

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARIANA CORÇÃO

CÂMARA CASCUDO, O “PROVINCIANO INCURÁVEL”: DESVENDANDO OS  
CAMINHOS DE *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

CURITIBA

2014

MARIANA CORÇÃO

CÂMARA CASCUDO, O “PROVINCIANO INCURÁVEL”: DESVENDANDO OS  
CAMINHOS DE *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

Tese apresentada como requisito parcial à  
obtenção do grau de Doutor, pelo curso de Pós-  
Graduação de História do Setor de Ciências  
Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do  
Paraná

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Roseli Boschilia

Curitiba

2014

Catálogo na publicação  
Fernanda Emmanoéla Nogueira – CRB 9/1607  
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Corção, Mariana

Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de *História da Alimentação no Brasil* / Mariana Corção – Curitiba, 2014. 268 f.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Roseli Boschilia

Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas da Universidade Federal do Paraná.

1. Hábitos alimentares – História - Brasil. 2. Cascudo, Luis da Câmara, 1898-1986. 3. Culinária brasileira. 4. *História da Alimentação no Brasil*. I. Título.

CDD 641.0981



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,  
80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.

E-mail: [cpghis@ufpr.br](mailto:cpghis@ufpr.br) Website: [www.poshistoria.ufpr.br](http://www.poshistoria.ufpr.br)

### PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PPGHIS/UFPR) para realizar a arguição da Tese de Doutorado de **MARIANA CORÇÃO** intitulada: **Câmara Cascudo, o "provinciano incurável": desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Doutor em História**.

Curitiba, vinte e cinco de julho de dois mil e quatorze.

Prof. Dra Roseli Boschilia (Orientadora)  
Presidente da Banca Examinadora

Prof. Dra Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond Braga (FLUL-Universidade de Lisboa)  
1º Examinador-(participação via Skype)

Prof. Dra Wanessa Asfora Nadler (SENAC/SP)  
2º Examinador

Prof. Dr. Valter Martins (UNICENTRO/PR)  
3º Examinador

Prof. Dr. Ana Paula Vosne Martins (UFPR)  
4º Examinador

## AGRADECIMENTOS

Iniciei o trabalho com o apoio imprescindível e a orientação do Professor Carlos Roberto Antunes dos Santos que nos surpreendeu com a sua partida em julho do ano passado, às portas da qualificação. Devo a ele não somente o suporte na minha monografia de conclusão de curso, na minha dissertação de mestrado, na base estrutural da presente pesquisa, mas também, e sobretudo, a possibilidade de pesquisar na perspectiva da História e Cultura da Alimentação.

Precisei e contei com toda a ajuda da Professora Roseli Boschilia que, encarecidamente, aceitou me orientar já na reta final da pesquisa. Sua atenção e dedicação foram essenciais para a conclusão do trabalho. Sou grata também a todos os orientandos dela que contribuíram com o meu trabalho com questionamentos e discussões.

Agradeço ao apoio da CAPES que possibilitou meu doutorado sanduíche em Portugal e à bolsa REUNI que permitiu o desenvolvimento da pesquisa no retorno ao Brasil.

À querida professora Isabel Drumond Braga, que abriu as portas para o meu estágio na Universidade de Lisboa, agradeço pelo seu interesse em colaborar na pesquisa, promovendo encontros e discussões que me colocaram em contato com outros pesquisadores da área. Além, é claro, das excelentes conversas regadas com chá que ela mesma preparava, com todo o tom de quem é *expert* no assunto.

Ao professor Valter Martins, pelas considerações na fase inicial do trabalho, por ter cooperado prontamente com a minha ida para Portugal e pela leitura e apreciação da pesquisa na defesa.

À Professora Ana Paula Martins, que me fez olhar a obra além do tema, destacando a importância do mergulho no universo de Câmara Cascudo e, por ter aceitado o desafio de fazer parte da banca da defesa na última hora.

À Anna Maria Cascudo Barreto e Daliana Cascudo, filha e neta de Câmara Cascudo, respectivamente, de quem recebi atenção especial na visita que fiz ao Ludovicus-Instituto Câmara Cascudo. Sou grata pela prontidão de Daliana Cascudo, que me enviou rapidamente toda e qualquer documentação e artigo de que precisei durante a realização da pesquisa. Agradeço especialmente à Anna Maria Cascudo Barreto, que

me recebeu em sua casa para almoçar com o cardápio preferido de seu pai: camarão com queijo e sorvete de mangaba. Não satisfeita, levou-me também para almoçar no Restaurante Mangai, onde tive atendimento exclusivo e pude experimentar os sabores do sertão mesmo estando no litoral.

Ao professor Durval Muniz de Albuquerque Júnior, pela conversa que esclareceu melhor o pensamento de Cascudo e a sua relação com o sertão nordestino e a cidade de Natal.

À professora Maria Cecília Amorim Pilla, por sua contribuição na qualificação com sugestões e incentivo para a conclusão da pesquisa.

À professora Wanessa Asfora que avaliou a pesquisa minuciosamente na qualificação e na defesa e fez significativas contribuições.

A todos os colegas do grupo de estudos de História e Cultura da Alimentação, em especial à Néli Teleginski, à Samara Mendes de Araujo Lima e à Sabrina Demozzi, com quem pude compartilhar os desafios de seguir com a falta do nosso orientador, sou grata pelas conversas, pelo apoio e pelo interesse no andamento da pesquisa. Sou grata também à colega Ana Paula Senn que contribuiu com a pesquisa enviando artigos que precisei de bibliotecas da França.

Aos professores e colegas da Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná e à Maria Cristina Parzowski, pela atenção e preocupação que demonstraram comigo, sobretudo diante da perda do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos.

Aos amigos que fiz no caminho da pesquisa, em especial ao Ismael Gonçalves Alves, com quem pude contar para lidar com a burocracia do doutorado sanduíche, à Pérola de Paula Sanfelice, que tem um olhar sempre muito belo do mundo e com quem posso compartilhar impressões da estética da existência, e à Lorena Beghetto com quem compartilho desde pequenos acidentes cotidianos, como receitas e pinturas, até as mais complexas questões existenciais – uma grande amiga de quem pude aprender muito nesses anos de convivência.

À minha querida família portuguesa e aos amigos André e Camila, que fizeram do meu tempo em Lisboa ainda mais produtivo e mais especial. Aos amigos de Natal: Eutália, André e Catarina que proporcionaram momentos muito agradáveis na minha visita à

cidade. Aos meus tios José e Silvia, que me receberam em São Paulo quando lá estive fazendo pesquisa no Instituto de Estudos Brasileiros.

Às amigas Bel, Dani, Flávia, Ana Luisa, Márcia, Aline e Poli, à minha irmã Carol, à minha irmã Helena com quem sempre posso compartilhar os meus desafios e conquistas, sobretudo na cozinha.

À Pitê, um importante apoio que agora, na reta final, me apoia do céu.

À minha família, com quem sempre posso contar, e não importa quão longe esteja.

Agradeço muito especialmente aos meus avos maternos, Eliseu e Zami, nascidos no interior do Ceará, que, sem pretender, despertaram meu interesse pela cultura nordestina, e aos meus avos paternos, Yvonne e Marcus, que mesmo um tanto alheios ao que se passa no mundo hoje sabem ver nos nossos olhos o que se passa no nosso interior e se empenhavam, uma vez e outra, em me animar com a pesquisa quando percebiam que eu estava desanimada com mais uma falta de inspiração para escrever.

rimas da moda

1930

amor  
dor

1960

Homem  
Come  
Fome

1980

ama  
cama

Paulo Leminski



## RESUMO

A obra *História da Alimentação no Brasil* de Câmara Cascudo, publicada nos anos 1967 e 1968, é importante referência para os estudos dessa temática no Brasil. Apesar de bastante consultada e citada, há poucos estudos que se aprofundam na discussão da obra como um todo. Buscamos na presente destrinchar os caminhos que conduziram Cascudo na escrita de sua história alimentar, de modo a perceber sua problemática para além de seu conteúdo informativo. Diversos fatores contribuíram para a análise, como o lugar a partir do qual Cascudo observou o objeto de pesquisa – a cidade de Natal no Rio Grande do Norte –, seus diálogos com pensadores que versaram sobre o mesmo tema, como Josué de Castro e Gilberto Freyre, o contexto de expansão das indústrias alimentícias no Brasil e do discurso nutricionista, e o mapeamento das referências apresentadas na obra. Observamos referências comuns aos estudos que vinham se desenvolvendo no âmbito acadêmico do período sobre este mesmo tema. Entendemos Cascudo enquanto sujeito histórico, cujo olhar e vivências interferiram na interpretação das variadas fontes de que dispunha para a escrita dessa obra, e buscamos olhá-lo além do rótulo de folclorista. Constatamos a centralidade do sertão nordestino, entendido como o lugar de preservação da cultura colonial por Cascudo, o espaço que remete à sua própria infância. Ele apresenta impressões bem próximas de experiências alimentares vivenciadas durante sua viagem para o continente africano para a formulação do segundo volume de sua história alimentar. Destacamos a relevância da cozinha portuguesa, cuja atuação como colonizadora deu unidade à variedade regional alimentar. Cascudo considera aspectos da variedade culinária de diferentes regiões do Brasil, mas pontua a importância do complexo da mandioca como elemento de nacionalidade, uma vez que abarca todo o país. A defesa dos produtos regionais e da alimentação enquanto refeição e não como uma prática mecânica são dois dos principais aspectos que asseguram a contemporaneidade da discussão apresentada por Cascudo.

Palavras-Chave: História da Alimentação no Brasil. Câmara Cascudo. Identidade Nacional. Cozinha Nacional.

## **ABSTRACT**

The study "History of Food in Brazil" by Câmara Cascudo, published in 1967 and 1968, is an important reference for the study of the subject. Although a very cited and consulted discussion, there are not many works that reach such a deep understanding of the theme of history of food in Brazil the way Cascudo does. With this in mind, this paper deconstructs the author's work with the main objective of understanding his theories using a scope that explores beyond their informative content. Several factors construct the scope of analysis of this paper. The town where Cascudo started off his research, Natal, in Rio Grande do Norte, is one; his dialogues with scholars who studied the subject of food in Brazil (the authors Josué de Castro and Gilberto Freyre are two examples) is another point of analysis. Other factors that make up the tool of research of this paper are the historical context of the time Cascudo studied this subject, such as the expansion of the food industry in Brazil and the development of the nutritional discourse, and the mapping of references that Cascudo presents in his work. This paper observed references and articles that emerged in the scholarly world in Brazil at the time, and that dealt with the history of food in that country. The current paper sees Cascudo as not only a stapled folklorist, but also as a historical figure whose personal understanding and life experiences influenced his interpretation of the various sources available to him during his research. We note the important location of the Brazilian Northeast, perceived by Cascudo as a place where colonial culture is highly preserved and which reminds his own childhood. Cascudo presents his impressions of deep personal experiences with food lived during his trip to Africa while he prepared the second volume of his research on the history of food. This paper highlights the relevance of Portuguese food in Brazil, which, as a colonial element, contributed to creating a uniform food culture in the country. Cascudo takes the different regional cuisines in Brazil in consideration, but he notes the relevance of the manioc complex as a national element, once it reached the whole country. Two of the main aspects that assure the currentness of Cascudo's studies are the cultural importance of regional food products and the concept of food as a meal.

**Key Words:** History of Food in Brazil. Câmara Cascudo. National Identity. National cuisine.

## RÉSUMÉ

Le livre « Histoire de l'alimentation au Brésil » de Câmara Cascudo, publié dans les années 1967 et 1968, est une importante référence pour l'étude de ce sujet au Brésil. Bien que fréquemment consulté et cité, il existe peu d'études qui approfondissent la discussion du livre dans son ensemble. En ce sens, nous avons cherché à démêler les voies qui ont conduit Cascudo par écrit leur histoire alimentaire, afin de comprendre leur problématique au-delà de leur contenu informationnel. Plusieurs facteurs ont contribué à l'analyse, comme le lieu d'où Cascudo a observé l'objet de la recherche, la ville de Natal à Rio Grande do Norte, ses dialogues avec les penseurs qui ont étudié le même sujet, comme Josué de Castro et Gilberto Freyre, le contexte de l'expansion de l'industrie alimentaire au Brésil et le discours nutritionniste, et le cartographie des références présentées dans le travail. Nous avons observé des références communes aux études qui ont été évolutives dans le monde universitaire de la période sur ce même thème. Nous comprenons Cascudo comme un sujet historique, dont le regard et les expériences ont interféré dans l'interprétation des sources variées qui avait pour la rédaction de ce travail nous cherchons c'est regarder au-delà de l'étiquette du folkloriste. Nous notons la centralité de la brousse du nord-est, comprise comme le lieu de la préservation de la culture coloniale par Cascudo, l'espace qui fait référence à votre propre enfance. Il présente des impressions très proches d'expériences alimentaires expérimentées lors de son voyage en Afrique pour la formulation de la deuxième volume de son histoire de l'alimentation. Nous soulignons l'importance de la cuisine portugaise dont le rôle colonisateur a donné unité à variété régionale alimenter. Cascudo considère les aspects de la variété culinaire de différentes régions du Brésil, mais souligne l'importance du complexe de la manioc comme élément de la nationalité, car il englobe l'ensemble du pays. La défense des produits régionaux et da nourriture comme un repas et non comme une pratique mécanique, sont les deux principaux aspects qui assurent la contemporanéité de la discussion présentée para Cascudo.

Mots-clés: Histoire de l'alimentation au Brésil; Câmara Cascudo; Identité nationale; Cuisine nationale.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

MAPA 1	- VIAGEM DE CASCUDO POR PORTUGAL EM 1947.....	154
MAPA 2	- CIDADES EM QUE CASCUDO ESTEVE NA ÁFRICA.....	163

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	1
IMPRESSIONES INICIAIS DE <i>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL</i> .....	3
PENSANDO E REPENSANDO O LEGADO CASCUDIANO.....	7
LEITURAS DE <i>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL</i> .....	14
VALORIZAÇÃO DO COTIDIANO.....	18
ESCLARECENDO OS PASSOS DA DESCONSTRUÇÃO.....	22
 <b>1 DIÁLOGOS DE CÂMARA CASCUDO E A CONSTRUÇÃO DE SUA HISTÓRIA ALIMENTAR</b> .....	28
1.1 O OLHAR DA PROVÍNCIA BRASILEIRA.....	28
1.2 CONVERSAS DO JOVEM CASCUDO.....	35
1.2.1 Contato com Monteiro Lobato.....	36
1.2.2 Vinte anos de correspondência com Mário de Andrade.....	37
1.2.3 Entusiasmo Integralista.....	41
1.2.4 Câmara Cascudo e Gilberto Freyre: diferentes perspectivas regionais.....	43
1.2.5 Conversas com Josué de Castro sobre fome e cultura alimentar.....	48
1.3 O INTERESSE DE CÂMARA CASCUDO PELA ALIMENTAÇÃO.....	51
1.4 EXPOSIÇÃO DO CONTEÚDO DE <i>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL</i> .....	58
1.4.1 História.....	58
1.4.2 Cardápio Indígena.....	60
1.4.3 Dieta Africana.....	62
1.4.4 Ementa Portuguesa.....	64
1.4.5 Cozinha Brasileira.....	66
 <b>2 A MODERNIDADE ALIMENTAR EM QUESTÃO: ENTRE O ELOGIO NUTRICIONAL E O LIRISMO NOSTÁLGICO</b> .....	71
2.1 ALIMENTAÇÃO NA ORDEM DISCURSIVA.....	73
2.2 O ENTUSIASMO SALUTAR ENTRE OS NOVOS E OS VELHOS ALIMENTOS.....	85
2.2.1 Perspectiva Futurista.....	89
2.2.2 O modelo alimentar norte-americano: do encantamento à crítica.....	91
2.2.3 A consolidação do campo nutricional no Brasil.....	95
2.3 A FEIÇÃO LÍRICA DO MOVIMENTO FOLCLÓRICO.....	99
2.3.1 O folclore no Brasil.....	103
 <b>3 ALIMENTAÇÃO ENQUANTO CULTURA: PERSPECTIVAS HISTÓRICA, SOCIOLÓGICA E A MISCELÂNEA</b>	

<b>CASCUDIANA.....</b>	<b>110</b>
3.1 OS ALIMENTOS COMO OBJETOS DE ESTUDOS HISTÓRICOS.....	111
3.2 A ALIMENTAÇÃO COMO FATO SOCIAL.....	116
3.3 MISCELÂNEA CASCUDIANA.....	123
 <b>4 EXPERIMENTAR E RECORDAR: OS CAMINHOS DA SUBJETIVIDADE NA NARRATIVA</b>	
<b>CASCUDIANA.....</b>	<b>133</b>
4.1 A RELEVÂNCIA DA IDENTIDADE CASCUDIANA.....	136
4.2 A EXPERIÊNCIA DE VIAGENS ENTRE AS MARCAS DA ALTERIDADE E DA SEMELHANÇA.....	141
4.2.1 Cascudo Viajante .....	142
4.2.2 Relatos de Cronistas e Viajantes como Fonte em História da Alimentação no Brasil.....	145
4.2.3 Viagem a Portugal.....	152
4.2.4 Viagem à África.....	156
4.3 RETRATOS DO COTIDIANO: A LITERATURA COMO FONTE EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.....	167
4.4 RELEVÂNCIA À MEMÓRIA.....	173
4.4.1 Reflexão sobre a efemeridade do gosto .....	173
4.4.2 Uso de entrevistas como fontes em História da Alimentação no Brasil.....	174
 <b>5 O PALADAR COMO MARCA IDENTITÁRIA: A COZINHA NACIONAL BRASILEIRA DE CÂMARA CASCUDO.....</b>	<b>181</b>
5.1 PERCEPÇÕES DO GOSTO EM CASCUDO.....	181
5.2 AS COZINHAS NACIONAIS.....	189
5.2.1 A Cozinha Brasileira .....	197
5.3.2 A proposta nacional de Cascudo.....	201
5.3.2.1 Diversidade regional da cozinha brasileira.....	203
5.3.2.2 Mandioca, milho ou trigo? .....	211
5.3.2.3 Contribuição dos imigrantes .....	217
5.3.2.4 A onipresença dos alimentos industrializados.....	221
 <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>234</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>236</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>254</b>

## INTRODUÇÃO

Câmara Cascudo nasceu em Natal, no Rio Grande do Norte, em 1898. Conhecido pelos seus estudos sobre o folclore brasileiro, experimentou ainda em vida um processo de monumentalização de si próprio e de sua obra: em 1948, recebeu do prefeito o diploma de Historiador de Natal, em 1963, emprestou seu nome a uma rua e à medalha do Instituto de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), em 1964, deu nome à semana de conferências culturais do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte (SILVA, 2003, p. XVI). Numa entrevista ao *Jornal Folha de São Paulo* de 7 de janeiro de 1979, afirmou: “Sou o único rio-grandense do norte que não pode negar a idade, porque ela está marcada na porta da minha casa”. As placas fixadas em frente à casa dizem: “Aqui, Luiz da Câmara Cascudo serve ao Rio Grande do Norte pelo trabalho intelectual mais nobre e mais constante que o Estado já conheceu”, homenagem do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte, em outra: “Aqui nesta casa, Luiz da Câmara Cascudo, com sabedoria e humanidade, completou 50 anos de vida intelectual”, homenagem do Rio Grande do Norte. Cascudo faleceu em Natal em 1986, deixando uma vasta publicação, cerca de 190 itens entre livros, artigos e traduções. Lançado em 1967 e 1968, *História da Alimentação no Brasil* (CASCUDO, 2004a) é uma referência para os estudos que abarcam a temática alimentar no Brasil e o tema central da presente pesquisa.

Foi justamente pelo caráter referencial da história alimentar *cascudiana* que travei um conhecimento inicial com a mesma. Esta obra tem sido muito lembrada pelo conceito que apresenta de comida ao considerar a relevância do cultivo e dos aspectos socioculturais que compõe a refeição. Concordamos com Cascudo que o alimento não seja apenas uma demanda fisiológica, mas uma demanda psicológica que engloba memória pessoal e coletiva. O foco não é o alimento em si, mas seu preparo, o modo de consumo, as referências identitárias que coordenam o ritual da refeição. No mestrado, busquei um maior aprofundamento nos estudos de História e Cultura da Alimentação, interesse que havia despertado já na graduação. Pesquisando a memória alimentar de um dos restaurantes noturnos mais tradicionais de Curitiba, o Bar Palácio

(CORÇÃO, 2012), fiz uma leitura preliminar de *História da Alimentação no Brasil*. Na ocasião percebi que muitas pesquisas dialogavam com esta obra, mas que poucas a discutiam. Uma das razões para tanto talvez fosse o caráter desafiador de discutir uma obra volumosa em todos os sentidos: páginas, bibliografia, temas, abrangência. Somada a este desafio, a distância geográfica e temporal da monumentalidade de Cascudo o tornava, para mim, um personagem emblemático. Pelo estilo da escrita de Cascudo a obra diz pouco sobre os caminhos de sua escrita, o destaque é para a informação, para o conteúdo. Tanto pelo caráter emblemático quanto pelo desafio, decidi, ainda que sem um conhecimento mais profundo, ter a obra *História da Alimentação no Brasil* como tema da minha pesquisa de doutorado. O mergulho no universo *cascudiano* foi uma aventura, um exercício etnográfico de conhecimento das diferentes faces e paisagens brasileiras, uma possibilidade de experimentar novos sabores e apreender diferentes sonoridades de um mesmo português. Aventura de aprender a conviver com uma sensação, um tanto frustrante, de quem persegue “o velho que sabe tudo”, como se referiu a ele o jornalista Assis Angelo (2014), uma vez que para arguir Cascudo é preciso pelo menos alcançá-lo nas leituras, e estas foram infundáveis. Só em *História da Alimentação no Brasil* são 614 notas bibliográficas, mais as obras não referenciadas, aspecto bastante marcante do estilo ensaístico de sua escrita. No acervo conservado pela filha Anna Maria Cascudo e pela neta Daliana Cascudo no Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo, constam cerca de 10 mil volumes de sua biblioteca particular. Obra de maturidade de Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* não é apenas referência para os estudos de alimentação, como também para a própria vida de Cascudo e, dentro dessa perspectiva, adentramos esta obra com mais profundidade: buscamos tanto a temática alimentar quanto a pessoa que reflete sobre a mesma: Câmara Cascudo e todo o universo que o abarca.



## IMPRESSÕES INICIAIS DE *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

Depois do reconhecimento internacional da obra *Geografia da Fome*, publicada em 1946, o médico nutrólogo Josué de Castro lançou em 1951 uma análise da fome mundial com o título de *Geopolítica da Fome*. Entendemos que *História da Alimentação no Brasil* de Câmara Cascudo, cujo primeiro volume foi lançado em 1967 e o segundo em 1968, esteja em diálogo com o quadro da fome brasileira apresentado por Castro que deu fama ao Brasil no contexto internacional da década de 1950. Apesar da divergência nos objetos de estudo de ambos os autores – Castro, fome, e Cascudo, comida –, observamos uma convergência na análise da alimentação brasileira centrada na relação dos discursos e das práticas culturais com feições geográficas das diferentes regiões do país. Assim, apesar da inóspita geografia do sertão nordestino, tanto Castro quanto Cascudo destacam uma rica cultura alimentar fora dos tempos de seca na região. Ao pensarmos na cozinha brasileira apresentada em *História da Alimentação no Brasil*, estamos considerando que Cascudo trabalhe com o entrecruzamento de práticas e falas referentes à cultura e a aspectos naturais da produção dos alimentos, conciliando diversidade regional e unidade nacional.

Além da questão da fome no Brasil estar em alta na década de 1950, entendemos que há outras motivações que levaram Cascudo a trabalhar com o tema da alimentação brasileira. Ele manifestou no prefácio de *História da Alimentação no Brasil* que tinha interesse em organizar em apenas uma obra o tema da alimentação, uma vez que o vinha trabalhando de forma esparsa em muitos livros (CASCUDO, 2004a:11). Apreendemos que seus estudos sobre a alimentação brasileira se desenrolaram desde a década de 1920 até a publicação de sua história alimentar no final da década de 1960. Há muitas problemáticas que envolvem essas décadas vivenciadas por ele, como a crescente modernização dos costumes alimentares, decorrente, sobretudo, do desenvolvimento urbano no país e da expansão da indústria alimentícia, e a produção de pesquisas de nutrição que visavam melhorar qualitativamente a alimentação da população trabalhadora. As cinco décadas de envolvimento de Cascudo em pesquisas fazem com que sua história alimentar abranja

um longo período de arrolamento de fontes e leituras que respondem à complexidade dessa obra. Escrita já na maturidade de Cascudo, sua história alimentar é também uma de suas obras mais respeitadas. Para a antropóloga Paula Pinto e Silva (2003: 101), *História da Alimentação no Brasil* fornece, sem dúvida, a mais completa pesquisa já realizada sobre o tema no Brasil. Observamos que mesmo com toda a sua riqueza intelectual, essa obra tem sido mais referenciada do que problematizada.

Há uma tendência em se valorizar o conteúdo informativo das obras de Cascudo em detrimento de suas análises. Pode-se ler *História da Alimentação no Brasil*, por exemplo, para se buscar o que Cascudo tem a dizer sobre a mandioca e passarem despercebidas suas críticas a quem considera a pobreza nutritiva da farinha de mandioca mais relevante do que seu significado cultural na alimentação cotidiana do brasileiro. Essa obra pode ser lida como uma enciclopédia que reúne informações sem conter uma densidade discursiva que confere sentido às informações apresentadas. Ao elegermos *História da Alimentação no Brasil* como objeto de estudo pretendemos, justamente, ir além dessa visão enciclopédica, explorando sua densidade discursiva enquanto meio de valorização da cultura alimentar brasileira.

Identificamos um conjunto de fatores que contribuem para uma leitura rasa de *História da Alimentação no Brasil*. Em primeiro lugar, a questão da problemática da diversidade brasileira que perpassa essa obra desde a origem, uma vez que coube a Cascudo o rótulo de “provinciano”. Ele próprio assumiu o apelido de “provinciano incurável” (CASCUDO, 1998b:5), uma vez que passou quase toda sua vida residindo em Natal, capital do Rio Grande do Norte. Nasceu nessa cidade em 1898 e faleceu na mesma em 1986. Esteve, portanto, toda vida geograficamente distante do eixo Rio-São Paulo onde se centralizava grande parte das produções intelectuais do contexto. Esse afastamento se manifestou, sobretudo, na condução teórico-metodológica de suas pesquisas que foram pautadas, de forma geral, por um sentido “didático”. Ao se referir à sua profissão, Cascudo gostava de se apresentar como professor: “Ensinou e escreveu, nada mais lhe sucedeu” (CASCUDO, 1998a:33).

Em segundo lugar, consideramos o contraste entre a complexidade da obra de Cascudo e uma visão empobrecedora da mesma pela constatação de sua liberdade de escrita. Ao dialogar com as leituras que realizou, Cascudo não necessariamente

apresenta as referências ou desenvolve os conceitos com os quais trabalha. No desenrolar do texto *cascudiano* podemos nos perder em seus aspectos informativos e didáticos e não acompanhar o fio condutor que confere sentido ao seu discurso e assim julgarmos, a partir de uma primeira leitura, que seu texto é pobre em profundidade analítica.

O terceiro ponto seria o lugar de onde partia seu discurso. Cascudo, que almejava ser cientista na juventude, iniciou em 1920 o curso de Medicina na Universidade do Rio de Janeiro. Devido à falência do pai, teve que retornar a Natal em 1922. A contragosto passou a fazer graduação em Direito na Universidade de Recife, onde terminou seus estudos. Nunca fez questão de exercer a profissão de advogado, preferindo trabalhar como professor e escritor. Desde a década de 1920, mantinha contato com intelectuais da região Sudeste, como Monteiro Lobato e Mário de Andrade, que o ajudaram a publicar artigos em revistas de teor cultural e literário nas décadas de 1920 e 1930. Desta forma, envolveu-se em temas culturais, desde sua juventude, às margens da produção universitária. Mesmo não fazendo parte da instituição universitária, consideramos que sua produção tenha um delineamento institucional, uma vez que foi membro da Sociedade de Etnografia e Folclore fundada por Mário de Andrade em 1936, fundador da Sociedade Brasileira de Folclore em 1941, sócio desde 1934 do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, do Instituto Histórico Geográfico do Rio Grande do Norte e de todos os outros IHGB da federação brasileira. *História da Alimentação no Brasil* foi resultado de uma encomenda de Assis Chateaubriand em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II. Conforme consta no prefácio do livro: “Em agosto de 1962 recebi do Embaixador Assis Chateaubriand um *western* [telegrama] que abria assim: Queríamos grande ensaísta fosse Portugal e Espanha escrever trabalho nossa sociedade Pedro segundo sobre ponto História do Brasil lhe interessa... [...] Sugerir *História da Alimentação no Brasil*.” (CASCUDO, 2004a:12).

Apesar de identificarmos referenciais teórico-metodológicos e institucionais, entendemos que o pensamento *cascudiano* não teria limites. Cascudo (1998b:5) confessou ter sido motivado a pesquisar pela curiosidade de desvendar mistérios da relação da terra com a sua gente. Encontramos em sua obra muitas referências à sua própria vida e à vida de outras pessoas que lhe eram próximas. Suas pesquisas teriam

sentido de conservação da sabedoria advinda com a experiência da história humana. Por isso, ele valorizou a memória de si e de outros e abriu espaço para a subjetividade em sua pesquisa, fator que entendemos como um quarto ponto problemático de sua obra.

Pelo conjunto desses quatros pontos, percebemos a dificuldade de enquadrar Cascudo em alguma linha de pensamento das Ciências Humanas. Vemos sua obra como um mosaico, uma composição de referências e ideias unificadas na sua subjetividade/objetividade. Cascudo identificou a unidade entre a gente e a sua terra num descompasso entre o sertão de sua infância e a unidade brasileira pela qual anseia. Um propósito intelectual que no arranjo narrativo beira a arte. Há quem se refira a Cascudo como folclorista. Entendemos, contudo, que em *História da Alimentação no Brasil* ele seja mais do que um folclorista. Entre outros fatores porque perpassou por diferentes áreas do conhecimento como a história, a antropologia e a nutrição.

Lembramos ainda que no Rio Grande do Norte o trabalho intelectual de Cascudo é amplamente reconhecido, sendo uma das principais referências culturais do estado. Além das homenagens anteriormente citadas, somamos a lei estadual de incentivo à cultura e o Museu da Universidade Federal que também foram nomeados *Câmara Cascudo*. Raquel de Queiroz (*apud* OLIVEIRA, 1999:232) lembra que Cascudo tinha horror à morte e ao esquecimento que esta implica. Na escrita de sua centena de livros, buscava lembrar elementos da sabedoria popular preservados nas tradições, ao mesmo tempo em que se preparava para sua viagem para outra vida, como se referia à morte, sem que caísse no esquecimento.

Do exposto, entendemos que Cascudo seja uma figura ímpar e que sua obra *História da Alimentação* mereça uma análise mais profunda. Considerando o volume e a complexidade dessa obra, a questão que nos colocamos inicialmente é: qual caminho seguir para desvendar o mosaico *cascudiano* apresentado em sua história alimentar de modo a contemplar sua riqueza não apenas de informação, como também sua análise da cultura alimentar brasileira? Iniciamos com um mapeamento dos estudos já realizados sobre o pensamento e a obra de Câmara Cascudo.

## PENSANDO E REPENSANDO O LEGADO *CASCUDIANO*

Em contraste ao efeito da vasta obra *cascudiana* no universo intelectual brasileiro, podemos afirmar que esta foi pouco estudada e problematizada. Na opinião da historiadora Margarida de Souza Neves (2012c), Cascudo é mais citado do que lido na Academia. Consagrado pelos conterrâneos ainda em vida, há muitas publicações que perpetuam sua memória como a “pessoa em dois grossos volumes, em forma de dicionário, que convém ter sempre à mão”, como o caracterizou Carlos Drummond de Andrade (1998:15). O jornalista norte-rio-grandense Gidson Oliveira apresenta em seu livro *Câmara Cascudo: um homem chamado Brasil*, o depoimento de Cassiano Arruda a respeito de Cascudo: “Hoje, quando um menino precisa de alguma informação, recorre logo à Internet. A minha Internet foi Cascudo, foi quem me ligou com o mundo” (OLIVEIRA, 1999:108).

Pela vastidão e peculiaridades do legado *cascudiano*, este é muitas vezes rotulado, variando do preconceito acadêmico ao culto popular. A esse respeito, o historiador Marcos Silva (2003:XVII) defende a importância de se entender a capacidade criadora e crítica de Cascudo, destacando as potencialidades do seu pensamento. No prefácio de *Dicionário Crítico a Câmara Cascudo*, Silva pondera que o polêmico posicionamento político de Cascudo, marcado pelo aspecto conservador (monarquista nos anos 1920, líder integralista nos anos 1930, conivente com o Estado Novo e com a Ditadura Militar), não deve servir de tópico dedutivo ou chave explicativa para a análise de sua extensa obra. Ele afirma: “não se conhece conjunto de estudos similar ao de Cascudo desenvolvido por outros monarquistas, integralistas e simpatizantes das ditaduras estado-novista e militar” (SILVA, 2006:XIV).

Desde a década de 1990, quando foi celebrado o centenário de nascimento de Câmara Cascudo, que a sua obra tem sido analisada no âmbito acadêmico. Autor polêmico do ponto de vista político, é dentro dos estudos culturais que sua obra é melhor recepcionada. Deste modo, é dentro do debate contemporâneo da pluralidade cultural que se encontra um espaço de debate da obra *cascudiana*.

A obra mais recente publicada em torno do pensamento de Cascudo é de 2013. Organizada por Marcos Silva, *Câmara Cascudo e os Saberes* apresenta uma compilação de diferentes faces do pensamento *cascudiano*, como a correspondência do potiguar com Mário de Andrade e Monteiro Lobato, a multiplicidade da abordagem cultural da sua obra, as dimensões da história e o papel de Cascudo como historiador e sua perspectiva da cultura popular. Os textos que compõem essa obra foram apresentados no evento homônimo que foi realizado em 2005, na Biblioteca Municipal Mário de Andrade em São Paulo. Essa obra se enquadra na brecha que permite olhar Cascudo além dos estereótipos que cercam sua obra. Para a presente pesquisa são interessantes, sobretudo, os apontamentos de Marisa Lajolo sobre a correspondência de Cascudo com Monteiro Lobato e uma análise do Nordeste de Cascudo feita por Durval Muniz de Albuquerque Júnior. O acervo de correspondências de Cascudo tem 15.000 documentos e, dentre estes, o foco recorrentemente foi o conjunto referente à relação com Mário de Andrade. Lajolo apresenta uma nova face do diálogo de Cascudo ao explorar a correspondência com Lobato. Já Durval Albuquerque (2013a:111) explora o regionalismo do legado *cascudiano*, destacando a importância da sua ligação com a terra no desenvolvimento de sua obra.

No ano em que se celebrou o centenário do nascimento de Cascudo, 1998, Marcos Silva propôs uma análise crítica da obra de Cascudo em *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*, no qual reuniu textos de pesquisadores contemporâneos sobre suas publicações mais importantes. Nessa obra são identificados sintonias e confrontos do pensamento *cascudiano* com as tendências atuais do debate sobre sociabilidades e culturas. Entre os autores dos textos, destacamos três que dedicaram uma pesquisa mais aprofundada em suas carreiras ao pensamento *cascudiano*, são eles: Humberto Hermegenildo de Araújo, Vânia de Vasconcelos Gico e Margarida de Souza Neves.

Humberto Hermegenildo de Araújo é autor de *Asas de Sófia: Ensaios Cascudianos*. No *Dicionário Crítico Câmara Cascudo* escreveu o verbete sobre o livro *Joio*, segundo livro de Cascudo que foi publicado no contexto do Modernismo literário brasileiro. Araújo (2003:146) destacou nesse verbete os aspectos de vanguarda, cosmopolitismo, nacionalismo e regionalismo de *Joio*. Ele centrou-se de forma mais enfática no viés “escritor” de Cascudo, cujo texto, em sua opinião, emana força

civilizadora (ARAÚJO, 2006:30). Este pesquisador defende que a tradição brasileira destacada por Cascudo desembocaria na literatura de Guimarães Rosa, escritor brasileiro conhecido pelo trabalho com a oralidade e a escrita moderna (ARAÚJO, 2006:30).

A pernambucana Vânia de Vasconcelos Gico é autora da *Bibliografia comentada sobre Luís da Câmara Cascudo*. Nessa obra lançada em 1996, a pesquisadora realizou o levantamento e a catalogação das publicações de Cascudo e das fontes de pesquisa usadas por ele entre 1968 e 1995. Gico seguiu pistas dos trabalhos anteriormente publicados por Zila Mamede (1970), *Luís da Câmara Cascudo: 50 anos de vida intelectual, 1918-1968*, e por Américo de Oliveira Costa (1969), *Viagem ao universo de Câmara Cascudo; tentativa de ensaio bibliográfico*, nos quais também foram realizados levantamentos da produção bibliográfica de Cascudo. No *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*, Gico escreveu o verbete do livro *Civilização e Cultura*, obra publicada em 1973 na qual Cascudo compendiou suas aulas de etnografia geral da Faculdade de Filosofia da UFRN dadas entre agosto de 1955 e junho de 1963 (SILVA, 2003:34). A troca de correspondências de Cascudo com Mário de Andrade chamou a atenção de Gico que, em artigo publicado na Revista do IPHAN, defendeu que “a sistematização do folclore na obra de Cascudo encontrou eco no Movimento Modernista e sintonia no pensamento de Mário de Andrade” (GICO, 2002:124).

A historiadora Margarida de Souza Neves foi coordenadora do projeto de pesquisa “Os limites do Moderno no Brasil”, sobre os “modernos descobridores do Brasil”, entre os quais inseriu Câmara Cascudo. Essa pesquisa foi realizada em consonância à comemoração dos 500 anos da chegada dos portugueses ao Brasil. Ao incluírem Cascudo entre os modernos descobridores do Brasil, esse grupo de pesquisa o colocou entre “a plêiade de escritores e intelectuais que, a partir da década de 20, deste século, se apresentam como intérpretes do Brasil por buscarem mapear a identidade do país e de sua cultura, traçando e retrazendo assim ‘retratos do Brasil’” (NEVES, 2012a:1). Sob esta perspectiva, o olhar e a composição do Brasil de Cascudo a partir de sua realidade periférica e regional, a situação de Natal, onde ele passou toda a vida, é destacada. Ressalta-se que usualmente, pelo distanciamento do centro intelectual brasileiro do período e pelas características peculiares da obra *cascudiana*,

este pensador não costuma aparecer destacado no rol dos pensadores modernistas brasileiros (SILVA, 2006: XVI). O grupo encabeçado por Neves, contudo, buscou superar estereótipos, percebendo a obra *cascudiana* em múltiplas perspectivas, tomando diferentes contextos de produção e influências. A esse respeito, Neves (2012b) alerta contra o perigo da ilusão biográfica, exemplificando que o Cascudo cronista de 1934 não é exatamente o mesmo Cascudo de 1964, contexto de escrita de *História da Alimentação no Brasil*. Apesar disso, é possível perceber nuances das crônicas de 1934, em que Cascudo identifica “alicerces de um patrimônio” em sua viagem ao sertão, amadurecidas no texto de 1964, em que disserta sobre “padrões inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica” (NEVES, 2012b:20).

Para o *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*, Neves compôs o verbete sobre o livro *Tradição, Ciência do Povo*, publicado na maturidade de Cascudo, quando o mesmo já contava com 72 anos. A historiadora destaca a sintonia geral dessa obra em que a tradição é caracterizada como permanência, manifestada em gestos e frases populares que expressam aspectos universais e atemporais referentes à identidade humana (NEVES, 2003:283).

Enquanto membro do grupo de pesquisa “Os limites do Moderno no Brasil”, Silvia Ilg Byington, aprofundou-se em sua dissertação de mestrado na troca de correspondências entre Cascudo e Mário de Andrade, que perdurou entre 1924 e 1944. Byington (2000:164) identifica nessas correspondências um espaço de sociabilidade em que a noção de modernidade desponta em discussões em que se faz referência aos seus efeitos sociais e em projetos culturais para a definição de uma cultura nacional. A amizade entre os dois intelectuais brasileiros, tão distantes geograficamente, passou pela troca de ideias, elogios e críticas através de cartas e publicações a respeito da produção de um e outro. Após a morte de Mário de Andrade em 1944, Cascudo teceu poucos comentários sobre a amizade com esse pensador modernista. Apesar das muitas divergências entre os dois pensadores, é possível visualizar uma troca de ideias que resultou num retrato brasileiro esboçado por Mário de Andrade com contribuições nortistas de Cascudo e uma interpretação brasileira de Cascudo com aspectos valorizados por Mário de Andrade.



Regional e periférico é o sertão brasileiro, tão mencionado na obra *cascudiana*. Mirella de Santo Farias, sob orientação de Neves, focou sua pesquisa nas memórias da infância apresentadas por Cascudo nas obras em que aborda a cultura sertaneja. Suas vivências resguardam sua autoridade etnográfica do sentir-se parte do objeto de estudo. Farias argumenta que o sertão brasileiro apresentado por Cascudo em sua obra “só pode ser pensado e analisado à questão da memória adquirida pela experiência do menino criado no sertão” (FARIAS, 2001:32).

No conturbado contexto político brasileiro da década de 1930, Cascudo assume posto no Partido Integralista liderado por Plínio Salgado, o qual associava valores nacionais à tríade “Deus, pátria e família”. No sentido de explorar a relação do conteúdo, da forma e do sentido da obra *cascudiana* com a ideologia integralista, a pesquisadora do grupo “Os limites do Moderno no Brasil”, Isabel Tebyriçá Ramos (2012,) explora o contexto da filiação de Cascudo ao Partido Integralista na década de 1930. Cascudo repudiou a filiação ao partido no Pós-Segunda Guerra, silenciando posteriormente essa vivência, sua única manifestação política na esfera pública em toda sua vida intelectual. Apesar da memória monumentalizada de Cascudo não explorar o período de suas convicções integralistas, a inserção histórica do pensador, assim como a análise de sua produção histórica, reclamam um aprofundamento neste aspecto para elucidar a percepção *cascudiana* da história.

O percurso intelectual de Cascudo passa tanto pelo encantamento quanto pelo repúdio ao progresso, aspecto explorado na pesquisa de Luiza Laranjeira da Silva Mello, também pesquisadora do mesmo grupo de estudos. Cascudo é analisado por Mello (2002) pela sua feição de pensador conservador e tradicionalista. Mello apresenta os conceitos de tradição e tempo na obra de Cascudo em sua relação entre o particular e o universal. Nesse sentido, destaca que o progresso científico e tecnológico vivido com mais intensidade no Brasil a partir do início do século XX é visto por Cascudo como uma ameaça à tradição. Esta última, por sua vez, é entendida por Cascudo como o meio de preservação do conteúdo moral e espiritual que assegura o sentido humano da sociedade. O risco da tradição, desta forma, perpassaria pelo risco da redução do homem à animalidade. No olhar de Cascudo, a modernização da sociedade geraria uma cultura de massa pasteurizada e internacional mas não universal, a qual,

diferentemente desse último aspecto, distanciaria os homens de sua identidade humana (MELLO, 2002:8-10).

