ambiente doméstico colonial fora inversamente proporcional ao desenvolvimento da indústria do açúcar. A multiplicação dos engenhos determinava o mercado da escravidão negra inesgotável à época. Nesse momento, Cascudo aponta que o indígena fora relegado para os sertões, dissipado pela inadaptação às rotinas açucareiras. Segundo o etnógrafo rio-grandense, “*era realmente uma insubmissão a todas as tarefas sistemáticas, continuadas, inalteráveis*”. Enquanto isso, a negra caía como avalanche, afastando a cunhã que desaparecia sem préstimo real. Cascudo informa ainda que as mucamas enchiam as cozinhas senhoriais e, mesmo disputando a preferência do senhor-amo, foi discípula maravilhosa em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual que lhe foram solicitadas.³³

Atualmente, é consenso na academia que a categoria biológica “raça” não tem consistência nem fundamentação científica para estabelecer hierarquias valorativas entre seres humanos; é uma invenção social, uma categoria de expressão etnocêntrica nativa das sociedades ocidentais dessa época. Sobre esse aspecto, percebo que os atributos de negro, indígena e branco aparecem, entrelaçados e associados à condição de mulher, sendo caracterizados como destinos biológicos. As mulheres (incluindo brancas, índias e negras) seriam na concepção de Cascudo mais estáveis, sedentárias e dóceis; predicados que aqui são atribuídos numa condição de complementariedade do dimorfismo sexual, sintetizando a mulher em sua capacidade (re)produtiva de mãe e dona de casa.

Por outro lado, disposições inatas tornariam o homem individualista, transgressor e aventureiro, valores que remetem a uma representação da virilidade associada ao homem branco, que dentro do contexto analisado torna-se o representante da totalidade do gênero masculino, revestido de qualidades tidas como inerentes a seu sexo e a sua raça. No contraponto, vejo que a mulher, não importando a raça ou etnia, teria “doces” disposições para a passividade e o conformismo. A mulher, vista aqui por intermédio do

discurso cascudiano, é representada como a sexualidade doméstica por excelência, e suas criações mais concretas seriam a invenção de receitas culinárias que, dentro do patriarcalismo brasileiro, seriam o elemento mais realista e integralizador da sociedade açucareira.³⁴

No fim das contas, cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituíam toda a sua força; em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de “pratos típicos” cuja origem e função já não temos possibilidade de entender, como aqueles lugares pitorescos que legiões de turistas percorrem, mas não podem conhecê-los pelo que foram. Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades pratos exóticos simplificados, adaptados aos nossos hábitos anteriores e às leis do mercado. É assim que comemos os fragmentos de culturas locais que se desfazem ou o equivalente material de uma viagem passada ou futura: assim o Ocidente devora com toda garra cópias pálidas dessas maravilhas sutis e ternas, elaboradas com muito vagar durante séculos por gerações de artistas anônimos.

Nesse sentido, se tomarmos os argumentos de Cascudo, vemos que citar “cozinha africana”, por exemplo, torna-se uma imagem tão indefinida e vaga como “cozinha europeia” ou “americana”, tendo em vista que as regiões africanas têm permanências e modificações, tanto nas espécies aculturadas no próprio continente como os que tiveram influências estrangeiras, desde o século XV. A base lógica era idêntica aos povos de culturas suficientes, mas primárias. Dos finais do século XVI para o imediato, inúmeras plantas sul-americanas e africanas permutaram o *habitat*.

Duzentos anos depois, os africanos ocidentais não compreenderiam como o milho, o amendoim, a mandioca, a pimenta, fundamentais na sua nutrição, não fossem nativas como eles próprios. Tal e qual para o brasileiro o coqueiro, a bananeira, o inhame, são “nacionais”. O mesmo diriam os hindus do cajueiro. Fritar, guisar, estufar eram processos tão ignorados na África como no Brasil de 1500. Ovos, galinhas, leite, avançam com lentidão exasperadora para a dietética, em ambos os continentes. E a carne fresca, de

vaca. Haveria na opinião de Cascudo uma base comum explicada pelos povos de estado idêntico, na disposição social.³⁵

Ainda sobre o aspecto de bricolagem presente nas cozinhas ditas regionais, podemos observar que Cascudo demonstra em *História da Alimentação no Brasil* como as mucamas cozinheiras se aproveitaram dos elementos próximos. Bahia dos crustáceos, peixes e moluscos infindos, era tarefa normal e segura de toda “indiada” inicial. Pois como demonstra o folclorista, comer camarão, lagosta, caranguejo, com molhos secos de pimentas, a inquitaiá clássica, é tanto do gosto indígena quanto do apetite africano. Reunindo-se numa nacionalização gustativa, elementos indígenas e portugueses, tornados africanos pelo batismo do dendê e alguns amerabas como moqueca e o caruru, ganham forma e viço na incessante adição dos novos componentes.³⁶

Cascudo ainda nos mostra, que, a escrava negra chegada ao Brasil, desde as primeiras levas africanas no século XVI, já era cozinheira, fosse qual fosse a região originária onde fosse arrancada. Compete-lhe, como à mulher indígena, os mesmos labores culinários e os mesmos segredos do bom gosto. No cativo, continuaria a tarefa milenar, para o marido e filhos. Depois para o senhor, aprendendo com as amas portuguesas e suplantando-as pela diversidade dos temperos que soube manejar. A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação de seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formulário da tradição portuguesa.³⁷

Com tudo isso, Cascudo acreditava que a cozinha dos povos colonizadores não erradicava a cozinha dos povos colonizados. Na sua avaliação, teria havido uma interdependência tanto maior quanto o grau de assimilação seja mais alto. A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados. Nas províncias ultramarinas, Cascudo afirma não ter acontecido essa conquista. O mundo português na África, continental e insulano, conservou seus processos familiares de nutrição. Uma pequena

percentagem, representada pelos portugueses e famílias metropolitanas, permaneceu fiel ao cardápio da distante terra natal.