Muito próximo da linha seguida pelo grupo regido por Neves, Matheus Silveira Lima (2008:178-179), pesquisador da Bahia, considera duas influências fundamentais na obra *cascudiana*: uma primeira que perpassa os acontecimentos históricos e a profusão de ideias e correntes de pensamento, como seu diálogo com o modernismo e sua filiação ao integralismo, e uma outra que se relaciona a experiências pessoais, sua ligação com Natal e sua formação acadêmica no Rio de Janeiro, Salvador e Recife. Segundo o mesmo autor, o prestígio de Cascudo, referenciado como autoridade em matéria da cultura folclórica brasileira, e a pouca problematização da sua obra, marcada pela densa descrição em detrimento das ideias, são fatores que contribuíram para que sua obra fosse pouco estudada.

Em 2006, ano em que se celebraram 20 anos da morte de Cascudo, foram publicados diversos textos que problematizam seu legado. Entre essas obras se encontra a tese de Ricardo Luiz de Souza (2006), que expressa duras críticas ao pensamento *cascudiano*, enfatizando sua relação política com o Integralismo e seu apoio à Ditadura Militar. Além disso, esse pesquisador destaca a pouca problematização que Cascudo faz do sertanejo, elogio que compõe a principal peça da sua proposta de identidade nacional (SOUZA, 2006:252).

Em artigo publicado na revista *Projeto História*, Marcos Silva (2006), em debate com a tese de Ricardo Luiz de Souza (2006), discute a importância de Cascudo para os estudos sobre a cultura popular no Brasil. Uma crítica comum ao trabalho de Cascudo é a identificação de um “signo nostálgico” que necessariamente levaria a uma recusa do autor à expansão do espaço urbano. Diante desta consideração, Silva expõe, inicialmente, que os debates em torno da tradição presentes na obra *cascudiana* só têm sentido no contexto da modernidade brasileira, tempo-espaço que acentuou a discussão dessa problemática. Apesar de ressaltar a imagem do povo no processo de preservação das tradições, Cascudo entendeu a modernidade como horizonte inescapável (SILVA, 2006:202).

O paradoxo entre o isolamento geográfico intelectual de Cascudo, que passou toda vida em Natal, e sua vasta obra que não apresenta limites de tempo e espaço foi

explorado por Ilza Matias de Souza em seu livro *Câmara Cascudo: viajante da escrita e do pensamento nômade*. Essa autora defende a mobilidade do autor provinciano que, segundo ela, viveria em retiro, retirando (SOUZA, I.M., 2006:47). Souza (2006:43) enfatiza a tragédia do pensador potiguar em lidar com as fronteiras, sejam estas no nível do pensamento que integra etnografia, história, filosofia, mitos e poesia, seja ao abordar o drama humano da errância original, de se lembrar do esquecido, que ultrapassa tempo e espaço. A partir da leitura de Maffesoli (1997), Souza (2006:48) pondera sobre a necessidade da comunidade para o errante compreender a si próprio, argumento que embasa uma possível justificativa para a ligação de Cascudo com sua terra natal.

Tradição, modernidade, regionalismo, literatura e cultura entre os anos 1918 e 1928 são aspectos do pensamento de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre explorados na tese de estudos em linguagem de José Luiz Ferreira (2008). O autor compara o regionalismo de Freyre e Cascudo, destacando o posicionamento de Freyre que buscava na América as bases para a consolidação de seu pensamento e os laços de Cascudo com o modernismo do Sudeste através do qual se apresentou um Nordeste brasileiro desvinculado da tradição açucareira litorânea destacada por Freyre. Neste sentido, Ferreira (2009) nos apresenta Cascudo como um aprendiz de modernista, argumento para o qual encontrou suporte no diálogo do primeiro com Mário de Andrade.

Pela variedade temática e complexa abordagem que mescla diferentes influências e métodos, percebemos uma potencial riqueza da problematização da obra *cascudiana*. Nessa perspectiva, concordamos com a afirmação do pesquisador Matheus Silveira Lima:

Os poucos estudos realizados sobre Cascudo trazem, sem dúvida, contribuições importantes, mas são ainda insuficientes para responder às inúmeras questões que aparecem na vasta obra do autor, o que só será possível com o adensamento das investigações que se centrem em aspectos mais especializados da infinidade de textos que o autor deixou como legado e que enfrentem, mesmo errando, as (imensas) possibilidades de interpretação da realidade abertas por ele (LIMA, 2008:189)

Tomando tal pressuposto, propomos um mergulho mais profundo em sua extensa obra *História da Alimentação no Brasil*, marco referencial dessa temática no

contexto brasileiro. Entendemos que esta obra, publicada na maturidade de Cascudo, apresenta um rico mosaico de diálogos com variados acontecimentos históricos e ideias, assim como de experiências pessoais do autor.

## LEITURAS DE *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

A referência à *História da Alimentação no Brasil* é recorrente em diferentes produções da historiografia da alimentação brasileira contemporânea. No dossiê do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, no qual é apresentado o caráter patrimonial do acarajé, essa obra *cascudiana* é citada na apresentação do feijão, ingrediente do acarajé tido por Cascudo como elemento básico da alimentação brasileira (BRASIL, 2007:29).

Em *A Formação da Cozinha Brasileira*, o sociólogo Carlos Alberto Dória (2009: 25) apresenta *História da Alimentação no Brasil* como uma bíblia dos que se dedicam ao estudo da culinária brasileira. Dória critica a perspectiva com a qual Cascudo observa a culinária brasileira pelo prisma da divisão étnica: portugueses, africanos e indígenas. Apesar de tentar unir a cozinha nacional, a cozinha popular ainda não aparece integrada à cozinha burguesa. O sociólogo, contudo, reconhece que essa obra de Cascudo rompeu com o padrão anterior de descrição da cozinha brasileira.

Na resenha que a antropóloga Claude Papavero (2006:203) faz do livro *História da Alimentação no Brasil*, a mesma obra é apresentada como leitura obrigatória para os interessados no surgimento de uma identidade cultural brasileira. No que se refere à temática, Papavero (2006) destaca pontos comuns entre Cascudo e a produção historiográfica francesa do período, apesar de não identificar uma influência direta deste grupo em sua produção.

Coube à antropóloga Paula Pinto e Silva (2003) a apresentação de *História da Alimentação no Brasil* no *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*, obra já citada, organizada por Marcos Silva. Para essa pesquisadora, a história alimentar *cascudiana* fornece, sem sombra de dúvidas, “a mais completa pesquisa já realizada sobre este assunto no país” (SILVA, 2003:101). Em seu livro, *Farinha, Feijão e Carne Seca*, em que Silva (2005:94)

analisa esse tripé culinário brasileiro em associação a costumes alimentares advindos do tempo colonial, Cascudo é apresentado como folclorista. Entendemos, assim, que, apesar de reconhecer o caráter precursor de Cascudo na temática alimentar, a pesquisadora não estabelece um diálogo antropológico com o pensamento *cascudiano*. Mais do que uma obra referenciada pelas discussões, em sua pesquisa Silva privilegia a riqueza informativa de *História da Alimentação no Brasil*.

Analisando a produção da historiografia da alimentação brasileira, o historiador Henrique Carneiro (2003) apresenta Cascudo, juntamente com Gilberto Freyre, no rol dos maiores historiadores da alimentação no Brasil. Este historiador argumenta que Cascudo, além de ter escrito a obra mais completa sobre a alimentação brasileira, permeou a pesquisa com um conjunto extenso de referências etnográficas, históricas e gastronômicas (CARNEIRO, 2003: 155-156).

No artigo *A História da Alimentação: Balizas Historiográficas*, os historiadores Henrique Carneiro e Ulpiano Bezerra de Meneses (1997) apresentam *História da Alimentação no Brasil* de Cascudo como a única obra de síntese sobre o tema escrito no Brasil. Para esses autores que apresentam Cascudo como antropólogo e folclorista, os dois volumes da história alimentar *cascudiana* abrangem vastíssimo panorama, apresentando um quadro colonial que insiste nos alimentos nativos no primeiro volume e considerando transformações da cozinha brasileira decorrente dos diferentes grupos étnicos que passaram a compor o Brasil, sobretudo a partir do final do século XIX, no segundo volume (MENESES; CARNEIRO, 1997: 52-53).

A aparente contradição entre o título *História da Alimentação no Brasil* e o caráter etnográfico da obra é destacado por Margarida de Souza Neves, que questiona em que linhagem historiográfica se devem inserir livros como esse que define como, “um precioso estudo dos hábitos alimentares brasileiros que, se por um lado paga tributo à historiografia do momento em que foi escrito ao tomar como pauta o mito das três raças formadoras do povo Brasileiro para, a partir daí, empreender uma análise que busca, no que comemos, a expressão de nossa historicidade?” (NEVES, 2002:76). O questionamento de Neves é bastante pertinente e compreende parte da problemática da presente pesquisa.

O antropólogo Martín César Tempass (2010), em seu estudo sobre as práticas alimentares da sociedade Mbyá-Guarani, apresenta Cascudo como referência obrigatória em toda pesquisa sobre a alimentação brasileira (2010:68). A partir deste reconhecimento, Tempass dialoga com a história alimentar *cascudiana* esboçando críticas e contrapontos, como sua defesa da participação da cultura indígena no desenvolvimento da doçaria nacional. Para Cascudo, a doçaria foi introduzida no Brasil com o açúcar trazido pelos europeus, segundo ele “o açúcar provocara o doce” (CASCUDO, 2004a: 599). Tempass (2010), por sua vez, pondera a possibilidade de haver uma doçaria sem que haja açúcar feito da cana-de-açúcar. O antropólogo argumenta que os doces indígenas, como a farinha de mandioca com mel, não foram registrados na doçaria brasileira (TEMPASS, 2010:83-84).

Em *Receita de Mineiridade*, Mônica Abdala se refere à obra *História da Alimentação no Brasil* como uma “extensa etnografia histórica sobre a alimentação no Brasil” (ABDALA, 2007:100), fazendo referência ao seu conteúdo em diferentes passagens. O levantamento documental de Cascudo sobre a alimentação brasileira nos tempos coloniais e sua perspectiva de trabalho com o tema da superstição e tabus são aspectos explorados pela pesquisadora.

A pesquisadora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes (2008:24) destaca em sua tese sobre o tradicional barreado paranaense a contribuição de Cascudo na historiografia da alimentação, se referindo à *História da Alimentação no Brasil* como uma obra fundamental da área por tratar da formação de costumes alimentares regionais. Da obra *cascudiana* relacionada à alimentação, Gimenes (2008) faz uso do conteúdo referente ao barreado, às diferentes maneiras de preparo relatadas pelos viajantes estrangeiros no Brasil, ao modo de servir e acompanhamentos, indicando a influência da cultura portuguesa e o uso da farinha de mandioca, dois argumentos bastante relevantes para Cascudo no que se refere à cultura alimentar brasileira.

No artigo *Os doces da culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa “brasileira” séculos XVII a XIX*, a historiadora brasileira Leila Mezan Algranti (2005:596) faz referência à história alimentar *cascudiana* logo na introdução, mencionando o caráter doméstico da doçaria colonial brasileira destacado por Cascudo.

Para essa autora, Cascudo atuou como um sensível observador das combinações culinárias portuguesas e americanas (ALGRANTI, 2005:148).

A pesquisadora portuguesa Patrícia Cardoso Correia (2007:16) aprofunda a problemática referida por Cascudo sobre o intercâmbio cultural entre alimentos americanos e europeus no período colonial, destacando o bipolarismo entre o trigo e a mandioca. Correia (2007:147) dialoga diretamente com *História da Alimentação no Brasil*, aludindo ao significado social da mandioca no Brasil colônia e buscando nesse intercâmbio cultural as raízes da rejeição da farinha de mandioca no contexto contemporâneo brasileiro em favor da farinha de trigo, questão que sensibilizou Cascudo.

*História da Alimentação no Brasil* também é referência para os estudos sobre a cozinha afro-brasileira. Para Ana Paula Nadalini (2009:38), que pesquisou sobre a simbologia da comida nos rituais do candomblé, Cascudo apresenta em sua obra a simbologia dos alimentos presentes tanto no cotidiano quanto no imaginário.

No livro *Capítulos de História: o trabalho com as fontes*, a historiadora medievalista Marcella Lopes Guimarães (2012: 33) apresenta no capítulo *Do livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal às receitas eletrônicas: o saber e o sabor no tempo* a história alimentar *cascudiana* como leitura imprescindível sobre o tema. Ressalta ainda que as considerações de Cascudo presentes nessa obra devem ser tomadas como fontes históricas, como documentos de uma época que revelam maneiras de pensar (GUIMARÃES, 2012: 34). Vale destacar que a perspectiva com que trabalhamos a presente pesquisa vai ao encontro desta proposta de Guimarães.

De uma forma geral, percebemos que o denso conteúdo informativo de *História da Alimentação no Brasil* é o principal aspecto explorado pelos pesquisadores das diferentes áreas de interesse que abarcam a temática alimentar. Observamos também que nesse texto que se pretende *história*, ficou ressaltado seu caráter etnográfico. Escrito num contexto de valorização da produção em história política e econômica na Academia, a inovadora perspectiva cultural desta obra se destacou na produção intelectual brasileira.

A partir das leituras apresentadas, constatamos que mesmo com a delimitação temática da cultura alimentar nessa obra específica, as pesquisas de Cascudo de uma

forma geral desconhecem fronteiras. Ele não se atém a recortes espaço-temporais e não se conforma com enquadramentos metodológicos. Característica que empobrece e enriquece interpretações da sua obra na mesma medida, de um lado e de outro. Entendemos que o ponto de partida de sua visão rica e única da cultura brasileira não se restringe ao espaço geográfico que o cerca, o Rio Grande do Norte, mas se estende a este, alcançando laços subjetivos que permeiam todo seu pensamento/obra.

## VALORIZAÇÃO DO COTIDIANO

No conjunto de sua obra, Cascudo mencionou em diversas passagens a seguinte citação do escritor inglês Gilbert Keith Chesterton: “as coisas ordinárias tem mais valor do que as extraordinárias; podemos dizer, até, que são mais extraordinárias” (*apud* CASCUDO, 2004a: 680). Enfatizamos que Cascudo relevou em sua obra a continuidade das “coisas ordinárias,” às quais a humanidade teria se dedicado ao longo do tempo. Por isso, para o jornalista Gidson Oliveira (1999:41), Cascudo teria sido sempre um “historiador das pequenas coisas”. Sobressaltamos que o universo de análise de Cascudo é justamente o cotidiano, gestos, falas, costumes intrínsecos à condição humana. A alimentação, enquanto prática resultante da necessidade diária repleta de rituais cotidianos, foi destacada no pensamento *cascudiano*. Michel de Certeau (2012) nos ajuda a elucidar *História da Alimentação no Brasil* ao nos lembrar que o cotidiano:

É aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada [...] É um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares de infância, memória do corpo, dos gestos de infância, dos prazeres (CERTEAU, 2012:31)

Pretendemos refletir sobre o papel da memória na obra de Cascudo, seja esta olfativa, dos lugares de infância, do corpo, dos prazeres em relação ao universo alimentar. Destacamos a memória como um conceito fulcral no pensamento de



Cascudo. Memória que relaciona identidade individual e identidade coletiva. Para tanto, fazemos uso de leituras de Catroga (2001) e de Candau (2011), que consideram a família como o núcleo social que melhor concretizou o elo entre a identificação, a distinção e a transmissão. A obra de Cascudo tem um fôlego de conservação de tradições que garantem a continuidade do elo centrado na família. No caso da memória da alimentação ressaltamos a perspectiva de Candau (2011:119) de que a transmissão da memória consiste numa maneira de estar no mundo, se transcrevendo até mesmo nos corpos dos indivíduos. Sabemos que o interesse de Cascudo pela alimentação perpassa seu gosto pessoal pela comida, as lembranças de sua filha Anna Maria remetem ao seu apreço:

Chamou-me atenção, pelo inusitado, suas perguntas constantes às cozinheiras das casas de amigos, [...]; sua procura pela alquimia dos pratos populares, nas feiras que visitávamos.

Recordo bem como fiquei constrangida quando adentrou, fascinado, no casebre de Pedro Perna Santa, em Areia Preta. Sentada no chão batido, ouvi seu chamado e ordem posterior, para anotar ingredientes originais - em sua opinião - do saboroso peixe à escabeche que nos tinham servido. Tinha meus seis anos de idade, mas até hoje posso repetir palavras simplórias que me foram enumeradas, mas que resultaram em prato inesquecível, naquele lar de pescadores: sal, maisena, leite de coco, ovo, cebola roxa, coentro... (BARRETO, A.M., 2004:1)

Cascudo estava atento ao que comia, se interessava pela receita e modo de fazer, apesar de nunca ter se arriscado na cozinha, percebia sutis diferenças entre receitas feitas por cozinheiras diferentes.

A memória ultrapassa a esfera individual, no caso de *História da Alimentação no Brasil*, pensamos que é um significativo fator na composição de um discurso em favor das tradições alimentares. Tendo em vista o conceito de tradições inventadas proposta por Hobsbawm (1997), sugerimos que esta obra tenha cristalizado uma noção do que se comumente entende por alimentação brasileira. Nesse exercício de reunir a diversidade culinária brasileira com fim de destacá-la como nacional, o pensamento *cascudiano* atuou como um filtro de lembranças e esquecimentos. Apesar desses dois fatores serem intrínsecos à atividade mnemônica, acreditamos num possível relacionamento entre seus critérios de seleção às suas opiniões pessoais, sobretudo, políticas, considerando o caráter conservador de Cascudo nesse campo que era de

concordância com Ditadura Militar no contexto político em que *História da Alimentação no Brasil* foi elaborada e publicada. Um exemplo que podemos destacar inicialmente é a reverberação do mito das três raças fundadoras brasileiras que silencia as relações violentas no processo de colonização do país (MICHEL, 2010). Se a ideia era produzir um discurso de um aspecto positivo da nacionalidade brasileira num contexto de um governo ditatorial, num primeiro olhar, o universo alimentar enquanto esfera de mistura de ingredientes seria o ambiente mais propício para ilustrar uma suposta equanimidade da nação.

Vislumbramos o caráter centralizador da formação identitária pessoal de Cascudo, na sua consideração coletiva sobre a cultura alimentar brasileira. A memória, como principal constituinte da identidade pessoal e coletiva (MICHEL, 2010) se destaca na análise, conforme já observamos. Um dos desdobramentos dessa relação identidade-memória na escrita de da história alimentar *cascudiana* foi o destaque para a subjetividade, conceito que exploramos em duas perspectivas. A primeira com fundamento foucaultiana que destaca fatores alheios ao corpo do sujeito, como o tempo, o imaginário, a conduta social, na constituição da subjetividade do mesmo (CARDOSO, 2005). Argumento que nos levou a entender Cascudo como um sujeito histórico, cuja identidade pessoal e ponto de vistas intelectual estaria em diálogo com elementos externos a ele próprio. Um segundo aspecto, aludindo à perspectiva etnográfica, na qual a subjetividade é entendida como entendida como a interpretação individual que acompanha a transmissão e a recepção de mensagens (VANSINA, 1985:194). Nesse ponto, residiria a marca *cascudiana*, destacando as experiências individuais que teriam determinado a escrita de sua obra.

Entendemos assim que a relevância dada à cozinha dos colonizadores em *História da Alimentação* além de suporte histórico, autorizado pelo uso de fontes, contaria com o suporte subjetivo. Consideramos as experiências vivenciadas por Cascudo em sua primeira viagem a Portugal em 1947 e sua viagem à África para a escrita do segundo volume de *História da Alimentação no Brasil*. Por outro lado, observamos a ausência de outros gostos pessoais em sua história alimentar. O camarão, por exemplo, marca da gastronomia do litoral do Rio Grande do Norte onde viveu quase toda a vida e pelo qual tinha particular apreço, não mereceu nenhum

destaque especial. Frisamos a importância da viagem à Natal para captar melhor esse universo identitário de Cascudo que regeu toda a sua obra. Olhando de Curitiba seria possível que a relevância do camarão na cultura alimentar de Natal passasse despercebida, assim como a reverberação da obra de Cascudo a partir da sua região.

No exercício de valorização de hábitos cotidianos, as esferas privada e pública se cruzam na obra *cascudiana*, uma vez que ele trabalhava com as “pequenas coisas” em diálogo com valores nacionalistas. Pensamos especificamente os conceitos de esfera pública e privada a partir do pensamento político de Hannah Arendt (2009). Em sua obra *A Condição Humana*, ela explora as perspectivas do homem como animal social ou como político, partindo das experiências greco-romanas de forma a buscar a origem do delineamento do que pertence ao indivíduo e do que abarca o comum.

A condição política do homem exigia, no contexto da *polis* grega, uma superação do mundo das necessidades, na qual se enquadra a alimentação como meio de sobrevivência. Arendt (2009) configura o mundo grego a partir das duas esferas: a esfera privada como sendo a esfera das necessidades, e a esfera pública como a esfera da liberdade. Considerando a concepção da organização política familiar como primitiva, ela aponta o homem primeiramente como um animal social e, depois da conquista da esfera pública, um animal político. O entrecruzamento entre as esferas públicas e privadas na obra *cascudiana* fazem referência ao pensamento nacionalista do século XIX. Para Arendt, tanto o nacionalismo quanto a cultura burguesa ascendente nesse período contribuíram para uma ruptura na modernidade que comprimiu a esfera pública e alargou a esfera privada. Nesse contexto de promoção da propriedade privada e do mundo do trabalho, os indivíduos voltaram suas atenções para o universo de suas necessidades, para a esfera privada. A esfera pública passou então a existir em função da esfera privada e a sociedade passou a ser entendida como um conjunto de famílias economicamente organizadas que constituem o fac-símile de uma única família sobre-humana (ARENDT, 2009:31-89). Entendemos assim a lógica de Cascudo ao apresentar as contribuições de pessoas de seu próprio universo, como a do pescador Pedro Perna Santa de Areia Preta, praia de Natal, referido na citação de Anna Maria Cascudo, ou da cozinheira da casa de sua família, Nicácia Maria da Conceição (CASCUDO, 2004a: 920).

No século XIX europeu, enquanto países como a Islândia, a Grécia, a Noruega, a Finlândia, a Romênia e a Eslováquia buscavam se constituir como nações, surgiram os primeiros livros de cozinha impressos nesses lugares (NOKATER, 2002:137). No Brasil, *O Cozinheiro Nacional*, obra anônima da segunda metade do século XIX, manifestou os anseios culinários de uma elite ávida pelo nacionalismo brasileiro, mas embebida num modo de vida europeizado. Para o sociólogo Carlos Alberto Dória, somente com a publicação de *História da Alimentação no Brasil* haveria uma cristalização discursiva da identidade alimentar brasileira, tendo por base a miscigenação do contexto colonial (DÓRIA *apud* COZINHEIRO, 2008:26). Destacamos assim que a construção das identidades nacionais também passou pela conscientização das identidades alimentares fundamentadas nas relações de alteridade (LAURIOUX, BRUEGEL, 2002:11).

No contexto do século XIX e início do século XX, os folcloristas estão entre os primeiros a levantarem informações sobre os costumes alimentares populares. Sabemos do interesse de Cascudo pelo folclore, apesar de que, como já citamos, em sua história alimentar ele se estende a essa perspectiva. Acreditamos, contudo, que a leitura que faz da alimentação nacional tenha raízes nos estudos folclóricos.

## ESCLARECENDO OS PASSOS DA DESCONSTRUÇÃO

A questão inicial da pesquisa sobre a obra *História da Alimentação no Brasil* era por onde começar. Já consideramos a complexidade desta, seja pelo número de páginas, pela vasta bibliografia, pela temática e pela abrangência e ainda contávamos com a distância geográfica das referências principais da obra. A pista veio na leitura da própria obra: no capítulo referente à sociologia Cascudo escreveu que “tem faltado à cozinha, nesses derradeiros séculos, o prestígio do conceito verbal” (CASCUDO, 2004a: 341), diferentemente da fome que teria ganhado destaque na primeira metade do século XX (CASCUDO, 2004a:342). Entendemos assim que, através dessa obra, Cascudo pretendia conferir prestígio à cozinha brasileira reconhecendo práticas

tradicionais da cultura alimentar nas produções discursivas. A partir desse ponto, passamos a entender *História da Alimentação no Brasil* como uma prática discursiva, uma confluência de falas anteriores que conduz a um ponto adiante (FOUCAULT, 2009:8).

Cascudo publicou sua história alimentar na mesma década em que Michel Foucault publicou a primeira edição de *A Arqueologia do Saber* na França (1972 [1969]). A voz discursiva que ecoa da província brasileira na obra *cascudiana* tem como pressuposto inicial a existência do transcendente, é centralizada na busca da universalidade de hábitos e costumes humanos e fortemente marcada pela subjetividade do autor. A voz discursiva que Foucault exprime em sua atividade como professor de teoria da História no *Collège de France* se opõe de forma enfática a esses aspectos fundamentais da obra de Cascudo.

A arqueologia do saber proposta por Foucault propõe que a noção de consciência humana seja substituída, enquanto motivação da produção científica, pela prática discursiva. Com tal proposta, Foucault critica a noção de transcendentalidade dos estudos da história. No pressuposto transcendental estaria a base do sentido teleológico da narrativa histórica. A narrativa histórica, dentro desta perspectiva, seria marcada pela noção de continuidade e de unidade. A arqueologia de Foucault é uma proposta de fuga do paradoxo causado pelo foco na continuidade. Um meio de valorizar a diversidade dos discursos, repetindo-os em diferentes figuras. Ele apresenta, assim, a possibilidade da elaboração de um discurso histórico multiplicador, em contraste com os discursos unificadores que predominaram ao longo da historiografia.

Intelectual da província, Cascudo não ignorou a produção intelectual do seu tempo. Era proprietário de uma ampla biblioteca, se mostrava interessado em dialogar com estudiosos de diferentes áreas e países em favor da preservação das tradições populares. Não nos parece, contudo, ter tido acesso à produção contemporânea de Foucault. As análises de Cascudo se conectam a uma gama de estudos anteriores à fragmentação que viria ocorrer nos objetos de estudos das Ciências Humanas, sobretudo a partir da década de 1980. No que se refere à história, por exemplo, ele a pensa na perspectiva do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, fundado no contexto do século XIX com o objetivo de legitimar uma história oficial brasileira. Apesar disso, o

mosaico que nos apresenta em sua obra contém uma soma de fragmentos de diversas áreas do conhecimento: objetivos antropológicos, diálogos com a filosofia, proposta de estudos históricos e ausência de métodos de estudo e de análise no trabalho com sua extensa gama de fontes. Se de um lado parece optar por leituras ultrapassadas para o seu contexto, por outro, apresenta referências que delineiam perspectivas contemporâneas dos estudos de cultura alimentar. Em suma, Cascudo percorreu os caminhos que julgava serem mais esclarecedores para os leitores (CASCUDO, 2004b:15). Seu foco na produção intelectual era sua atividade pedagógica como professor.

O que observamos na obra *cascudiana* é uma pluralidade de discursos cujo sentido é a valorização da cultura alimentar brasileira. São falas anteriores e contemporâneas, diretas e indiretas que se fundem na unidade narrativa marcada pela dual relação entre a subjetividade e a objetividade do autor. Entendendo *História da Alimentação no Brasil* como um discurso unificador, mas composto por uma multiplicidade de discursos, decidimos analisar a obra no sentido de desvendar essas falas que Cascudo buscou unir. A proposta arqueológica de Foucault se apresenta, nessas circunstâncias, um meio facilitador da análise de *História da Alimentação no Brasil*. Tendo por finalidade explorar a riqueza dos estudos de Cascudo no que se refere ao tema da alimentação, desenvolveremos a presente pesquisa usando a metáfora de Foucault, entendendo *História da Alimentação no Brasil* como um sítio arqueológico a ser explorado por camadas. A leitura analítica dessa fonte principal terá como foco sua desconstrução, uma tentativa de retomada do caminho percorrido por Cascudo na elaboração do mosaico que se nos apresenta nessa obra. Tendo consciência do volume das leituras de Cascudo para a elaboração da mesma, destacamos numa leitura atenta às obras mais referidas por ele para definir o conteúdo a ser discutido em cada capítulo. Constatamos que entre as obras mais citadas por Cascudo estão: *Histoire de l'Alimentation Végétale Depuis la Préhistorique jusqu'a nos jours* de Adam Maurizio (1932), *La Casa de Lúculo o El Arte de Comer* de Julio Camba (2010) e *Geografia da Fome* de Josué de Castro (1984). A partir desse mapeamento, percebemos a centralidade do diálogo de Cascudo com os estudos nutricionais, os

estudos sobre tradições alimentares e com os estudos sócio-históricos sobre alimentação do contexto.

Iniciamos a tese pela juventude de Cascudo em Natal, considerando o peso do lugar geográfico com o qual se identificava na sua obra e na sua relação com outros pensadores, tais como os paulistas Monteiro Lobato e Mário de Andrade, os também nordestinos Gilberto Freyre e Josué de Castro e ainda sua relação com o integralismo de Plínio Salgado. Entendemos que *História da Alimentação no Brasil* foi gerada desde a década de 1920, quando Cascudo engrenou em sua atividade intelectual. Consideramos relevante pensar, nesse primeiro momento, de que modo o meio geográfico e o contato com a produção dos pensadores mencionados se relacionam com o interesse de Cascudo pela temática alimentar. Deste modo, concluímos o primeiro capítulo analisando obras de Cascudo anteriores à *História da Alimentação no Brasil* em que esse tema foi abordado.

Ainda pensando nas motivações que levaram Cascudo a compor sua história alimentar, no segundo capítulo exploramos os desdobramentos da modernidade alimentar na ordem discursiva. De um lado, o desenvolvimento dos estudos nutricionais desde a segunda metade do século XIX a partir dos Estados Unidos e da Europa, estudos que acresciam valores de racionalização e de funcionalização da alimentação. De outro lado, o lirismo daqueles que, ao sentirem as transformações dos costumes alimentares, escreveram com nostalgia em favor das tradições, entre os quais se destacam os folcloristas. Nesse momento, pretendemos tanto contextualizar *História da Alimentação no Brasil* no que refere ao debate desses dois aspectos, quanto introduzir referências, apresentadas por Cascudo nessa obra, sobre o debate entre a nutrição e a preservação das tradições alimentares.

Sobre essa discussão, destacamos que, apesar de trabalhar na perspectiva cultural, Cascudo inicialmente contava, para a elaboração de sua história alimentar, com bibliografia proveniente da nutrição, possivelmente resultante da sua passagem pela faculdade de Medicina. Sobre esse ponto ele expôs no prefácio: “Tínhamos bibliografia excelente sobre o problema da nutrição, mas quase nada fixando a sistemática do passado nacional na quarta dimensão, começando pelos tupiniquins que Pero Vaz de Caminha encontrara em Porto Seguro” (CASCUDO, 2004a:12). Do

exposto, entendemos que Cascudo pensou a história e a cultura da alimentação brasileira a partir da problemática apresentada pelos estudos de nutrição aos quais faz referência, com destaque para a obra de Silva Melo e Josué de Castro.

No terceiro capítulo seguimos na contextualização da obra, discutindo a perspectiva da alimentação nas Ciências Humanas desde a segunda metade do século XIX até o período de publicação de *História da Alimentação no Brasil*. Iniciamos com a repercussão da obra *Histoire de l'Alimentation Végétale depuis la Préhistorique jusqu'a nos jours* [História da alimentação vegetal desde a pré-história aos nossos dias] de Adam Maurizio, publicada na França em 1932, na qual encontramos uma matriz referencial comum entre os primeiros estudos de história da alimentação na França, na Escola dos *Annales*, e a pesquisa de Cascudo. Discutiremos nesse contexto as diferentes abordagens do alimento enquanto categoria de estudo da história. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (2004a: 339) afirma pensar a alimentação enquanto fato social, por isso discutimos esse conceito contrapondo Cascudo e seu referencial do campo antropológico e sociológico. Por fim, apresentamos o mosaico de Cascudo, explorando o encaminhamento discursivo de sua história alimentar. A diretriz desse capítulo está na análise do título, *História da Alimentação no Brasil*, em relação à proposta de Cascudo para essa obra, conforme apresentou no prefácio: “Não haveria de ser relatório de gastronomia brasileira nem coleção de receitas históricas, com intercorrência anedotarial. Uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica, correndo quase quinhentos anos funcionais” (CASCUDO, 2004a:12). Pretendemos identificar, assim, os pontos-chaves do mosaico que nos apresenta em seu estudo da alimentação brasileira.

Adentrando na obra *História da Alimentação no Brasil*, no quarto capítulo buscamos identificar as fontes analisadas por Cascudo e o tratamento que faz das mesmas. Destacamos que nesta obra Cascudo trabalhou com uma diversificada gama de fontes: relatos de cronistas do período colonial e viajantes europeus do século XIX, obras da literatura portuguesa e brasileira, pesquisas de médicos brasileiros do século XIX e entrevistas feitas por ele próprio com estudiosos ou conhecedores da alimentação e com pessoas cuja experiência de vida parecia relevante para Cascudo, como ex-senhores de engenho, ex-escravos e cozinheiras. Entendemos que a



subjetividade se faça presente em duas perspectivas distintas: de um lado no registro das impressões de experiências ou de costumes alimentares nas fontes exploradas por Cascudo, como a descoberta de novos gostos no cruzamento cultural. Por outro lado, no tratamento das fontes e na condução da narrativa por Cascudo. Ressaltamos aspectos que sua experiência em viagens, com destaque para a viagem para Portugal e para o continente africano, influenciou na sua leitura das fontes e da cozinha brasileira. Desta forma, partindo do pressuposto de que a narrativa de Cascudo sofra influência significativa da subjetividade, seja dele própria, seja dos viajantes, seja dos literatos, seja daqueles a quem recorre à memória, ressaltaremos nesse capítulo tais aspectos, tanto no que se refere à escolha das fontes, quanto ao uso e à análise das mesmas.

No último capítulo, de título “O Paladar como marca identitária: A cozinha nacional brasileira de Câmara Cascudo”, aprofundamos na análise da história alimentar de Cascudo enquanto uma cristalização da identidade brasileira a partir de gostos alimentares comuns. Para tanto, refletimos sobre a relevância da cozinha na construção identitária de uma nação, adentramos a realidade brasileira para focar, enfim, no conteúdo que Cascudo apresenta sobre o tema em sua história alimentar. Da análise da obra *cascudiana* destacamos três problemáticas centrais no que se refere à cozinha brasileira: a diversidade regional, a influência dos imigrantes e a ascensão dos alimentos industrializados.

## **1 DIÁLOGOS DE CÂMARA CASCUDO E A CONSTRUÇÃO DE SUA HISTÓRIA ALIMENTAR**

O tema da alimentação foi muito caro a Câmara Cascudo. O olhar aguçado desse pesquisador norte-rio-grandense para o cotidiano despertou seu interesse pela cultura alimentar. Cascudo via na alimentação um alicerce diante da onda de mudanças de costumes advindas com a modernização das cidades brasileiras desde a década de 1920. A afetividade despertada pela memória do gosto, entendida por ele como tempero integrante das refeições dos brasileiros, motivou seu discurso alimentar em favor de uma cozinha brasileira. Tal cozinha conjugaria fatores geográficos, históricos, antropológicos e sociológicos, consistindo, por tais pilares, uma coluna essencial da identidade nacional. Deste modo, acreditamos que o lugar geográfico de onde parte o discurso de Cascudo constitua um fator significativo na sua motivação pela pesquisa em favor das tradições alimentares.

### **1.1 O OLHAR DA PROVÍNCIA BRASILEIRA**

Em concordância com Michel de Certeau (1982:69), acreditamos não ser possível separar a produção do discurso de um indivíduo da teia de relações socioeconômicas, políticas e culturais na qual o mesmo está integrado. Apesar de ponderarmos sobre a influência da subjetividade, consideramos o peso da inserção social do indivíduo na expressão de seu pensamento. No caso de Cascudo, entendemos que a conjugação dos dois fatores, contexto e subjetividade, perpassa de forma sensível toda sua obra. Pensando inicialmente a questão do contexto, destacamos seu papel tanto no que se refere à construção da identidade pessoal de Cascudo enquanto intelectual, quanto na influência que exerceu em seu pensamento, marcando de forma decisiva o direcionamento de seu discurso sobre a cultura brasileira.

O contraste da realidade brasileira no contexto da elaboração de *História da Alimentação no Brasil*, consequente de um desenvolvimento industrial desequilibrado nas diferentes regiões, chamou a atenção dos estudiosos. A obra clássica de Jacques Lambert (1976:103), *Os Dois Brasis*, cuja primeira edição foi publicada em 1970, destaca a presença de um país novo e velho no mesmo território: “conquanto o país novo e o país velho, colonial, tenham cada qual o seu próprio domínio – o primeiro no sul e o segundo no Nordeste – um e outro estão presentes em toda parte indissolivelmente ligados”. Do exposto, observamos a constatação de uma realidade contrastante em todo o território nacional, marcada pela dualidade entre o norte e o sul do país, que está relacionada a um conjunto de estereótipos referentes à região Nordeste, a qual foi constituída historicamente através de uma gama de narrativas que consolidaram imagens da realidade local (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009:286-287). Entendemos que a identificação pessoal de Cascudo (2004a:815) como nordestino o tenha levado a dialogar com esse conjunto de estereótipos. Albuquerque (2013a:111) considera a identidade entre Cascudo, o Rio Grande do Norte e a cidade de Natal como um dos elementos mais importantes de sua construção biográfica. A recíproca pode ser verdade, uma vez que Cascudo esteve presente, como representante do Rio Grande do Norte, nos debates do recém-criado Conselho Nacional de Geografia no final da década de 1930, que levaram à institucionalização da primeira divisão regional do Brasil (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2013a:108).

No imaginário nacional, a caracterização da região nordestina foi inicialmente marcada pela seca de 1877, que destacou a decadência do sertão nordestino, o qual até então tinha *status* adquirido historicamente com a produção de açúcar na região litorânea, uma das principais riquezas brasileiras no período colonial. Cascudo (2004a:818) lembra que desde essa seca ondas sucessivas de imigrantes do sertão nordestino se dirigiram ao Pará-Amazonas, levando com eles a cebola, o alho e o coentro, elementos indispensáveis em sua cultura alimentar.

Desde o final do século XIX, a economia da região Sudeste cresceu com a produção cafeeira, o que fez com que a região se convertesse, no início do século XX, no centro difusor dos ideais de modernização do país. Geograficamente distante deste centro, a região Nordeste, caracterizada pela contrastante realidade entre a riqueza dos

latifundiários do açúcar, produção em crise nesse período, e a miséria da maior parte da população do interior, começou a ser lembrada pela realidade da fome, da seca e da violência. Nesse contexto, a denominação “Nordeste” foi inicialmente adotada para designar a área de atuação da Inspetoria Federal de Obras contra as Secas – IFOCS, criada pelo governo em 1919 (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009:81). Assim sendo, podemos afirmar que, enquanto região brasileira, o Nordeste despontou em associação ao estereótipo clássico de sertão, como terra distante da civilização, tendo como principal imagem representativa a seca e sua consequente miséria social. O “sertão”, que até o século XX foi apenas uma categoria adotada para referir um conjunto de espaço geográfico, se integrou no discurso institucional como termo que designa oficialmente a subárea nordestina árida e pobre (AMADO: 1995:145).

Desde o período colonial da história brasileira se pensa o espaço territorial na dicotomia litoral/sertão. O litoral, região da costa, era entendido como “espaço conhecido, delimitado, [...] um espaço da cristandade, da cultura, da civilização” (AMADO, 1995:148). O sertão era a designação adotada pelos portugueses para se referir a regiões distantes, “espaços desconhecidos, inacessíveis, isolados, perigosos, [...] onde não haviam chegado as benesses da religião, da civilização e da cultura” (AMADO:1995: 149). As duas terminologias, apesar de opostas, são também complementares, porque uma foi sendo pensada em função da outra.

A presença do sertão foi marcante na literatura brasileira desde a poesia romântica do final do século XIX, passando pela literatura regionalista, até chegar em João Guimarães Rosa, autor de *Grandes Sertões: Veredas*, publicado em 1956, obra que é a principal referência da literatura brasileira nesta temática. Diferentemente de Cascudo, que faz menção ao sertão nordestino, Guimarães Rosa faz menção o sertão mineiro. Ao longo desse período, dentro das diferentes abordagens de cada autor, os variados sertões marcaram definitivamente o imaginário brasileiro (AMADO: 1995:146).

Euclides da Cunha está entre os intelectuais que contribuíram de forma decisiva para a oposição no imaginário brasileiro entre as regiões Sudeste e Nordeste. Em sua obra, *Os Sertões*, publicada em 1906, esse jornalista enviado ao sertão nordestino pelo *O Estado de São Paulo* fez um retrato da região ao estudar o movimento de Canudos. Em sua publicação, Euclides da Cunha apresenta estudos da geografia e da história da

região que, somados à sua experiência da viagem, embasaram um retrato do sertão nordestino enquanto uma imagem-força na qual a essência do brasileiro estava preservada, devido ao isolamento geográfico que dificultava a influência estrangeira (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009:67). Assim, se até o século XIX o sertão foi entendido como um espaço distante da civilização litorânea, no contexto do início do século XX, em que os intelectuais assumem a missão de projetar a nação brasileira, o mesmo espaço será entendido como reduto da essência nacional. Nesse contexto, as categorias litoral e sertão são repensadas. Enquanto categoria, o litoral passa a conotar uma visão mais negativa, uma vez que os nacionalistas o relacionam à influência estrangeira e ao crescimento urbano. O sertão, por sua vez, passa a ser entendido como reduto da brasilidade, fundamentada nas riquezas naturais do espaço geográfico brasileiro (VELLOSO, 1993:101). Dentro desta perspectiva, Cascudo (1939:6) identifica o “sertão velho”, região do Rio Grande do Norte onde passou uma parte de sua infância, como um espaço de conservação de uma cultura tradicional advinda das “eras de setecentos”. A expressão “sertão velho” adotada por Cascudo ressalta o contraste dentro do imaginário social brasileiro da década de 1930 entre espaços tradicionais e modernos. Em sua opinião, a chegada do progresso na região por meio das estradas que a ligam ao litoral, através das quais foi introduzido o uso da luz elétrica, do carro, do rádio, das bebidas geladas e dos jornais, a transformou significativamente (CASCUDO, 1939:5).

Mesmo tendo uma relação estreita com o sertão do Rio Grande do Norte, identificamos duas viagens realizadas por Cascudo pelo sertão nordestino que marcaram o sentido de sua produção intelectual. A primeira viagem, em 1934, feita a convite do Interventor do Rio Grande do Norte, Mário Câmara. Apesar de estar filiado ao Partido Integralista Brasileiro, Cascudo aceitou o convite do governo local instituído por Getúlio Vargas, governo que pretendia conquistar apoio político do interior do estado para o governo nacional. A descrição da viagem assinada por Cascudo ignora as implicações políticas da mesma, mencionando apenas alguns excertos de admiração pelo integralismo. As impressões de Cascudo sobre o estilo de vida dos sertanejos num contexto de crescente modernização dos centros urbanos brasileiros foram registradas na correspondência que dirigiu a Mário de Andrade. As crônicas da

viagem foram reunidas no livro *Viajando o Sertão* que foi publicado no mesmo ano, 1934.

Da segunda viagem resultou a publicação *Vaqueiros e Cantadores*, obra concluída em 1937 e cuja primeira edição foi publicada em 1939. Este livro marca a imersão de Cascudo na linha cultural, possivelmente como consequência de seu desencanto com a política. Nessa viagem, o intelectual potiguar se concentrou em levantar material etnográfico para o estudo das tradições orais dos cantadores sertanejos. Assim, em *Vaqueiros e Cantadores*, a autoridade etnográfica de Cascudo enquanto pensador que entende o vocabulário do sertanejo e, portanto, mais próximo da realidade e da compreensão dessa cultura, é destacada. No prefácio da primeira edição dessa obra, o autor demonstra identificação com o espaço e a cultura sertaneja ao afirmar: “Reúno nesse livro quinze anos da minha vida. [...] Em parte alguma dos meus depoimentos de testemunha a imaginação supriu a existência do detalhe pitoresco. O material foi colhido diretamente na memória duma infância sertaneja, despreocupada e livre.” (CASCUDO, 1939:5).

Para a historiadora Margarida de Souza Neves, Cascudo encontra no sertão sua memória pessoal:

as pegadas de uma memória coletiva que permite desvendar o segredo do que somos, tanto por revelar o original de nossa feição brasileira quanto por permitir vislumbrar, na nossa particularidade, aquilo que, em sua perspectiva, faz dela uma variante da memória ancestral de toda cultura (NEVES: 2012b:19).

A partir do exposto, consideramos que no sertão de sua infância, Cascudo não identifica somente as raízes de sua identidade pessoal, como também as raízes da cultura brasileira. Na relação geopolítica entre Nordeste e Sudeste, o caráter emblemático do “sertão velho” na obra de Cascudo pode ser relacionado à construção de uma “paisagem imaginária” do Nordeste que surgiu na primeira década do século XX, fundada na saudade e na tradição de um tempo em que a região não estava submetida à superioridade paulista. O historiador Durval Muniz de Albuquerque (2009:57) insere Cascudo entre os intelectuais brasileiros para os quais a saudade ultrapassa o sentimento e se insere nas relações do tempo e da história. O mesmo autor considera que os estudos *cascudianos* sobre a cultura popular, mais do que

análises, constituem coletâneas de dados referentes à sociedade rural e pré-capitalista do Nordeste, nas quais estão marcados os contrastes entre a autenticidade regional preservada nas manifestações folclóricas e os fluxos culturais cosmopolitas (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009:91). Na mesma direção, o antropólogo José Reginaldo Santos Gonçalves (2004:2) observa o valor diferencial da obra de Cascudo justamente por sua inserção na realidade da cultura popular, de tal forma que ele não escreveria “sobre”, mas “a partir” desta. Assim, consideramos a proximidade identitária e emocional de Cascudo com seu objeto de estudo folclórico, marca fundamental de sua obra.

Apesar da constante referência de Cascudo ao sertão, entendemos que *História da Alimentação no Brasil* dialoga diretamente com as mudanças nos hábitos alimentares decorrentes da industrialização, processo através do qual a economia de subsistência é substituída pela economia de mercado (FLANDRIN, 1998:700). Neste sentido, localizamos o foco das mudanças dos hábitos alimentares na primeira metade do século XX, no Nordeste, a partir da região litorânea, onde estão localizadas as capitais, regiões portuárias que mantêm contato com as influências culturais advindas do mundo capitalista norte-americano e europeu. Relembramos que Cascudo passou a maior parte de sua vida em Natal, capital do Rio Grande do Norte. Assim, a par da desigualdade do ritmo da modernização na extensão do território brasileiro, aprofundamos na realidade de Natal, lugar de onde parte inicialmente a percepção *cascudiana*.

Natal mergulhou no discurso da modernidade mais intensamente no contexto da Segunda Guerra Mundial, uma vez que, devido a sua localização estratégica na costa litorânea brasileira, serviu de base para tropas americanas entre 1941 e 1946. A presença americana revolucionou o cotidiano da cidade, gerando encantamento pelo modo de vida americano. A historiadora Flávia de Sá Pedreira (2004:216-217) destaca dois consumos popularizados com a presença dos americanos, a Coca-Cola e o chicletes. Apesar de Natal ter sido a primeira cidade brasileira a ter comércio de Coca-Cola, Cascudo não cita esse produto, símbolo do imperialismo americano no mundo, de forma explícita em sua história alimentar. Mesmo ao lado dos Estados Unidos na Segunda Guerra, Cascudo não vê com simpatia a invasão de seus produtos

alimentícios industrializados no cotidiano de Natal. Critica o hábito generalizado de mascar chicletes que caracteriza como “ruminação obstinada da goma-elástica açucarada que os norte-americanos popularizaram” (CASCUDO, 2004a:225).

Em debate ao encantamento pelo modo de vida americano, Cascudo argumenta em favor da historicidade do gosto alimentar dos brasileiros. Segundo seu ponto de vista os Estados Unidos não teriam raízes culturais alimentares, somente insistentes “ditadores sistemáticos da alimentação”, fundamentados na ciência do saber comer, em técnicas e propagandas dos produtos industrializados (CASCUDO, 1986b:222), argumento discutível que será melhor tratado no próximo capítulo. Ressaltamos que o alcance da indústria alimentícia no Brasil cresceu, sobretudo, a partir da metade do século XX, dentro da política do desenvolvimentismo brasileiro, aspecto que também será explorado no capítulo a seguir.

Conforme vislumbramos nesse mergulho inicial na “província”, o contexto do crescimento industrial desigual brasileiro ao longo do século XX é propício para a elaboração de um discurso romântico do Nordeste enquanto região relativamente atrasada em relação ao progresso do Sudeste. No caso de Cascudo, o discurso se estende para a defesa de alguns aspectos das raízes culturais da região e do Brasil, com ênfase na alimentação. Ponderamos ainda que o registro da experiência etnográfica do lugar ao qual pertence, uma região não estranha a ele próprio, mas à intelectualidade modernista do Sudeste, motivou e autorizou a obra *cascudiana*. Sua atenção à cultura que o envolve esteve tanto marcada pela subjetividade quanto pelo contraste de quem buscava uma universalidade nas diferentes manifestações culturais. Seu olhar estudioso parte do Nordeste, mas não se fixa neste, percorre todo o mundo da maneira que consegue: livros, artigos, correspondências, viagens. Cascudo vive e ama a “província” brasileira da qual se sente membro, mas não se atém a este espaço. E, por consequência, não demonstra engajamento às discussões de cunho regionalista. A vida do indivíduo em sua simplicidade cotidiana, como parte da teia de relações com a natureza e a sociedade que o cercam, num contexto em que a modernização abala e revoluciona tais relações, desponta como cerne de sua problemática. O progresso, na visão de Cascudo (2004a:361), trouxe a angústia que assombra o indivíduo moderno. Parece-nos que o conjunto da obra *cascudiana* estaria centralizado na seguinte



questão: haveria espaço e tempo para a essência humana dentro da dinâmica e veloz vida moderna?

A par de aspectos relacionados à subjetividade de Cascudo, ressaltamos a relevância de diálogos com diferentes grupos ideológicos que direcionaram sua produção em diferentes momentos de sua juventude e marcaram, de forma mais ou menos enfática, seu posicionamento na interpretação da cultura alimentar brasileira.

## 1.2 CONVERSAS DO JOVEM CASCUDO

O início do século XX foi marcado pela efervescência da vida política e cultural brasileira. O clima do primeiro pós-guerra marcou o pensamento intelectual brasileiro que, de uma forma geral, caracterizou a Europa como espaço decadente em oposição à juventude americana (VELLOSO, 1993:89). O pensamento nacionalista no Brasil emergiu nesse período de descrença no mito liberal da era internacional, apresentando como principal desafio a representação da pluralidade brasileira dentro de uma perspectiva de unidade nacional. A produção inicial de Cascudo desponta neste contexto, perpassando diferentes correntes de pensamento que discutiram o caráter nacional brasileiro. Acreditamos que essas discussões iniciais contribuíram de forma significativa em suas análises sobre a alimentação brasileira.

No Brasil do início do século, dois fatores são preponderantes nas discussões nacionais: o papel das artes e, conseqüentemente, dos artistas nessas discussões, e a caracterização da cidade de São Paulo como símbolo da modernidade e da brasilidade. A queda do mito cientificista do progresso no primeiro pós-guerra abriu espaço para que o conhecimento artístico fosse entendido como um meio de condução da organização do país. O progresso material da cidade de São Paulo repercute no Brasil sua imagem de país do futuro. Nesse contexto, desponta o Movimento Modernista em São Paulo, manifestando justamente o desejo de modernização da elite intelectual e artística brasileira do período (DOIN *et al.*, 2007:95).

A questão da brasilidade se destaca no Movimento a partir de um quadro de preocupações relativas ao papel que o Brasil deveria ocupar no cenário internacional.

Em 1924, o modernista Oswald de Andrade publicou seu *Manifesto Pau-Brasil*, em que apresenta o Brasil em sentido metafórico como “novo Mundo” em contraste à Europa, o “velho Mundo” (FARIA, 2006:264). Assim, se na primeira fase do Movimento, os intelectuais que o compunham se uniram em oposição às correntes literárias e artísticas tidas como ultrapassadas, a partir de 1924 os intelectuais modernistas têm como foco a necessidade de conhecer o Brasil, aspecto que consolida a divisão do Movimento em diferentes correntes. A polêmica se centralizou no desafio de pensar o nacional diante da diversificação regional brasileira. Entre os paulistanos, representados sobretudo por Mário de Andrade, predominou a percepção do nacional além da regionalização.

### 1.2.1 Contato com Monteiro Lobato

Câmara Cascudo estabeleceu contato com intelectuais de Rio-São Paulo no início da década de 1920, quando residiu no Rio de Janeiro, onde iniciou o curso de Medicina. Devido a uma crise financeira familiar, Cascudo teve que retornar a Natal em 1922. Antes da viagem de volta, porém, visitou a cidade de São Paulo, onde conheceu Monteiro Lobato, autor que não participou da Semana de Arte de 1922. Apesar de primar pela busca da brasilidade nas artes, Lobato não se identificava com a proposta estética e política dos modernistas, tendendo para uma postura mais conservadora nesses campos. Da relação entre Cascudo e Lobato estão acessíveis para pesquisa apenas as 16 cartas que o segundo escreveu ao primeiro. Marisa Lajolo (2013:15), que analisou o conjunto de sete cartas escritas entre 1920 e 1922, não encontrou uma troca de informações sobre folclore e cultura popular. Segundo ela (LAJOLO, 2013:18-21), a relação assimétrica entre os dois, uma vez que Lobato já tinha publicado vários livros e o jovem Cascudo estava apenas iniciando sua jornada como escritor, fez com que uma relação editorial se destacasse nessas cartas. Lobato atuou mais como editor que procurava estabelecer um contato na região norte do Brasil com a finalidade de divulgar sua produção.

Na data do encontro entre Câmara Cascudo e Monteiro Lobato, este último era diretor da *Revista do Brasil*. Esta revista, lançada em 1916, tinha como proposta editorial um reexame da identidade nacional, a fim de compor um núcleo de

propaganda nacionalista (VELLOSO, 1993:89). Nas cartas, Lobato expressa suas expectativas em relação às impressões do sertão prometidas por Cascudo para a *Revista do Brasil*: “Venha, pois, de lá isso, e bem recheado de observações, ‘causos’, anedotas etc. e bem rescendente ao sabor da terra” (LOBATO *apud* LAJOLO, 2013:27). Notamos uma preocupação de Lobato em viabilizar o conhecimento do Brasil e de suas “coisas” na *Revista*, uma vez que considera a ignorância desses dois aspectos o grande mal da nação (LAJOLO, 2013:23). Assim, Cascudo se apresentou como um porta-voz do sertão da região norte na revista, na qual publicou três artigos entre 1921 e 1923. No primeiro artigo intitulado “Aboiador” (n.67, jul. 1921), focou a figura do vaqueiro Joaquim do Riachão; no segundo, “Jesus Cristo no sertão” (n.79, jul.1922), registrou relatos sertanejos de tradição oral e no terceiro, “Licantropia sertaneja” (n.94, out, 1923), apresentou um estudo sobre o mito do lobisomem (MORAES, 2010:33).

Quando retornou a Natal em 1922, o jovem Cascudo se mostrou entusiasmado em recriar nessa cidade o ambiente literário que vivenciou no Rio de Janeiro e em São Paulo. Em *Joio*, o segundo livro de Cascudo, publicado em 1924, apresentou críticas sobre a produção literária potiguar, retratando assim o ânimo literário brasileiro típico dos primeiros anos do modernismo (ARAÚJO: 2006:24).

### 1.2.2 Vinte anos de correspondência com Mário de Andrade

No mês de junho do mesmo ano da publicação de *Joio*, Cascudo escreveu um artigo no jornal *A Imprensa* de Natal, de título “O Sr. Mário de Andrade”, destacando a originalidade e o talento desse intelectual paulista. Em resposta ao artigo de Cascudo, Mário de Andrade lhe escreveu em carta de agosto de 1924 que já o conhecia de um artigo lido na *Revista do Brasil* (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:33). Desta forma se iniciou uma troca de correspondência entre os dois intelectuais que se converteu em amizade, a qual perdurou até o desaparecimento do segundo em 1944. Essa documentação foi organizada e publicada por Marco Antonio de Moraes, professor e pesquisador do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, em 2010.

A relação entre Cascudo e Mário de Andrade, que se estendeu desde 1924 até 1944, foi atravessada pelas diferentes correntes do pensamento modernista brasileiro. A amizade entre os dois pensadores representou uma troca de ideias entre diferentes perspectivas da nação brasileira. Se na relação com Monteiro Lobato a questão centro-periferia se destaca, na relação com Mário de Andrade se faz ainda mais presente pelo maior contato que se estabeleceu entre eles. Câmara Cascudo via o Brasil a partir de Natal, um espaço provinciano do país nesse contexto. Mário de Andrade via o Brasil a partir de São Paulo, centro do progresso material do país. Mário de Andrade representava para Cascudo um importante contato com a efervescência intelectual centralizada no Sudeste. Cascudo representava para Mário de Andrade um meio através do qual poderia conhecer e interpretar a região norte brasileira, conhecida por ele, nesse momento, somente através de leituras. No mesmo ano que travaram o contato inicial, o paulista escreveu ao potiguar:

E agora tenho um pedido. Tenho uma fome pelo Norte, não imagina. Mande-me umas fotografias da sua terra. Há por aí obras de arte coloniais? Imagens de madeira, igrejas interessantes? Conhecem-se os seus autores? Há fotografias? Acredite: tudo isso me interessa mais que a vida. Não tenha medo de me mandar um retrato de tapera que seja. Ou de rio, ou de árvore comuns. São as delícias de minha vida essas fotografias de pedaços mesmo corriqueiros do Brasil. Não por sentimentalismo. Mas sei surpreender o segredo das coisas mezinhas da minha terra. E minha terra é ainda o Brasil (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:39).

A ânsia de Mário de Andrade por desvendar o Brasil foi concretizada em 1927, quando com o patrocínio de Olívia Guedes Penteado, dama da aristocracia cafeeira paulista, seguiu com uma comissão em viagem à Amazônia, Peru, Bolívia e em passagem pelo Nordeste, ocasião em que conheceu o amigo Cascudo pessoalmente. O relato do encontro se encontra no livro *O Turista Aprendiz*, em que Mário de Andrade reuniu suas notas da viagem de quatro meses pelo Norte brasileiro:

**7 de agosto** – E a entrada linda de Natal pelas doze horas. Manso o Potenji. Forte dos Reis Magos a bombordo. Estamos enfim no Rio Grande do Norte, propriedade do meu amigo Luís da Câmara Cascudo, quem será? São dezenas de barquinhos se aproximando do **Baependi**. Nisto vejo um rapaz gesticulando imensamente, exatíssimo no estilo das cartas de Cascudinho, era ele (ANDRADE, 1983:191).

Mário de Andrade retornou ao Nordeste em 1929 a convite de Cascudo. Nessa viagem, entre novembro de 1928 e fevereiro de 1929, o paulista visitou os estados de Pernambuco, Alagoas, Paraíba e Rio Grande do Norte, onde esteve atento às particularidades culturais, sobretudo relacionadas à oralidade, expressões e músicas. No conjunto das crônicas publicadas no jornal paulista *Diário Nacional*, é possível destacar algumas impressões desse intelectual em relação à força das imagens contrastantes entre Nordeste e Sudeste. Em diálogo com a obra de Euclides da Cunha, Mário de Andrade escreve sobre o sertão nordestino:

Pois eu garanto que **Os sertões** são um livro falso. A desgraça climática do Nordeste não se descreve. Carece ver o que ela é. É medonha. O livro de Euclides da Cunha é uma boniteza genial (p.294), porém uma falsificação hedionda. Repugnante. Mas parece que nós brasileiros preferimos nos orgulhar duma literatura linda a largar da literatura duma vez para encetarmos o nosso trabalho de homens. Euclides da Cunha transformou em brilho de frase sonora e imagens chiques o que é cegueira insuportável deste solão; transformou em heroísmo o que é miséria pura, em epopeia... Não se trata de heroísmo não. Se trata de miséria, de miséria mesquinha, insuportável, medonha. Deus me livre de negar resistência a este nordestino resistente. Mas chamar isso de heroísmo é desconhecer um simples fenômeno de adaptação. Os mais fortes vão-se embora. (ANDRADE, 1983:295)

Apesar de reconhecer a miséria da região da seca nordestina, Mário de Andrade apresenta uma postura muito crítica com relação à migração destes nordestinos para São Paulo. Para ele, o governo federal deveria investir na resolução do problema da região, convertendo as terras áridas em terras cultiváveis através da irrigação (ANDRADE, 1983:299). Ao comentar as impressões da viagem do amigo em correspondência de abril de 1929, Cascudo o parabeniza pelo “lindo gesto de defesa ao nordestino que v. enxergou de perto e muitíssimo bem” (CASCUDO, *apud* MORAES, 2010:158). Nos textos do paulista, a pobreza da seca é ressaltada na exclamação categórica: “quanta miséria e quanta gente sofrendo” (ANDRADE, 1983:301) e ao concordar com esse ponto de vista, tanto Cascudo como Mário de Andrade fortalecem o retrato Nordestino referido na pesquisa de Albuquerque (2009: 67), que remete à dura realidade sertaneja da região.

O interesse pela cultura popular pode ser entendido como o amálgama da relação entre Mário de Andrade e Cascudo. Cada um, a partir da sua realidade, apresenta opiniões e interpretações sobre o universo intelectual brasileiro da década de

1920 que mesclam arte e ideal nacionalista, tanto nas cartas que escrevem um ao outro como nos artigos de jornais e revistas. Há poucas referências alimentares na troca de correspondência entre os dois, algumas menções de Mário de Andrade à saudade que sente do bolo de macaxeira que experimentou na casa de Cascudo e uma menção deste último à descoberta de um novo quitute, o qual batizou de *Tapioca Tarsila*. O potiguar pormenoriza o doce: “Tem um gosto que lembra o azul e o róseo infantis da senhora do poeta Brasil. Tapioca de goma (caroço grosso), coco ralado e leite do mesmo, açúcar e canela, a forno meio quente e 10 minutos para *corar* em fogão fechado. Maravilhoso!” (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:157). As escassas menções ao universo alimentar pertencem, sobretudo, ao diálogo da década de 1920.

No contexto da década de 1930, em que a política domina a poesia e a técnica retoma seu espaço na produção de conhecimento, Mário de Andrade e Cascudo apresentam divergências mais claras de pensamento e de produção. Num bilhete enviado a Mário de Andrade em junho de 1937, Cascudo expõe suas dificuldades financeiras e solicita ao paulista que o indique para alguma contribuição remunerada em algum jornal. Afirma poder escrever artigos de divulgação “histórica, folclórica, bibliográfica, curiosidades, etc.” (CASCUDO, *apud* MORAES, 2010:291). Em resposta ao pedido, em correspondência do mesmo mês e ano, Mário de Andrade afirmou preferir trabalhos sobre o folclore e expressou duras críticas à produção intelectual do amigo norte-rio-grandense realizada até a data: “Sei que você pode fazer isso e mais. Você tem a riqueza folclórica aí passando na rua a qualquer hora” (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:296). Apesar de expressar preferência pelos estudos folclóricos, Mário de Andrade não se considerava um folclorista. Além disso, defendia os estudos folclóricos de caráter científico ligados ao método etnográfico (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:295), enquanto Cascudo nunca demonstrou interesse em adotar um método específico para sua pesquisa sobre a cultura popular, como afirmou em *Civilização e Cultura*, livro escrito na década de 1970: “não me arrependo da ausência de método e menos ainda de ter recorrido aos elementos que julgo úteis para o esclarecimento” (CASCUDO, 2004b:15).

### 1.2.3 Entusiasmo Integralista

A efervescência na política brasileira dos anos 1930 foi marcada por um novo período político inaugurado com a Revolução de 1930, encabeçada por Getúlio Vargas. Os modelos políticos ditatoriais em ascensão no pós-Primeira Guerra europeu e a expansão do Partido Comunista contribuíram para a renovação do quadro político brasileiro. Apesar da distância com o centro intelectual do período, Natal não está distante das questões políticas nacionais: a Intentona Comunista, evento de 1935, eclodiu inicialmente na capital do Rio Grande do Norte. Nesse contexto, a opção política de Cascudo foi filiar-se à Ação Integralista Brasileira, partido político fundado em 1932 por Plínio Salgado que tinha aproximações ideológicas com o fascismo italiano. Na base ideológica do integralismo brasileiro estavam os elementos que assegurariam a moral na nação: a família, a pátria e a tradição.

Durante a Segunda Guerra Mundial, Cascudo renegou sua participação no Integralismo, passando a apoiar os Aliados, e silenciou sobre o assunto, fato que contribui para a escassez de material que apresentaria detalhes da sua atividade política integralista. Algumas expressões de entusiasmo para com o Integralismo, registradas em publicações do período, contudo, não puderam ser apagadas por ele. O sertão, espaço tão emblemático na produção *cascudiana*, é associado ao pensamento integralista em *Viajando o Sertão*, obra de Cascudo publicada em 1934, resultado da viagem ao sertão do Rio Grande Norte, já citada, que teve por objetivo buscar o apoio de políticos locais. Assim, no período da viagem, que foi de 16 a 29 de maio de 1934, Cascudo relatou tudo em dois conjuntos de crônicas, um primeiro não assinado, de cunho jornalístico, descrevendo os eventos políticos da viagem e um segundo de cunho etnográfico, em que registra impressões e descrições da paisagem e dos diálogos com os sertanejos (FARIAS, 2001:24). Se no primeiro conjunto de crônicas Cascudo se manteve omissos em relação a suas opiniões políticas, no segundo expressou sua empolgação em relação ao integralismo, ao afirmar, por exemplo: "Para mim é um encanto narrar como Plínio Salgado começou com nove rapazes e tem duzentos mil em nove anos, com o silêncio dos jornais e todas as baterias do ridículo assestadas contra ele" (CASCUDO, 1975:19). O entusiasmo também é manifesto, ainda que

discretamente, na correspondência com Mário de Andrade: em carta de 4 de maio de 1935, escrita do Rio de Janeiro, Cascudo cumprimenta Mário de Andrade com a expressão “Anauê”, adotada pelos integralistas (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:269).

Em 1926, ano do lançamento do primeiro livro de Plínio Salgado, *O Estrangeiro*, Mário de Andrade compartilhou em carta a Cascudo seu pensamento sobre esse livro:

Aliás me parece que o defeito principal de certos livros modernistas ultimamente aparecidos *Raça, Toda a América* [de Ronald de Carvalho] e agora o *Estrangeiro* de Plínio Salgado é que os seus autores estão se dando problemas grandes por demais pra resolver num momento em que nada está artisticamente fixado ainda não sendo eles gênios com a visão de futuro tão firme e segura como a de Whitman (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:109)

Notamos que Cascudo e Mário de Andrade não compartilhavam das mesmas opiniões políticas. Cascudo possuía dois exemplares de *O Estrangeiro* em sua biblioteca particular, um deles com dedicatória do autor: “A Luís da Câmara Cascudo,- Espírito e Visão nova do Brasil- off./ afetosamente/ Plínio Salgado/ S.Paulo/7/10/926”.

Mônica Velloso enquadra o nacionalismo de Plínio Salgado no grupo dos “verde-amarelos”, cujas ideias têm raízes comuns ao movimento modernista paulistano de 1922. No entanto, dois fundamentos do grupo verde-amarelo constituem divisores de água definitivos entre essas duas expressões modernistas: o valor da tradição acima do contexto histórico e o pensamento romântico que associa brasilidade à natureza, enfatizando a geografia na identificação nacional (VELLOSO, 1993:99-102). Ambos os fundamentos estão presentes na obra *cascudiana*: o mito das origens, que entende a tradição como elemento transcendente do tempo histórico, e a geografia como saber essencial para conhecer a nação, que remete à ligação do homem com a terra como base da formação da cultura. Na ligação com a terra também estaria o fundamento inicial da cultura alimentar.



#### 1.2.4 Câmara Cascudo e Gilberto Freyre: diferentes perspectivas regionais

Já introduzimos a questão explorada na pesquisa de José Luiz Ferreira (2009) sobre os aspectos tradicionais, modernos e regionais presentes na obra de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. Intelectuais nordestinos e contemporâneos (Cascudo nasceu em 1898 e Freyre em 1900) que observam sua região de diferentes perspectivas. Conforme já expusemos, Ferreira nos apresenta Cascudo como um “aprendiz de modernista” pela relação que tinha com Mário de Andrade, enquanto destaca o regionalismo e o tradicionalismo como marcas do pensamento de Freyre.

Sobre seu lugar entre o regionalismo nordestino e o modernismo Cascudo nos apresenta a sua visão da questão numa entrevista que deu à *Revista Veja* em 1972:

Pertencia ao grupo do Recife, mas vale lembrar que a revista Antropofágica e o verde-amarelismo valorizaram muito o folclore, o índio, o cotidiano, ‘tupy or not tupy’, dizia o doido mor Oswald de Andrade em plena confusão de 22, e que me abraçou com muito carinho pela minha preocupação em descrever o dia-a-dia do brasileiro (CASCUDO, 1972:4).

Freyre fazia parte do grupo de Recife, já demonstrando, nessa época, interesse pela temática alimentar. Na década de 1920, Freyre havia retornado há pouco tempo do mestrado na Universidade de Columbia em Nova York e de uma viagem à Península Ibérica e se admirou com as mudanças ocorridas em Recife, consequentes da modernização da cidade. A esse respeito expressou no *Manifesto Regionalista* de 1926:

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada. (FREYRE, 1976:71)

A alimentação era um argumento tanto sensível como bastante visual para contrastar antigos e novos hábitos, por isso foi um dos principais argumentos de Freyre na defesa da cultura local dentro do Movimento Regionalista. Nesse movimento estão as raízes de uma das primeiras obras sobre a cultura alimentar brasileira, *Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste*, de autoria de Gilberto

Freyre, que foi publicada em 1939. Através dessa obra Freyre reforça sua perspectiva do significado da culinária como manifestação da tradição.

*Açúcar* inaugurou uma nova possibilidade de estudo a partir do que se acreditava não revelar nada significativo para as Ciências Sociais do período – uma área focada, sobretudo, na esfera política –, como os tradicionais livros de receita de família. Observamos que o catálogo de receitas colhidas e registradas por Freyre faz referência à arte culinária como expressão da simbiose mestiça nacional, destacando a importância do contexto nordestino no processo de consolidação dessa arte.

*Açúcar* é a única obra de Freyre que Cascudo apresenta nas referências de *História da Alimentação no Brasil*. Geograficamente e temporalmente próximos, unidos pela cultura do açúcar, Cascudo e Freyre apresentam divergências em diversos pontos.

Cascudo foi convidado a participar do primeiro encontro do Movimento Regionalista que aconteceu em Recife em 1926. O potiguar repassou o convite a Mário de Andrade, que respondeu ser contrário à celebração regional em detrimento do nacional:

Em tese sou contrário ao regionalismo. Acho desintegrante da ideia de nação e sobre este ponto muito prejudicial pro Brasil já tão separado. Além disso fatalmente o regionalismo insiste sobre as diferenciações e as curiosidades salientando não propriamente o caráter individual psicológico duma raça porém os seus lados exóticos. [...] Acho o programa um pouco acanhado e além de regionalista, regionalizante o que é um perigo. [...] A primeira de todas as teses devia ser: Contribuição do Nordeste para a constituição da Brasilidade psicológica, econômico-social, linguística e artística (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:64-66)

Cascudo (*apud* MORAES, 2010:72), em resposta a Mário de Andrade, em outubro de 1925, demonstra concordância com os questionamentos do modernista no que se refere ao Congresso. Segundo Humberto Hermegenildo Araújo, são poucos fragmentos da produção de Cascudo que entram em sintonia com o regionalismo de Freyre. Na opinião deste autor, o regionalismo de Cascudo é "não pragmático e não antagônico à perspectiva modernista, em que pese o saudosismo presente em seu lamento pelo desaparecimento de um sertão que sucumbia ante a modernidade avassaladora" (ARAÚJO, 2006:27). Mesmo dentro do grupo intelectual nordestino havia divergências entre modernistas e regionalistas. Estes consideravam a experiência

histórica nordestina como um dos fundamentos da brasilidade. Os modernistas respondiam ao argumento ponderando que a afirmação da identidade nordestina poderia ser uma ameaça à própria unidade da nação (MEUCCI: 2006:62).

Cascudo (2004a:600) concorda com Freyre no que se refere ao contraste do paladar nacional e do paladar estrangeiro, aspecto que funda uma identidade nacional a partir da cultura alimentar. A noção de paladar que alia regional e nacional, Freyre a pensou a partir das *Memórias* de Oliveira Lima, diplomata pernambucano que exerceu forte influência no pensamento desse sociólogo também pernambucano. Ambos viveram a experiência de ser estrangeiro nos Estados Unidos e Freyre compartilha aspectos dessa vivência no prefácio das *Memórias*:

Mais de uma vez, enjoado da dieta americana das cafeterias da Universidade ou dos pratos europeus dos restaurantes *franceses*, alemães e italianos de New York, larguei-me para Washington, para a casa de Oliveira Lima e de Dona Flora, em cuja mesa nunca faltava um prato à brasileira ou um doce pernambucano (FREYRE, 1937:VI).

Nesse ponto, Cascudo (2004a:600) encontra-se em concordância com Freyre (2007), que argumenta que pela falta de familiaridade com o sabor os estrangeiros seriam incapazes de distinguir determinados doces pelo exagero de açúcar nos mesmos, como a geleia de araçá da geleia de goiaba, por exemplo. Assim, a cultura do açúcar, remetente à aura colonial nordestina, estaria na base da identidade regional e nacional. Lembramos que desde a decadência econômica da região Nordeste, resultante da crise do comércio de açúcar na segunda metade do século XIX, foram elaborados discursos, ainda que embrionários, em defesa das tradições locais (MEUCCI: 2006:59). A força discursiva de Freyre contra os encantos de elementos alienígenas à cultura tradicional regional fez com que desta vez o discurso regionalista nordestino tivesse repercussão em nível nacional. Conforme já mencionamos, Cascudo não se atém ao regional, ultrapassando inclusive o aspecto nacional. Ao molde dos humanistas, Cascudo almeja aspectos universais do Homem.

Talvez seja o lusotropicalismo o mais forte argumento de ligação entre o pensamento de Cascudo e o de Freyre. Essa noção desenvolvida por Freyre em *Casa Grande e Senzala*, cuja primeira edição foi publicada em 1933, pondera sobre a

influência portuguesa na cultura dos territórios colonizados em áreas tropicais. Segundo Simone Meucci (2006:287), a ideia fundamental do lusotropicalismo é que o português desenvolveu nos trópicos uma obra singular de colonização baseada na transigência e no ajustamento de populações e de culturas diferentes.

Ao analisar a cozinha brasileira, Freyre alia o lusotropicalismo ao regionalismo, conforme observamos na seguinte citação de *Açúcar*:

A verdade, porém, é que a cozinha brasileira, importante como é, sob o aspecto de conjunto nacional de cozinhas regionais – a amazônica, a maranhense, a cearense, a pernambucana, a baiana, a mineira, a fluminense, a gaúcha – vai além do conjunto cultural: é a parte hoje mais rica de um conjunto transnacional de cultura, isto é, lusotropical (FREYRE, 2007:42).

Considerando as diferenças regionais, Freyre apresenta a cozinha pernambucana como a que melhor equilibrou as influências indígena, africana e portuguesa. Cascudo compartilha com Freyre o princípio de que a cozinha brasileira consistiria na miscigenação das culturas culinárias indígena, africana e portuguesa, destacando o papel crucial do colonizador português: "A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados" (CASCUDO, 2004a:374). Diferentemente de Freyre que aponta diversas cozinhas regionais, Cascudo pensa a cozinha brasileira em contraposição à cozinha internacional. Desta forma, o pensador potiguar centraliza a cozinha nacional nas variantes comuns da cozinha popular do dia a dia brasileiro, fazendo referência ao período anterior à modernização dos hábitos alimentares.

Na década de 1950, em que as representações histórico-culturais foram adotadas para enfatizar a unidade pluricultural da nação portuguesa, Salazar demonstrou simpatia às ideias lusotropicalistas. A política autoritária do Estado Novo Português (1933-1974) excluiu aspectos que não eram convenientes à imagem nacional, tais como a revalorização dos contributos negros, ameríndios, mouros e semitas e a ideia de que a comunidade lusotropical transcendia a soberania portuguesa e poderia sobreviver-lhe (SOBRAL, 2010:176). Desde 1938, Freyre fazia parte da Academia Portuguesa da História, nomeação concedida por Salazar. Em 1947, Cascudo foi convidado a visitar Portugal por ocasião do I Congresso Luso Brasileiro de

Folclore, sua primeira viagem a este país. Um e outro constavam como membros do Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros, evento que propunha explorar aproximações culturais entre Portugal e Brasil, temática que interessava para a ideologia do Estado Novo português. Por consequência, ambos foram alvo de críticas da intelectualidade brasileira por apresentarem um aludido compromisso com o governo autoritário de Salazar, sobretudo no contexto de 1950, período de consolidação das Ciências Humanas no Brasil (MEUCCI, 2006:285).

Observamos aproximações temáticas e interpretativas entre Freyre e Cascudo em fatores relacionados, em certa medida, com seu ponto de vista de intelectuais nordestinos do início do século XX. As abordagens de objetos comuns nas obras de um e de outro, contudo, são bastante distintas, sobretudo devido ao percurso intelectual de cada um. Enquanto Freyre perseguia a consolidação dos estudos de Ciências Sociais no Brasil, Cascudo trabalhava como um *bricoleur*, aprofundando-se a partir da década de 1940 nos estudos folclóricos. Lembramos que em 1941 Cascudo (1941 *apud* MORAES, 2010:314) fundou a Sociedade Brasileira de Folclore, nomeando Mário de Andrade como sócio-fundador. Ressalta-se que, anteriormente (1936), Mário de Andrade, então diretor do Departamento de Cultura da Prefeitura de São Paulo, havia fundado a Sociedade de Etnografia e Folclore, cujos principais objetivos eram promover e divulgar estudos etnográficos, antropológicos e folclóricos. Essa Sociedade durou até o afastamento de Mário de Andrade do cargo na Prefeitura. Para a iniciativa de Cascudo, Mário de Andrade contribuiu pouco, estava envolvido em questões políticas no período. Na última carta que enviou a Cascudo em 13 de agosto de 1944, antes de sua morte, Mário de Andrade comentou as provas da obra compilada pelo primeiro, *Antologia do Folclore Brasileiro*: “Mas que trabalho útil você fez. Só percorri o índice, quando o livro estava ainda em projeto e o Martins me consultou, achei muito bom. Agora vou ver tudo” (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:336).

Gilberto Freyre, por sua vez, se esforçou em distanciar sua produção intelectual da linha folclórica, fundamentando sua perspectiva regionalista numa base sociológica. De acordo com a socióloga Simone Meucci (2006:77), na sistematização de seu discurso sociológico regionalista, Freyre colocou sobre as bases a problemática em pauta na época: a nação e o Nordeste, a modernização e o modernismo.

### 1.2.5 Conversas com Josué de Castro sobre fome e cultura alimentar

No início de *Sociologia da Alimentação*, Cascudo (2004a:340) indica a existência de um grande volume de trabalhos dedicado à fome popular no Brasil e afirma que, por outro lado, haveria uma lacuna discursiva na valorização da comida. Acreditamos que *História da Alimentação no Brasil* dialoga de certo modo com o mapa geopolítico da fome no país, do qual Josué de Castro foi o principal mentor. Nessa obra há referências aos seguintes livros de Josué de Castro: *Geografia da Fome*, *Geopolítica da Fome* e *O Livro Negro da Fome*. Aprofundaremos na contextualização dessa discussão no capítulo seguinte, neste momento apenas introduzimos o diálogo inicial entre Cascudo e Castro.

Nascido no Recife em 1908, Josué de Castro se formou em medicina na Faculdade do Rio de Janeiro em 1929, mesma instituição por onde havia passado Cascudo entre 1920 e 1922. Recém-formado, Castro voltou ao Recife onde passou a clinicar numa fábrica. Durante sua prática profissional, constatou a realidade da fome entre a classe trabalhadora da fábrica. A partir de então, se aprofundou no estudo da fome numa perspectiva inovadora no Brasil, associando fatores sociais, econômicos e geográficos. Em 1932, realizou um trabalho dietético-nutricional precursor no Brasil sobre as condições de vida das classes operárias no Recife (VASCONCELOS, 2002:129). Constatou que a insuficiência alimentar tinha raízes estruturais e que o grande mal do Brasil, diferentemente do que se pensava no contexto, não provinha da miscigenação ou determinismos climáticos, mas da fome (BIZZO, 2009:406). Em 1946, publicou *Geografia da Fome*, obra que se tornou um clássico mundial, no qual apresenta um mapa das diferentes fomes e dos diferentes graus da mesma na extensão territorial brasileira.

No prefácio da nona edição de *Geografia da Fome* publicada em 1960, Josué de Castro escreve agradecendo a Cascudo “pelas sugestões que dele recebemos em saborosas conversas ou através de cartas mandadas do Nordeste, tratando principalmente de um projeto que os acasos da vida não permitiram realizar, o de escrevermos em colaboração uma história da cozinha brasileira” (CASTRO, 1984:51). Cascudo, por sua vez, assim expõe no prefácio de *História da Alimentação no Brasil*: “Andei uma temporada tentando Josué de Castro, em conversa e carta, para um

volume comum e bilíngue. [...] Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida” (CASCUDO, 2004a:11). Apesar de não termos tido acesso às correspondências trocadas entre eles, constatamos na leitura de *História da Alimentação no Brasil* e de *Geografia da Fome* um aspecto comum: assim como Cascudo, Castro também tinha um particular interesse pela cultura sertaneja.

O contato mais antigo a que tivemos acesso entre os dois é referido na correspondência a Mário de Andrade em dezembro de 1937: “Meu livro sobre a poética tradicional está pronto e cresceu como músculo uterino. Chama-se *Vaqueiros e Cantadores* e sairá na Globo, na coleção que o Josué de Castro dirige” (CASCUDO, *apud* MORAES, 2010:298).

O capítulo que trata da fome na área do sertão do Nordeste, em *Geografia da Fome*, ressalta a qualidade do regime alimentar sertanejo, cuja produção agrícola visava o abastecimento alimentar regional, diferentemente do que ocorria na área monocultora do Nordeste açucareiro. Cita a obra de Cascudo *Viajando o Sertão* como uma das poucas obras que abordam a cultura alimentar sertaneja, num esforço de valorização da cozinha litorânea. Ele apresenta a fome na região como consequência das condições naturais: do clima semiárido que limitaria o cultivo de plantas frutíferas e de verduras, e, sobretudo, dos períodos de seca que tornam inviáveis a produção alimentar na região. Destacamos que esse posicionamento de Castro abriu margem para críticas como a do médico paulista Pompeo do Amaral, que não concordava com o quadro nutricional do sertão nordestino apresentado em *Geografia da Fome* (BIZZO, 2009:411).

Observamos que Cascudo (2004a:152, 746) ressalta dois pontos da obra de Castro em sua história alimentar, o estudo referente às comidas brabas do sertão, alimentos regionais que resistem aos períodos de seca, como a farinha de macambara e de xiquexique, e a sobreposição dos aspectos nutricionais da rapadura, um dos principais alimentos do sertão, sobre os do açúcar refinado. De uma forma geral, entendemos que tanto a perspectiva de trabalho de Cascudo quanto a de Castro, no que se refere ao sertanejo, vai ao encontro da célebre frase de Euclides da Cunha (2014:47) “o sertanejo é, antes de tudo, um forte”.

Os estudos de Cascudo, Freyre e Castro se inter cruzam quando o tema é açúcar, produção que deu representatividade à região Nordeste em nível nacional e internacional. Em *Geografia da Fome*, Castro esboça duras críticas à estrutura monocultora da região açucareira do Nordeste, da qual decorre uma alimentação insuficiente para as classes trabalhadoras.

Dentro dessa perspectiva, Josué de Castro (1984:145) se opõe ao quadro apresentado por Gilberto Freyre em *Casa Grande e Senzala* da fartura alimentar com que os senhores de engenho viviam e ofereciam aos escravos para que trabalhassem melhor. Ele entende que a abundância alimentar não representaria necessariamente uma qualidade alimentar sob o ponto de vista nutricional. O único alimento excedente no nordeste monocultor açucareiro seria o próprio açúcar, o que para Josué de Castro teria como consequência o alto índice de diabéticos na região. Suas palavras tocam a linguagem poética: “é como se a terra vingasse o homem, fazendo-o sofrer de uma doença semelhante à sua – organismo todo saturado de açúcar” (CASTRO, 1984:155).