Não houve para essas regiões nenhuma “revelação” culinária no plano de interdependência. Houve pequenas permutas e, habitualmente, linhas culturais paralelas. Por fim, tendo por base o que é argumentado por Cascudo no livro *História da Alimentação no Brasil*, parece que do mais remoto dos tempos nos vêm as artes de nutrir, aparentemente imóveis numa curta duração, mas na verdade profundamente remanejadas em sua longa duração. A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra, ou de uma sociedade à outra.

O trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição - gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos. As boas cozinheiras jamais seriam pessoas tristes ou desocupadas. Elas trabalham para dar forma ao mundo, para fazer nascer a alegria do efêmero, nunca deixam de celebrar as festas dos grandes, nem dos pequenos, dos sensatos e dos insanos, as maravilhosas descobertas de homens e mulheres que compartilham o viver no mundo, intermediadas por gestos, vozes, lembranças de mulheres que fazem com que a vida seja possível apesar de todas as mazelas.³⁸

NOTAS

* Mestre pela UFCG - Universidade Federal de Campina Grande. Professor de História do Brasil, II, III e História Econômica Geral e do Brasil na Universidade Vale do Acarú (UVA). E-mail: giuseppedeoliveira@ig.com.br

¹ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.

² *Idem*, p. 66.

³ MELLO, Luiza Larangeira da Silva. *O Gorila, o Homem e o Robô: A Tensão entre Tradição e Progresso na obra de Luís da Câmara Cascudo*. Departamento de História (PUC- Rio) Dezembro de 2002.

- ⁴ CASCUDO. op. cit. p. 14.
- ⁵ GONÇALVES, J. A Fome e o Paladar: A Antropologia Nativa de Luís da Câmara Cascudo.
- ⁶ CASCUDO, L.C. *Prelúdio à Cachaça*. São Paulo: EDUSP/Itatiaia, 1986.
- ⁷ CASCUDO, L.C. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- ⁸ GONÇALVES, op. cit. p. 2.
- ⁹ CASCUDO, L.C. *Folclore do Brasil*. Rio de Janeiro, RJ, Editora Fundo de Cultura Brasil/ Portugal, Estante de Sociologia, 1967.
- ¹⁰ CASCUDO, L.C. *Civilização e Cultura*. São Paulo: Ed. Global, 2004.
- ¹¹ A primeira edição foi publicada pela Cia Editora Nacional, 1967/1968; a segunda, pela Editora Itatiaia/Edusp, 1983; e a terceira, da qual faço uso, é da Editora Global, 2004.
- ¹² CASCUDO, *História da Alimentação*, op. cit. p. 17
- ¹³ ARON, Jean-Paul. “A Cozinha: Um Cardápio do Século XIX”. In. *História: Novos Objetos*. Direção de Jacques Le Goff e Pierre Nora; Tradução de Teresinha Marinho, Revisão Técnica de Gadiel Perruci. Rio de Janeiro, F. Alves, 1974. p. 160/187, especialmente p. 160/161.
- ¹⁴ CÂMARA CASCUDO, *Folclore do Brasil*. Op.cit., p. 100.
- ¹⁵ CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano 2: Morar, Cozinhar/* Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- ¹⁶ GIARD, L. op. cit., p. 212.
- ¹⁷ CASCUDO, *História da Alimentação*. Op.cit. p. 355.
- ¹⁸ *Idem*, p. 356.
- ¹⁹ *Idem, ibidem*.
- ²⁰ PILLA, Maria Cecília. *Labores, Quitutes e Panelas: Em Busca do Lar Ideal*. In. *Cadernos Pagu* (30), Janeiro-Junho de 2008, pp. 329/343
- ²¹ *idem*, p.331.
- ²² *Idem*, p. 337-8.
- ²³ CASCUDO, *Folclore*. Op.cit. p. 111/112; *Idem, História da Alimentação*. Op.cit. p. 755-68.
- ²⁴ CASCUDO, *História da Alimentação*. Op. cit., p. 11; GONÇALVES, op. cit., p. 6.
- ²⁵ GONÇALVES, op. cit., p. 5.
- ²⁶ DAMATTA, Roberto. “Digressão: A Fábula das Três Raças, ou o Problema do Racismo à Brasileira”. In: *Relativizando: Uma Introdução à Antropologia Social*. Rio de Janeiro. Rocco, 1990
- ²⁷ CASCUDO, *História da Alimentação*. Op. cit. p. 158/159; GONÇALVES, op. cit., p. 6
- ²⁸ CASCUDO, *Folclore*. Op. cit. p. 108.
- ²⁹ CASCUDO. *História da Alimentação*. Op.cit., p. 507.
- ³⁰ CASCUDO. *História da Alimentação no Brasil*, op. cit. p 508/512.
- ³¹ *Idem*. Op. cit, p. 158.
- ³² *Idem, ibidem*.
- ³³ *Idem*, p. 159.

- ³⁴ BOCAYUVA, Helena. *Erotismo à Brasileira*. Rio de Janeiro: Garamond, 2001; especialmente, pp. 103/105.
- ³⁵ CASCUDO, *História da Alimentação*. Op.cit. p.826.
- ³⁶ CASCUDO, *idem*, p. 828.
- ³⁷ *Idem*, p. 836/837.
- ³⁸ GIARD, *idem*, p. 296/297.