Apesar da forte crítica à monocultura agrícola do nordeste açucareiro, Josué de Castro faz um elogio à rapadura, alimento comum da população da região e também do sertão. Cascudo, ao defender a popularidade da rapadura, recorda a informação de Josué de Castro em *Geografia da Fome*, conforme citamos anteriormente. O contraste apresentado reside justamente no contraponto entre a alimentação popular, consumidores de rapadura, e a alimentação das elites, consumidores do açúcar refinado. Tanto na escrita de Josué de Castro quanto na de Câmara Cascudo é possível identificar um tom lamurioso em relação ao crescimento do número das usinas açucareiras na região. Se em Josué de Castro a crítica é construída em torno da pobreza alimentar consequente da monocultura do açúcar, em Cascudo a crítica se faz num tom lírico: “o açúcar era uma presença mais humana e mais viva outrora, para minha geração, do que presentemente. A usina não é um motivo lírico mas uma expressão econômica. Não determina os poemas do engenho e menos suscitará saudades de sua permanência” (CASTRO, 2004:601).



### 1.3 O INTERESSE DE CÂMARA CASCUDO PELA ALIMENTAÇÃO

Cascudo não manifestou seu interesse pela alimentação exclusivamente no texto que compõe *História da Alimentação no Brasil*. Ele demonstrou em toda a sua obra atenção às diferentes faces da condição humana: observou detalhes da sociabilidade cotidiana, rituais e celebrações, gestos e narrativas (SILVA, 2003:XIII). Enquanto ato fisiológico da vida humana, a alimentação é entendida por Cascudo (2004a:36) como o único que foi cercado de cerimônia, transformado ao longo dos anos em sociabilidade aparatada com regras de etiqueta. Os hábitos alimentares englobariam aspectos fisiológicos e culturais, revelando dimensões mais amplas da sociedade. Interessado tanto pelo nível local quanto pelo nível universal do tema alimentar, o mesmo perpassa grande parte dos escritos de Cascudo, conforme escreveu no prefácio de sua história alimentar:

Em todas as pesquisas nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade. E também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como a mortos queridos. Sertão e praia, cidade e vila, pelo Nordeste, Sul, viagens fora do Brasil, estava vigilante na pergunta e no registro (CASCUDO, 2004a:11)

Identificamos *Viajando o Sertão* como o primeiro livro em que Cascudo destaca a questão da cultura alimentar. Nessa obra de 1934, descreve o estilo de vida sertanejo, ressaltando o valor dos hábitos alimentares da região que resguardariam uma essência nacional. O tom patriótico é enfatizado, fator que se relaciona à militância política de Cascudo no período no Partido Integralista Brasileiro, conforme observamos na citação a seguir:

Nada mais anti-patriótico e desumano que esta modéstia criminosa. Nós devemos ter o orgulho de nossa alimentação tradicional, formadora de rijos homens de outrora, vencedores da indiada, lutando com as onças a facão e morrendo de velhos (CASCUDO, 1975:27)

A desvalorização dos antigos hábitos sertanejos é a questão chave do capítulo desse livro: “Em defesa da cozinha sertaneja”. Cascudo (1975:26) destaca contrastes de discursos regionais ao comparar o discurso dos fazendeiros de Minas Gerais ou de

São Paulo, que valorizam o que comem, enquanto o sertanejo diante de um visitante disfarça, esconde e mistifica sua culinária. Uma consequência deste modelo de discurso do sertanejo nordestino seria a descaracterização da cultura local no processo de modernização.

Inspirado pelo discurso nacionalista do contexto, Cascudo defende a alimentação tradicional ressaltando sua força enquanto fator de distinção das raças: “o sertanejo precisa convencer-se de que deve à sua forma de alimentar-se a justificação de sua resistência física” (CASCUDO, 1975:28). Questionando e criticando os estudos ascendentes de nutricionistas do período, que procuravam otimizar a alimentação popular, Cascudo protesta contra a relevância dos “nossos velhos, simples, deliciosos e históricos quitutes” (CASCUDO, 1975:29).

Atento em revelar as raízes de hábitos e costumes do seu período que, por seu caráter histórico, são entendidos enquanto folclóricos, Cascudo reuniu textos de cronistas do Brasil colonial, de viajantes estrangeiros no Brasil, e estudiosos da brasilidade em *Antologia do Folclore Brasileiro*, publicado em 1943. Essa obra desponta num contexto de aprofundamento do autor neste tema, lembrando que o mesmo havia fundado a Sociedade Brasileira de Folclore em 1941. No prefácio, Cascudo (1943:12) expressou o desejo de reavivar vozes apagadas, em anos e séculos de morte, ressoando-as novamente, evocando a vida que as envolvia no passado. A alimentação não é tema amplamente explorado nessa antologia, apesar disso, acreditamos que a leitura dos textos completos citados pelo organizador tenha servido posteriormente como base de elaboração de considerações sobre a historicidade de diferentes alimentos em *História da Alimentação no Brasil*. No quarto texto da antologia de autoria de Hans Staden (*apud* CASCUDO, 1943:24), náufrago europeu que viveu durante dez meses com indígenas brasileiros no ano de 1549, a importância da mandioca na alimentação desse grupo é ressaltada. No artigo também é descrito o modo através do qual fabricavam bebida alcoólica para celebrações com este mesmo vegetal. Desta forma, ao defender a mandioca como a rainha do Brasil em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (2004a: 94) fez uso da argumentação fundamentada nessa descrição de Staden, sobrepondo a relevância deste alimento no cotidiano dos indígenas em comparação ao milho.

Em 1954, com apoio do Ministério da Educação e da Cultura, Cascudo publicou o *Dicionário do Folclore Brasileiro*. No prefácio da primeira edição, o autor destacou o apreço pelo registro de costumes alimentares e festa populares, reconhecendo a necessidade de realizar um estudo mais sistemático da história da cozinha brasileira:

A alimentação e as festas possuem registro apreciável, mas não alcançam áreas suficientes para uma visão sistemática. Impunha-se a necessidade dos calendários folclóricos em cada estado e a sempre desejável e adiada *História da Cozinha Brasileira*, com documento e vagar (CASCUDO, 1998c:11)

Desde essa data, Cascudo demonstra interesse na realização da sistematização da história alimentar brasileira. No *Dicionário* Cascudo apresenta um número considerável de verbetes referentes à cultura alimentar brasileira. Este material foi usado posteriormente no capítulo “Folclore da Alimentação” de *História da Alimentação no Brasil*, em que apresenta os verbetes que fazem referência ao universo alimentar usados em frases feitas, locuções, imagens comparativas, exclamações de protesto e desabafo, por suas presenças diárias em diálogos de todas as classes sociais brasileiras (CASCUDO, 2004a:859).

Identificamos que muitos textos reunidos por Cascudo em *Antologia da Alimentação no Brasil* constituíram pilares essenciais para *História da Alimentação no Brasil*. Através dessa obra anterior à sua história alimentar, compilada entre 1964 e 1974, o organizador pretendeu evocar diferentes ângulos da alimentação brasileira: histórico, etnográfico, literário e social. Cascudo entendeu essa antologia enquanto uma composição de “páginas velhas e novas, de veracidade irrecusável, atualizando as antigas e reavivando as recentes no diagrama do paladar brasileiro” (CASCUDO, 1977:1).

Dois grupos de textos se destacam nessa obra para a escrita de *História da Alimentação no Brasil*. Primeiramente, textos de autores contemporâneos a Cascudo, como o de Hildegardes Vianna, cujo livro *A Cozinha Bahiana, seus Folclores, suas Receitas*, de 1955, é citado em diversos momentos de *História da Alimentação no Brasil*. Para *Antologia da Alimentação no Brasil*, este autor escreveu um texto em 1963, a pedido de Cascudo, intitulado *A Cozinha Bahiana*. O outro grupo de textos é composto por excertos de diários de viajantes estrangeiros no Brasil do século XIX.

Destacam-se textos de autores referidos em diferentes passagens de *História da Alimentação no Brasil* como: *Refeição no Nordeste* de Henry Koster, *A dietética carioca de 1817* de Von Martius, *O passadio em Minas Gerais* de Saint-Hilaire e *As refeições no Rio de Janeiro, princípio do século XIX* de Luccock.

Em 1964, Cascudo publicou o artigo *A Cozinha Africana no Brasil* no periódico do Museu de Angola. O texto é um recorte do capítulo “Mitos e Realidade da Cozinha Africana no Brasil” do segundo volume de *História da Alimentação no Brasil*. Nesse artigo, o autor tece considerações sobre a influência na alimentação brasileira que os diferentes grupos de africanos trazidos para o Brasil no período colonial exerceram. Destacamos o diálogo de Cascudo com o lugar ao qual faz referência, uma vez que esse artigo foi publicado num periódico de Angola.

Em 1967, mesmo ano da publicação de *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (1967:17) publicou *Folclore do Brasil*, em que protestou contra a marginalidade do folclore no meio universitário, defendendo sua importância nas Ciências Humanas por sua riqueza de conteúdo para a sociologia, psicologia, e pré-história. A década de 1950, momento de apogeu do folclore no Brasil devido à atuação da Comissão Nacional de Folclore (1947) e da Campanha da Defesa do Folclore Brasileiro (1958), foi também momento da demarcação das fronteiras dos diferentes campos das Ciências Humanas e, como consequência deste processo, deu-se o início da marginalização dos estudos folclóricos no âmbito acadêmico (CAVALCANTI; VILHENA, 1990:75-81). Dentro do departamento de Sociologia da Universidade de São Paulo, Florestan Fernandes encabeçou esse movimento ao defender a realização de estudos etnográficos em detrimento dos estudos folclóricos no campo das Ciências Sociais (CARNEIRO, 1965:69). Diante da discussão, Cascudo (1967:12), na posição de presidente da Sociedade Brasileira de Folclore, lembrou o conceito de folclore enquanto uma parte da cultura popular viva, útil, diária e natural. Um capítulo do livro *Folclore do Brasil* é reservado para o tema das bebidas e alimentos populares. Nesta seção, Cascudo (1967:112) cita a pesquisa que realizou na escrita da *História da Alimentação no Brasil*, ressaltando a contribuição do depoimento de “velhas cozinheiras” no compêndio das superstições. Em diálogo com o contexto, o autor ponderou sobre a dificuldade em diferenciar o folclórico do etnográfico no campo da

cultura alimentar (CASCUDO, 1967:100), tema que aprofundaremos no terceiro capítulo.

Entre 1968 e 1980, o Instituto do Açúcar e do Alcool, que fazia parte do Ministério da Indústria e do Comércio do Governo Federal Brasileiro, patrocinou uma série de vinte publicações que mostravam a relevância cultural do cultivo da cana-de-açúcar no Brasil. O período histórico era propício para o tema em torno da cana-de-açúcar. Os usineiros do açúcar sofriam com a crise econômica no início da década de 1960. Nesse contexto, são apontadas algumas possibilidades no sentido de valorização da produção da cana-de-açúcar no Brasil, como as primeiras iniciativas para uso do álcool extraído da cana-de-açúcar, o etanol, como combustível associado à gasolina. O Programa Nacional do Alcool, Proálcool, como era chamado, teve dificuldade para conquistar espaço no mercado brasileiro, mesmo com a crise do petróleo, agravada na década de 1970. As tentativas de valorização da cana, contudo, perduraram durante toda a ditadura militar, de forma a evitar a dependência do mercado exterior no setor do petróleo (UEKI, 2010). Cascudo publicou duas obras na coleção do Instituto do Açúcar e do Alcool, intitulada *Coleção Canavieira: Prelúdio da Cachaça e Sociologia do Açúcar*.

A obra *Prelúdio da Cachaça* de Cascudo foi a primeira publicação da coleção. Neste texto, mais do que escrever a história da cachaça, Cascudo (1986a:81) afirmou ter escrito a jornada desta bebida no tempo. Concluída em 1967, nela Cascudo (1986a:75) identifica uma literatura oral bastante viva em torno dessa bebida, e conclui a partir de sua jornada no tempo que a cachaça tornou-se uma bebida nacional.

*Sociologia do Açúcar*, também escrito por Cascudo, é o quinto livro da mesma coleção, publicado em 1971. Nesta obra, mais extensa do que o *Prelúdio da Cachaça*, o autor pretendeu comentar desdobramentos sociais decorrentes do tempo colonial em que a produção de cana-de-açúcar era destaque na economia brasileira (CASCUDO, 1971a:15). Enfatizando o social sobre o econômico, Cascudo optou por trabalhar com material obtido ao longo de sessenta e três anos de curiosidade no meio geográfico estudado:

Reminiscências pessoais de antigos senhores de Engenho e usineiros, Miltom Varela, Luís Lopes Varela, Waldemar de Sá, o alagoano Aluísio Vilela, amigos

diletos e fiéis, e as vozes emudecidas mas ainda ouvidas por mim, Filipe Ferreira, Prof. Augusto Meira, Maria Madalena Antunes Pereira, a Sinhá-Moça do 'Outeiro', evocações humildes e preciosas de antigos mestres de açúcar, fomalheiros, carreiros, cambiteiros, ex-escravos, depoimentos de incomparável elucidação e pormenor. Visitas vagarosas às zonas canavieiras da Paraíba, todos os vales produtores norte rio-grandenses, a região da Mata pernambucana. Convivência de anos e anos com meninos-de-Engenho, velhos trabalhadores canavieiros, macróbias de Casa-Grandes em fogo-morto, reacendidas no poder da evocação. Hóspede de Engenho, podia perguntar e viver naquelas vidas pajeantes do açúcar, em mais de meio-século. Depois viagens, livros, caçadas em arquivos, vencendo as traças na degustação de relatórios manuscritos (CASCUDO, 1971a:335).

Cascudo demonstra um interesse bastante sensível pelo tema da alimentação, não somente no nível da pesquisa, como também no nível da experiência pessoal. Suas experiências pessoais são tão relevantes como as das pessoas que contribuíram para a elaboração dos textos que contemplam essa temática. Mais uma vez, o discurso alimentar *cascudiano* parece ser impulsionado pelo mundo que envolve o autor, o sertão brasileiro, a cidade de Natal, a região Nordeste. Segundo a psicologia da comida e da escolha alimentar de Paul Rozin (2001:1479), constituem os principais fatores nas preferências alimentares de uma pessoa: a herança biológica, a cultura e a experiência individual. O pesquisador destaca que parece óbvia a tendência do indivíduo a ter apreço pela cozinha nativa que experimentou inicialmente na infância. Desta forma, observamos que a desvalorização da cozinha brasileira, a sua própria cozinha nativa, é fator que sensibiliza Cascudo em nível da experiência pessoal e que o leva a escrever sobre o tema em nível coletivo.

O discurso alimentar de Cascudo acompanhou diferentes nuances da desvalorização da cozinha nacional. Assim, no contexto da década de 1930, Cascudo escreveu em tom patriótico destacando a importância de se exaltar a cozinha brasileira referente ao período colonial, problematizando a ascensão do discurso de médicos nutrólogos e o crescimento de políticas públicas voltadas para a melhoria da alimentação do trabalhador brasileiro. Observamos em *História da Alimentação no Brasil* o teor crítico direcionado aos profissionais que demonstram pouca consideração pela alimentação popular tradicional ao exporem suas críticas em relação ao cardápio dos trabalhadores brasileiros. Ressaltamos esse direcionamento desde as epígrafes dessa obra, dentre as quais se faz presente uma citação do jornalista espanhol Julio Camba (2010), retirada do livro *La Casa de Lúculo ou El Arte de Comer* cuja primeira

edição é de 1929: “Preveo que en el transcurso de muy pocas geraciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciencia de nutrirse” [prevejo que no decurso de poucas gerações a arte de comer terá sido inteiramente substituída pela ciência de se nutrir].

Já o desenvolvimentismo econômico brasileiro, impulsionado a partir da década de 1950, e a consequente influência no cardápio e nos modos de comer brasileiro podem ser considerados estopins para a compilação da *História da Alimentação no Brasil*. São diversos os fatores que influenciaram nas transformações dos hábitos alimentares ao longo do século XX, como a crescente participação das mulheres no mercado de trabalho e o aumento do número de eletrodomésticos nas casas. Pela relação direta com o poder de compra, as mudanças são inicialmente presentes nos grupos sociais com maior potencial de consumo, fator que constitui o principal argumento de Cascudo para a escolha do foco de sua pesquisa na alimentação popular: “Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...” (CASCUDO, 2004a:15). Apesar da citação categórica de Cascudo, sabe-se que as campanhas de *marketing* das indústrias alimentícias, em expansão no Brasil desde meados do século XX, atuaram de forma bastante significativa nas preferências alimentares da população (ROZIN, 2001:1483), chegando até as classes de menor poder de consumo. A partir da década de 1970, o impacto do *marketing* internacional da indústria alimentícia contribuiu para a criação de uma cozinha internacional homogênea (PILCHER, 2001:1489). Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo identifica a tendência para a criação dessa cozinha internacional e a critica categoricamente (ver anexos C a N).

Consideramos a partir do exposto que a história alimentar *cascudiana* é composta por diferentes influências e discussões que abarcam tanto aspectos relacionados à busca da valorização da cultura nacional no contexto de modernização e posteriormente de expansão da indústria alimentícia internacional no Brasil, quanto elementos de contestação ao discurso científico nutricional que objetivava a melhoria dos hábitos alimentares da população trabalhadora brasileira. O tema da cultura alimentar foi apresentado como um antigo interesse de Cascudo que perpassou toda sua obra desde a década de 1930. Destacamos que o contexto específico da década

de 1960, momento de expansão da indústria alimentícia no Brasil, ofereceu fatores bastante sensíveis a Cascudo, o que culminou na elaboração de *História da Alimentação no Brasil*.

#### 1.4 EXPOSIÇÃO DO CONTEÚDO DE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Como afirmou Carlos Alberto Dória (2009:25), *História da Alimentação no Brasil* é uma “bíblia” dos estudos da alimentação brasileira. Obra volumosa e de conteúdo diversificado exige uma explanação de seu conteúdo para que possamos, em seguida, adentrar em sua análise. O próprio Cascudo dividiu a obra em duas partes, “História”, publicada em 1967, e “Cozinha Brasileira”, publicada no ano seguinte. Para apresentá-la, seguimos o índice da obra proposto por Cascudo (ver anexos A e B).

##### 1.4.1 História

Mais uma vez destacamos que Cascudo escreve em um período de intensificação da circulação de pessoas pelo mundo e da difusão das cozinhas nacionais e/ou regionais apartadas de seu contexto. Assim, um discurso que apresenta a origem de determinadas tradições alimentares não somente garante legitimidade identitária para as mesmas, como as valoriza. Neste sentido argumentou Cascudo nas páginas em que se refere à dieta africana:

Quando um hotel ilustre em capital brasileira evita temeroso servir uma feijoada completa (que é mais ou menos recente) ou fritada de camarão, moqueca de peixe, grudado ao *menu* internacional, tão internacional que não tem origem nem história, na África atual, os pratos antigos implicam propaganda de soberania, apresentados aos olhos e degustação dos visitantes, naturais, indisfarçáveis, orgulhosamente expostos, como a epiderme que não mudou com a cidadania fraternal e a igualdade política no mundo (CASCUDO, 2004a:172)

O principal fundamento de Cascudo contrariamente à formulação de uma cozinha internacional, que foi proposta com a intensificação do turismo no período pós-



segunda guerra com o objetivo de agradar o paladar de visitantes de diferentes países, está centrado justamente no caráter histórico e original da cozinha nacional tradicional. A força de tal ideia o levou a escrever a primeira parte desta obra, para que só depois de ter esclarecido “as origens” partisse para a análise da originalidade da cozinha brasileira.

Assim, na primeira parte que compreende os capítulos “Cardápio Indígena”, “Dieta Africana” e “Ementa Portuguesa”, Cascudo reforçou a ideia da historicidade dos alimentos, seguindo a proposta de Maurizio. Ele se apoiou, principalmente, em documentos históricos, como a carta de Pero Vaz de Caminha, e textos literários da língua portuguesa, como as peças teatrais de Gil Vicente e as narrativas dos cronistas coloniais, como Hans Staden e Gabriel Soares de Sousa, e de viajantes estrangeiros que estiveram no Brasil ao longo do século XIX, como Henry Koster e Saint-Hilaire. Cascudo também se amparou em informações de conhecidos, como o Coronel Felipe Ferreira, sobre o cotidiano no engenho (CASCUDO, 2004a:907) e em receitas experimentadas por ele, como o *cuscuz à paulista* de dona Edith de Barros Martins (CASCUDO, 2004a:909). Parece-nos que a intenção de Cascudo para esse conjunto de capítulos seria demonstrar a peculiaridade da cultura alimentar brasileira, como resultado da miscigenação do período colonial. Enquanto colonizadora, a cultura portuguesa é ressaltada. No olhar de Cascudo, a força dominadora dos colonizadores teria contribuído significativamente para arquitetar uma base alimentar numa realidade étnica e geográfica variada (CASCUDO, 2004a:374). Observamos esse fator já no volume de páginas destinado a cada grupo, 84 páginas para o Cardápio Indígena, 55 páginas para a Dieta Africana e 100 páginas para a Ementa Portuguesa (ver anexos A e B).

#### 1.4.2 Cardápio Indígena

Cascudo identifica o início da narrativa histórica da alimentação no Brasil no encontro entre os indígenas e portugueses. Dentro dessa linha de pensamento subdividiu esse capítulo em: “O Primeiro Depoimento”, “Inhames e Palmitos”, “Fogo, Trempe, Moquém e Forno”, “A Rainha do Brasil”, “Mingau e Pirão”, “Verde Milho, Doce Milho”, “O Caso das Bananas”, “Temperos da Panela Indígena”, “Bebidas Inebriantes e Alimentos Líquidos”, “Preceitos da Alimentação Brasileira”, “A Primeira Cozinheira”.

Como “primeiro depoimento”, Cascudo faz referência à carta de Pero Vaz de Caminha de primeiro de maio de 1500, na qual é revelado o “primeiro contato dos habitantes brasileiros baianos com a comida europeia” (CASCUDO, 2004a:73). Esse ponto inicial faz referência mais uma vez à relevância discursiva que marca a superioridade cultural de determinados grupos na visão de Cascudo. As fontes com as quais trabalha nesse capítulo revelam experiências dos colonizadores ou pesquisadores com a alimentação indígena, ou seja, é apresentado um olhar com base na alteridade.

O destaque desse cardápio é a mandioca, nomeada como “Rainha do Brasil”, “a reserva, a provisão, o principal recurso alimentar no Brasil colonial”, nas palavras de Cascudo (CASCUDO, 2004a:92). Em contraste ao milho, alimento menos valorizado pelos índios do que a mandioca e que ganhou relevância na alimentação nacional somente a partir da colonização. Sobre o milho, Cascudo apontou: “Entre os índios brasileiros era mais gulodice e passatempo mastigador do que alimento” (CASCUDO, 2004a:108).

A banana, alimento trazido pelos colonizadores da África, recebeu destaque neste capítulo pela popularidade entre colonizadores e colonizados. É apresentada “como uma hóspede desde o século XVI que aos poucos tomou conta da casa”. Segundo Cascudo, os indígenas apreciavam tanto essa fruta que a falta dela denunciava o isolamento de grupos em relação a outros (CASCUDO, 2004a:118).

No mesmo sentido, Cascudo ressaltou o pirão e o mingau como uma técnica portuguesa com material brasileiro, uma vez que o pirão legítimo seria feito de farinha de mandioca (2004a:105). No que se refere aos temperos, lembrou que o sal é um

gosto europeu, dos indígenas teríamos herdado o uso de algumas pimentas (CASCUDO, 2004a:122).

No subcapítulo “Bebidas Inebriantes e Alimentos Líquidos”, discorreu sobre a feitura de bebidas fermentadas, preparadas, sobretudo, através da mastigação da mandioca. Ressaltou o caráter de socialização das bebidas inebriantes: “índio isolado, bêbado, é contágio do ‘branco’” (CASCUDO, 2004a:132). Lembrou do açaí como um refresco que herdamos dos indígenas do Pará-Amazonas. (CASCUDO, 2004a:a136).

Na parte reservada aos “Preceitos da Alimentação Brasiliense”, destacou a paçoca, a moqueca e o caruru, como heranças do cardápio indígena (CASCUDO, 2004a:149). Descreveu a paçoca como um alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca piladas em conjunto; a moqueca como peixe enrolado em folhas e assado nas cinzas quentes; e o caruru como um cozido de quiabo, camarão, peixe, sal, cebola, alho e azeite-de-dendê (CASCUDO, 2004a:150). Por fim, destacou o beiju, massa de mandioca assada, como a base da dinastia dos bolos nacionais (CASCUDO, 2004a:156).

Por fim, Cascudo focalizou a cunhã, a cozinheira indígena dos colonizadores, como a primeira cozinheira do Brasil. Com a emergência dos engenhos de açúcar no Nordeste e a adoção da mão-de-obra indígena, a cunhã foi substituída pela mucama, a cozinheira africana. Nesse ponto, Cascudo não valorizou a continuidade, mas o pioneirismo das cunhã:

O desaparecimento da cunhã não lhe retira o direito inegável de ter sido a primeira cozinheira histórica, revelação fecunda da terra virgem, mãe do primeiro brasileiro, bronzeado e trêfego, marabá que a civilização do 'progresso' mataria, guerrilheiro, bandeirante, garimpeiro, mosquete de Gurarapes, na inesquecível servidão jubilosa quando o Brasil engatinhava, aprendendo a andar (CASCUDO, 2004a:160).

Assim, o significado da cunhã na história alimentar *cascudiana* residiria no impulso inicial que ela deu para a consolidação da cozinha nacional brasileira.

### 1.4.3 Dieta Africana

Diferentemente do cardápio indígena, o qual Cascudo começou a descrever a partir do encontro entre indígenas e portugueses, sua narrativa sobre a dieta africana tem início no próprio continente africano. Seguindo esta perspectiva, esse capítulo está subdividido em: “Da Alimentação na África Ocidental”, “Leite de Coco”, “História do Cuscuz”, “Viveres para um Engenho do Século XVII”, “Comida de Escravo” e “Permutas Alimentares Afro-Brasileiras”.

Sabemos que Cascudo viajou para a África pensando justamente na elaboração deste capítulo. Procurou estudar especificamente a cultura alimentar das áreas de onde teriam sido exportados os escravos para o Brasil: Guiné, Angola e Congo. Aprofundaremos nessa viagem no quarto capítulo, por hora, ressaltamos que Cascudo identificou uma forte influência europeia na cozinha africana popular das cidades e grandes vilas. Apesar disso, afirmou haver “cardápio negro, inabalável como todo o passado coletivo, natural e congênito como a cor dos olhos” (CASCUDO, 2004a:179). Deste cardápio destacou a carne de caça, farinha de sorgo<sup>1</sup>, pimenta e arroz.

Após breve passagem pela África, ressalta duas contribuições relevantes deste cardápio para a cozinha brasileira: o leite de coco e o cuscuz. Segundo Cascudo, o leite de coco é um dos condimentos brasileiros mais populares, principalmente nas regiões Norte e Nordeste. Tem papel relevante tanto na confecção de pratos salgados, como a moqueca, quanto na doçaria nacional (CASCUDO, 2004a:181).

Segundo Cascudo, o cuscuz seria vendido em todo o Brasil. Na maior parte das vezes é feito de massa de milho pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de coco. Mas também pode ser feito de mandioca<sup>2</sup>, arroz, macaxeira<sup>3</sup> (aipim) ou inhame (CASCUDO, 2004a:186). Cascudo destacou esse prato por ser tradicional dos mouros da África Setentrional, do Egito ao Marrocos, onde era feito de arroz, farinha de trigo, milheto<sup>4</sup> ou sorgo. Nesse sentido, considerou que tanto

---

<sup>1</sup> Cereal de origem africana também chamado de milho-zaburro e mapira.

<sup>2</sup> Mandioca-brava com a qual se faz farinha.

<sup>3</sup> Mandioca-doce ou aipim que é consumida cozida ou frita.

<sup>4</sup> Nome dado a várias espécies cerealíferas produzidas em todo o mundo. É destinada especialmente para a alimentação de aves granívoras.

os portugueses quanto os africanos que vieram para o Brasil já o conheciam. No Brasil, passou a ser feito de milho americano e leite de coco.

Em “Viveres para um engenho do século XVII”, Cascudo faz apontamento sobre a lista de compras do Engenho Sergipe do Conde, de 1622 a 1653, documentação publicada pelo Instituto do Açúcar e do Alcool em 1956. Ele identificou uma unidade de alimentação com base no consumo de carne de vaca, porco, ovos, peixe, farinha, bacalhau e frango (CASCUDO, 2004a:192), na qual verificou um nível conservador da dieta popular que seguiria do século XVII ao XX. Entendendo que da boa alimentação do escravo dos engenhos dependia o bom funcionamento do mesmo, sua alimentação estava no rol das preocupações (CASCUDO, 2004a:198).

Em “Comida de Escravo”, Cascudo fez apontamentos sobre as diferenças regionais na alimentação dos escravos: “A impressão lógica é que o escravo teve alimentação relacionada com sua atividade essencial. Escravos dos engenhos de açúcar, escravos das fazendas de gado, escravos da mineração, escravos dos cafezais, escravos urbanos, não deviam ter a mesma dieta” (CASCUDO, 2004a:202). Com sutis variações, considerou que a alimentação dos escravos era a mesma das classes pobres do Império, apenas sendo mais garantida na regularidade: “Muito mais carne-seca que carne fresca, verde<sup>5</sup>, dos açougues. Farinha [de mandioca] e milho. Alimentos mais cozidos que assados, ao inverso dos indígenas” (CASCUDO, 2004a:217).

Por fim, Cascudo tratou da atividade navegadora dos portugueses para a distribuição de espécies alimentares entre suas possessões americanas, africanas e orientais. Do Brasil, teriam levado para a África mandioca, milho, batata e amendoim, os quais tiveram um alto índice de assimilação (CASCUDO, 2004a:219). Por outro lado, os africanos no Brasil cultivavam certos alimentos familiares, como o quiabo, o hibisco, o gergelim, o gengibre e a erva-doce (CASCUDO, 2004a:222). Outras presenças africanas são: azeite-de-dendê, azeite de cheiro, óleo de palma, a pimenta malagueta, a galinha d’angola, único animal africano que colaborou no cardápio brasileiro segundo Cascudo (CASCUDO, 2004a:225). De toda essa permuta alimentar a banana é

---

<sup>5</sup> Como era chamada a carne fresca.

considerada a maior contribuição africana para a alimentação no Brasil (CASCUDO, 2004a:223).

#### 1.4.4 Ementa Portuguesa

Entre o “Cardápio Indígena”, a “Dieta Africana” e a “Ementa Portuguesa”, observamos maior disponibilidade de fontes na obra de Cascudo para esse último ponto. Ressaltamos que para o estudo dos costumes alimentares portugueses no Brasil Cascudo subdividiu este capítulo em: “Instalação da cozinha portuguesa no Brasil”, “De ‘Re-culinária’ em Portugal”, “Um cozinheiro Del-Rei”, “Regulamentação do paladar português”, “O doce nunca amargou”, “Quatro doces históricos”, “Dieta embarcada” e “O jantar de João Semana e a ceia d’Os Velhos”.

Cascudo iniciou o capítulo refletindo sobre a alimentação em Portugal no contexto da chegada ao Brasil. Para esta análise fez uso, sobretudo, dos autos de Gil Vicente. Através desse exercício, Cascudo buscou o caráter histórico dos preceitos que os portugueses teriam plantado no Brasil, como a valorização do sal e a revelação do açúcar que entende como a base da cozinha nacional (CASCUDO, 2004a:239). Além de terem trazido ingredientes como trigo, uva, limão, arroz, abóbora, couve, alface, alho, cebolinha, maçã, marmelo, galinhas, ovos, os portugueses teriam contribuído com a técnica: “A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, da goma de mandioca, e molhou-o com leite” (CASCUDO, 2004a:239). Ressaltamos o discurso que acompanhou os alimentos trazidos pelos portugueses. Segundo Cascudo, “as galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar”. Isso porque seriam mais comercializadas do que comidas no dia a dia. Serviam de caldo para doentes e de comida de cerimônia quando assadas. Os ovos por sua vez renderam na culinária brasileira, integrando os pratos indígenas, como canjicas e mingaus (CASCUDO, 2004a:249).

Cascudo retorna ao cotidiano alimentar das cortes portuguesas em “De ‘Re-culinária’ em Portugal” e “Um cozinheiro Del Rei”. Ele destacou a abundância alimentar nas cortes portuguesas que foi ainda maior no contexto do século XVII, o século do açúcar e o reinado da doçaria portuguesa (CASCUDO, 2004a:263). Domingos

Rodrigues, já mencionado, autor de *Arte de Cozinha*, é destacado por Cascudo como “o indicador efetivo do que se comeu em Portugal, de meados do século XVII a todo correr do XVIII, onde sua influência de *chef* fora decisiva” (CASCUDO, 2004a:273). A relevância da obra de Domingos Rodrigues, segundo Cascudo, estaria no serviço que faz à tradição da cozinha e não à perícia do cozinheiro (CASCUDO, 2004a:277). Na “Regulamentação do Paladar Português”, chamou atenção para a inalterável predileção do povo (CASCUDO, 2004a:298).

No que se refere ao açúcar, principal conexão da cozinha luso-brasileira, Cascudo destaca em “O Doce nunca amargou” que a doçaria portuguesa é anterior ao aparecimento do açúcar. Essa doçaria tinha por base o mel de abelhas. A produção de açúcar no Brasil teria ampliado as opções de doce. Na reflexão sobre esse tema, ele recorreu aos trabalhos sobre a doçaria portuguesa de Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou*, publicado em 1923, e Luís Chaves, *O Significado Social da Doçaria*, publicado em 1948. Juntamente com esses autores portugueses, Cascudo defende um aspecto social da cultura do doce no Brasil e em Portugal. Apresenta o bolo, por exemplo, a partir de sua função social de representar a solidariedade humana: “Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível” (CASCUDO, 2004a:302). O hábito de comer doce no Brasil seria, assim, uma herança portuguesa tanto utilitária como sentimental (CASCUDO, 2004a:308).

No subcapítulo reservado aos “Quatro Doces Históricos”, Cascudo explora mais especificamente a relevância da história na valorização de determinado alimento. Segundo ele, queijadinhos de amêndoa, manjar-branco, pão-de-ló e fartéis são os doces mais presentes na etnografia portuguesa (CASCUDO, 2004a:309). Destaca referências na literatura francesa às queijadinhos, as *tartelettes amandines*, citando *Cyrano de Bergerac*, obra de Edmond Rostand do século XVII. Lembrando, no entanto, que Portugal teria uma forte produção de amêndoas (CASCUDO, 2004a:313). Ele lembra que o manjar branco é referenciado por Domingos Rodrigues e Gil Vicente. Em Portugal o manjar branco remete aos doces das cortes reais, no Brasil se converteu num doce simples e popular. No pão-de-ló Cascudo identificou a origem dos bolos, um dos primeiros trazidos pelos portugueses para o Brasil (CASCUDO, 2004a:316). Por fim, apresenta os fartéis como o primeiro doce que um brasileiro comeu no Brasil,

remetendo ao conteúdo da carta de Pero Vaz de Caminha de primeiro de maio de 1500 (CASCUDO, 2004a:318).

O intercâmbio alimentar também aparece em “Dieta embarcada”, trecho em que Cascudo escreveu sobre o cardápio das viagens de navio. Assim, desde 1570, a farinha de mandioca já servia como mantimento nas viagens. Ele apresenta o regimento de 1756, no qual o rei D. José determinou os gêneros que poderiam ser levados de Portugal para o Brasil: presuntos, paios, chouriços, queijos de Alentejo e de Montemor, ceiras<sup>6</sup> de passas, figos e de amêndoas do Algarve, sardinhas, castanhas piladas, ameixas passadas, azeitonas, cebolas, alhos, alecrim, louro. Do Brasil poderia ser levado para Portugal: farinha de mandioca, melaço, cocos, barris de doces (CASCUDO, 2004a:327-328).

Na última parte da “Ementa Portuguesa”, Cascudo enfatizou o jantar de João Semana, personagem do livro *As Pupilas do Senhor Reitor* de Júlio Dinis, publicado em 1863, e a ceia d’*Os Velhos*, comédia de João da Câmara, de 1879. Ele entendeu que esses trechos literários valeriam como depoimento da realidade do cotidiano português da segunda metade do século XIX, período de descaracterização da cozinha tradicional nas cidades. O grande mérito da cozinha portuguesa seria seu caráter conservador na cultura popular: “Quem viaja Portugal na segunda metade do século XX verifica a capitosa perseverança de sua culinária conservadora” (CASCUDO, 2004a:334).

#### 1.4.5 Cozinha Brasileira

Enquanto em “História” observamos uma preocupação de Cascudo com a origem de determinados hábitos, a perda de outros tantos e as narrativas que acompanharam esses alimentos, em “Cozinha Brasileira” o autor se aprofunda nos aspectos mais específicos da alimentação no Brasil, retomando pontos citados em “História”. Subdividiu este capítulo em: “Sociologia”, “Elementos Básicos”, “Técnicas culinárias”, “O Ritmo da Refeição”, “Farnel de Trabalho e Viagem”, “Superstições Alimentares”, “As Bebidas no Brasil”, “Comida de Esteira e Mesa”, “Mitos e Realidades da Cozinha Africana no Brasil”, “Folclore da Alimentação”.

---

<sup>6</sup> Cestas de vime.



Pensamos que a grande diretriz de “Sociologia”, assim como de toda *História da Alimentação no Brasil*, é o valor cultural agregado ao discurso. Nesse sentido, Cascudo se referiu ao quiabo:

Só o quiabo, *Hibiscus esculentus*, dava um tratado de evocação erudita. Comeram-no os faraós antes das pirâmides, conquistadores árabes, sobas africanos, brasileiros de quatrocentos anos. Quem o vê, anônimo e perdido na vulgaridade do uso, não lhe presta a merecida homenagem. [...] Entre aquele crânio amarelo que está no Instituto Histórico Brasileiro e o quiabo, acompanhado de um frango mineiro, não deve haver hesitação na escolha (CASCUDO, 2004a:340).

Em “Cozinha Brasileira”, Cascudo pretendeu tirar a cozinha nacional do anonimato do cotidiano. Fundamentou melhor o valor do discurso em “Sociologia da Alimentação” e depois adentrou na realidade brasileira em “Fundamentos da cozinha brasileira” e “A despensa. Provisão e conservação de alimentos”. Em “Fundamentos da cozinha brasileira”, Cascudo identificou nos relatos do padre jesuíta Fernão Cardim as informações mais vivas sobre a alimentação no Brasil no século XVI (CASCUDO, 2004a:403). “A despensa” remete a um costume europeu, ausente nas culturas indígenas e africanas. Na visão de Cascudo: “Quando se informa do passado, [a provisão] serve para marcar o nascimento dos processos de poupança ou sua ausência” (CASCUDO, 2004a:430).

Ao explorar os “Elementos Básicos” da cozinha brasileira, Cascudo se aprofundou em “O binômio feijão-e-farinha. A feijoada”, “O suplementar arroz”, “Arroz-doce, arroz-de-leite, arroz de coco”, “Sal, açúcar e pimenta”, “Hortaliças e verduras. Os cheiros. A salada. O esparregado. A salada de frutas”. Deste subcapítulo destacamos o feijão como a comida dos brasileiros por excelência. O binômio feijão-e-farinha governaria o cardápio brasileiro, segundo Cascudo, desde o século XVII (CASCUDO, 2004a:441). Apesar da popularidade do arroz no Brasil, Cascudo afirmou não ser tão indispensável como a mandioca e o milho (CASCUDO, 2004a:454).

No que se refere às “Técnicas Culinárias”, debruçou-se no “Assado, cozido, guisado e frito”, “Sopas, caldos e papas”, “Preparo de carne e peixe”, “O molho”, “Bolos e doces”, “Alemães e italianos influíram?”, “As frutas”, “Comida da gravidez e alimentação infantil”. Observamos nesse capítulo a relevância da colonização

portuguesa, tanto no que se refere às técnicas culinárias, quanto no contraste com a colonização italiana e alemã no Brasil. Para Cascudo: “O português deu-nos o fundamento da nossa cozinha graças à maleabilidade da adaptação inicial” (CASCUDO, 2004a:621).

Em “O Ritmo da Refeição”, destacou “Quando e como se comia”, “Merendas e aperitivos. ‘Sandwich’ e ‘Cachorro-quente’”, “Saúdes cantadas e canções de beber” e a “Influência francesa. O banquete”. Para Cascudo, as maiores mudanças no ritmo da refeição ocorreram no século XX, a partir da necessidade de acompanhar o ritmo da vida moderna (CASCUDO, 2004a:660). Refere-se ao cachorro-quente como “famigerado”, costume alimentar que foi divulgado em Natal com a presença das tropas americanas no contexto da Segunda Guerra Mundial (CASCUDO, 2004a:695). Deste capítulo, destacamos que Cascudo valorizava a alimentação enquanto parte de um ritual, como os banquetes, e desconsiderava refeições apressadas, como *sandwiches* e cachorros-quentes.

Pilada com carne-seca, a farinha de mandioca ganha destaque no subcapítulo “Farnel de Trabalho e Viagem”. Nas palavras de Cascudo: “Objetivando uma informação hipsintética do farnel de viagem e trabalho no Brasil, poder-se-ia apenas dizer: consta de carne e farinha” (CASCUDO, 2004a:741).

Em “Superstições Alimentares”, Cascudo ressaltou o papel da colonização portuguesa nas superstições proibitivas de alimentos, sobretudo misturas como vinho e leite e de frutas, o que justificaria a resistência popular à salada de frutas. Citou também as comidas de orixás, em que os tabus alimentares são parte integrante dos rituais (CASCUDO, 2004a:756). A atuação do discurso nutricionista estaria influenciando as superstições alimentares nas cidades brasileiras: “um adversário formidável seria o liquidificador, anulando os inimigos e unificando os sumos de frutas, raízes, legumes, tendo batedor elétrico como auxiliar prestante” (CASCUDO, 2004a:763).

Segundo Cascudo, na cultura indígena não havia distinção verbal para comer e beber, eram expressos ambos pelo mesmo verbo, *ú*, a distinção foi trazida pelos portugueses (CASCUDO, 2004a:772). Em “As Bebidas no Brasil”, escreveu sobre o intercâmbio cultural entre as bebidas fermentadas indígenas e africanas e as bebidas destiladas portuguesas. Destaque para a cachaça, oriunda dos engenhos de açúcar,

bebida mais popular do período colonial: “De sua poderosa cotidianidade resultou significar mania, hábito inveterado, norma comum, vício” (CASCUDO, 2004a:777).

Cascudo distinguiu os hábitos alimentares brasileiros em dois grupos em “Comida de Esteira e Mesa”: os brasileiros mais pobres e tradicionalistas que faziam a refeição na esteira e os que possuíam mesa. Considerou, contudo, que os dois grupos teriam em comum uma alimentação básica fundamentada na tradição (CASCUDO, 2004a:791). Estariam na base tradicional alimentar brasileira: a farinha de mandioca, o feijão, o milho, a abóbora, as batatas, a macaxeira, os inhames, os carás, a carne-seca e a carne fresca, o peixe fresco, o bode, o porco, o carneiro, as hortaliças, leite, ovos e galinhas. Cascudo também mencionou nesse subcapítulo a alimentação do sertanejo do polígono das secas durante o período de estiagem, que explora a flora das caatingas e dos tabuleiros arenosos (CASCUDO, 2004a:811). Ressaltamos o valor tradicional que Cascudo conferiu à comida de esteira: “a maneira comum e velha dos sertões e dos pobres ao redor da vila e da cidade. Nenhum intuito pejorativo e podia não ser indicativo de pobreza extrema ou miséria” (CASCUDO, 2004a:819).

Em “Mitos e Realidades da Cozinha Africana no Brasil”, Cascudo estendeu a reflexão que iniciou em “Dieta Africana”. Segundo ele: “Citar-se ‘cozinha africana’ é uma imagem tão indefinida e vaga como ‘cozinha europeia’ ou ‘americana’” (CASCUDO, 2004a:826). Pensando especificamente na forte presença da culinária afro na cozinha baiana, Cascudo lembrou o ano que viveu em Salvador: “Vatapá<sup>7</sup> e Caruru<sup>8</sup> foram os pratos que mais comi nas residências amigas” (CASCUDO, 2004a:839). Juntamente com a moqueca, esses três pratos seriam as principais contribuições afro na cozinha brasileira para Cascudo, o caruru, afro-indígena, e os outros dois, luso-africanos. Nesse subcapítulo ele apresenta um glossário dos principais quitutes da culinária da Bahia (CASCUDO, 2004a:841). Nenhuma menção direta à viagem que fez à África.

Por fim, o único pronunciamento explicitamente folclórico de Cascudo em *História da Alimentação no Brasil* ocorre no subcapítulo “Folclore da Alimentação”.

---

<sup>7</sup> “Cozidos de peixe ou de galinha, podendo-se fazer de carne verde, peixe fresco ou salgado, assando-se, ou de bacalhau. A base é a espessa papa de arroz ou de farinha de mandioca, camarões e adubos tradicionais, europeus e amerabas. Já incluem o pão dormido, tomates, pimentões verdes, ervilhas. O azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco são fundamentais” (CASCUDO, 2004a:833).

<sup>8</sup> “Esparregado de quiabos ou mostarda, taioba, bredo, capeba, bertalha, etc, acompanha peixe assado, cozido ou salpreso e mesmo carne de charque, galinha, siri, etc” (CASCUDO, 2004a:842).

Nesse trecho, apresentou um conteúdo bastante comum que tinha exposto no *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Ateve-se, sobretudo, ao vocabulário usual que faz referências aos alimentos, como “frases feitas, locuções, imagens comparativas, exclamações de protesto ou desabafo” (CASCUDO, 2004a:859). Por exemplo, *angu*, no vocabulário popular, tem sentido de bagunça (CASCUDO, 2004a:860), *colher* indica facilidade imediata (CASCUDO, 2004a:862), *farofa* significa ostentação falsa (CASCUDO, 2004a:863), entre outros.

## 2 A MODERNIDADE ALIMENTAR EM QUESTÃO: ENTRE O ELOGIO NUTRICIONAL E O LIRISMO NOSTÁLGICO

*Vivendo como vivemos, sob o signo da Velocidade e a égide da Angústia.*  
Câmara Cascudo

Para Marcos Silva (2006:202), toda a produção de Cascudo se coloca sob o signo da nostalgia de um mundo que se desfazia. Observamos esta tendência na citação com que iniciamos este capítulo (CASCUDO, 2004a:361). A referida angústia de Cascudo aparece acompanhada pela velocidade que marca o ritmo da modernização intensificada no contexto do início do século XX no mundo ocidental. Pensando especificamente no universo alimentar, entendemos que a modernização alimentar advinda do final do século XIX difundiu os valores da industrialização, da racionalização e da funcionalização dos alimentos, modificando significativamente os costumes alimentares ao longo do século XX (FISCHLER, 1998:845). A intensidade dessas mudanças nos hábitos alimentares, sobretudo nos países de tradição católica (França, Itália, Espanha, Portugal e Brasil), gerou um temor em relação à identidade cultural das tradições alimentares (FISCHLER, 1998:844).

Deste temor resultou uma gama de discursos que visavam valorizar o aspecto histórico de determinados costumes. Por outro lado, principalmente a partir da Inglaterra e dos Estados Unidos na virada do século XIX para o XX, países em desenvolvimento industrial e de cultura predominantemente protestante, surgiram discursos de racionalização da alimentação que conjugavam valores da moralidade e da nutrição (LEVENSTEIN, 1998:829). Um exemplo de produto criado nesse contexto é o cereal *Corn Flakes*, pensado no final do século XIX a partir das concepções religiosas do adventista norte-americano John Harvey Kellog e que ganhou fama por seus valores nutricionais (LEVESTEIN, 1998:830). Entendemos que desde o final do século XIX as preocupações de ordem tradicional e nutricional centralizam diferentes discursos dentro da temática alimentar. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (2004a:14) dialoga com estudos da nutrição em defesa do valor cultural das tradições alimentares, uma vez que entende que certos sabores estão no alicerce de um patrimônio seletivo

cimentado através dos séculos e que não se modificaria tão facilmente como se deu com a aceitação de meios de transporte mais velozes.

A par desta dicotomia, propomos para o presente capítulo a contextualização das transformações alimentares do mundo ocidental desde o início do século XX até meados desse mesmo século, em consonância com a argumentação de Cascudo em sua história alimentar na defesa de determinadas tradições deste campo. Para tanto, iniciamos o texto dialogando com o apontamento de Cascudo (2004a:341) sobre a importância da construção de discursos para a valorização da alimentação. Em seguida, apresentamos as transformações alimentares decorrentes da ascensão da alimentação como economia de mercado em detrimento da economia de subsistência. Como afirmou o naturalista Adam Maurizio (1932:602) na primeira metade do século XX, a alimentação moderna propiciaria aos indivíduos a condição de consumidores e não mais a de produtores de alimentos. Assim, contraporemos algumas perspectivas de entusiastas das “novidades”, como a do líder do futurismo italiano Filippo Tommaso Marinetti, e de temerosos das “novidades”, entre os quais se destaca Cascudo no contexto brasileiro. Por fim, adentramos na perspectiva do movimento folclórico, do qual Cascudo foi um dos difusores no Brasil.

## 2.1 ALIMENTAÇÃO NA ORDEM DISCURSIVA

A comida e a palavra vêm da mesma substância: a fome.  
Rubem Alves

Ao contrastar a cultura alimentar brasileira em relação à cultura alimentar europeia, Câmara Cascudo percebe uma “sutil” diferença entre as duas: a primeira é historicamente pouco valorizada, enquanto a segunda detém o referencial do mundo ocidental. Cascudo localiza a razão deste contraste na força discursiva da atribuição de valor às práticas culturais, uma vez que para ele “as palavras governam, distinguem, dividem, quando se estratificam em leis normativas, criadas pelo costume, gerado pela palavra norteadora” (CASCUDO, 2004a:341). A partir dessa constatação inicial da falta de prestígio verbal à cozinha nacional, propõe a escrita de *História da Alimentação no Brasil*, a qual está fundamentada em referências em que ele identifica uma consciência culinária. Destacamos que nessa proposta de Cascudo são privilegiadas produções discursivas da Antiguidade Clássica e do Iluminismo Europeu. Entendemos que, ao fazer essa eleição, ele não descartou a cultura alimentar de outros períodos, como do Medievo e do Renascimento, uma vez que faz referências a algumas práticas alimentares desses contextos. A narrativa *cascudiana*, contudo, tem o sentido de mostrar como a figura do cozinheiro, tanto do *chef* quanto da mulher cozinheira, decaiu na sua “grandeza histórica” (CASCUDO, 2004a:353). Para tanto, ele se foca na produção discursiva dos momentos históricos que valorizaram a cultura gastronômica.

Ao tratar da construção discursiva do que entende por sociologia da alimentação, Cascudo (2004a:342) segue uma cronologia histórica, destacando inicialmente autores da Antiguidade Clássica entre os quais percebe um interesse legítimo pela culinária enquanto indagação, exposição e exegese. A educação de Cascudo, tanto na infância, quanto na adolescência, teve uma forte presença dos autores clássicos. A referência aos clássicos na obra *cascudiana* é, desta forma, tanto básica quanto primordial. No que se refere à alimentação ele cita o filósofo grego Platão, os historiadores gregos Heródoto e Xenofonte e o historiador romano Plutarco. Cascudo também faz referência

aos estudos médicos da Grécia Antiga de Filotimo (século IV a.C.), Mnesiteu (século IV a.C.), Hipócrates (século IV. a. C.) e Galeno (século I d.C.). Ressaltamos que essas leituras talvez tenham sido provenientes da iniciação de Cascudo no curso de medicina. Referências a naturalistas como o romano Plínio (século I. d. C) também se fazem presentes. Numa leitura mais específica no que se refere à alimentação clássica, ele apresenta argumentos do gastrônomo Arquestrato (meados do século IV a.C.), cujos poemas estão preservados na obra *Banquete dos Eruditos* de Ateneu (passagem do século II d.C para o século III d.C) e do cozinheiro romano Apício (século IV d. C.), autor de *De re Coquinaria* (*Re culinária*).

Apesar de fazer referências a esses autores clássicos em diferentes passagens de sua história alimentar, Cascudo não explorou especificamente o conjunto do pensamento de cada autor, tendo-os reunido com o objetivo de ressaltar o significado da alimentação no contexto da Antiguidade Clássica, segundo ele, “ciência intrínseca à vida humana através da qual se analisava o nível civilizacional a partir do modo de preparação dos alimentos” (CASCUDO, 2004a:342). Entendemos que a base dada pela literatura clássica revela muito do que Cascudo entende por alimentação: mais do que um meio de sobrevivência, um meio de expressão cultural. Fazendo uso do conjunto da literatura clássica, Cascudo defende um modelo alimentar brasileiro no século XX mais ideológico (valorização do modo como se come) do que dietético (valorização do que se come). Essa valorização do modo como se come (instituindo-se um modelo alimentar ideológico) é a principal característica da alimentação greco-romana segundo Montanari (MONTANARI, FLANDRIN, 1998:118). Segundo Massimo Montanari (1998), no sistema de valores do mundo clássico um dos primeiros aspectos que distingue o homem civilizado do bárbaro é a comensalidade. O que leva o grego e o romano à refeição, mais do que a fome, é a sociabilidade. Somado a este fator, estão os tipos de alimentos consumidos – pão, azeite e vinho – e o modo de consumi-los, valorizando-se os cozidos. De um modo geral, a cozinha civilizada do mundo clássico envolve o pensamento e a criação humana, a caça e o alimento cru são relacionados ao mundo bárbaro.

Cascudo buscou na história a valorização da figura do cozinheiro, apesar do significado civilizacional da refeição e dos alimentos no mundo clássico, o cozinheiro é



visto aí como uma figura menor, sendo geralmente um escravo com pouca qualificação. Seu ofício, que envolve trabalho manual, tem um lugar marginalizado na sociedade greco-romana.

Da Antiguidade Clássica, Cascudo salta para o século XV. Segundo ele, nos séculos intermediários: “Os livros não reaparecem. A bibliografia vai perdendo altura e ficando no nível dos fornos” (CASCUDO, 2004a:343). A principal causa desse fato, apontada por Cascudo, seria a associação dos banquetes greco-romanos aos excessos pecaminosas da gula. Sobre os estudos da alimentação no Medievo, o historiador francês contemporâneo Bruno Laurioux (1998:449) afirma que, de fato, as obras literárias medievais raramente se ocupam em descrever com detalhes a composição das refeições e dos pratos. Outro aspecto a ser revelado é a existência dos banquetes opulentos entre os nobres no período medieval que Cascudo (2004a:358) cita em outros momentos de sua história alimentar, mas não ressalta ao se referir aos tratados gastronômicos desse período. Entre os manuscritos, faz referência ao *Viandier*, tratado da cozinha francesa medieval que acompanhou as transformações desta cozinha entre os séculos XIV e XV (CASCUDO, 2004a:343).

Observamos que tanto a preparação dos alimentos quanto o ritual de consumo dos mesmos são aspectos preponderantes na análise e na crítica *cascudiana* da alimentação brasileira. Por ter esse objeto como foco, Cascudo direciona a narrativa para a realidade brasileira. Assim, sua narrativa salta da Antiguidade Clássica para os mais antigos tratados culinários portugueses. *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues de 1680 está entre as obras mais destacadas por Cascudo. Esta obra, que ficou conhecida como o primeiro tratado gastronômico impresso em português, mereceu destaque no apêndice na história alimentar *cascudiana* (CASCUDO, 2004a:889-892). O apêndice, que tem por título “O mais antigo tratado de cozinha em português”, contém o primeiro receituário impresso em Portugal, que em contraste com os manuscritos do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* ressalta a relevância da cozinha enquanto arte, conforme coloca o autor no prólogo: “E posto que Portugal havia grande falta desta Arte, não foi só ela a que me incitou tomar por minha conta sair à luz com este limitado fruto do meu desvelo [...]” (RODRIGUES, 1987:39). Nesse apêndice, Cascudo destacou, em diálogo com a obra do etnógrafo português José Leite de Vasconcellos,

os dois manuscritos de receitas portuguesas mais antigos: *Portogallo e Italia nel secolo XV* e *Trattato di cucina spagnuolo* (CASCUDO, 2004a:889-890).

*Portogallo e Italia nel secolo XV* contém um conjunto de receitas manuscritas portuguesas encontradas nos códices da Biblioteca Nacional Vittorio Emanuele III de Nápoles. Os manuscritos não estão datados, mas pela análise de seu conteúdo (há referências ao vinho de açúcar que se bebe no Brasil, por exemplo) acredita-se que tenha sido escrito no início do século XVI (MANUPELLA, 1986). Do mesmo modo que *Viander*, o manuscrito faz referência a períodos anteriores, constituindo uma das principais fontes de estudo da cozinha medieval portuguesa. A partir do período contemplado, o conjunto de receitas foi relacionado com a Infanta D. Maria de Portugal (1538-1577), que viveu na Itália devido ao seu casamento com Alessandro Farnesi, o terceiro Duque de Parma. A compilação dessa documentação foi publicada em Portugal com o título de *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, o primeiro livro de receitas conhecido escrito em português (BRAGA, 2004:13). Segundo a historiadora Isabel Drumond Braga, a presença de receitas como alfitete, alefolas, massapão, galinha albradada e galinha mourisca demonstra a influência da culinária mulçumana na cozinha portuguesa do período (BRAGA, 2004:105).

Em *Sociologia*, Cascudo (2004a:345) citou ainda os tratados gastronômicos espanhóis do século XVII de autoria de Pedro Moreto e Francisco Martinez Montañó. A obra de Montañó teria influenciado Domingos Rodrigues a escrever *Arte de Cozinha* (REGO, 1998:8).

*Arte de Cozinha* é resultado da experiência profissional de vinte e sete anos do trabalho do autor como mestre de cozinha da Casa Real Portuguesa. Esse tratado proporciona um panorama da cultura alimentar da elite portuguesa do período, no qual se observam influências de cozinhas de outras cortes, como a inglesa, a italiana e a francesa. Entre estas, a cozinha francesa se destaca, sobretudo, no que se refere ao modo de servir as refeições e os banquetes. Lembramos que a culinária europeia das elites assistiu a uma revolução em favor do olhar desde o século XVII (STRONG, 2004:195), fator que contribuiu para que a alta cozinha fosse incluída nas esferas artísticas. De tal modo, a composição da refeição, desde a apresentação dos pratos até a presença dos indivíduos, se centrava na apresentação de um cenário agradável à

vista. Assim, no contexto da sociedade de corte em que o indivíduo existia em sua relação com os outros (ELIAS, 2001:121), a noção de “bom gosto” foi amplamente difundida enquanto argumento de distinção social, principalmente entre os nobres e os comerciantes em ascensão (FLANDRIN, 1998:684). Ressaltamos que ao se modelar segundo o bom gosto dos nobres, esses comerciantes buscavam o reconhecimento deste grupo.

No tocante às refeições, o “bom gosto” poderia ser manifestado desde a escolha dos ingredientes, a apresentação dos pratos, a escolha de toda a louçaria utilizada no serviço, até a exigência de um conjunto de regras de comportamento no ritual da refeição. Nesse contexto, uma gama de fatores moldava os comportamentos individuais tendo por fim as aparências sociais: os movimentos do corpo, os temas das conversas, as preferências individuais, a apresentação da vestimenta passaram a ser tidos como elementos diferenciadores entre os grupos sociais. A noção de “bom gosto”, desta forma, estava associada à ideia de virtude que tocava tanto a interioridade quanto a aparência dos indivíduos (FLANDRIN, 2009:303).

A distinção social nas práticas cotidianas entre a nobreza não impediu a promoção da cultura burguesa no século XIX, uma vez que a burguesia em ascensão adotou como modelo o comportamento da nobreza. Já no período pós-Revolução Francesa é possível observar as consequências do movimento forçado dos *chefs* de cozinha das cortes para o meio urbano parisiense, onde abrem os primeiros restaurantes de alta cozinha (PITTE, 1998:757). Nesse contexto, o complexo ritual das refeições das cortes passou a ser acessível a partir de então à alta burguesia francesa. A noção de “bom gosto” sofreu, assim, um alargamento e no que se refere à alimentação foi se integrando no discurso dos primeiros tratados gastronômicos franceses. Em relação a isso, Cascudo faz referências e comentários, em sua história alimentar, aos tratados gastronômicos de Antoine Beauvilliers (1754-1817), Alexandre Baltazar Lourenço Grimod de la Reynière (1758-1838), Brillat-Savarin (1755-1826), e Marie-Antoine Carême (1784-1833).

Segundo Cascudo (2004a: 346) o famoso restaurante *Palais-Royal* aberto por Antoine Beauvilliers no período anterior à Revolução, em 1792, teria salvado a gastronomia do século XVIII. Quando deixou de praticar sua profissão, o *chef*

Beauvilliers escreveu o tratado *L'art du cuisinier*, obra lembrada por Brillat-Savarin (1995: 286) em *Fisiologia do Gosto* como a primeira a tratar da culinária com exatidão e método, fruto da experiência de longos anos de trabalho.

Em seguida, Cascudo cita Grimod de La Reynière, como “exegeta e doutrinador da gastronomia prática” (CASCUDO, 2004a:346). Este gastrônomo é autor do *Almanaque dos Gulosos*, publicado em 1803, e do *Manual dos Anfitriões*, publicado em 1808. As duas obras resultaram do seu trabalho como crítico gastronômico. Uma marca de sua modernidade gastronômica é a sugestão de uma revolução culinária na qual a cena alimentar substituiria a cena política (ONFRAY, 1999: 49-50). Esse crítico promoveu o caráter reservado das refeições burguesas em detrimento do amplo espaço de sociabilidade das refeições que estava presente nas práticas das cortes. Flandrin (2009:301) lembra que Grimod de la Reynière foi um dos difusores do arcabouço de um bom gosto alimentar, apesar de não ser nobre de nascença, o que indica que essa distinção não era exclusiva ao universo nobre.

Pela publicação de sua obra *Almanaque dos Gulosos*, Grimod de la Reynière ficou conhecido como o pai da gastronomia moderna. A expressão gastronomia aparece, nessa ocasião, como meio de libertação das práticas culinárias tanto do domínio da dietética medieval, quanto da associação pecaminosa com a gula (FLANDRIN, 1998:669). Brillat-Savarin reservou um capítulo à defesa da gastronomia em *Fisiologia do Gosto* em que a define como “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível” (BRILLAT-SAVARIN, 1995:57). Deste modo, os valores artísticos e científicos se fundem nos estudos gastronômicos, fundando um meio que justifica o debruço de pesquisadores sobre o tema alimentar e a defesa do bom gosto. Este conceito, que surgiu nos séculos XVII e XVIII, fora do contexto alimentar, para fazer referência às letras e às artes, voltou-se para a alimentação nos séculos XVII e XVIII. Flandrin (1998:686) destaca que a evolução da cozinha para o campo artístico apareceu fortemente relacionada ao bom gosto dos aristocratas franceses.

A obra de Brillat-Savarin, *Fisiologia do Gosto*, é a obra mais referenciada no que tange à história da gastronomia moderna. Destacamos que entre os tratados franceses

citados, *Fisiologia do Gosto* foi o único que encontramos na biblioteca pessoal de Cascudo, numa edição francesa sem data de publicação. Para Cascudo (2004a:729), a popularidade de Brillat-Savarin está relacionada com o fato de ter vivido em Paris, o que o fez mais bem relacionado socialmente do que La Reynière, que passou a vida no castelo de Villiers-sur-Orange. Cascudo reconhece que Brillat-Savarin ficou famoso por comentar o serviço à mesa dos banquetes, do qual La Reynière foi um dos pioneiros na ordenação regular.

A máxima de Brillat-Savarin, *dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* [Diz-me o que comes e te direi quem és], é mencionada em grande parte da produção intelectual tocante ao tema da história e cultura alimentar. A citação faz referência à cultura clássica, na qual o que se comia era associado à identidade civil: os romanos, por exemplo, chamavam aos gregos “comedores de cevada” (AMOURETTI, 1998:145). Para Cascudo, a máxima tão referida de Brillat-Savarin “orça pelo exagero mas não pela inverossimilhança” (CASCUDO, 2004a:347). Ele concorda que a alimentação propicie uma identidade social, considera, no entanto, um exagero acreditar que a ingestão de alimentos interfira nas características psicológicas dos indivíduos: “o alimento não origina temperamento, placidez ou agressividade [...]” (CASCUDO, 2004:383).

O destaque das iluminações de Brillat-Savarin é a ênfase na relação da alimentação com a identidade individual num contexto de diluição das diferenças sociais entre nobres e burgueses. Relacionando alimentação, funcionamento do organismo humano, transcendência individual e relações sociais, esse *gourmand* une seu apreço pela gastronomia e pela ciência médica (área em que atuava) na escrita de sua obra, a qual pode ser considerada um tratado filosófico pela profundidade com que desenvolve o tema (ONFRAY, 1999:82). Seu discurso enaltece o corpo do indivíduo moderno ao ter como foco os prazeres à mesa, contudo, supera o viés da comida enquanto uma necessidade humana ao destacar o caráter transcendental do ser. Segundo suas análises, o gosto propicia três ordens diferentes de sensações: a sensação direta, que é a impressão deixada pelo alimento na língua, a sensação completa, que é quando o alimento impregna toda boca com seu gosto e seu perfume, e a sensação refletida, que é o julgamento feito pela alma sobre as impressões

transmitidas pela língua. Desta forma, através da noção de julgamento individual do gosto, Brillat-Savarin agrega ao alimento um caráter identitário. Além disso, pensa a alimentação em sua relação com a saúde, a felicidade e mesmo os negócios pessoais (ONFRAY, 1999:25). Se em períodos anteriores a alimentação era pensada em sua coletividade, a obra *Fisiologia do Gosto* marca a tendência que acompanhou a ascensão da burguesia, da valorização da esfera privada e da expressão individual.

Cascudo (2004a:347) descreve Marie-Antoine Carême como um “derradeiro estudioso, ainda confrontando, informando sobre base histórica, esclarecendo, indagando”, o último autor a tratar de modo filosófico a matéria alimentar. Carême, que trabalhava como *chef*, ficou conhecido como o principal porta-voz da cultura burguesa francesa do século XIX. Autor de múltiplos livros ilustrados nos quais está relatada a *cuisine classique* francesa, inovou ao propor a simplificação do gosto e investiu na aparência dos pratos (ONFRAY: 1999:134). Sua obra publicada em 1833, *L’art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, reforçou a influência gastronômica francesa nos países da Europa onde foi traduzida (STRONG, 2004:240).

Além desses gastrônomos burgueses, Cascudo (2004a:347) cita Joseph Berchoux (1765-1839), poeta, lavrador e monarquista, autor de *Gastronomie*, escrito em 1801, uma das primeiras publicações a fazer uso deste termo, mas que exerceu pouca influência nos estudos culinários posteriores.

A partir dessa exposição dos tratados franceses é possível visualizar as bases da autoridade de que foi revestida a alta cozinha francesa. Por meio da difusão desses tratados gastronômicos o modelo de alimentação da alta burguesia francesa passou a ser o símbolo da cozinha moderna.

Henry Nokater (2002:150) considera que nações europeias recém-constituídas nesse período, como a Eslováquia e a Noruega, se inspiraram nos moldes da culinária francesa para alcançarem o passo da modernidade, buscando a superação de suas cozinhas camponesas medievais. Esse entendimento vai ao encontro do que apresenta Cascudo (2004a:393) a esse respeito, de que a propaganda da cozinha francesa não teria sido feita pelo seu nacional, “mas pelo devoto adventista”. Desta forma, pode-se dizer que mais do que uma campanha dos *chefs* de cozinha franceses na Europa, o encantamento pela alta cozinha francesa está relacionado à resposta dessa campanha

em outras aristocracias nacionais, que a reconheceram como um padrão da expressão da modernidade no contexto do século XIX. Destacamos a relevância da cultura francesa em outros campos além da culinária, como no vestuário e na etiqueta social.

Segundo Cascudo (2004a:384), o reconhecido “padrão da expressão da modernidade gastronômica” das aristocracias europeias se difundiu no Brasil com a chegada da corte real portuguesa em 1808. Ele entendeu esse momento como o início de uma nova fase da história da alimentação brasileira, uma vez que o contágio da vida palaciana repercutiu em todo o território brasileiro. A corte portuguesa trouxe a influência do saber-comer francês que foi conjugado com a matéria-prima da culinária local.

Para Tânia Lima (1995:130), uma difusão mais efetiva dos modos à mesa da gastronomia francesa foi dada no contexto da segunda metade do século XIX, período no qual emergiu uma vida burguesa no Rio de Janeiro, antecedendo a instalação da burguesia propriamente dita no país. Na mesma direção de Cascudo, Lima (1995:163) identificou uma sociedade ambivalente no Rio de Janeiro oitocentista em matéria alimentar: de um lado, o predomínio da tradição francesa nos jantares festivos, de outro, a presença da cultura luso-brasileira no cotidiano familiar, com leves toques italianos, franceses e ingleses.

Esse hibridismo da cultura alimentar brasileira é apresentado no tratado culinário anônimo *O Cozinheiro Nacional*, obra que foi publicada na segunda metade do século XIX. A proposta deste tratado é emancipar o Brasil da tutela europeia na qual se vivia até então no campo alimentar (COZINHEIRO, 2008:34), sugerindo o uso corrente de produtos da terra em substituição dos ingredientes significativos e de difícil acesso requisitados nas receitas europeias. Carlos Alberto Dória frisa que essa obra retrata uma síntese do que a elite brasileira gostaria de comer no contexto oitocentista como signo de nacionalidade. Na prática diária, essa elite continuava embebida no modo de vida europeu (DORIA, 2008:26).

Cascudo cita *O Cozinheiro Nacional* em diferentes passagens de sua história alimentar, fazendo referência a algum conteúdo específico apresentado nesse tratado. Ele faz apenas uma menção mais geral à obra: “difícil é o temerário do velho *Cozinheiro Nacional*, vivo nos fins do século XIX, reivindicando a prioridade de expor uma cozinha

brasileira” (CASCUDO, 2004a:526). Através dessa citação, ele pretende ressaltar a peculiaridade de algumas receitas apresentadas com caças locais: irara<sup>9</sup>, onça e tamanduá assados, lontra e ariranha<sup>10</sup> ensopados, macaco cozido com bananas, cobra frita, arara, papagaios, periquitos, maracanãs<sup>11</sup> refogados, anum<sup>12</sup> assado ou ensopado, caramujos recheados, caranguejos e siris com leite, tanajura frita e o peixe cascudo ensopado, do qual Cascudo não se serve por ser o “totem do seu clã” (CASCUDO, 2004a:526-532).

A tal ponto a influência do pensamento gastronômico e do modo de comer francês foi destacada nos estudos alimentares de Cascudo (2004a:722-738) que mereceu um subcapítulo em *História da Alimentação no Brasil* intitulado “Influência Francesa – O Banquete”. Observando os cardápios dos banquetes políticos do Império Brasileiro, Cascudo (2004a:729) faz apontamentos em torno dessa influência nas refeições da corte. Ele assinalou aspectos dos banquetes do período iluminista francês na etiqueta, na indumentária, na decoração e no cardápio (CASCUDO, 2004a:723). Cascudo (2004a:723) atribui a difusão de costumes franceses entre a elite brasileira tanto à presença da corte portuguesa, quanto aos livreiros franceses no Rio de Janeiro: Paul Martin e Jean Robert Bourgeios, os únicos do Império brasileiro. Esse último argumento ressaltava a relevância que é dada por Cascudo à produção intelectual, mesmo de objetos cotidianos de estudo, na rotina dos grupos letrados, produção que poderia alcançar através da oralidade os grupos iletrados.

Apesar da forte influência de modos e da literatura francesa, Cascudo afirma a partir da análise das fontes que o banquete enquanto criação francesa nunca ocorreu no Império brasileiro. Teria havido uma única exceção: o último banquete da monarquia que ocorreu na Ilha Fiscal no Rio de Janeiro, em nove de novembro de 1889. Sobre esse banquete Cascudo (2004a:358) lembrou que teriam sido consumidos 18 pavões, denotando fidelidade às fórmulas europeias, uma vez que o consumo de pavão era uma marca dos banquetes europeus desde a Idade Média.

---

<sup>9</sup> Animal onívoro da família dos mustelídeos, de aspecto semelhante à fuinha que habita as florestas tropicais da América Central e do Sul, também conhecido como papa-mel.

<sup>10</sup> Animal mamífero, carnívoro da família dos mustelídeos, encontrado em regiões da Amazônia e do Brasil Central.

<sup>11</sup> Ave psitacíforme, psitacídea comum em todas as regiões do Brasil.

<sup>12</sup> Ave cuculíforme cuculídea comum em todas as regiões do Brasil.



Diferentemente dos banquetes franceses, espaço privilegiado da esfera pública, as refeições do Império brasileiro eram quase que privadas. Tal característica corresponde a uma tendência da cultura burguesa do século XIX: o estreitamento da esfera pública e o alargamento da esfera privada. Segundo Strong (2004:244), a refeição arquetípica desse período era o jantar festivo familiar, ponto central de aceitação social e da respeitabilidade numa era de mudanças. Neste período, o prazer à mesa vai sendo dissociado dos exaltados banquetes iluministas e aos poucos se agrega à descoberta da felicidade no interior do lar e na convivência familiar (STRONG, 2004:245).

Segundo Cascudo (2004a:737), o início da república no Brasil valorizou os jantares oficiais que não haviam sido tão constantes ao longo do Império. Neste sentido, ele observou a presença francesa nos *menus* e no serviço nesses jantares, nos quais identificou elementos de independência da influência francesa nas refeições oficiais no contexto da primeira república. Ele cita como exemplo o polêmico jantar oferecido pelo presidente Epitácio Pessoa em 1920, que contava com a presença de comida brasileira no *menu* oficial, composto por salada de legumes, peixe de forno com molho de camarão, pastelão de galinha, costelas de porco com purê de batatas, carneiro assado, peru com farofa e fiambre, pudins, doces paraibanos, compotas, frutas, queijos, além de vinhos franceses, água mineral, café e licores (CASCUDO, 2004a:737). Observamos que a apresentação dos pratos no cardápio em língua portuguesa e a eleição de alimentos brasileiros, como a farofa e os doces paraibanos, indicam uma tentativa de expressão nacional no contexto da incipiente república brasileira. Se o cardápio cede espaço à cultura local, o serviço segue à risca o modelo francês.

Os costumes alimentares franceses, de acordo com a história alimentar *cascudiana*, se difundiram entre a elite carioca no contexto da *Belle Époque* (final do século XIX e início do século XX) através da abertura de hotéis e restaurantes franceses no Rio de Janeiro. O padrão da modernidade ocidental de refeição atingia no Brasil deste período a burguesia em ascensão (CASCUDO, 2004a:734). Assim, apesar do alto preço, predominavam *champagnes* e vinhos franceses nos eventos da elite brasileira. Cascudo (2004a:735) associa a relevância da aura da cultura francesa no

Brasil no início do século XX a uma ideia difundida no Ceará de que falar francês equivale a ser rico. Entendemos que a comercialização desses artigos de luxo seria uma resposta à percepção de que a conduta da aristocracia era invariavelmente copiada pelas outras classes, o que possibilitou a exploração desse mercado em ascensão no contexto brasileiro (LIMA, 1995:165).

Apesar de ter se moldado segundo as refeições das cortes, a promoção da cultura burguesa transformou as condições da alimentação. O indivíduo se sobrepôs ao social e as condições de alimentação e saúde do mesmo foram ressaltadas. No início do século XX, as preocupações de ordem eugênica, salutar e higiênica passaram a preponderar nos discursos sobre a alimentação. No Brasil, a política do Estado Novo foi o principal porta-voz desse discurso, uma vez que consolidou bases para a implantação de uma sociedade capitalista-industrial no Brasil (VASCONCELLOS, 2002:128). Nesse contexto, a preocupação do Estado estava em alimentar o corpo dos trabalhadores que produziam o capital para o país.

Em resposta a essa tendência, Cascudo escreve na introdução de *História da Alimentação no Brasil*: “os gastrônomos ensinam a ciência do “saber comer” que não é a mesma coisa para os nutricionistas” (CASCUDO, 2004a:36). Essa citação mostra o embate de Cascudo com os valores acrescidos aos hábitos alimentares na sociedade urbano-industrial que transformaram de forma decisiva o discurso alimentar. Se até então o discurso alimentar que estava centrado no *banquete*, seja no contexto da Antiguidade Clássica, seja no período iluminista, tinha como principal foco a relação entre pessoas, na sociedade urbano-industrial passou a ter como foco principal o corpo dos indivíduos. Em sua história alimentar, Cascudo retoma as considerações dos gastrônomos, para pensar a alimentação além do corpo fisiológico, contemplando memória, gosto e identidade.

## 2.2 O ENTUSIASMO SALUTAR ENTRE OS NOVOS E OS VELHOS ALIMENTOS

Cascudo é um pensador em busca das origens e, neste espaço-tempo de todas as sociedades humanas, ele identifica a relação primordial com a terra como meio de sobrevivência. Por isso, a ideia de “pão da terra” – entendido como alimento principal e indispensável fruto da geografia local de cada agrupamento social – é bastante relevante no pensamento alimentar *cascudiano*. No Brasil, por exemplo, a mandioca é classificada por Cascudo (2004a:90) como o pão da terra, alimento regular e indispensável para nativos e colonizadores no contexto do Brasil Colônia. Constatamos, desta forma, que em Cascudo a cultura alimentar está intrinsecamente associada às possibilidades de cultivo de determinado espaço geográfico. Na sociedade urbano-industrial essa relação da sociedade com a terra não permanece tão clara e definida, fator resultante tanto do aumento da produção de alimentos agrícolas e processados, quanto da crescente circulação dos mesmos por diferentes espaços geográficos. Assim, concomitantemente ao desenvolvimento da ciência médica, foi acrescido um novo conceito de fome, que seria o da escassez de nutrientes. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo esboça críticas aos estudos de nutricionistas contemporâneos a ele que parecem não salientar o significado cultural dos “pães da terra”:

Com quase cinco séculos de alimentação insuficiente, incompleta e desequilibrada, entre 2500 e 2700 calorias diárias, com *deficit* de 300 na normalidade do cômputo, o povo construiu tudo quando possuímos no desbravamento e conquista da terra sem fim, plantando e conservando as culturas responsáveis pela manutenção e elevação da vida coletiva nacional. Os processos de melhoria para esse cardápio popular, novas fontes de nutrição ou reforço multiplicador de substâncias nas espécies utilizadas, darão novos padrões superiores de alegria, trabalho, capacidade de resistência, simpatia pelas tarefas de produção? (CASCUDO, 2004a:352)

A crítica de Cascudo nessa temática aparece diluída em diferentes momentos de sua história alimentar brasileira e em citações de outras obras de sua autoria. No trecho citado acima, ele sobrepõe o estado de ânimo despertado pela comida familiar e tradicional às preocupações da esfera salutar. O argumento centrado na “capacidade de resistência” e na “simpatia pelas tarefas de produção” aparece alinhado às práticas

dos estados modernos que almejavam formar classes trabalhadoras saudáveis e consequentemente mais produtivas.

Desde o século XVIII europeu, questões referentes à saúde pública foram sendo inseridas nas ações governamentais. Somente no período pós-Primeira Guerra Mundial, contudo, é que os valores referentes à saúde foram consolidados dentro das políticas públicas dos governos europeus (HELSTOSKY, 2001:1579). No Brasil, o governo republicano demonstrou preocupações sanitárias a partir da década de 1920. Enquanto política pública, esse ideal ganhou força no período do Estado Novo de Getúlio Vargas (VASCONCELOS, 2002:128). Os efeitos da propaganda dessas políticas tiveram ampla repercussão. Como exemplo, observamos que a noção de higiene no preparo dos alimentos ainda é tida, no contexto atual, como um significativo meio de prevenção de doenças (FISCHLER, 2001:237).

Para Carol Helstosky (2001:1577), não é coincidência que a ascensão política alimentar moderna na Europa se desenvolveu paralelamente à ciência nutricional. A modernização da sociedade, motivada pelo crescimento urbano-industrial, instigou a busca de critérios científicos para lidar com problemas de ordem social. Desta forma, na Inglaterra do final do século XIX, o estado agiu no sentido de facilitar o acesso aos alimentos pelos trabalhadores. A preocupação também se voltou para a nutrição da futura classe trabalhadora. A cultura burguesa ascendente no século XIX, desta forma, racionalizou o discurso alimentar em favor da saúde e da vitalidade da classe operária (HELSTOSKY, 2001:1580).

A nutrição enquanto ciência foi impulsionada, contudo, somente no final do século XIX, a partir das pesquisas realizadas pelo cientista alemão Justus Von Liebig. Este estudioso da alimentação determinou o modo mais eficiente para as pessoas obterem proteínas, carboidratos e minerais (PILCHER, 2001:1490), e, por isso, ficou conhecido como o pai da ciência nutricional moderna (POLLAN, 2008:20-21).

O impacto da ciência nutricional foi tal que, no início do século XX, observamos uma vitória dos nutrientes sobre os alimentos nos países industrializados do Ocidente, como Inglaterra e Estados Unidos. A descoberta das vitaminas pelos pesquisadores da Universidade de Cambridge Gowland Hopkins e Casimiro Funk (CAMBA, 2010:27) foi o ápice deste processo. Nesse contexto, a base da nutrição identificada anteriormente

por Justus Von Liebig, constituída por carboidratos, proteínas e minerais, passou a abarcar o então misterioso universo das vitaminas.

Ao observar o impacto do discurso científico na alimentação, Cascudo refuta o encantamento pelas propriedades nutritivas das vitaminas, lembrando o princípio da incorporação do alimento enquanto matéria necessária para o funcionamento do organismo humano, conforme apresenta na citação a seguir retirada do capítulo “Cardápio Indígena” de *História da Alimentação no Brasil*:

Essa é uma mentalidade em que o nosso povo vive, age, move-se, raciocina. Um copo de vitaminas nunca valerá um prato de feijão. Comida que não enche, não bucha, não tem densidade para a mastigação, jamais seria, para o indígena, um alimento. E para o nosso povo também. É indispensável a massa, pesada, determinando a satisfação gástrica, dando lentidão ao movimento, vagar às palavras, sono aos olhos. Conservam todos a vaga ideia da necessidade peristáltica. Comer que faça excremento. Tal é a lei” (CASCUDO, 2004a:155)

“Um copo de vitaminas nunca valerá um prato de feijão”, nesse ponto Cascudo argumenta contrariamente à linha do discurso nutricionista que exalta as vitaminas, considerando aspectos além da assimilação de nutrientes pelo corpo, como a fisiologia e a psicologia humana. É possível que sua passagem pela Faculdade de Medicina o tenha aproximado dessa argumentação, da qual faz uso em defesa da cultura popular.

A leitura da obra *La Casa de Lúculo* (1929), de Julio Camba, apresentou uma significativa contribuição no pensamento alimentar de Cascudo, sobretudo no que se refere às questões da ciência alimentar. Esse jornalista e escritor espanhol mereceu uma epígrafe na história da alimentação *cascudiana*: “Preveo que en el transcurso de muy pocas geraciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciência de nutrirse” [Prevejo que no transcurso de muito poucas gerações a arte de comer será inteiramente substituída pela ciência do nutrir-se].

Cascudo possuía uma edição de 1945 dessa obra em sua biblioteca particular. Ele tinha o hábito de marcar na primeira página de seus livros o ano do nascimento e da morte do autor. Nesse livro, consta na primeira página: Villanueva de Arosa - Galpao, 1882 - Madrid, 23 de fevereiro de 1962. Camba nasceu numa família da classe operária espanhola e com treze anos foi sozinho viver na Argentina. Lá se integrou aos anarquistas e, devido às suas atividades políticas com este grupo, foi expulso do país.

De volta à Espanha passou a defender em seus escritos o governo republicano. Em 1908, passou a trabalhar como correspondente em *La Correspondencia de España*, atividade que lhe permitiu transitar por Istambul, Paris, Londres, Berlim e Nova York. Em 1949, fixa residência em Madrid, onde viveu até sua morte, em 1962.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo o apresenta como o “Brillat-Savarin espanhol” (CASCUDO, 2004a:318). Em *Prelúdio da Cachaça*, Cascudo (1986a:782) até mesmo pondera uma superioridade da obra de Camba perante o clássico *Fisiologia do Gosto*. Consideramos essa comparação, contudo, exagero de Cascudo. A obra de Camba, datada do início do século XX, diferentemente da obra de Brillat-Savarin, escrita no século XIX, apresenta questões pertinentes às discussões alimentares da modernidade, como aspectos identitários de cozinhas nacionais diante de uma ameaça homogeneizante proveniente do discurso nutricional, conforme indica a citação eleita como uma das epígrafes da obra de Cascudo<sup>13</sup>. Camba, por sua vez, dialoga com o clássico Brillat-Savarin, sobretudo ao tratar do paladar, ocasião em que ressalta a importância do olfato. A comparação feita por Cascudo entre Brillat-Savarin e Julio Camba é, nesse sentido, anacrônica.

A atribuição de valores, feita por Cascudo, ao prato de feijão e ao copo de vitaminas contempla um grupo social específico, no caso, os indígenas – e, por extensão, o “nosso povo” –, cuja cultura alimentar não teria sido influenciada pelos discursos nutricionistas. Cascudo parece estar de acordo com Julio Camba (2010:22) em que a gastronomia, enquanto expressão discursiva da cultura alimentar, seja uma arte das classes médias própria do século XX. Estes grupos sociais intermédios, que permanecem oscilantes entre a opulência e a privação alimentar, de acordo com a situação econômica do contexto, assim como estiveram na fronteira entre as novas propostas da ciência nutricional e as tradições nacionais alimentares, sentiram os efeitos da modernização de forma mais significativa. O acesso aos meios de comunicação, como é o caso de Julio Camba, possibilitou uma maior expressão discursiva das classes médias acerca de suas experiências no tema.

---

<sup>13</sup> Preveo que en el transcurso de muy pocas geraciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciência de nutrirse [Prevejo que no transcurso de muito poucas gerações a arte de comer será inteiramente substituída pela ciência do nutrir-se]. (apud CASCUDO, 2006a: epígrafe).

### 2.2.1 Perspectiva Futurista

Nos primeiros anos do século XX, os discursos sobre a alimentação se dividiam basicamente entre o temor da perda das tradições e o entusiasmo em relação à ideia de uma revolução alimentar. Um exemplo bastante categórico é o *Manifesto da Cozinha Futurista*, de autoria de Filippo Tommaso Marinetti, publicado em 1930, na Itália, no qual se propunha uma revolução alimentar nacional. Esse manifesto não é lembrado em *História da Alimentação no Brasil*. Sabemos, contudo, a partir da leitura das correspondências com Mário de Andrade, que Cascudo teve contato com a produção do movimento futurista italiano. Na ocasião da vinda de Marinetti ao Rio de Janeiro e São Paulo, em 1926, Mário de Andrade escreveu a Cascudo que, apesar de não se interessar pela obra dele, esperava conhecer um “sujeito mais vivo e interessante” (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:108). Em resposta, Cascudo apresentou concordância: “este senhor está parado em 1909” (CASCUDO, *apud* MORAES, 2010:111).

O primeiro manifesto do Movimento Futurista Italiano de 1909 apresentava entusiasmo com as máquinas, a velocidade, a eletricidade, as quais faziam referência à modernidade do contexto. De uma forma geral, os futuristas entendiam a continuidade de um elogio ao passado como um desperdício de poder (LOWENTHAL, 2002:380). Em 1924, o futurismo italiano aderiu ao fascismo e dentro dessa linha publicou, em 1930, o *Manifesto da Cozinha Futurista*, escrito por Marinetti. Apesar de o futurismo se pronunciar na temática alimentar apenas vinte anos depois do primeiro manifesto lançado pelo movimento, os banquetes futuristas organizados desde 1910 contavam com uma ementa revolucionária. No manifesto da cozinha os futuristas propuseram uma revolução alimentar visando uma dieta que atendesse tanto às necessidades laborais, quanto às necessidades hedonistas do corpo humano. Comer para ser mais eficiente no trabalho, estimulando o maior número de sentidos do corpo (MARINETTI, 2009:111), fazer a arte gastronômica acessível ao corpo trabalhador.

A obra de Brillat-Savarin é lembrada no manifesto, indicando um diálogo dos futuristas com um clássico do pensamento gastronômico (MARINETTI, 2009:141). Os

futuristas fazem uso do conhecimento histórico como argumento-base da necessidade da revolução, através da qual valores como a experimentação, a inteligência e a fantasia se sobreporiam aos valores econômicos e tradicionais, de forma a fortificar e dinamizar a alimentação nacional (MARINETTI, 2009:111). Desta forma, ousadamente propõem a abolição do macarrão na Itália:

A cozinha futurista será libertada da velha obsessão por volume e peso e terá, como um de seus princípios, a abolição do macarrão. O macarrão, apesar de agradar ao paladar, é uma comida passadista porque estufa, embrutece, ilude sobre sua capacidade nutritiva, torna-nos céticos, lentos, pessimistas (MARINETTI, 2009:123).

Após a difusão do manifesto, muitos italianos saíram em defesa do macarrão, uma das tradições alimentares mais acessíveis e difundidas no país. Por fim, prevaleceu o valor da tradição. Para o filósofo Michel Onfray (1990:118), os futuristas se equivocaram na proposta, não seria possível revolucionar a alimentação, uma vez que tudo já foi preparado e ingerido. A dietética revelaria um eterno retorno. Cascudo segue essa linha de pensamento: “mas sabemos da raridade e quase impossibilidade de um alimento *novo*. Há normalmente um retorno ao que se comeu e fora esquecido pela presença de comidas mais atraentes ou prestigiosas pela propaganda” (CASCUDO, 2004a:64). No contexto em que Cascudo escreveu *História da Alimentação no Brasil*, observava uma ameaça às tradições alimentares mais forte do que elucidações discursivas revolucionárias: as campanhas publicitárias de alimentos industrializados. Talvez este seja um dos motivos pelos quais Cascudo não mencionou Marinetti em sua história alimentar. Cascudo focou sua crítica na publicidade empresarial.

Como fruto da ciência e não mais da terra, difundiu-se a ideia de “novidade alimentar” com base tecnológica. As campanhas publicitárias, cuja veiculação foi intensificada no mundo ocidental na segunda metade do século XX, apresentavam os “novos alimentos” das indústrias, como gelatina e biscoitos, em associação a um apelo pela modernidade. Assim, se até então os principais fatores de determinação das preferências alimentares provinham da associação entre fatores genéticos, experiências individuais e transmissão social, a partir da metade do século XX passou-



se a contar também com o poder das propagandas, que surtiram efeitos no consumo mais eficazes do que foi o discurso nutricionista.

### 2.2.2 O modelo alimentar norte-americano: do encantamento à crítica

Tanto em matéria da ciência nutricional, quanto em propaganda comercial, a crítica de Cascudo centraliza na difusão da cultura alimentar norte-americana. Segundo ele, desde a segunda metade do século XIX, as relações entre Brasil e Estados Unidos tornaram-se mais vivas, o que fomentou a *moda americana*, sobretudo entre as classes médias brasileiras (CASCUDO, 2004:677). Com o impulso desenvolvimentista no contexto de 1950, as *modas americanas* se agregaram à promoção da modernidade. Os valores associados à modernidade serviram principalmente para marcar a distinção entre o universo rural, lugar da cultura tradicional, e o universo urbano, lugar da cultura moderna (OLIVEIRA, 2010:69). Lembramos que em Natal, o lugar de onde fala Cascudo, havia uma forte presença dos valores da cultura americana devido à construção da base aérea pelo governo norte-americano durante a Segunda Guerra Mundial, como citamos no primeiro capítulo. Na introdução de sua história alimentar, Cascudo dá indicações mais precisas dessa crítica:

Comer de pé, elegendo os pratos pela pressão de uma mola, é modalidade de pasto, indispensável, justo, mas não humano, não natural, não social. Anúncio de refeições em latas, pastilhas, comprimidos, cápsulas, água sintética, pílulas contendo essência de café e chá (2004a:37)

Em sua história alimentar, Cascudo destaca o sanduíche e o cachorro-quente como costumes alimentares norte-americanos que se infiltraram na alimentação regular dos brasileiros a partir da Segunda Guerra Mundial. Ao se referir ao cachorro-quente, o nomeia “famigerado” (CASCUDO, 2004a:697), elemento que denota a negatividade de Cascudo em relação a esse alimento. Mais do que uma crítica ao alimento em si, “famigerado” seria o ritmo que refeições compostas por cachorro-quente impõem, o

ritmo acelerado de quem come com pressa. Para Cascudo (2004a:349), é melhor não comer do que comer apressado.

Entendemos a crítica que Cascudo (1986b:222) direciona à alimentação norte-americana, acusando-a de não ter raízes culturais, como uma visão generalizada que faz referência ao contexto específico da expansão da indústria alimentícia americana de meados do século XX. Gilberto Freyre (1969:14-15), no tempo em que fez o mestrado nos Estados Unidos (década de 1920), reconheceu uma “boa cozinha” na região sul dos Estados Unidos, na qual inclusive identificou aspectos comuns com a culinária do nordeste brasileiro, destacando que ambos os espaços foram área de cultivo latifundiário. Cascudo com certeza leu essa obra de Freyre, mas não teceu comentário a respeito da opinião de Freyre em sua história alimentar. A partir do comentário de Freyre, entendemos que a sociedade norte-americana não esteve alheia ao contato com a terra, base da cultura alimentar segundo o olhar *cascudiano*, e nem à influência da alta cozinha francesa, que se fez bastante presente nas refeições das classes médias e altas ao longo do século XIX (LEVENSTEIN, 1998:828). Consideramos, contudo, que dois fatores facilitaram a expansão da indústria alimentícia no país de forma tão marcante a ponto de camuflar suas raízes culturais alimentares: a moral protestante e o modo de vida capitalista.

Levenstein, ao pensar sobre a cultura alimentar contemporânea dos Estados Unidos, nos recorda que: “se a aversão pela corpulência é um fenômeno bastante recente, a imagem de uma América na qual reina a abundância alimentar não o é” (1998:825). A prosperidade do “novo mundo” fundado por puritanos estava fundamentada, desde o século XVIII, na abundância alimentar. A relação dos norte-americanos com essa abundância alimentar esteve bastante regrada, até o início do século XX, pela moral religiosa que ressaltava os valores funcionais da alimentação. O prazer proveniente da comida estava associado a uma transgressão da moral religiosa, assim, o valor dietético da alimentação se sobrepunha. Este fator cedeu espaço para o desenvolvimento de estudos dietéticos no final do século XIX. Um dos movimentos mais bem-sucedidos desse período foi coordenado por John Harvey Kellog, em 1900. Tendo por base preceitos adventistas, Kellog propunha uma doutrina alimentar contrária à absorção de alimentos suscetíveis a excitar o sistema nervoso – mais particularmente a

carne, as especiarias e o álcool (LEVESTEIN, 1998:830). Ele, que foi co-inventor do *corn-flakes*, conseguiu transformar o *sanatorium* vegetariano que dirigia no Michigan numa estação de cura da moda.

O foco na funcionalidade dos alimentos ganhou mais fôlego a partir da descoberta das vitaminas, o que abriu espaço para a expansão da indústria alimentar. No início do século XX, poderosas cooperativas e empresas de laticínios modificaram a imagem do leite através de propagandas: de alimento destinado às crianças passou a ser o “alimento perfeito” para pessoas de qualquer idade. A partir da metade do século XX, quando já se sentia no rendimento dos operários as consequências do consumo das vitaminas, a comodidade passou a ser mais focada do que a saúde. Eletrodomésticos e supermercados estavam no centro da difusão do capitalismo americano em todo o mundo (LEVESTEIN, 1998:836).

No Brasil, sentiu-se a repercussão tanto dos discursos sobre alimentação norteamericanos, quanto de sua campanha na difusão do modo de vida americano. Na segunda metade do século XX, a associação da indústria alimentícia com a indústria dos eletrodomésticos impulsionou a revolução na cozinha brasileira. De espaço sujo e excluído da casa, característica do período colonial, a cozinha passou a constituir o espaço da higiene e da modernidade. As propagandas focavam as mulheres modernas, que estavam no mercado de trabalho e não tinham tido a oportunidade de aprender as tradições culinárias familiares. Ou seja, faziam um claro apelo que convidava todas as mulheres a participar da modernidade.

De acordo com a pesquisa de Débora Oliveira (2010:153-154), a divulgação da produção da Nestlé, indústria alimentícia, e da Walita, indústria de eletrodomésticos, promovia as receitas de alimentos modernos. No caso da Nestlé, a divulgação se dava pelos rótulos, anúncios de revistas, folhetos e folders, enquanto a divulgação do uso dos eletrodomésticos se deu, sobretudo, na escolinha Walita, uma vez que se fazia necessário ensinar às mulheres a manusear o equipamento. Assim, no Brasil da década de 1950, uma das formas de se mostrar consoante à modernidade era consumir o pão industrializado da *Pullman* torrado na torradeira (MELLO; NOVAIS, 1998:562), ou fazer para a sobremesa do almoço de família um pudim de leite condensado no liquidificador (OLIVEIRA, 2010:69). O sucesso da publicidade traduziu-

se na inserção de alimentos como pudim de leite condensado, o bolo de cenoura com cobertura de chocolate em pó e as tortas de liquidificador no rol das preferências culinárias nacionais.

Um exemplo bastante impactante, resultado das propagandas no Brasil, foi a substituição do leite materno pelo leite em pó na década de 1960. Segundo a pesquisa de Suely Amorin (2005), as campanhas publicitárias dos leites industrializados convidavam o público feminino a congregar um movimento em favor da modernidade, da qual não poderiam ficar alheias. Nesse contexto, o uso de alimentos industrializados prevaleceu em detrimento da prática do aleitamento materno (AMORIN, 2005:69).

Escrevendo justamente no contexto dessa promoção da modernidade, Cascudo se opõe ao encanto pela modernidade na sua relação com a promoção dos hábitos alimentares norte-americanos. Ele associa de forma taxativa a tecnologia alimentar e a preocupação com o balanço nutritivo com uma ditadura alimentar insípida. Identificamos um diálogo de Cascudo com o médico dietologista Antônio da Silva Melo, que desde 1918 foi professor na Faculdade Nacional de Medicina no Rio de Janeiro, onde Cascudo estudou entre 1920 e 1922. Silva Melo viveu entre 1886 e 1973, fez parte da faculdade de medicina em Berlim, e em seus escritos sobre nutrição e alimentação se manifesta fervorosamente contra o encantamento dos brasileiros pelos hábitos alimentares norte-americanos. Observamos o tom da sua crítica na citação a seguir:

O homem de hoje é por vezes um ser inapetente, indiferente à comida, de fraco paladar. Tem, não raro, prazer e até orgulho em afirmar que não vive para comer, que a refeição lhe é um sacrifício, que gostaria de ser nutrido por meio de pílulas e injeções. Alguns acreditam mesmo que essa deverá ser a direção do progresso, que o homem terminará por alimentar-se de conservas, de conteúdo de latas e bisnagas, tudo temperado com molhos contidos em vidros e garrafas. A lei seca na América, a maneira do americano fazer suas refeições, a qualidade de sua cozinha, tudo isso nos mostra a que ponto já chegamos e os riscos a que estamos expostos (MELLO, 1956:121)

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo cita três obras de Silva Melo: *Alimentação, Instinto e Cultura* (1943), *Alimentação Humana e Realidade Brasileira* (1950) e *Alimentação no Brasil* (1961). Além da crítica ao modo de vida norte-americano, Cascudo concorda com Silva Melo na defesa da alimentação sertaneja. Uma vez que esse médico considerava que o pior modelo alimentar seria justamente o

proveniente do capitalismo norte-americano, em que predomina a rapidez e a praticidade, ele acreditava que não seria no sertão que viveriam os desnutridos brasileiros (FRIEIRO, 1966:29).

### 2.2.3 A consolidação do campo nutricional no Brasil

No Brasil da década de 1930, a nutrição passou a incorporar o projeto de modernização da economia brasileira. A pesquisa de Josué de Castro realizada no início desta década sobre a alimentação das famílias de operários no Recife havia dado indicativos de que a baixa produtividade brasileira estava relacionada com a má alimentação (BIZZO, 2009:406). O Estado Novo brasileiro, visando a implantação de uma base urbano-industrial no país, passou a investir na melhoria da alimentação popular (VASCONCELOS, 2002:128).

Apesar da inserção desta temática na esfera estatal ter se dado somente neste contexto, alguns estudos já vinham sendo desenvolvidos desde a segunda metade do século XIX nas duas principais faculdades de Medicina do país, localizadas na Bahia e no Rio de Janeiro. Entre eles, destacamos, por exemplo, o realizado por Nina Rodrigues sobre o consumo de mandioca, que foi dividido em cinco partes e publicado no jornal maranhense *A Pacotilha*, em 1888. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo cita três pesquisas sobre a alimentação no Rio de Janeiro deste período: a do doutor Antônio José de Sousa, que tem por título “Do regime das classes pobres e dos escravos na cidade do Rio de Janeiro em seus alimentos e bebidas”, de 1851; a do doutor Francisco F. Padilha, “Alimentação das classes pobres do Rio de Janeiro”, de 1852; e a do doutor José M. R. Regadas, “Ciências Médicas. Do regime das classes abastadas do Rio de Janeiro em seus alimentos e bebidas”, também de 1852. Ao citá-las, Cascudo não as analisa, apenas faz uso de informações presentes nas mesmas sobre o consumo de café depois das refeições:

Já em 1851 o dr. Antônio José de Sousa informava: “As classes pobres e os escravos fazem uso imoderado da infusão do café”. O dr. José M. R. Regadas,

investigando a alimentação das classes populares abastadas do Rio de Janeiro nos últimos quarenta anos, 1812-1852, registrara: “Café simples ou com leite, rarissimamente chá” em 1812, e quarenta anos depois: “Terminando o seu jantar, têm por hábito as nossas classes abastadas, ou antes a generalidade dos habitantes do Rio de Janeiro, tomarem café (CASCUDO, 2004a:368).

Constatamos que a geração dos cientistas da nutrição do início do século XX ultrapassou as propostas sanitaristas do século XIX ao tecer intersecções com a racionalidade nacionalista e com o desenvolvimentismo, construindo um discurso em favor de uma transformação econômico-social a partir de estudos biológico-sociais (BIZZO, 2009:405). Na década de 1930, havia duas principais correntes do campo nutricional: de um lado a que seguia uma perspectiva biológica, na qual se encontrava Silva Melo, de outro, a que pensava numa perspectiva social, focando suas pesquisas na produção, distribuição e consumo dos alimentos, na qual estava Josué de Castro.

Em *História da Alimentação no Brasil* Cascudo critica os nutricionistas que ignoravam as tradições alimentares em suas propostas de otimização da dieta popular. Sem mencionar nomes de quem discorda, Cascudo cita os autores com quem está de acordo: “Silva Melo, que prestigia o que comemos, Josué de Castro, deduzindo que devemos comer mais” (2004:349).

Pela perspectiva inovadora de trabalho, as pesquisas de Josué de Castro sobre a fome ficaram conhecidas internacionalmente e sua atuação contribuiu significativamente para a institucionalização do campo nutricional no Brasil. Para Vasconcelos (2002:129), o estágio realizado por Castro com o médico Pedro Escudero, professor da Universidade de Buenos Aires e precursor dos estudos nutricionais na América Latina, no início da década de 1930, influenciou o direcionamento de sua pesquisa. Na Argentina desse período, os estudos nutricionais já estavam bem mais avançados do que no Brasil, devido à atuação de Escudero que, em 1926, fundou o Instituto Nacional de Nutrição. Esse médico argentino fez uma forte campanha em toda a América Latina, oferecendo bolsas de estudo para médicos de cada país desse continente realizarem o Curso de Dietética do referido Instituto (VASCONCELOS, 2002:128).

O primeiro inquérito dietético-nutricional do Brasil, datado de 1932, foi a pesquisa já mencionada de Josué de Castro sobre as condições de vida de quinhentas famílias

moradoras de três bairros operários de Recife, com base no orçamento e no padrão de consumo alimentar. Os resultados obtidos tiveram ampla divulgação nacional, desencadeando a realização de estudos similares. Desses últimos decorreram ações estatais, fundamentou-se a regulamentação do salário mínimo e a formulação da chamada ração essencial mínima, estabelecida no decreto-lei n. 399, de 30 de abril de 1938 (VASCONCELOS, 2002:128-129).

Pela preocupação com a esfera social, as pesquisas da fome de Castro encontram um ponto comum com a pesquisa da comida de Cascudo, conforme já citamos no primeiro capítulo. Ao saber, por exemplo, em 1937, que pesquisadores da Sociedade Brasileira de Etnografia estavam produzindo uma pesquisa sobre as proibições alimentares brasileiras, escreveu-lhes solicitando informações sobre o tema. Em correspondência de fevereiro de 1938, Josué de Castro mencionou estar elaborando um trabalho sobre o mesmo assunto (SHIMABUKURO *et al*, 2013:33).

Avançando para o contexto do desenvolvimentismo brasileiro da segunda metade do século XX, observamos novos desafios para a ciência nutricional relacionados com a expansão da indústria alimentar e as propagandas publicitárias. Numa perspectiva contemporânea, entendemos que a expansão da indústria alimentar gerou o paradoxo da abundância, em que apesar de haver um acesso facilitado aos alimentos observa-se um empobrecimento da alimentação enquanto prática cultural (FISCHLER, 2003).

No olhar de Cascudo, os efeitos da industrialização fizeram com que lentamente se operasse a decadência do “saber-comer” e a substituição pelo “comer muito” (2004a: 388). A constatação de Cascudo se relaciona com a análise contemporânea do psicólogo norte-americano Paul Rozin (2001:1483), já citada, que em suas pesquisas destaca que as campanhas publicitárias alimentares sobressaltaram o prazer que os alimentos proporcionariam, mais do que a fome que saciariam. É dentro desta linha que as campanhas publicitárias atuam na transformação dos hábitos alimentares. Para Cascudo, contudo, há um limite para o efeito da propaganda e para o encanto com o moderno:

A base de Parnamirim, a famosa *Parnamirim Field*, recebia aviões carregados de galinhas, cruas, temperadas, convenientemente desidratadas, em saquinhos

impermeáveis. Nunca os trabalhadores se afizeram às galinhas, generosamente distribuídas. Levavam para casa. Para mostrar. Continuavam brigando pelo feijão, farinha e jabá, *comida de homem*. O mesmo ocorreu em Recife. Em Belém do Pará. (2004:817)

No gosto alimentar popular – que, segundo Cascudo (2004a:21-22), está inserido num complexo cultural inflexível devido ao papel da herança psicológica e da ligação do grupo social com a terra – estaria o ponto de resistência às propagandas comerciais. Mais uma vez, a constatação de Cascudo parece ir ao encontro da de Silva Melo, para quem “o nosso apetite é sempre o mais garantido para os alimentos tradicionais, para aqueles com que nos habituamos em pequenos. E a tendência se conserva inalterável, mais firme que a própria língua materna” (MELO, 1956:117). Assim, se encantamento pelo moderno estava presente no mundo urbano, enquanto o valor das tradições se mantinha presente no mundo rural, Cascudo atém seu olhar principalmente no sertão. No decorrer da escrita de sua história alimentar, ele percebia discrepâncias no alcance da propaganda, que atingia principalmente as classes médias urbanas (CASCUDO, 2004a:23). As populações rurais, que estariam às margens, mas não excluídas desse processo, vinham sofrendo aos poucos transformações nos hábitos alimentares tradicionais. Se no imaginário popular havia um encantamento pela modernidade alimentar, por outro lado, havia o estigma da fome e da subnutrição no sertão.

Ressaltamos que em *Geografia da Fome* Castro chama atenção para o isolamento do sertão nordestino de forma menos otimista que Cascudo: “No sertão do Nordeste o forçado isolamento dessa gente, a falta de contatos mais seguidos com o resto do mundo prolongou essas sobrevivências do medievalismo português até quase os nossos dias” (CASTRO, 1984:257). Para Castro, o sertão foi o lugar da sobrevivência de um misticismo, aos moldes do medieval europeu, e da violência do cangaceiro. Beatos fanáticos e cangaceiros seriam, assim, para Castro, indivíduos que fazem uso desproporcionado da força, seja ela mental ou física, como forma de luta contra a calamidade das condições naturais do clima semiárido do sertão. O combate à fome na região combateria essas feições negativas que tanto estigmatizavam o sertão no contexto em que Castro escreve.



### 2.3 A FEIÇÃO LÍRICA DO MOVIMENTO FOLCLÓRICO

O movimento folclórico rebentou no Romantismo do século XIX, como expressão das artes que responde sentimentalmente ao processo de urbanização, exaltando o lirismo da vida no campo (CABRAL, 2011:59). Esse século, que é marcado pela ascensão da esfera privada e do pensamento individual na Europa, exalta o espaço do lar como meio significativo de constituição da identidade individual. A saudade de sensações de tempos idos ou ameaçados pela modernização perpassa a produção dos pensadores desse período que acabam por explorar a alimentação tradicional como objeto de estudo. Nesse contexto, a nostalgia desponta como um sentimento que parte da subjetividade individual e se funde à identidade coletiva.

Entusiastas do folclore de diferentes países devem a invenção do termo *folk-lore* ao arqueólogo inglês William Thoms (BRAGA, 1985:49; CASCUDO, 1967:9). Em 1846, Thoms publicou um artigo na revista *The Athenaeum* com o título *Folk-Lore*, no qual apresentava os conhecimentos populares enquanto sabedoria do povo. Em 1878, por exemplo, o termo nomeou uma associação inglesa que tinha por objetivo a conservação e a publicação de tradições populares, provérbios locais, ditos, superstições e antigos costumes. Ainda nesse período, pensadores de esquerda abraçavam o material coletado pelos folcloristas. Contudo, tanto o apreço pelo costume quanto o valor nacionalista acabaram por alinhar a produção folclórica às ideologias fascistas da primeira metade do século XX, do que decorreu a estigmatização do folclore por parte de pensadores de esquerda (THOMPSON, 2001:233).

Apesar do estigma de conhecimento que beira a irracionalidade que o folclore recebeu ao longo do delineamento acadêmico das múltiplas disciplinas das ciências humanas no século XX (CAVALCANTI; VILHENA, 1990:89), pesquisas não-folclóricas se desenvolveram a partir da perspectiva folclórica. Pensamos especificamente no trabalho apresentado pelo historiador Lucien Febvre no *Primeiro Congresso Internacional de Folclore*, realizado na França em 1938 (onde também esteve presente o grupo da Sociedade Brasileira de Folclore), sobre as repartições geográficas do fundo da cozinha na França. Como diretor da *Encyclopédie Française*, Febvre nomeou uma

comissão de estudiosos para a realização de quatro pesquisas que buscavam aliar etnografia e história, entre as quais destacamos o tema da alimentação popular tradicional. O tema se justificaria pela tendência à permanência tanto da feitura quanto da preferência gustativa dos alimentos, uma vez que o costume alimentar da preferência individual tenderia ao que lhe é familiar (FEBVRE, 1938:124). Febvre realizou uma análise das gorduras usadas pelos franceses em diferentes regiões do país. Observamos que o interesse pela alimentação tradicional estava acoplado, sobretudo, ao interesse pela cultura agrícola.

Os estudos folclóricos se desenvolveram diferentemente em cada país. No caso da França, entendemos que a obra do historiador Michelet serviu de prelúdio para esses estudos. Assim, ao participar do primeiro Congresso de Folclore, Febvre está dialogando com as leituras que fez da obra de Michelet, o qual considerava um mestre da história das sensibilidades e das mentalidades (BURGUIÈRE, 1990:40).

Escrevendo na metade do século XIX, Michelet não se alinha a nenhuma vertente do Romantismo literário, apesar de trabalhar com algumas das mais importantes premissas desse pensamento como a utopia, a ideia de unidade e de harmonia (MARTINS, 2012:166). Ele coloca o indivíduo como principal agente histórico e dá espaço para a sensibilidade humana na história, conforme lemos no prefácio da *História da Revolução Francesa* de Michelet, publicada em 1847:

Mergulho em mim mesmo. Interrogo-me sobre o meu ensino, sobre a minha história, e o seu todo-poderoso intérprete, o espírito da Revolução. Ele sabe, e os outros não souberam. Ele contém o segredo de todos os tempos anteriores. Só nele a França teve consciência de si mesma. Em todos os momentos de fraqueza em que parecemos cair, é aí que devemos procurar, é aí que nos devemos recompor. Aí se conserva sempre para nós o profundo mistério da vida, inextinguível centelha. A Revolução está em nós, nas nossas almas; fora delas, não tem nenhum monumento. Espírito vivo da França, onde captar-te, senão em mim? (MICHELET, 1990 [1874]: 29)

A historiadora Ana Paula Vosne Martins nos lembra que:

O projeto pedagógico de Michelet não podia ser produzido fechado num gabinete. Ele precisava ter contato com o povo e o fez viajando pela França, por suas diferentes regiões, almejando conhecer o povo vivo, suas práticas de trabalho, suas crenças, seus hábitos alimentares, seus falares, suas técnicas (MARTINS, 2012:170)

Essa proximidade da história de Michelet com os costumes populares, aos moldes da etnografia popular colhida pelos folcloristas, destacou a questão alimentar. Em sua obra, Michelet apresenta, por exemplo, os efeitos de uma moda alimentar, como o consumo do café, no comportamento das elites francesas do século XVIII (BURGUIÈRE, 1990:40). Assim, esse historiador é lembrado no prefácio da revista dos *Annales* de 1970, que é dedicada à história da alimentação, nos seguintes termos: “*les fondateurs de la revue avaient pour ainsi dire découvert ce doimane, entrevu par Michelet, mais comme abandonné aux ethnographes et aux géographes, voire aux statisticiens, qui ne pouvaient le traiter pour lui-même*” [os fundadores da revista tinham, por assim dizer, descoberto essa área, vislumbrada por Michelet, mas como que abandonada aos etnógrafos e aos geógrafos, até mesmo aos estatísticos, que eles mesmos não podiam tratar dela]. O trabalho de Michelet se desdobra ainda mais alcançando a Nova História, a ponto de ser considerado por Jacques Le Goff (1990:268) como o pai dessa escola historiográfica.

Os folcloristas buscavam no contato com o povo costumes de uma antiguidade remota, uma origem comum dos povos. Essa linha de pensamento era encabeçada pelo inglês Edward Burnett Tyler, autor de *Primitive Culture and Anthropology*, obra publicada em 1871 na qual se defende a ideia de que a mente humana e suas capacidades independem da inserção num contexto cultural específico. Neste sentido, para Tyler e seus seguidores, na comparação entre o levantamento etnográfico de costumes populares de diferentes grupos poderiam ser identificadas influências ou contatos entre eles. Sob o impulso das pesquisas do linguista alemão Max Muller, considerou-se a ideia de buscar um tronco linguístico comum a partir da etnografia oral folclórica.

Dos estudos das alteridades e semelhanças das culturas populares em busca de um passado original comum, os estudos folclóricos se alinharam com o pensamento nacionalista europeu do século XIX. O material folclórico coletado, por fazer referências concretas aos costumes populares, às raízes culturais dos povos, serviu de base para compor nações como “comunidades imaginadas”. Este conceito de Benedict Anderson

(2008:32) remete à ideia de que membros de uma mesma nação que jamais se conheceram ou se encontraram têm uma imagem viva da comunhão entre eles.

Observamos a análise que Hannah Arendt faz do período nacionalista no que se refere às esferas pública e privada. Segundo essa pensadora política, o alargamento da esfera privada no século XIX atingiu a esfera pública de tal forma que o sentimento nacionalista de então passou a entender a nação como o fac-símile de uma família sobre-humana (ARENDT, 2009:47-59). Assim, os costumes alimentares traduzidos no cotidiano da esfera privada alcançaram a esfera pública ao serem elevados à categoria de “cozinha nacional”. Para LAURIOX e BRUEGEL (2002:14), há uma complexa dialética entre a modernização e a emergência das nações europeias. Na Romênia, por exemplo, no primeiro livro de cozinha impresso em 1841, apesar de apresentar o desejo de ilustrar a cultura nacionalista, se observa uma forte presença da influência estrangeira, sobretudo da França e da Alemanha, principais referências de modernidade (NOKATER, 2002:139-140). Observamos a mesma característica no brasileiro *Cozinheiro Nacional*, publicado no mesmo século.

Da relação do folclórico com o nacionalismo, decorreu sua associação com a emergência de estados fascistas na Europa. Sobre esse ponto esclarece Thompson:

No início do século XX, as coleções de canções folclóricas, danças e costumes na Inglaterra eram uma causa abraçada por intelectuais de esquerda, mas, nos anos 30, essa simpatia se esvaeceu. O ascenso do fascismo suscitou uma identificação dos estudos folclóricos com uma ideologia profundamente reacionária ou racista. Mesmo em terreno histórico não tão delicado, o interesse no comportamento costumeiro tende a ser prerrogativa de historiadores com perfil conservador. Pois o costume, por sua natureza, é conservador (THOMPSON, 2001: 232-233).

A filiação de Cascudo ao Integralismo Brasileiro na década de 1930 marcou de forma bastante categórica a recepção de sua obra entre a intelectualidade brasileira.

No contexto pós-segunda-guerra, os estudos folclóricos foram incentivados pelos órgãos internacionais, que viam nesses estudos uma possibilidade de compreensão entre os povos, no sentido que se direcionavam à busca de uma raiz comum entre as diferentes culturas nacionais (CAVALCANTI; VILHENA, 1990:76). Seguindo esse raciocínio, o folclore foi amplamente difundido em vários países através da fundação de sociedades que reuniam intelectuais na construção de um acervo folclórico regional

e/ou nacional. Num artigo de 1977, Thompson reconheceu estar mais propenso a fazer uso de fontes folclóricas em seus estudos. Reconheceu ter tido preconceito com o material folclórico inglês ao escrever *A Formação da Classe operária*, obra que foi publicada na Inglaterra em 1963. Segundo ele (THOMPSON, 2001:229), o material descritivo dos folcloristas, que revelam usos e costumes populares, pode ser útil se estudado com cautela.

### 2.3.1 O folclore no Brasil

O início da difusão das sociedades folclóricas no Brasil tem como centro a figura de Mário de Andrade. Conforme citamos no primeiro capítulo, esse intelectual paulista fundou a Sociedade de Etnografia e Folclore – SEF em 1937, em que contou com a participação da antropóloga francesa, Dina Lévi-Strauss, que era casada com o antropólogo Claude Lévi-Strauss. Câmara Cascudo era sócio correspondente dessa sociedade (SHIMABUKURO *et al*, 2013:12). Conforme introduzimos no primeiro capítulo, o folclore era um dos principais pontos em comum do diálogo entre Cascudo e Mário de Andrade. Em um artigo sobre o livro de Cascudo, *Vaqueiros e Cantadores*, publicado no *Diário de Notícias* em fevereiro de 1940, Mário de Andrade comenta:

A nossa literatura popular, por muitas partes, ainda está para ser estudada. Então, o folclore, de qualidade verdadeiramente científica, é de produção miserável entre nós. É, por tudo isso, motivo de regozijo o aparecimento do importante livro sobre *Vaqueiros e Cantadores*, com que Luís da Câmara Cascudo nos dá a sua primeira contribuição mais sistemática, resultado dos estudos e pesquisas tão pacientes que fez sobre os costumes da nossa gente sertaneja do Nordeste (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:363).

*Vaqueiros e Cantadores* é a primeira obra a contar com uma ótica folclórica brasileira, seguindo a trilha desbravada inicialmente por Sílvio Romero de estudo das tradições dos cantadores sertanejos. Cascudo identificou nos estudos de Romero sobre a literatura popular “uma imagem da epopeia nacional numa obra gigantesca de raça e

de tempo, coletiva e democrática, diária e milenar, erguida sobre os fundamentos da tradição vivida” (CASCUDO, 1954:21).

Na edição de 1954 de *Cantos Populares do Brasil*, livro de Silvio Romero, Cascudo escreveu no prefácio que considerava o conjunto dessa obra com os *Contos Populares do Brasil* como o primeiro documentário da literatura oral brasileira (*apud* ROMERO, 1954:15). Entendemos que Silvio Romero, que viveu entre 1851 e 1914, foi o principal precursor dos estudos de folclore no Brasil. Em suas pesquisas, fez uso de lendas e canções populares como documentos de análise com fim de identificar elementos eminentemente nacionais (ROMERO, 1954:41). Em sua obra *Cantos Populares do Brasil*, por exemplo, Romero apresentou "um olhar lançado sobre nossa história, não sobre a história escrita por A. ou B., por Varnhagen ou Pereira da Silva, velhos declamadores retóricos, mas a história não escrita, a tradição flutuante e indecisa de nossas origens e ulterior desenvolvimento [...]" (ROMERO, 1954:41).

O problema da identidade nacional é apresentado em Silvio Romero pela dualidade entre elite e povo. De uma forma geral, este autor critica a elite e exalta o povo por identificar em seus costumes e tradições aspectos fundamentais da nacionalidade brasileira. Ele não percebe, contudo, um grupo social que esteja apto para o exercício da cidadania. O estigma da mestiçagem brasileira é entendido por Romero como uma ponte para o branqueamento da população a partir da chegada de imigrantes europeus em finais do século XIX. O brasileiro para ele é, portanto, uma identidade em formação, que na mestiçagem presente supera os problemas de ordem física (raça) e moral (virtudes laborais) (NAXARA, 1991:127-128).

Para Sílvio Romero (1954:52), a poesia popular brasileira apresentava o sentimento e uma compreensão do espírito português relacionados à melancolia e à nostalgia dos tempos das navegações. Desta forma, a perspectiva apresentada por ele tecia aproximações entre Brasil e Portugal, fator que interessou aos intelectuais portugueses. Por isso, a primeira edição de *Cantos Populares do Brasil* foi publicada em Lisboa em 1883, com a coordenação de Teófilo Braga, estudioso dos costumes e tradições portuguesas.

Assim, Câmara Cascudo, que foi um dos maiores entusiastas do folclore no Brasil, dialoga em suas obras com os estudos da cultura popular de Romero.

Observamos que, se em Romero havia uma nítida preocupação em buscar elementos de identificação nacional no folclore popular, em Cascudo o folclore é entendido como uma “ciência do homem comum”. No prefácio de *Cantos Populares do Brasil*, Cascudo responde à polêmica em torno do folclore no universo acadêmico brasileiro da década de 1950, afirmando que o folclore não seria um reforço nacionalista nem uma capa impermeável à universalidade, mas essencialmente a ciência do homem comum (CASCUDO, 1954:27). Já mencionamos o fato de os estudos folclóricos terem sido relacionados à ascensão dos estados fascistas europeus. Porém, posteriormente à Segunda Guerra, foram incentivados como “capa impermeável à universalidade”, uma vez que se entendeu que nesses estudos se poderia encontrar uma raiz comum das diferentes culturas nacionais. Tendo como foco o conhecimento popular, Cascudo defende ainda a vivacidade do folclore, a relevância da continuidade deste que se renovava em tempos de mudança (CASCUDO, 1967:9-17), em resposta às críticas direcionadas ao caráter conservador desses estudos.

Apesar de reconhecer o caráter precursor de *Vaqueiros e Cantadores*, Mário de Andrade não lhe poupa críticas:

Mas um passo em que o folclorista não me convence de forma alguma é quando (página 213) se alegra de ter descoberto “uma música de quatro ou cinco séculos” atrás, só porque recolheu uma versão da xácara do Chapim de El-Rei. Em que documentos, em que elementos técnicos se baseia o escritor para garantir semelhante vitória arqueológica! (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010: 364)

Se por um lado, Mário de Andrade valoriza essa obra de Cascudo pela riqueza documental que apresenta, por outro, critica a análise que ele faz desse conteúdo. Apesar da crítica, reconhece *Vaqueiros e Cantadores* como uma leitura indispensável da literatura folclórica brasileira (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:365).

A Sociedade Brasileira de Folclore (SBF) estava em contato com a produção estrangeira do tema. Estudiosos da Sociedade de Etnografia e Folclore (SEF) foram para o *I Congresso Internacional de Folclore*, num convite intermediado por Dina Lévi-Strauss, que aconteceu em Tours, em 1938. Nesse mesmo ano, Mário de Andrade deixou a direção da SEF, que entrou em processo de dissolução. Então, somente em 1941, Câmara Cascudo fundou a SBF. E, a partir desta, foram fundadas secções

regionais nos estados do Piauí, Paraíba, Alagoas, Sergipe, Mato Grosso, Goiás, Rio Grande do Sul e Rio de Janeiro, além da Federação dos Folguedos Tradicionais. Ao longo da década de 1940, a SBF investiu no intercâmbio de informações com Sociedades de outros países, como Portugal, Estados Unidos, Irlanda, Suécia, França, Espanha, México, Argentina e Uruguai (CARNEIRO, 1965:170).

Quando Mario de Andrade fundou a SEF em 1937, ainda não havia barreiras definidas entre os estudos folclóricos e os estudos antropológicos, de uma forma geral eram estudos voltados para a cultura popular tradicional. No contexto da fundação da SBF, em 1942, Cascudo já teve maior preocupação em delimitar o alcance dos estudos folclóricos, definindo o folclore como tradições populares caracterizadas pela antiguidade, pelo anonimato, pela divulgação e pela persistência. O folclore seria assim entendido como um patrimônio milenar e contemporâneo, constituído por tradições transmitidas oralmente e presentes nos costumes sociais (CASCUDO, 1967:9-13). Ao fazer essa conceituação, Cascudo estaria distinguindo o folclore de áreas de estudo próximas como a antropologia cultural.

Enquanto diretor da Sociedade Brasileira de Folclore, Câmara Cascudo esteve em contato com estudiosos do tema de diversos países. Destaca-se, nesse contexto, sua relação com os folcloristas portugueses, sobretudo, Luís Chaves. Cascudo estava no grupo que representou os estudos de folclore brasileiro, juntamente com Renato Almeida e Luiz Heitor Correia de Azevedo, no *I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore*, que ocorreu em Lisboa em dezembro de 1947. A imprensa portuguesa foi bastante acolhedora com o grupo (MARINHO, 2004:130).

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo faz referência aos estudos folclóricos do médico espanhol Antonio Castillo de Lucas. Sem ignorar a responsabilidade pela saúde pública, ele defendeu a relevância da pesquisa sobre a cultura popular que constituía, muitas vezes, uma doutrina médica de ação (LUCAS, [195-]: 139). Em Lucas, observamos uma tentativa de conciliação entre o desenvolvimento do conhecimento científico e a valorização da cultura popular tradicional. Esse médico espanhol pertenceu tanto à Sociedade Brasileira de Etnologia quanto à Sociedade Brasileira de Folclore. Em seu *Adagiário da Alimentação* analisou



os rifões populares da cultura espanhola relacionados com a alimentação. Apresenta-nos assim uma etnografia que agrega conselhos médicos, visando interferir com o conhecimento científico na doutrina médica popular. Desta forma, por exemplo, ao escrever sobre a *olha*<sup>14</sup> como prato nacional da Espanha, que constitui para ele um alimento completo, destaca a recomendação médica de servir caldos mais simples para os doentes, pois “as muitas substâncias extrativas dos caldos de *olhas* feitos com carnes, gorduras e enchidos, além de não fornecerem calorias verdadeiras e princípios assimiláveis, bloqueiam o fígado e o rim” (LUCAS, [195-]: 125).

Cascudo também faz referência ao folclorista chileno César Octavio Müller, mais conhecido pelo seu pseudônimo Oreste Plath. No contexto da década de 1940, Plath foi professor de folclore na Universidade do Chile. Sua pesquisa contemplou múltiplas faces do folclore nacional chileno. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo cita especificamente o artigo *Alimentación y lenguaje popular*, que foi enviado por Plath a Cascudo, em diferentes passagens de sua obra. Nestas passagens, Cascudo faz referência aos costumes alimentares, como a crença popular de que somente os frangos comeriam verduras, justificando a ausência desse item na alimentação popular chilena (CASCUDO, 2004a:803).

A década de 1950 marcou o apogeu do folclore no Brasil e também o início do seu processo de marginalização. O auge desses estudos desponta como consequência da política nacional do então presidente Juscelino Kubitschek, que lançou a Campanha em Defesa do Folclore. No contexto do pós-guerra, a UNESCO recomendou aos chefes políticos das nações a criação de comissões para o estudo do folclore. Nessa conjuntura, o Brasil se orgulhou por ser o primeiro país a atender à recomendação (CAVALCANTI; VILHENA, 1990:76).

Em 1954, o Governo Federal financia a publicação do *Dicionário do Folclore Brasileiro* de Câmara Cascudo. O Ministro da Educação e da Cultura, Antônio Balbino, escreveu um prefácio à primeira edição no qual afirma que a publicação “será mais um passo no trabalho em que todos nos empenhamos, escritores e homens de governo, de

---

<sup>14</sup>“O dicionário da Academia Espanhola define-a do seguinte modo: Vianda preparada com carne, toucinho, legumes e hortaliças, principalmente grãos e batatas, a que se junta às vezes algum enchido, sendo tudo muito bem fervido e apurado. É, em Espanha, o prato principal da alimentação diária.” (LUCAS [195-]:118).

desenvolvimento do espírito nacional através do estudo das fontes mais puras de criação e sensibilidade coletiva" (BALBINO *apud* CASCUDO, 1998c:8). Já mencionamos a afirmação de Cascudo de 1950 de que não entendia o folclore como um reforço nacionalista, apesar disso, entendemos a partir da postura de Balbino que a sua obra acaba por ser identificada como uma fonte de expressão da essência brasileira.

A marginalização do folclore na década de 1950 está ligada ao processo de institucionalização das Ciências Sociais. Esse é o contexto da demarcação das fronteiras entre conhecimentos que se entrecruzavam como é o caso da antropologia, da sociologia e do folclore. Folcloristas brasileiros, como Edison Carneiro, se mobilizaram na defesa do folclore enquanto disciplina acadêmica, mas enfrentaram contradições (CARNEIRO, 1965:70). Uma das mais fortes oposições ao folclore como disciplina escolar e acadêmica foi a do professor Florestan Fernandes. Na visão de Cavalcanti e Vilhena (1990:87), a oposição de Florestan Fernandes estava relacionada, sobretudo, com a defesa do campo sociológico no Brasil.

O principal argumento para marginalização do folclore foi a falta de rigor metodológico que caracterizava esses estudos. A exigência de um rigor científico, no cenário da década de 1950, estava associada à consolidação de uma pesquisa em elementos racionais. O romantismo que impulsionava os folcloristas tendia, diferentemente, para uma base de fundo irracional (CABRAL, 2011:59).

Considerando o contexto em que foi produzida, a década de 1960, faz sentido que, diferentemente das obras anteriores de Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* não constitua uma obra eminentemente folclórica, apesar de conter material folclórico, correspondendo ao próprio percurso intelectual de Cascudo, conteúdo que aprofundaremos no próximo capítulo. Ressaltamos, contudo, que o tema específico da alimentação parece ter um maior vínculo com o pensamento folclórico, sobretudo no que se refere ao caráter nostálgico. Deste modo, em Cascudo, o interesse pelo tema alimentar, apesar de anterior às suas publicações de caráter folclórico, conforme vimos no primeiro capítulo, é bastante reforçado pelo diálogo com os folcloristas. Os costumes alimentares, vistos como um forte meio de resistência das tradições, se convertem em objeto privilegiado de estudo dos folcloristas (CABRAL, 2011:59-61).

Para além do debate entre pró e contra o folclore, consideramos que a mudança de paradigma dos estudos culturais, que passaram a privilegiar o estudo dos significados dos comportamentos sociais mais do que propriamente os comportamentos sociais em si, teria transportado os objetos de estudo dos folcloristas para dentro das universidades. Desta forma, tanto os objetos folclóricos quanto as pesquisas dos folcloristas têm encontrado espaço no âmbito institucional, sendo trabalhados segundo a metodologia adotada pelas diferentes áreas do conhecimento consolidadas nas universidades.

### 3 ALIMENTAÇÃO ENQUANTO CULTURA: PERSPECTIVAS HISTÓRICA, SOCIOLOGICA E A MISCELÂNEA CASCUDIANA

*O cardápio popular é uma das mais surpreendentes  
'permanentes' da história da cultura humana.*  
Câmara Cascudo

O naturalista polonês Adam Maurizio nos apresentou em sua história da alimentação vegetal uma perspectiva da história do cultivo agrícola humano desde o período que compreende como pré-história. Ele nos mostrou como ao longo da história a humanidade sempre conciliou alimentação enquanto luta pela sobrevivência. Nessa obra, *Histoire de l'Alimentation Végétale Depuis la Préhistorique jusqu'a nos jours*, a modernidade é tida como o período que inaugurou um novo quadro na alimentação no Ocidente, o da superabundância alimentar (MAURIZIO, 1932:602). Assim, de um contexto de intensa transformação da relação das pessoas com novos alimentos, despontam novas problemáticas nas Ciências Humanas em torno do tema, sobretudo ao longo do século XX.

Publicada no final de década de 1960, *História da Alimentação no Brasil* está inserida num momento histórico em que diferentes especialidades das Ciências Humanas no Brasil buscavam legitimar suas áreas específicas de atuação. Apesar de assumir o caráter histórico a partir do título, já no prefácio Cascudo esclarece: “Não havia de ser relatório da gastronomia brasileira nem coleção de receitas históricas, com intercorrência anedotarial. Uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica, correndo quase quinhentos anos funcionais” (CASCUDO, 2004a:12). Conhecido pelos seus estudos folclóricos, Cascudo assume uma obra sobre alimentação no Brasil de cunho sociológico, entrecruzando referencial histórico e etnográfico. A obra, que foi elaborada entre 1962 e 1967, reuniu documentação e bibliografia de estudos anteriores, realizados por Cascudo, que passaram pelo tema da alimentação, tais quais *Antologia do Folclore Brasileiro* de 1944, *Dicionário do Folclore Brasileiro* de 1954, *Cozinha Africana no Brasil* de 1964 e *Folclore no Brasil* de 1967.

Em sua história alimentar, Câmara Cascudo nos apresentou duas faces desse mesmo tema nos dois volumes da obra, primeiro uma histórica, depois uma sociológica. Para o presente capítulo, propomos elucidar aspectos das pesquisas histórica e sociológica da alimentação do início do século XX até o contexto de publicação de *História da Alimentação no Brasil*, focalizando as significativas referências dessa temática nesse período e contrastando-as com as leituras e citações de Cascudo presentes na obra analisada. Após essa introdução, aprofundaremos na miscelânea *cascudiana* dessa obra, tendo em vista as peculiaridades do encaminhamento das discussões pelo qual Cascudo optou.

### 3.1 OS ALIMENTOS COMO OBJETOS DE ESTUDOS HISTÓRICOS

Ao discutirmos o folclore no capítulo anterior, observamos que o alimento enquanto categoria de estudo da história perpassou inicialmente por um apelo sentimental no contexto da produção literária romântica do século XIX europeu. Esse sentimento decorrente das transformações dos hábitos alimentares do contexto despertou a atenção dos historiadores, sobretudo em relação ao universo referente à agricultura.

A *Histoire de l'Alimentation Végétale depuis la Préhistorique jusqu'a nos jours* [História da alimentação vegetal desde a pré-história aos nossos dias] de Adam Maurizio, publicada em 1926 na Polônia, e traduzida para o francês em 1932, contribuiu significativamente para uma mudança de enfoque nos estudos sobre a alimentação, superando o discurso gastronômico e as histórias ou etnografias de alimentações regionais e/ou nacionais, assim como todo o conhecimento que era produzido sob a inspiração da cultura clássica greco-romana (CARNEIRO, 2003:134). Apesar de não ter sido traduzida para o português, essa obra circulou no Brasil, o próprio Cascudo possuía um exemplar dela em sua biblioteca. Destacamos que essa é uma das obras mais referidas na história alimentar *cascudiana* em associação ao valor do cultivo agrícola com o qual trabalha o autor. A proposta de Maurizio de trabalhar com as origens da agricultura vai ao encontro do foco de Cascudo, que está sempre em busca

das origens de hábitos “folclóricos”. Assim, o interesse de Cascudo, em sua história alimentar, em identificar origens e continuidades de hábitos alimentares, remontando ao período tido como “pré-histórico” (termo adotado tanto por Cascudo quanto por Maurizio em referência à perspectiva evolucionista com que observam o tema alimentar), encontra informações na obra de Maurizio. Já na introdução, por exemplo, refletindo sobre a alimentação do homem pré-histórico, Cascudo fez uso da pesquisa de Maurizio para afirmar que não haveria provas de que o homem pré-histórico teria sido vegetariano (2004a:19). Para Cascudo (2004a:508), os estudos de Maurizio ensinam que a história da civilização e a história da utilização do mundo vegetal se confundem. Esse argumento demonstra em certa medida que a necessidade de alimentar-se impulsionou o desenvolvimento da civilização.

Maurizio destacou em sua história da alimentação vegetal uma tendência irreversível no contexto das civilizações modernas no sentido da uniformização e da regulamentação da alimentação. Em diálogo com médicos higienistas, argumentou que tal tendência aproximaria hábitos alimentares de grupos sociais de alto e baixo poder aquisitivo. A partir disso, sugeriu que a grande questão alimentar da modernidade fosse a superabundância de alimentos, fator conversor do foco da relação do homem com o produto agrícola. Se ao longo da história o homem identificou-se enquanto produtor de alimentos, no contexto da modernidade se converte em consumidor (*mangeur*). Maurizio (1932:602-603) defendeu por fim o valor da agricultura argumentando que no trabalho com o cultivo dos alimentos está a base do ser do homem.

No prefácio do tradutor da obra de Maurizio para o francês, é revelada a intenção do tradutor ao levar essa pesquisa para a França: por um lado, colocar à disposição dos leitores um tema novo pouco abordado até então na França e, por outro lado, chamar atenção para a interpretação da história a partir de um método naturalista (*apud* MAURIZIO, 1932:7).

Já fizemos referência à pesquisa do historiador Lucien Febvre, apresentada no I Congresso Internacional de Folclore em 1938, sobre os fundos de cozinha franceses. Como diretor da *Encyclopédie Française*, Febvre compôs uma comissão de pesquisadores para buscar uma convergência entre a Etnografia e a História, da qual decorreu a pesquisa apresentada no evento citado. A partir do levantamento de

informações sobre a alimentação tradicional francesa, muitas questões foram suscitadas, superando a perspectiva inicial de relação direta entre produção e consumo. Ao contrário do que se supunha, por exemplo, a manteiga não seria a gordura mais consumida em regiões de produção de gado, nem mesmo em regiões de grande produção de manteiga como a Normandia. Essas questões inicialmente abertas por Febvre no tema alimentar foram desenvolvidas somente no contexto da década de 1960 (CARNEIRO, 2003:137).

Ressaltamos a relevância dada por Febvre ao conhecimento geográfico. Em sua obra *A terra e a evolução humana – introdução geográfica à história*, por exemplo, ele analisou a relação do meio com a sociedade, argumentando uma relação recíproca entre ambas as categorias. Neste sentido, ele discutiu a ideia de que o meio geográfico seria fator determinante nas características das populações, defendendo que o progresso e a ciência cooperavam para vencer os desafios impostos pelo meio (FEBVRE, 1991: 219).

A proposta do historiador Fernand Braudel em sua obra *O Mediterrâneo e o mundo Mediterrâneo na Época de Felipe II*, publicada em 1949, alargou a relação de aspectos geográficos com históricos, dado anteriormente explorado por Febvre (1991). Para Braudel (1979), o meio geográfico propiciaria uma história quase imóvel, constatação que dialoga com sua definição de diferentes tempos: o histórico, o geográfico, o social e o individual, na linguagem *braudeliana* tempos de longa, média e curta duração respectivamente. Sua problemática nessa obra se volta, sobretudo, para o meio material em sua relação com aspectos econômicos. Nessa relação histórica e geográfica, a alimentação é entendida como um fator cultural que integra um tempo de longa duração. Assim, no que se refere ao tema alimentar, Braudel conjugou as pesquisas iniciais de Febvre, bem como o conhecimento apresentado por Maurizio (1932), em sua história alimentar natural, na proposição da alimentação como parte da vida material humana.

Na obra *Civilização Material e Capitalismo*, Braudel fez referência a Maurizio ao explorar aspectos da alimentação cotidiana das sociedades em sua ligação com a prática agrícola. Nessa obra publicada em 1960, ele focou nas estruturas do cotidiano, desvendando o signo da rotina na onipresente, invasora, repetitiva civilização material

(BRAUDEL, 1992:12). Ao entender a alimentação como uma das esferas da vida material, Braudel agregou conhecimento histórico, geográfico, antropológico, sociológico, econômico, demográfico, pensando na vida material como conceito que parte dos objetos para os corpos. Assim, juntamente com o vestuário e a habitação, a alimentação estaria na infra-estrutura da história, onde residiriam hábitos, entendidos como heranças longínquas. Nessa perspectiva, ele entendeu a agricultura como a mais antiga das indústrias humanas. A relevância histórica de alimentos cultivados, tidos como “plantas de civilização” por Braudel, como o trigo, o arroz e o milho, teria por base seu significado social e caráter dominante na cultura alimentar de diferentes povos. Esta é a perspectiva com que Braudel assumiu a segunda geração da revista dos *Annales*, publicada pela primeira vez em 1929 e impulsionada inicialmente por Febvre e Marc Bloch.

Na década de 1970, a revista dos *Annales* incitou debates sobre história da alimentação. Na introdução geral dessa edição, Braudel (1970:18) apresentou Maurizio como uma leitura indispensável para os historiadores por ressaltar práticas antigas na alimentação das diferentes sociedades estudadas. Seguindo uma perspectiva *braudeliana*, os artigos presentes nessa publicação são ricos em análises quantitativas de rações alimentares, ressaltando o caráter material e econômico da alimentação. Destacamos, contudo, que apesar dessa tendência, os artigos de Jean Claudian e Yvonne Serville (1970) e de Roland Barthes (1970) expandem as perspectivas do alimento enquanto categoria histórica.

Em “*Aspects de l’évolution récente du comportement alimentaire en France: composition du repas et ‘urbanisation’*”, Claudian e Serville (1970) dialogam com o sociólogo Maurice Halbwachs para estruturar a proposta de pesquisa: as diferenças alimentares entre grupos rurais e urbanos integrantes de uma mesma cultura nacional. Estes autores consideram que a geografia alimentar de um país seria determinada por dois tipos de fatores antagônicos: os estáticos, que englobariam gênero de vida, costumes e mentalidade tradicional, e os dinâmicos, que seriam compostos pelas condições técnicas e sócio-econômicas. Uma vez que os autores ponderam o peso que os valores estáticos teriam na cultura alimentar francesa, entendem que a alimentação não acompanha necessariamente o ritmo da economia. Esta constatação deu espaço



para um crescente entendimento do valor cultural da alimentação na história, conferindo ao valor sócio-econômico o segundo plano.

O artigo final da revista, assinado por Roland Barthes, é um texto em defesa de uma sócio-psicologia da alimentação contemporânea. Tal perspectiva toca a antropologia de forma bastante significativa. Numa perspectiva semelhante à proposta da antropologia estruturalista de Lévi-Strauss, Barthes (1970: 309) apresenta os alimentos enquanto um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e de condutas.

Considerando o conjunto da revista dos *Annales*, André Burguière entende sua proposta como um renascimento de uma história antropológica, aos moldes da narrativa iluminista do século XVIII ou da narrativa histórica de Michelet (1990:37-41), já mencionado no segundo capítulo da presente tese. Por antropologia histórica, Burguière entende um estudo que pondera sobre a história dos hábitos físicos, gestuais, alimentares, afetivos, mentais, indicando, como exemplo, a obra *Vida Material e Capitalismo* de Braudel. Esta obra não se limitaria a enumerar os objetos que povoam o cotidiano, ao apresentar equilíbrios econômicos e o circuito de trocas, a trama da vida biológica e social e os comportamentos que integravam o gosto alimentar.

Na primeira edição dos *Annales*, Febvre já havia prenunciado que a América Latina era um campo privilegiado para os estudos na perspectiva histórica que propunham. Seguindo essa ideia, os historiadores dos *Annales* investiram na produção acadêmica brasileira. Em 1947, Febvre e Braudel patrocinaram a criação da *Revista de História* (ARRUDA; TENGARRINHA, 1999:49-50). Desta forma, observamos a influência dessa linha de pensamento na produção brasileira, ainda que de modo tardio em relação à Europa. Seguindo esta linha citamos o primeiro livro de estudos de história da alimentação: *História da Alimentação no Paraná*, de Carlos Roberto Antunes dos Santos, que foi publicado em 1995.

A partir do exposto, consideramos que a relação de Cascudo com a perspectiva da alimentação segundo a percepção da cultura material teria somente as raízes na obra de Maurizio. Cascudo não faz referências às produções de Febvre, Braudel ou aos *Annales* em sua história alimentar, apesar da proximidade do tema e do contexto de produção. Acreditamos que ele não teria tido acesso a essa produção, uma vez que

não encontramos nenhum exemplar de obras desses pensadores no acervo que conserva sua biblioteca. Nesse ponto, é possível afirmar que sua posição marginal, geográfica e academicamente falando, tenha sido o principal fator para tanto. Pensamos que Cascudo não teve contato com essas obras porque não estava em contato com a produção historiográfica nas universidades, somente com a produção do IHGB. Foi uma decisão pessoal, regida pelo seu posicionamento intelectual que o aproximava mais da produção dos folcloristas e etnógrafos.

### 3.2 A ALIMENTAÇÃO COMO FATO SOCIAL

A primeira frase de Cascudo na segunda parte de sua história alimentar, intitulada *Sociologia da Alimentação*, faz referência ao entendimento da alimentação como fato social, justificando que “nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana” (2004:339). Cascudo apenas apresenta o conceito, não aprofunda seu embasamento. Apesar desse fato, acreditamos que ele não esteve alheio às discussões em torno desse conceito. Em *As Regras do Método Sociológico*, Durkheim critica a adoção de uma visão corrente de fato social em pesquisas de cunho sociológico, uma vez que diluiria seu objeto de estudo: “deste modo porém, não haveria, por assim dizer, acontecimentos humanos que não possam ser apelidados de sociais” (2003 [1985]:31). Desta forma, pensamos que ao propor uma sociologia da alimentação, Cascudo deveria ter consciência do que caberia ao domínio sociológico.

Na resenha do livro *História da Alimentação no Brasil*, a antropóloga Claude Papavero argumenta sobre a “intuição de Cascudo que parece antecipar o uso do conceito ‘fato social total’ de Marcel Mauss na análise dos fenômenos alimentares”, que segue a mesma linha em que têm trabalhado os sociólogos da alimentação contemporânea, como Claude Fischler (2006:205). No mesmo sentido, José Reginaldo Santos Gonçalves considera que Cascudo implicitamente pensa a “comida” e a “refeição” como fatos sociais totais, no sentido atribuído à expressão por Mauss, uma

vez que apresenta a modificação de todo um sistema culinário sob a égide da oposição cultural e histórica entre um Brasil Tradicional e um Brasil Moderno (2004:7).

Apesar de Cascudo não fazer referência a Mauss em sua história alimentar, sabemos a partir da leitura de outras obras, como *Literatura Oral no Brasil* de 1952, *O Tempo e eu* de 1968 e *Civilização e Cultura* de 1972, que tinha familiaridade com a obra desse autor. Em suas memórias, aponta aqueles que considerava mestres da etnografia: Thurnwald, Malinowski, Mauss (1998:197). Ou seja, diferentemente do que Papavero sugeriu, Cascudo não fez uso de sua intuição, mas, de fato, trabalhou com os conceitos de Mauss, mesmo que implicitamente, como apontado por Gonçalves. Já os três mestres de Cascudo, Thurnwald, Malinowski e Mauss, foram considerados pelo antropólogo Robert Lowie como os maiores estudiosos da economia primitiva (SIGAUD, 1999).

Richard Thurnwald foi um antropólogo e sociólogo nascido em Viena em 1869. Ele realizou pesquisas antropológicas na Bósnia, no Egito, na Micronésia, na Melanésia e em Tanganyika (país do leste da África), explorando diferentes perspectivas dos grupos sociais analisados. Sua pesquisa antropológica dialogou com diferentes áreas do conhecimento como a psicologia, a psicanálise, a sociologia, o direito e a economia, não se atendo à tendência da época do foco em aspectos históricos. Nas discussões sobre reciprocidade, presentes tanto na obra de Malinowski quanto de Mauss, Thurnwald foi o precursor ao estudar a simetria das ações em grupos da Melanésia em 1915. Sobre esse estudo, Malinowski afirmou ter encontrado nele a única percepção da importância da reciprocidade na organização social primitiva (ABDUCA, 2007). Cascudo não faz referência a Thurnwald em *História da Alimentação no Brasil*.

O antropólogo Bronislaw Malinowski nasceu na Polônia em 1884 e, posteriormente, se naturalizou inglês. Ficou conhecido pelos estudos de etnografia e antropologia que influenciaram uma geração de antropólogos norte-americanos. A partir de sua experiência de pesquisa na Austrália com o povo Mailu e o povo das ilhas Trobriand, desenvolveu um método de investigação de campo no qual enfatizava a importância da proximidade do pesquisador com a vida cotidiana dos grupos analisados e de um registro detalhado da experiência. Ressaltamos uma significativa ruptura do olhar do pesquisador a partir de Malinowski, que deixou o foco na vastidão herdada dos

viajantes do mundo mercantilista e passou a ter uma perspectiva do intelectual especializado (ALBURQUERQUE, 2013b:3). Identificamos apenas uma referência a Malinowski em *História da Alimentação no Brasil*, no capítulo “Cardápio Indígena”:

Não é possível, por outro lado, tais dimensões do inhame, recém-vindo da África aos carás *made in Brazil*. Vulgares, lá fora, os inhames do Japão, o “sainin” da China, da Melanésia onde condicionam organização social, política e religiosa (Nova Guiné, Trobriand, Nova Caledônia) segundo as investigações de Malinowski (2004a:79)

Malinowski esclareceu que certos alimentos, como o inhame citado por Cascudo, se converteram em totens para alguns grupos pelo lugar que lhes coube na classificação de sua utilidade e comensalidade (SILVA, 2005:121). Neste sentido, Cascudo avaliou em sua história alimentar brasileira o condicionamento de certos alimentos na organização social, política e religiosa, como a mandioca e o milho, por exemplo.

O sociólogo francês Marcel Mauss nasceu em 1872 e era sobrinho de Émile Durkheim, que é tido como precursor na constituição da sociologia como ciência no final do século XIX. Ao definir a sociologia como o estudo dos fatos sociais, Durkheim delimitou esse objeto distinguindo-o de outras áreas como a biologia e a psicologia. Nessa perspectiva, ele definiu os fatos sociais como maneiras de agir, pensar e sentir exteriores ao indivíduo, que exercem poder de coerção sobre o mesmo e que se manifestam independentemente das ações individuais (DURKHEIM, 2003 [1985]:40).

Mauss restituiu a unidade social com outras áreas, como a biologia e a psicologia, ao apresentar seu conceito de fato social total. Em *Ensaio sobre a Dádiva*, cuja primeira edição é de 1924, esclareceu que os fatos sociais totais exprimem as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas e morais (políticas e familiares ao mesmo tempo), econômicas, somados aos fenômenos estéticos e morfológicos que essas instituições manifestam (MAUSS, 2003:187). Seguindo uma linha comum com os antropólogos Radcliff-Brown e Malinowski, Mauss privilegiou uma interpretação de natureza psico-sociológica dos fatos sociais em detrimento do modelo anteriormente predominante da perspectiva histórica (LÉVI-STRAUSS, 1996:179).

Destacamos a influência que a pesquisa de Mauss exerceu sobre o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss no campo alimentar, o que possibilitou o entendimento da culinária enquanto símbolo identitário, um meio através do qual as pessoas poderiam se orientar e se distinguir. A alimentação foi destacada na pesquisa *O Cru e o Cozido* de Lévi-Strauss, publicada em 1964. Nessa obra, Lévi-Strauss analisou mitos dos grupos indígenas Tupis e Gé do Brasil, contrapondo referências à alimentação nesses mitos e sua relação com a estrutura social de cada grupo. A partir de seus apontamentos a ideia da culinária somente como um conjunto de tradições foi superada (MACIEL, 2004:36).

Para o antropólogo Lévi-Strauss, Mauss teria sido responsável pela identificação de um inconsciente coletivo como parte de um sistema simbólico. Através dessa perspectiva, o fato social passou a ser entendido como objeto autônomo constituído por símbolos, de tal forma que o significante precedesse e determinasse o significado. A realidade, desta forma, seria identificada mais nos próprios símbolos do que naquilo que simbolizam (LÉVI-STRAUSS, 2003:29).

Segundo Fischler (2001:32), no que se refere aos estudos alimentares de Lévi-Strauss, este identificou uma universalidade da cozinha enquanto sistema cultural, ao mesmo tempo em que indicou a coexistência de múltiplas cozinhas na ordem cultural. Enquanto uma expressão parcial da estrutura de funcionamento de grupos sociais, a cozinha foi tida como uma linguagem que traduz mecanismos de funcionamento da sociedade à qual pertence (LÉVI-STRAUSS, 1996:98-99).

Na obra *Antropologia Estrutural*, Lévi-Strauss considerou, por exemplo, as estruturas de oposição e de correlação entre as diferentes cozinhas nacionais da França e da Inglaterra, elegendo três meios de oposições: endógeno/exógeno, central/periférico, saboroso/insípido. O resultado da análise é que a cozinha inglesa seria constituída por refeições com base nos produtos regionais de característica insípida, que coexistem com alimentos de base exótica, como chá, bolo de frutas e vinho do Porto, e que teriam valores diferenciais fortemente marcados. Diferentemente da cozinha francesa, cuja oposição endógena/exógena é branda e os sabores mais marcantes estão combinados entre si (LÉVI-STRAUSS, 1964: 99).

Lévi-Strauss esteve entre os intelectuais que integraram a missão francesa no Brasil. Além de ter realizado pesquisas etnográficas, esse antropólogo deu aulas na Universidade de São Paulo. Portanto, sua obra teve repercussão significativa no pensamento social brasileiro (ARRUDA; TENGARRINHA, 1999:49). Em *História da Alimentação no Brasil* Cascudo (2004a:126) fez apenas uma referência ao trabalho de Lévi-Strauss, ao refletir sobre o uso do sal na alimentação indígena. Nesse contexto, Cascudo citou um artigo de Lévi-Strauss do *Handbook of South American Indians* [Manual dos Índios Sul-Americanos] de 1948, no qual o antropólogo discorreu sobre a pesquisa realizada entre os índios tupi-cawahib. Esses índios extrairiam sal da incineração dos resíduos da palmeira conhecida como acuri ou uicuri.

Ressaltamos que a publicação de *O Cru e o Cozido* [1964] é da mesma década que *História da Alimentação no Brasil*, fator que nos permite afirmar que Cascudo não chegou a conhecer essa obra. Apesar disso, Cascudo fez referências a Robert Lowie, antropólogo que exerceu influência em Lévi-Strauss ao tratar do tema do cozido e do assado: “ainda hoje, no comum indígena, a mulher cozinha e o homem assa” (CASCUDO, 2004a:125). O artigo de Lowie também estava no Manual dos Índios Sul-Americanos.

Assim como Gilberto Freyre, Robert Lowie foi orientado na Universidade de Columbia por Franz Boas. Identificamos em Boas uma significativa influência nos estudos de perspectiva cultural, tanto em Freyre, quanto em Cascudo, sobretudo no que se refere à temática alimentar. Em *Açúcar*, Freyre ressaltou o interesse de Boas pelo estudo das comidas preparadas com azeite pelos Kwakiutl, um grupo indígena do noroeste dos Estados Unidos. Dessa pesquisa, Boas coletou um livro de receitas só de peixe no azeite, aparentemente monótonas, mas que revelavam uma diversidade dentro da cultura desse povo (FREYRE, 2007:82).

A antropologia cultural de Boas foi pensada como resposta aos estudos antropológicos raciais. Destacamos o artigo *The Half Blood Indian* publicado por Boas em 1894, no qual ele apresentou estatísticas de taxas de natalidade de grupos indígenas híbridos dos Estados Unidos, levantando um indício contrário às teorias de hibridismo racial como fator de diminuição da fertilidade (1982:138). Para Boas, o desenvolvimento dos estudos de psicologia contribuiu para que as Ciências Sociais

tivessem uma visão mais rica dos grupos humanos. Num texto de 1932, ele afirmou que o fenômeno cultural é, no seu ponto de vista, algo tão complexo que parece duvidoso identificar leis culturais válidas. Boas defendeu que os fenômenos culturais seriam resultados casuais da interação entre indivíduo e sociedade e, por isso, estudos classificatórios não resolveriam problemas de ordem cultural (1982:257).

Na passagem do século XIX ao XX, a miscigenação era um estigma social e um nó dentro do pensamento social brasileiro. A partir da influência da antropologia de Boas, Freyre apresentou uma percepção positiva da miscigenação brasileira na sua obra clássica *Casa Grande e Senzala*, fundamentada na contribuição cultural resultante da interação racial. A alimentação, nesta perspectiva, mereceu destaque pela simbologia da mistura. Nesse campo, Freyre (1976:66) teceu elogios à cozinha do Nordeste açucareiro onde, segundo ele, as influências indígenas, portuguesas e africanas melhor se equilibraram no preparo dos pratos, uma vez que não haveria o excesso da cultura portuguesa do Rio de Janeiro, nem o descomedimento africano da Bahia, nem o predomínio indígena da região do extremo Norte brasileiro.

Conforme já explicitamos anteriormente, há uma identificação entre Cascudo e Freyre na interpretação da cozinha brasileira do ponto de vista da miscigenação, em que prevaleceu uma leitura lusotropicalista. Apesar disso, Cascudo não faz referência a Franz Boas em *História da Alimentação no Brasil*, mesmo tendo possuído uma edição de 1940 de *Race, Language and Culture* [Raça, Língua e Cultura], uma das obras referenciais deste autor, em sua biblioteca particular. Cascudo (2004b:129) se mostrou familiarizado com esse antropólogo em *Civilização e Cultura*, ao apresentar o tema da miscigenação. No prefácio da edição anotada por Cascudo da obra de Silvio Romero, *Cantos Populares do Brasil*, Cascudo (1954:28) apresentou Boas como mestre comum da antropologia e do folclore.

Em *História da Alimentação*, Cascudo fez referência aos estudos antropológicos de Ruth Benedict, que também foi orientada por Franz Boas. Especificamente, ele se referiu à ideia de Benedict de que a antropologia seria o estudo dos homens enquanto criaturas da sociedade: *human beings as creatures of society* (CASCUDO, 2004a:371). Ressaltamos que Cascudo recebeu de Wayne W. Taylor, em 1959, uma edição de

*Patterns of Culture* [Padrões de Cultura], obra mais conhecida de Benedict, publicada em 1934.

Benedict destacou em sua obra o valor dos costumes e comportamentos dos povos a fim de superar o paradigma do século XIX que dualizou indivíduo e sociedade. Em *Padrões de Cultura*, ela integrou o indivíduo à sociedade, ressaltando o valor das diferentes culturas e destacando o papel da cultura enquanto fornecedora da matéria-prima com que o indivíduo faz a sua vida (BENEDICT, [1934]:277). Para ela, esses padrões seriam os únicos elementos de ligação entre os indivíduos, sendo que esse legado, fruto da interação social, não seria transmitido biologicamente. Acompanhando o pensamento de Boas, Benedict (1980:258) defendeu que o temperamento de um grupo não seria determinado pela biologia da raça, argumentando que os estudos deste gênero não possuiriam uma base científica sólida.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo não se estendeu além da ideia central de Benedict de que os homens seriam criaturas da sociedade, apesar disso, é possível afirmar que ele tenha se apoiado na percepção dessa antropóloga em favor do olhar para a pluralidade cultural. Destacamos outro aspecto valorizado tanto por Benedict quanto por Cascudo: o costume. A esse respeito nos falou Benedict em *Padrões de Cultura*:

Ora o costume não tem sido considerado assunto de grande importância. O funcionamento íntimo do nosso cérebro eis o que nos parece constituir a única coisa digna de estudo; o costume, temos tendência para pensar, é conduta na sua forma mais vulgar. De fato, o contrário é que é verdade. O costume tradicional, considerado pelo mundo em geral, é uma massa de conduta pormenorizada mais espantosa do que qualquer pessoa pode jamais revelar nas ações individuais, por mais aberrantes. E no entanto isto é um aspecto um tanto trivial da questão. O que é verdadeiramente importante é o papel predominante que o costume desempenha no que se experimenta na vida diária e no que se crê, e as verdadeiras grandes variedades sob que pode manifestar-se (BENEDICT, 1980:14).

O valor que Benedict concede aos costumes tradicionais acompanha o pensamento *cascudiano* de defesa do estudo das continuidades cotidianas, assim como o ponto fulcral dos estudos folclóricos. No fragmento a seguir, retirado do livro *Civilização e Cultura*, Cascudo fez apontamentos nesse sentido, afirmando que “a cultura é sempre uma fórmula de produção. De continuidade objetiva. Disponibilidade



dinâmica de realização específica. Órgão da civilização, viva no seu conjunto e agente por seu intermédio” (CASCUDO, 2004b:46). Assim, em concordância com Benedict que defendia o estudo antropológico da cultura viva (que viabilizaria uma visão múltipla), Cascudo concilia a ideia de continuidade e dinamicidade em seus estudos culturais. Ressaltamos que, no contexto da produção da antropologia cultural de Boas e Benedict, as fronteiras entre antropologia e folclore ainda não tinham sido fortemente demarcadas.

Em 1971, Cascudo (2004b:18) reconheceu em *Civilização e Cultura* a proximidade de seus estudos etnográficos com a Antropologia Cultural. Apesar disso, insistiu em não assumir essa postura metodológica. A esse respeito, afirmou que preferia conferir a marca de etnografia geral para seus estudos que partiam do estudo do *ethnos* (grupo de gente) e não do *anthropos* (unidade aproveitadora do labor comum). Por tal fator, preferiu seguir a linha folclórica, apesar de não se ater a esta em *História da Alimentação no Brasil*.

Diferentemente de Boas e Benedict, Lévi-Strauss se esforçou por distinguir os estudos antropológicos dos estudos folclóricos. Para ele o folclore teria um caráter arcaico, consequente do coletivo e inconsciente de certas atividades sociais. Apesar disso, afirmou que, fosse pelo objeto, fosse pelo método, o folclore se conectaria com a antropologia, sem atender, contudo, à missão dos estudos antropológicos. A missão da antropologia passaria, segundo Lévi-Strauss (1996:393-400), pelos critérios de objetividade, totalidade e significação, com fim de descobrir formas comuns nas diferentes manifestações da vida social.

### 3.3 MISCELÂNEA CASCUDIANA

Na ocasião do 70º aniversário de Câmara Cascudo, em dezembro de 1968, foram celebrados também seus 50 anos de vida intelectual. Colegas e amigos como Jorge Amado, Gilberto Freyre, Renato Almeida, Carlos Drummond de Andrade, Silva Melo, escreveram textos em sua homenagem que foram reunidos na *Revista Província*. Desta publicação destacamos trechos do texto de Freyre, intitulado “Câmara Cascudo: Antropólogo cultural”:

Luís da Câmara Cascudo vem dando aos estudos de folclore no Brasil o máximo de dignidade intelectual: fazendo deles estudos sistemáticos, uns de Antropologia Cultural, outros, de História Social e até de alguma Sociologia da História. [...]  
Em sua obra há ciência sem haver cientificismo. Há também brasileiroismo, lusismo, luso-africanismo, sem haver qualquer exagero etnocêntrico ou excesso nacionalista a prejudicar-lhe a ciência autêntica ou o saber honesto. (FREYRE: 1998:44-45)

Como nos indica Freyre, não há uma única classificação da gama de estudos realizados por Cascudo, ele seguiu uma linha folclórica, no sentido de que se preocupou em estudar a cultura popular almejando se fazer entender em seus escritos pelo mesmo popular que lhe foi objeto de pesquisa. Esse propósito, contudo, não o impediu de dialogar em sua produção com cânones acadêmicos, conforme esboçamos no presente capítulo. Nesse sentido, ressaltou Freyre que na obra *cascudiana* “há ciência sem haver cientificismo”, fator do qual possivelmente decorreu sua eleição em se referir a Cascudo não como folclorista, mas como antropólogo cultural.

Em seu livro de memórias *O Tempo e Eu* de 1967, Cascudo (1997:31) se referiu à sua vida profissional simplesmente assim: “trabalho em jornal e livro desde outubro de 1918”. Ele também gostava de se referir a si próprio como professor: “Ensinou e escreveu: nada mais lhe sucedeu!” (CASCUDO, 1998a:32). No seu diário de 1969 registrou: “o senhor será professor mesmo depois de morto! Lisonja ou penitência?” (CASCUDO, 1971b:113). Ainda destacamos outra passagem de sua obra, especificamente no artigo intitulado “Um Provinciano Incurável”, na qual justifica o seu caminho profissional: “Alguém deveria ficar estudando o material economicamente

inútil. Poder informar dos fatos distantes na hora da sugestiva necessidade. Fiquei com essa missão” (CASCUDO, 1998b:6). Do exposto, observamos que Cascudo estava às margens do perfil de um intelectual brasileiro do seu contexto, não somente por sua localização geográfica, como também pelo sentido que dava à produção de conhecimento. Dentro desta perspectiva, o historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2013b: 6-9) entende Cascudo como um erudito, um amante do conhecimento que trafega entre as esferas das ciências, das artes e da literatura, ao molde dos pensadores renascentistas. Destacamos que a acentuação utilitarista do conhecimento, iniciada no final do século XIX e intensificada com o desenvolvimento do capitalismo ao longo do século XX, demandou novos valores na produção do saber, exigindo do erudito uma profissionalização de sua atividade que o converteu na figura do intelectual. O caráter profissional da pesquisa aguçou uma postura crítica do intelectual apartada e diferenciada das instituições para as quais esses profissionais prestam serviços, e acentuou também a racionalidade em detrimento da subjetividade.

Ao avaliar a obra *Informação de História e Etnografia*, John Monteiro considera que, ao fazer uso do método comparativo, Cascudo se aproxima mais de Max Müller e James Frazer do que dos etnólogos contemporâneos a ele (MONTEIRO *apud* SILVA, 2003:134). É importante frisar que o antropólogo escocês James Frazer é considerado o precursor da antropologia moderna. Em seu livro mais conhecido, *O ramo de ouro*, publicado em 1890, fez estudos comparativos entre mitos e religiões de todo o mundo. Uma marca desses estudos é que “em poucas páginas, saltamos dos antigos indianos à Alemanha de Tácito, aos contemporâneos da Groelândia, até Java e Polinésia, Mongólia e os nativos americanos mandans e choctwas” (THOMPSON, 2001:232). Esses pulos são constantes em *História da Alimentação no Brasil*, mesmo tendo desde o título a proposta de se limitar no espaço brasileiro. Por exemplo, somente no primeiro parágrafo da introdução, Cascudo (2004a:17) salta da Alemanha para a Roma Antiga, depois para a Grécia Antiga, menciona Eclesiastes, São Paulo e finaliza com retorno aos romanos. Aprofundemos no contraste indicado por Monteiro entre Müller e Frazer e os contemporâneos de Cascudo:

Ao contrário do conhecimento de Frazer, que era um conhecimento nascido da erudição livresca, do achado, da decifração e da leitura de textos e documentos

raros e escritos em línguas clássicas ou mortas, o conhecimento de Malinowski nasceria do trabalho de campo, da observação participante, das anotações na caderneta de campo, da fotografia ou desenho do espaço e dos elementos do grupo e do contato com as formas e funções de uma dada cultura e sua expressão em determinados rituais e estrutura social (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2013b:12)

Apesar de apontar Malinoskwi como um dos seus mestres da etnografia, Cascudo não acompanhou a focalização do olhar que demandou o trabalho do intelectual, permanecendo na vastidão do olhar erudito. Ele acompanhou seu mestre, contudo, ao se fazer próximo de seu objeto de estudo: a cultura popular na qual circulava e com a qual convivia, o que lhe permitiu realizar um considerável trabalho de observação. Essa característica dual dialoga com os objetivos de seu estudo comparativo através do qual buscava conciliar a universalidade fisiológica do homem e o contraste resultante dos múltiplos psicológicos regionais (CASCUDO, 2004b:18).

Gilberto Freyre concedeu a Cascudo o título de antropólogo cultural, mas recorrentemente ele é referido como historiador. O jornalista Gidson Oliveira (1999:41), por exemplo, o apresentou como “historiador das pequenas coisas”. Nesse aspecto, cabe bem a questão de Margarida Neves: “Que significados poderia ter a recorrente associação do folclorista de Natal com a História? Por que estranhas razões é, tão constantemente, referido como historiador?” (NEVES, 2002:66)

Para entender melhor a miscelânea característica da obra *cascudiana* é preciso acompanhar seu percurso intelectual. Para Humberto Hermegenildo de Araújo (*apud* SILVA, 2003:149) é possível identificar desde as primeiras obras de Cascudo muitos aspectos desenvolvidos por ele posteriormente.

Em sua primeira obra publicada em 1921, *Alma Patrícia*, observamos o interesse de Cascudo pelo universo literário da cidade de Natal. *Joio* foi sua segunda publicação, três anos depois da primeira. Nessa obra, também de crítica literária, ele chamou atenção para a necessidade de pesquisa da realidade local, em diálogo com a vanguarda e o cosmopolitismo artístico do contexto (ARAÚJO *apud* SILVA, 2003:146). Em sua terceira obra, *Histórias que o tempo leva*, já observamos a manifestação de seu caráter memorialístico ao apresentar contos que mesclam literatura e história. Essa obra publicada em 1924 foi dedicada a Rocha Pombo, que foi o autor do prefácio. Foi o primeiro livro de Cascudo de circulação nacional.

Em 1927, Cascudo publicou *López do Paraguai*, que marcou uma guinada em sua escrita, uma vez que a escrita histórica se sobrepôs ao seu interesse literário. É um curto ensaio que tem por objetivo discutir o revisionismo histórico que estava reabilitando a imagem de Francisco Solano López no Paraguai nas décadas de 1920 e 1930. Seguindo essa mesma linha, publicou em 1933 *Conde d'Eu*, livro em que discute a impopularidade desse personagem da história do Brasil. Nesses escritos históricos, Cascudo fez um “mergulho raso” na história brasileira que abriu margens para críticas, como a de Mário de Andrade (MOURA, *apud* SILVA, 2003:46):

Há nos trabalhos de você dois erros que em assuntos técnicos me parecem fundamentais, a falta de paciência e o desprezo na medida. Me explico. O desprezo na medida, aliás, em grande parte deriva da nossa pobreza de bibliografia. Vou dar exemplos do seu descomedimento: a sua monografia sobre o Conde d'Eu.

Mas franqueza, por que você atacou um assunto tão desimportante, uma figura de nenhum alcance fundamental pra pesquisar tantos dados e dadinhos sobre ela! (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010:293).

A crítica que Mário de Andrade expressou nessa correspondência de nove de junho de 1937 foi dura, mas como já discurremos no primeiro capítulo não foi a principal razão da guinada dos estudos *cascudianos*, uma vez que nessa data ele já havia publicado *Viajando o Sertão*, primeira obra de caráter etnográfico, na qual relata características do modo de vida do sertão do Rio Grande do Norte:

Mas seu desprezo na medida faz com que até agora não tivesse paciência para escrever, senão um livro, pelo menos uma monografia de tema especializado, sobre o folclore ao menos do R. Grande do Norte, pra não dizer Nordeste. Exemplo típico é seu artigo monográfico sobre os Catimbós. [...] Fiquei num tal estado de irritação pela sua falta de paciência e leviandade de colheita de documentação, que disse palavras duras, te esculhambei mesmo, pra um amigo comum que também quer muito bem você, o Luís Saia (ANDRADE, *apud* MORAES, 2010: 295)

Nesse contexto, Mário de Andrade estava envolvido com a proposta de formar estudiosos de etnografia, deixando de lado o caráter amador desses estudos no Brasil, que eram marcados, sobretudo, pelo lirismo folclórico. Em 1936, na condição de diretor do Departamento de Cultura de São Paulo, Mário de Andrade convidou a antropóloga Dina Lévi-Strauss para ministrar um curso de etnografia com o objetivo de formar

folcloristas para a realização de pesquisas sobre a cultura brasileira. Na aula inaugural deste curso, ele expressou sua opinião sobre a produção de caráter etnográfico que vinha se desenvolvendo no Brasil:

Não foi ao acaso que escolhemos a Etnografia, ela se impôs. Quem quer que, mesmo que diletantemente como eu, se dedique a estudos etnográficos e procure na bibliografia brasileira o conhecimento da formação cultural do nosso povo, muitas vezes desanima, pensativo, diante da facilidade, da levianidade detestável, da ausência, muitas vezes, total, de orientação científica, que domina a pseudo-etnografia brasileira [...] E é principalmente nisto, na colheita da documentação popular que a enorme maioria dos nossos livros etnográficos é falsa [...] Colher, colher cientificamente os nossos costumes, nossas tradições populares, nossos caracteres raciais, esta deve ser a palavra de ordem dos nossos estudos etnográficos; e num sentido eminentemente prático vão se orientar os trabalhos nesse curso de etnografia. (ANDRADE *apud* SHIMABUKURO *et al.*, 2013: 6)

Não é possível medir o peso da crítica de Mário de Andrade na produção de Cascudo, assim como na relação entre os dois. O que percebemos de fato é que, mesmo depois da crítica, Cascudo continuou a produzir às margens de uma metodologia de uma área específica.

*Vaqueiros e Cantadores* é obra de Cascudo que mais se destaca nas duas primeiras décadas de sua produção. Uma obra mais paciente, resultado de observação e registro de quinze anos de “fatos, versos e causos” da cultura sertaneja, que foi publicada em 1939. Cascudo recorreu à história e à linguística para analisar o material coletado, numa perspectiva folclórica, conforme indicou no prefácio: “Reúno o que me foi possível salvar da memória e das leituras para o estudo sereno do Folclore brasileiro” (CASCUDO, 1939:7). Através da história contextualizou o ciclo do gado sertanejo, e através da linguística classificou a produção dos poetas sertanejos, reclamando uma linha de continuidade entre as tradições europeias – principalmente medieval, mas também a antiga – e a cultura brasileira (BARBOSA, *apud* SILVA, 2003:288).

Na ocasião da publicação do primeiro volume de *História da Alimentação no Brasil*, em 1967, já havia passado 46 anos do lançamento de seu primeiro livro, somado aos 111 livros publicados nesse meio tempo. Destacamos que, depois dessa obra, publicou outras 14. Sendo que a última, *Supertições no Brasil*, foi lançada em 1985. Entendemos assim que a história alimentar *cascudiana*, escrita às portas do seu 70º

aniversário, é uma obra de sua maturidade, o que a torna, certamente, uma obra mais refletida do que as que foram produzidas na empolgação da sua juventude. A esse respeito, escreveu em seu diário de 1969: “Onde estão essas brasas de outrora? *Ah! Vãs memórias, onde me levais?*” (CASCUDO, 1971b:20).

A memória é um conceito chave no pensamento *cascudiano*. A esse respeito, a historiadora Margarida Neves (2002:77) considera que entre as várias linguagens de que Cascudo faz uso, a Arte da Memória ocupa um lugar muito especial. Assim, entendemos que, ao resumir sua profissão em ensino e escrita sem determinar uma área específica de atuação, Cascudo estava fazendo referência à transmissão de um conhecimento que estaria acima das especificidades: de uma sabedoria que decorreria da experiência e que deveria ser preservada. Desta maneira, ao escrever e ensinar, ele atuava como o homem-memória dos tempos de outrora, assumindo a função de guardião daquilo que deveria ser lembrado (NEVES, 2002:77). O fôlego de escrita das 127 publicações de Cascudo é um fôlego de conservação. Consideramos esse fôlego de conservação como o principal amálgama de sua miscelânea.

Dentro desta perspectiva entendemos que, pela idade de Cascudo, a memória pessoal e a coletiva se fundem na história da alimentação brasileira que propõe. No próximo capítulo exploraremos melhor a questão das fontes, por hora, indicamos a presença de lembranças dele próprio e de conhecidos seus. O fundamento deste uso vai ao encontro da perspectiva contemporânea do estudo da história e cultura alimentar, segundo Cascudo: “Uma pesquisa sobre a história da alimentação deve proceder-se na base da informação doméstica.” (CASCUDO, 2004a:401). Assim, por exemplo, ao tratar do alcance do uso do azeite-de-dendê no sertão nordestino, afirmou:

Não atingiu incisivamente o sertão nem o sul e a zona central do País. Nem desconhecido, nem indispensável. No sertão não competiu com a banha de porco e com a manteiga-da-terra, líquida, guardada em garrafas escuras para não derreter, valorizada pela preferência regional. Posso dar depoimento testemunhal porque vivi no interior do Rio Grande do Norte, no *sertão de pedra*, antes do automóvel, do gramafone e das rodovias. O azeite-de-dendê aparecia *por fruta*, sem ficar sendo freguês e rival dos condimentos velhos da cozinha imóvel do sertão (CASCUDO, 2004a:556).

Identificamos assim que o uso das fontes históricas, seja na forma oral, seja na forma escrita, tem sentido de legitimar pressupostos apontados por Cascudo. De certo

modo, ao recorrer à história, ele está em busca da origem de um sentido que corresponde a uma verdade. Um aspecto positivista da história, portanto, que contrasta com o seu objetivo de dialogar com a cultura popular. Essa faceta, contudo, é o que lhe garantiu legitimidade à sua profissão, sobre esse tema destacamos a exclamação de Margarida Neves:

Mais curioso é que, não contente em pertencer ao Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, do qual foi sócio correspondente desde 1934, e ser sócio benemérito do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte, a mais antiga instituição cultural do Estado, fundada em 1902, e que divide com o Palácio do Governo e a Catedral Velha a face mais nobre da praça principal do Centro Histórico de Natal, Cascudo associou-se a todos os Institutos Históricos existentes nos estados da federação! (NEVES, 2002:68)

É justamente a produção do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro - IHGB o principal embasamento do pensamento historiográfico de Cascudo. Segundo a pesquisa de Manoel Salgado Guimarães (1988), entre os principais temas da revista publicada pelo IHGB, desde a sua fundação em 1838 até a passagem para 1900, estavam a problemática indígena, as viagens e explorações científicas e o debate sobre a história regional, todos temas voltados para a questão dos alicerces da nacionalidade brasileira. Observamos a presença dos três temas em *História da Alimentação no Brasil*, como também a teoria de Von Martius sobre a ideia da mescla das três raças fundadoras do Brasil, texto publicado na Revista do IHGB em 1844 e premiado pelo mesmo Instituto em 1847 e que embasou o discurso do mito da democracia racial brasileira da primeira década do século XX.

*História da Alimentação no Brasil* é uma obra que totaliza 954 páginas e 614 referências bibliográficas. Uma volumosa miscelânea de conhecimentos e informações cujos germens podem ser encontrados em obras anteriores de Cascudo. Destacamos as obras já citadas na introdução: *Antologia do Folclore Brasileiro*, *Dicionário do Folclore Brasileiro*, *Cozinha Africana no Brasil* e *Folclore no Brasil*. Alguns pontos mais específicos de algumas obras podem ser ressaltados dentro da perspectiva da miscelânea *cascudiana*.

No *Dicionário do Folclore Brasileiro*, publicado com o apoio do Governo Federal em 1954, Cascudo defendeu a existência de valor cultural em todos os povos. Nessa



obra ele apresentou verbetes formulados a partir de estudos folclóricos, os quais são compreendidos por três fases: colheita da informação, confronto com a bibliografia e pesquisa sobre a origem (CASCUDO, 1998c:11). Lembramos que Cascudo (2004b:26) considerava a etnografia como o estudo das origens que seria realizado a partir da observação de continuidades contemporâneas que fariam referência às memórias da grande família humana. No prefácio da primeira edição do seu dicionário, expressou a necessidade de expandir os registros sobre alimentação, manifestando, em seguida, o desejo de compor uma *História da Cozinha Brasileira* (CASCUDO, 1998c:11). Ressaltamos que em diversos trechos de *História da Alimentação no Brasil* Cascudo fez uso das informações reunidas nessa obra anterior, sobretudo no capítulo intitulado “Folclore da Alimentação”, com o qual encerrou a sua *História* (2004a: 855-874).

No prefácio da segunda edição do *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Cascudo tratou do enquadramento teórico-metodológica da obra: “Bem a contragosto, e timidamente, avanço o sinal, olhando as confusões *técnicas* no campo da Antropologia Cultural, Etnografia e Folclore, contidas nesse Dicionário”. Em seguida, citou a formulação da antropóloga Ruth Benedict, já referida, segundo a qual a antropologia consiste no estudo dos homens como seres sociais (CASCUDO, 1998c:14). As confusões técnicas apontadas por Cascudo seriam resultado dos seus diálogos e das suas leituras, bem como do seu ímpeto de ser independente, “de não amarrar os olhos aos calcanhares de nenhuma entidade solar” (CASCUDO, 1998c:15).

*Cozinha Africana no Brasil* é um artigo de trinta páginas que foi divulgado nas Publicações do Museu de Angola na edição de 1964. Cascudo (2004a:823-851) usou este artigo para compor o capítulo “Mitos e Realidades da Cozinha Africana no Brasil” de sua história da alimentação. Desta forma, em ambos os textos ele partiu das continuidades da cozinha dos escravos africanos presentes nos costumes da população de Salvador, afirmando que todos os pratos vindos da África foram reelaborados e recriados no Brasil. Nesta perspectiva de análise, entende-se que mesmo a cozinha tida por negra no Brasil seria essencialmente brasileira. Ele apresentou neste texto uma sequência de referências a alimentos que comporiam a cozinha africana no Brasil, contrastando sua etnografia com a bibliografia levantada sobre o tema. No que se refere ao aspecto analítico destacamos sua chamada de

atenção para a inexistência de uma “cozinha africana” (tal como de uma única cozinha europeia), argumentando que “as regiões africanas têm permanências e modificações, tanto nas espécies aculturadas no próprio continente como as que tiveram influências estrangeiras, desde o século XV” (1964:8).

Do exposto, observamos que Cascudo fez uso de leituras históricas e etnográficas às quais teve acesso para compor a sua miscelânea que mapeia e significa conhecimentos inter-geracionais, a “sabedoria popular”. Apesar de sua forte relação com os estudos folclóricos, talvez pela liberdade oferecida na pesquisa e na escrita e o interesse pelas tradições populares como principal objeto de pesquisa, não seguiu essa linha de trabalho em *História da Alimentação no Brasil*. O folclore está presente nessa obra, uma vez que estava presente no pensamento *cascudiano*, mas não é apresentado como principal fio condutor. Acreditamos que o vínculo da obra com a Sociedade D. Pedro II tenha limitado a liberdade do autor que acabou se moldando numa linha mais histórica do que folclórica, a partir do título. A adoção de referência das obras citadas, por exemplo, é uma característica pouco comum da escrita de Cascudo. A história é que confere, desde o título, o sentido da obra, e a sociologia empresta fundamentos às análises. Como vimos no presente capítulo, tanto a história quanto a sociologia aparecem de forma difusa nessa obra *cascudiana*. Apesar do pensamento histórico de Cascudo ter muita ligação com o positivismo, em sua história alimentar a proximidade do objeto ao cotidiano realça o valor da memória, sobretudo em relação ao discurso em favor das tradições alimentares advindos dos estudos folclóricos. Nesse sentido, podemos afirmar que a miscelânea *cascudiana* em *História da Alimentação no Brasil* conjuga história e sociologia na mesma medida em que conjuga memória e costumes tradicionais e que, apesar, do contato com essas esferas, Cascudo se sente mais confortável no diálogo com os folcloristas.

#### 4 EXPERIMENTAR E RECORDAR: OS CAMINHOS DA SUBJETIVIDADE NA NARRATIVA CASCUDIANA

“Um homem é invariavelmente a soma de muitos  
homens que nele vivem.”  
Câmara Cascudo

A presente tese tem se encaminhado no sentido de entender Cascudo não somente como um erudito ou um intelectual, mas como um sujeito histórico, cujas múltiplas vivências influenciaram tanto na eleição, como no seu modo de ler seus objetos de estudo referentes ao tema da alimentação. Referimo-nos à noção de sujeito elaborada por Foucault na fase final de sua produção, na qual ele identificou um processo histórico que envolve formações discursivas da *episteme* moderna e dispositivos de poder na sociedade que contribuem na formação do sujeito (CARDOSO, 2005). Nesta perspectiva, entende-se que no tempo do sujeito se repercute uma história mais longa. Cascudo é um erudito em diálogo com essa história mais longa, uma vez que busca as raízes de práticas e informações que se perpetuam entre gerações. Apesar de ser contemporâneo à produção *foucaultiana*, Cascudo não travou conhecimento da mesma, conforme já apontamos anteriormente, tendo sempre trabalhado tempo e história a partir da noção de homem filosófico e de universalidade, conceitos com os quais Foucault rompe. Assim, se na perspectiva *foucaultiana* se privilegia um olhar múltiplo, na perspectiva *cascudiana* se olha o múltiplo em busca do comum.

No presente capítulo pretendemos analisar o diálogo entre a subjetividade de Cascudo e as fontes com que trabalha e de que modo esses dois aspectos influenciam na condução de sua narrativa. Um grande desafio desse capítulo foi separar as fontes em grupos, uma vez que Cascudo trabalhou com uma gama muito variada delas: ao todo são 614 itens nas referências da terceira edição que une os dois volumes da história alimentar. É importante destacar, contudo, um detalhe da metodologia *cascudiana*: nem todas as fontes são referenciadas, e nem todas as referências estão presentes no texto. Lembrando que *História da Alimentação no Brasil* é uma obra da maturidade de Cascudo, pensamos que o conhecimento que ele aí apresenta

ultrapassa sua tarefa de referenciar a bibliografia. Já mencionamos anteriormente que essa era uma prática pouco comum em sua escrita e que seria possível que as referências que apresente nessa obra tenham sido uma exigência da Sociedade D. Pedro II que a encomendou. Entrecruzando o conteúdo da história alimentar e o contexto de produção da mesma, tanto no que se refere à vida de Cascudo, quanto à produção historiográfica, elegemos três grupos de fontes para analisar no presente capítulo, que pela centralidade da memória, da identidade e da tradição na obra *cascudiana*, tem um fundo em comum, mas que dividimos como um caminho metodológico de análise: a experiência dos viajantes, a narrativa literária e a relevância da lembranças nos textos *cascudianos*.

Numa situação de viagem, o indivíduo vivencia uma nova cultura, experimenta novos sabores. Cascudo demonstrou estar atento aos relatos de cronistas e viajantes estrangeiros que passaram pelo Brasil, tendo compilado uma vasta literatura desses autores, recorrentemente citada em *História da Alimentação no Brasil*. A maior parte dos relatos provém dos viajantes do século XIX, entre os quais se destacam Von Martius e Saint Hilaire. Tendo por base o trabalho geográfico de Humbolt, esses viajantes percorreram o Novo Mundo observando as relações dos homens com a natureza. Inspirados pelo romantismo alemão, compunham a construção do conhecimento conjugando gosto e sensibilidade à medição sistemática e precisa dos fatores físico-geográficos (ABRAHÃO, 2009: 221).

Ressaltamos a face viajante de Cascudo ao fazer a leitura dessa documentação: Cascudo enquanto viajante através dos livros, nos quais viveu mergulhado desde a infância. E Cascudo enquanto viajante de fato. Das experiências de viagem de Cascudo, destacamos duas que foram particularmente relevantes na escrita de sua história alimentar: a primeira viagem a Portugal, realizada em 1947 por ocasião do / *Congresso Luso-Brasileiro de Folclore*, e a viagem para o continente africano, realizada em 1963 e patrocinada por Assis Chateaubriand com o fim de fazer um trabalho de campo para a escrita do segundo volume de *História da Alimentação no Brasil*.

Como tratamos no segundo capítulo, há uma estreita relação entre o folclore e o romantismo europeu do século XIX. Observamos nas fontes mais uma vez a relevância da produção desse período no campo literário. Cascudo menciona diversos autores

literários, aponta menos autores nas referências, sendo a maior parte deles da escola romântica portuguesa e brasileira. No que se refere às narrativas literárias, destacamos dois aspectos: o desejo de juventude de Cascudo de ser ele próprio um literato e sua busca por fragmentos do cotidiano, e, sobretudo, argumentos em favor da cozinha tradicional nacional nessas fontes.

O terceiro grupo de fontes que abordamos são referências à memória, tanto provenientes de livros, como de entrevistas. Relacionamos mais uma vez o uso desse tipo de fonte com o pensamento europeu do século XIX, que é tido como “século da Memória” (CATROGA, 2001:52). Relacionada com a ascensão de nações europeias, a memória oitocentista é uma memória estreitamente ligada à identidade, à filiação e à distinção, de forma a esboçar uma noção de unidade. É nesse sentido que Cascudo faz uso de reminiscências, buscando argumentos de identidade e de unidade. Destacamos a presença de memórias do próprio Cascudo, assim como de referências a familiares, conhecidos e amigos. De certa forma, essa fusão do pessoal com o coletivo em *História da Alimentação no Brasil* está relacionada com o pensamento nacionalista do período que coordena o fim da narrativa:

Mesmo no campo subjetivo, cada indivíduo, ao recordar a sua própria vida (ou melhor, certos aspectos ou acontecimentos dela), urde os instantes do tempo e os hiatos da amnésia numa espécie de *filiação contínua e finalística*, em que o *eu*, reconhecendo-se, estranhando-se ou distanciando-se do que foi, se atualiza permanentemente como uno e idêntico, num trabalho que também o diferencia dos outros. (CATROGA, 2001:51).

Consideramos que o eu de Cascudo se estende à sua condição de brasileiro que busca identificar semelhanças e diferenças em outros povos.

#### 4.1 A RELEVÂNCIA DA IDENTIDADE CASCUDIANA

Cascudo aprendeu já na infância o valor das histórias que, segundo Walter Benjamin, está diretamente relacionado com a arte de ouvir:

Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve a história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido.” (BENJAMIN, 1994:205).

Uma criança simplesmente ouve a história sem interferir com grandes elucubrações, ouvir para uma criança é uma oportunidade de aprender. Entendemos que o ofício de Cascudo, como guardião da memória do que outros esqueciam, foi um ofício que aprendeu na infância. A citação “Encanto ouvi-lo contar *causos* da escravidão, caçadas fantásticas, cangaceiros assombrosos, uns verídicos e outros imaginados, como depois verifiquei” (CASCUDO, 2004a:751) demonstra que não há uma essência pura do valor da sabedoria popular, mas um entrecruzamento entre a sabedoria e o intelecto científico de onde decorre a ideia de verdade. O entrecruzamento faz sentido no pensamento de um indivíduo que transita entre um tempo e um espaço de intensas transformações, tanto na esfera cotidiana, quanto na esfera do saber, conforme já apontamos em capítulos anteriores.

Segundo Catroga (2001:50), uma certa psicanálise da modernidade afirma que o núcleo social que melhor concretizou o elo entre a identificação, a distinção e a transmissão foi a família. O compartilhamento de reminiscências e rituais comuns, além da responsabilidade da transmissão e do conteúdo das heranças, contribui para a criação de um sentimento de pertença. Em Cascudo, observamos uma relação muito forte com a família. Ao expor em sua história alimentar receitas que assombraram o viajante Karl Von den Stein em 1887, tendo por base o livro *Cozinheiro Nacional*, Cascudo registra:

*O peixe cascudo ensopado*

- “Este peixe não tem escamas, mas é coberto de um couro duro e áspero; antes de o preparar, é necessário tirar este couro; para este fim, põe-se sobre umas

brasas, virando-o para torrar o casco de todos os lados; por este meio, desprega-o facilmente. A carne deste peixe é delicada, e no cozer, se desfaz facilmente; por isso deve-se o preparar com todo o cuidado para conservá-lo inteiro. [...] Esses cascudos, locarídeos, com variedades, não são comuns no cardápio popular, mas desde o Brasil indígena, tiveram fama de manjar delicado. Eram chamados *acarís*. Não me sirvo deles porque são o totem do meu clã. (CASCUDO, 2004a: 532).

Em seu livro de memórias *O Tempo e eu*, Cascudo nos relata a origem do totem de seu clã:

Cascudo não denomina realmente a minha família paterna, constituída dos Justinos de Oliveira, Gondim, Ferreira de Melo, e Marques Leal. Meu avô, Antônio Justino de Oliveira (1829-1894), filho de Antônio Marques Leal (1801-1891), vindo do português do mesmo apelido, era, nos últimos anos, chamado o velho Cascudo, pela devoção ao Partido Conservador, também com essa alcunha. Dois filhos, Francisco (1863-1935) e Manuel (1864-1909) tiveram a ideia de juntar o Cascudo ao nome, vocábulo que meu avô jamais pronunciou. Os demais irmãos, Antônio, o mais velho, e José, o mais moço, não imitaram. [...] Meu pai viu morrer três filhos crianças e apenas o terceiro, Luís, sobreviveu. Registrou-o Luís da Câmara Cascudo, para perpetuar a tradição, nascida com ele e o mano Manuel. (CASCUDO, 1998a:41).

Observamos que nome Cascudo faz referência às relações sociais e políticas que os homens da família mantinham. A marca dos Cascudos é preservada atualmente pelo Ludovicus - Instituto Câmara Cascudo, cujo logotipo é ilustrado por um peixe cascudo. Vale destacar que a memória de Cascudo, sua biblioteca e documentos são preservados por este Instituto que foi fundado por sua filha Anna Maria, atual presidente, e por sua neta Daliana Cascudo, atual diretora (ENTREVISTA, 2013). A família demonstra grande interesse pela preservação da memória de Luís da Câmara Cascudo, conforme notamos nessa entrevista de Daliana Cascudo:

Minha mãe é a presidente do Instituto, minha irmã é a vice-presidente, eu sou a diretora então, a gente não tem incentivo e patrocínio de nenhum órgão estatal, nem municipal, nem nada. Nós somos totalmente privados. A gente vive de uma renda de venda de ingresso, de nossa lojinha, da parte dos direitos autorais que são concedidos à minha mãe. [...] E as pessoas perguntam para gente como é que vocês fazem para manter a Instituição? A gente diz com teimosia [risos], mas eu acho que vale a pena ainda porque a obra precisa ser mantida e a memória dele também. E a gente tem muito orgulho de mostrar ao turista, ao estudante, essa geração mais nova que não o conheceu, Câmara Cascudo que foi o legado que deixou e a importância que tem, não só no nosso estado, mas no país como um todo (ENTREVISTA, 2013).

Acreditamos que o valor dado à memória tenha sido um aprendizado passado pelo pai e avô. Ressaltamos a presença da memória de membros da família em *História da Alimentação no Brasil*, como nessa passagem:

É de esperar que se justifique a comida *de esteira* porque a *de mesa* todos a entendem e usam. Servida na esteira era a maneira mais comum e velha dos sertões e dos pobres ao redor das vilas e das cidades. Nenhum intuito pejorativo e podia não ser indicativo de pobreza extrema ou miséria. Fazendeiros abastados comiam, ainda em 1915, na esteira, duas, três esteiras, na cozinha, perto do fogo, recebendo comida quente. Sentados no chão, pernas cruzadas no jeito oriental, ou em cepos de carnaúba ou banquinhos rasos, legítimos escabelos, rodeavam a esteira coberta de pratos, farinha, ou cuias com farinha, garrafinha de molho de pimenta com vinagre. [...]

Impunham-se o mesmo respeito da tradição. O dono da casa numa cabeceira e a dona na outra extremidade, recebendo os pratos. Benzia-se antes de comer. Os rapazes que estavam nus na cintura para cima, vestiam-se. Toda a comida em cima da esteira. Divisão pela dona da casa, atendendo aos pratos vazios que lhe eram apresentados, para começo ou repetição. Silêncio. Perguntas e respostas. Nenhuma conversa. Pedacinhos de rapadura. Café em xícaras para uns e em tigelinhas para outros. Pedido de benção aos pais. Levantaram-se todos. Persignação. Três cruzeiros rituais. Uma na testa, outra na boca, a derradeira no peito. Conversa solta. [...]

Meus tios Francisco José Fernandes Pimenta, José Cornélio Fernandes Pimenta não eram pobres mas comiam *na esteira* e eu com eles. (CASCUDO, 2004a: 819-820)

A riqueza descritiva da refeição feita por Cascudo nos leva a pensar que ele próprio teria vivenciado esse momento, informação que ele só nos concede no final. O olhar etnográfico de Cascudo na descrição dessa refeição não demonstra alteridade, mas identificação, afetividade, tanto que ele se inclui no respeito à tradição que vivenciava na casa dos tios.

No subcapítulo “Sal, açúcar e pimenta”, Cascudo expõe um comentário espontâneo de sua avó a respeito do consumo do sal, que segundo ele seria uma preferência mais estrangeira do que brasileira:

Vendo-me usar o saleiro, minha avó paterna estranhava, em 1911: *Você é “marinheiro”, menino?* “Marinheiro”, no sertão nordestino do meu tempo, era sinônimo de estrangeiro. Vale salientar a associação do uso do sal a um elemento adventício, fora do “costume” local familiar. (CASCUDO, 2004a:475).

Destacamos que, como no exemplo da refeição na esteira, como no comentário de sua avó sobre seu consumo de sal, Cascudo reforça sua experiência apontando



correspondente experiência com viajantes do Brasil colonial. No primeiro exemplo mencionou que “John Luccock encontrou no Rio de Janeiro a refeição na esteira mesmo entre pessoas abastadas e que possuíam mesas.” (CASCUDO, 2004a: 820). No segundo exemplo recorreu ao relato de Henry Koster:

Comia mais sal o português, o estrangeiro, que o brasileiro. Henry Koster conta um típico episódio, de 1810, numa hospedaria de Igarassu, Pernambuco: *Tenho tido várias ocasiões de demorar nesse hotelzinho. Numa vez pedi o sal, que não é posto usualmente na mesa. O dono da casa, com a habitual familiaridade de maneiras da região, expressou a surpresa pela quantidade adicional de sal que eu pusera. Ficou intrigado mas nada disse. O fato se passara pela manhã, logo que tínhamos chegado, e pela tarde, ao jantar, para o nosso desagrado, a sopa e demais pratos estavam saturados pelo tal ingrediente, permitindo apenas comer. Queixei-me ao patrão, esse respondeu: - Cuidei que eram amigos de sal!* (CASCUDO, 2004a: 475).

Há ainda outro comentário que nos ajuda a elucidar a preferência que Cascudo parece demonstrar à cozinha sertaneja em detrimento da cozinha litorânea, região onde passou a maior parte da sua vida, em sua história alimentar: “Nascido à beira-mar e beira-rio, habituei-me com *comida de peixe*, fazendo-a indispensável. Mas a minha família, toda sertaneja, defendia o critério de o peixe ser *comida fraca*, incapaz de sustentar o homem.” (CASCUDO, 2004a:576). A denominação *potiguar*, que nomeia os indivíduos que nasceram no estado do Rio Grande Norte, advém da nomeação da tribo tupi que habitava a região litorânea desse estado e se traduz: “comedor de camarão”. Apesar de Cascudo ser potiguar e muito apreciador da culinária regional (CASCUDO, 2009:11), não transpôs esse gosto pessoal para a escrita de sua história alimentar. A única comida litorânea a que Cascudo dedica mais linhas é o peixe. Camarões, caranguejos e outros aparecem somente como figurantes de outros pratos, como o caruru.

Ressaltamos que grande parte das receitas referenciadas por Cascudo são receitas experimentadas e aprovadas por ele. Era costume de Cascudo solicitar a receita à cozinheira de um prato que apreciou, mesmo não tendo a menor intenção de realizá-la, essa seria uma tarefa para sua esposa ou para a cozinheira de sua casa. No subcapítulo “Preparo de carne e peixe”, expõe uma série de receitas de sarapatel, destacando o que comeu na Ilha de Moçambique, preparado por indianas na residência de Da. Maria Pia Monteiro Coelho. Segundo Cascudo, o sarapatel é contemporâneo e

vulgar na Índia, de onde teria se originado, por isso a relevância desta receita específica (CASCUDO, 2004a:568-569).

- “Sangra-se o porco, aparando o sangue, mexendo-se continuamente para não talhar. Leva-se ao fogo brando com sal e pouca água, até engrossar. Retira-se depois deixando esfriar. O porco depois de limpo, retira-se os miúdos, pedaço do pescoço, orelhas, língua, pés, rabos e focinho. Ferve-se tudo com um pouco d’água, sal, pimenta-do-reino, açafrão, dentes de alho. A carne é cortada em pedaços pequenos, e em seguida, frita. Coloca-se tudo num tacho onde já se encontra a cebola refogada. Deita-se depois água de tamarindo, um pouco de vinagre, pimenta moída e depois de tudo pronto acrescenta-se cravo, o sangue do porco e cominho em pó. Dá-se a última fervura. Na África, come-se com pão e na Índia com “apas”, uma espécie de broa feita com *sura* (seiva da palmeira) e arroz moído, cozido em banho-maria, posto de molho na véspera”. (RODRIGUES, Maria da Graça Marreiros Netto *apud* CASCUDO, 2004a:569).

Vale mencionar a impressão de Cascudo a respeito do prato experimentado na Ilha de Moçambique em relação ao baiano: “O sarapatel indiano tem o mesmo sabor do brasileiro, apenas um tanto mais ácido pelo tamarindo, *Tamarindus indica* e a inevitável pimenta.” (CASCUDO, 2004a:926).

As lembranças na narrativa *cascudiana* ganham destaque por transmitirem uma sabedoria popular à qual este autor é bastante sensível. Cascudo lembra-se do convívio com gente do povo, aprendizados sobre a experiência de vida de quem sobrevive às margens do desenvolvimento capitalista, como observamos nesse fragmento:

Recordo o negro octogenário Antônio Gambeu, na minha meninice em Augusto Severo (RN). Era caçador de animais silvestres, fazendo viagens como “próprio” de confiança, com cartas e dinheiro, para Mossoró. Encanto ouvi-lo contar *causos* da escravidão, caçadas fantásticas, cangaceiros assombrosos, uns verídicos e outros imaginados, como depois verifiquei. Comia todas as cobras caçadas para retirar-lhe a banha, remédio soberano contra reumatismo deformante, e era fama que as abelhas não o mordiam. O único “recurso” de Gambeu era o saquinho com farinha. Nem sal conduzia. O sal estava na caça; *bicho de sangue é salgado*, ensinava-me. (CASCUDO, 2004a: 751).

Cascudo demonstra ter os ouvidos atentos desde a infância para as histórias que lhe contavam. É no valor desses relatos, dessa aprendizagem informal que está fundada a relevância que ele confere às tradições populares.

## 4.2 A EXPERIÊNCIA DE VIAGENS ENTRE AS MARCAS DA ALTERIDADE E DA SEMELHANÇA

A identidade do viajante é uma identidade em movimento que desafia as fronteiras nacionais e ideológicas (MAFFESOLI, 1997). A experiência da alteridade marca a identidade pessoal ao chocar com os referenciais originais. Já a identificação de semelhanças remete a um valor universal que se refere à experiência do ser. Nesse sentido, é possível afirmar que a relação com diferentes comunidades contribuiria para o conhecimento de si.

A condição de errante parece perpassar a própria condição humana. Na origem da identidade pessoal se encontra a aventura, que é o percurso pelo conhecimento próprio, até que se alcance o “porto seguro”, metáfora que representa a escolha pelo assentamento da identidade pessoal. Constatamos essa analogia na vida pessoal de Câmara Cascudo, que expôs na entrada da casa onde vivia com a família um azulejo português com a inscrição em latim: *Inveni portum. Spes et fortuna, valet. Sat me lusisti. Ludite nunc alios*, cuja tradução é: “Encontrei o porto. Esperança e fortuna, adeus! A mim enganastes bastante. Agora enganai os outros”. A frase remete à inquietação de um pensador que optou por se assentar em Natal, conforme já exposto no primeiro capítulo, espaço provinciano do campo intelectual brasileiro. Apesar disso, sua inquietação perdurou mesmo após o encontro de seu “porto”, se manifestando numa atividade incessante. Cascudo conhecia o mundo através de livros, trocas de correspondências e viagens esporádicas. É por isso que Ilza Matias de Souza considera que Cascudo vivia em retiro, retirando (SOUZA, I.M., 2006:47).

Entendendo que as viagens tenham papel significativo na constituição da identidade pessoal e, por consequência, na expressão da subjetividade nos relatos dessas experiências, unimos num mesmo contexto as experiências de viagem de Cascudo e os relatos das fontes de que faz uso em História da Alimentação no Brasil. Acreditamos que haja uma circularidade entre a leitura dessas fontes e as viagens de Cascudo, uma vez que ao ler os relatos de viagem de cronistas e viajantes do Brasil Colonial ele se sente instigado a desbravar realidades desconhecidas geográfica e

temporalmente, ao mesmo tempo que suas próprias experiências de viagem influenciam na leitura das fontes.

#### 4.2.1 Cascudo Viajante

Ao escrever sobre sua infância, Cascudo (1998:51) relata: “Em casa lia, lia, lia, revistas, álbuns de gravuras, viagens, curiosidades, os desenhos de Benjamin Rabier, apresentando os animais cômicos em sua naturalidade [...]”. Observamos nessa passagem que Cascudo identifica já na infância uma avidez pelo conhecimento que ultrapassava as fronteiras de Natal e do sertão do Rio Grande do Norte, que eram suas principais áreas de circulação até sua mudança para o Rio de Janeiro onde começou a cursar a Faculdade de Medicina.

De volta a Natal devido à dificuldade financeira da família no início da década de 1920, o jovem Cascudo relata na correspondência com Mário de Andrade sua empolgação com uma possível viagem pelo Brasil no ano de 1931:

Amanhã eu vou pra Recife tentar uma licença na Great Western onde sou advogado da seção Rio Grande do Norte. É certo que arranjo. Volto. As malas estão arrumadinhas. Vai começar a aventura geográfica, uma geografia sentimental, através do Brasil. [...] Só pensar em ir ver Marajó e Amazonas, Mário de Andrade e Mato Grosso, Iguaçu e Goiás, o Paraná verdinho e o churrasco no pampa gaúcho, vale a pena arriscar a preguiça e voar feito bandeirante à velha boa maneira seiscentista (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:191).

Na relação de Cascudo com Mário de Andrade fica bastante evidente a relevância das viagens como meio de conhecer o Brasil e, desse modo, identificar elementos que comporiam a nacionalidade brasileira. A citação a seguir, de Mário de Andrade, retirada de uma carta dirigida a Cascudo em junho de 1925, é bem emblemática nesse aspecto:

Meu Deus! Tem momentos em que eu tenho fome, mas positivamente fome física, fome estomacal de Brasil agora. Até que enfim sinto que é dele que me alimento! Ah, se eu pudesse nem carecia você me convidar, já faz muito que tinha ido por essas bandas do Norte visitar vocês e o Norte. [...] Queria ver tudo, coisas e homens bons e ruins, excepcionais e vulgares. Queria ver, sentir, cheirar. Amar já amo. Porém você me compreende demais, este Brasil monstruoso tão esfacelado, tão diferente, sem nada nem sequer uma língua que

ligue tudo, como é que a gente o pode sentir íntegro, caracterizado, realisticamente? Fisicamente? (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:47).

Conhecer o Brasil através das viagens seria um modo de sentir a unidade brasileira. Não ter apenas conscientemente uma ideia de unidade, mas incorporá-la através do exercício dos sentidos. Entendemos que esse seja um importante elemento do exercício etnográfico de Mário de Andrade, publicado no livro *O Turista Aprendiz* (1983) e que tocou Cascudo de tal modo que ele passou a ter esse olhar para o seu próprio contexto. Destacamos que mais do que um método de pesquisa, apreendemos a etnografia como um estudo descritivo e analítico das categorias de pensamento adotado diferentemente por antropólogos e não antropólogos (GONÇALVES, 2013:2). José Reginaldo Santos Gonçalves (2013:2) apresenta a “subjetividade etnográfica”, além da perspectiva de uma interioridade romântica, como parte estrutural da composição etnográfica e da concepção de cultura. Na etnografia a subjetividade seria o efeito de enquadramento organizado a partir de categorias de pensamento e de estratégias retóricas, elementos que compõem o discurso etnográfico.

Diferentemente dos antropólogos clássicos viajantes do período, identificamos a autoridade etnográfica de Cascudo na sua opção em permanecer provinciano (GONÇALVES, 2013:3). O olhar etnográfico de Cascudo busca uma unidade entre sua identidade pessoal e a identidade coletiva do espaço no qual está inserido. A ele lhe interessa o próximo que se faz distante, como o sertão que passava por transformações na década de 1930. Da primeira viagem de caráter etnográfico que fez ao sertão do Rio Grande do Norte na década de 1930 resultou o livro *Viajando o Sertão*, em cuja abertura escreve:

Minha curiosidade acendia-se ao contato dos temas prediletos. Os portões dos cemitérios, todos guardando reminiscências do barroco jesuítico, as lápides fúnebres, ingênuas e doces; a lâmpada maravilhosa da Igreja de Pau dos Ferros, pesada e maciça, de prata de Lisboa, trabalhada em turíbulo e sacrário, lindos ambos; a capelinha de Nossa Senhora dos Impossíveis, na serra do Lima, com as paredes cobertas de ex-votos, símbolos de fé intrépida e profunda, comovente pela sinceridade do gesto e incrível feiúra dos modelos; a chapada do Apodi, viagem inesquecível de beleza fulgurante; a subida de Luiz Gomes, piso de vermelho-gole num tapete infindável de verdura, os riachos fulvos e rumorosos que desciam cantando nas areias, os milharais intermináveis, pendoados de ouro, agitando os guiões ao vento breve, como um exército imóvel e vestido de sinopla; a jornada pelo rio Moçoro, noitinha, numa canoa balouçante, ao palor dum luar hesitante, a corrida de auto dentro da treva

até o pirilampejo das luzes de Moçoró, vinte outros assuntos, pedem espaço para registro e saudade (CASCUDO, 1975:12).

Entendemos o saudosismo como elemento central na produção de Cascudo. Durval Albuquerque (2010:15) inclui Cascudo no rol de pensadores brasileiros que relacionavam a saudade, como sentimento e forma, ao tempo e à história. Entre outros nomes citados por Albuquerque, como Oliveira Viana, Gustavo Barroso e Gilberto Freyre, observamos como ponto comum a experiência de homens que viveram na primeira metade do século XX. Nesse contexto, as transformações foram aceleradas ao passo da modernidade, atingindo mesmo áreas não urbanas, como o sertão norte-rio-grandense. O contraste entre a paisagem, as vivências, os sabores e aromas guardados na memória e a paisagem e sensações presentes, despertava nostalgia que influenciava em suas leituras históricas. Segundo Albuquerque, na obra desses pensadores “as tradições passam a ser inventadas como forma de aplacar o desassossego causado por um ritmo de mudanças temporais e espaciais cada vez mais acelerado” (2010:12). Ao tratarmos do caráter viajante de Cascudo é imprescindível ponderar sobre as distâncias temporais e espaciais, uma vez que ele busca linhas de continuidade em tempos idos, tanto em locais próximos quanto distantes. Seja temporalmente, seja geograficamente, entendemos que os estudos de Cascudo perpassam pela problemática da distância.

Se na distância geográfica Cascudo busca pontos comuns com o seu ponto de partida, sua problemática reside na distância temporal. Tinha 27 anos quando manifestou numa correspondência de 1925 a Mário de Andrade: “Perdoe V. o papel. Estou no meio de vaqueiros e cantadores. Não há luz elétrica. A coisa que me lembra, e detestavelmente, o progresso é o meu *Ford* que está parado debaixo do telheiro” (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:60). Esse comentário sugere uma visão pessimista da noção de progresso, o que notamos pelo uso da expressão “detestavelmente”, entendido como um meio de renovação da cultura material e dos hábitos e como um fator que materializa e destaca o contraste da passagem do tempo. Cascudo associa o progresso a um movimento de uniformização e banalização por parte de uma cultura moderna que reinventa o sertão tradicional de sua infância. Para Cascudo o tempo é fator tanto de caracterização quanto de descaracterização da cultura popular. É na

dinâmica da passagem do tempo que se funda sua fala em favor das tradições (SILVA, 2006:202). Dentro dessa perspectiva, o costume popular é enriquecido ao longo da passagem dos anos, convertendo-se em conteúdo folclórico.

Em sua busca por linhas de continuidade da cultura brasileira, Cascudo foi levado a dois destinos que marcaram sua análise da alimentação brasileira. Considerando que a primeira parte da *História da Alimentação no Brasil* é dividida em “Cardápio Indígena”, “Dieta Africana” e “Ementa Portuguesa”, entendemos que a passagem de Cascudo por Portugal e pelo continente africano foi determinante para esse estudo.

#### 4.2.2 Relatos de Cronistas e Viajantes como Fonte em *História da Alimentação no Brasil*

Cascudo é um viajante em busca de origens, por isso se foca nas semelhanças culturais. Já as narrativas de cronistas e viajantes do Brasil Colonial que ele adota como fontes têm uma perspectiva distinta, pois enfatizam a alteridade, uma vez que estão focadas na descoberta do “outro”. A leitura dessas fontes perpassa toda a *História da Alimentação no Brasil*, algumas têm trechos citados, outras não.

Cascudo já havia estruturado o capítulo sobre a dieta africana anteriormente à sua viagem pela África o que constatamos a partir das fontes que embasam esse capítulo livros de viajantes portugueses do século XIX que estiveram no continente africano. Nas referências encontramos: *Como atravessei a África* de Serpa Pinto e *Viagens em Marrocos* de Ruy da Câmara. Dessas obras, Cascudo retirou informações sobre a alimentação em países africanos. Por exemplo, ao escrever o subcapítulo sobre a história do cuscuz, Cascudo cita o registro de Ruy da Câmara: “Ruy da Câmara informava do Marrocos de 1873 onde empregavam o leite de cabras, vacas, ovelhas, camelas, “misturando o *cuz-cuz*, que é feito de farinha de trigo ou de cevada, e compõe o seu alimento mais comum” (CASCUDO, 2004a: 188).

Para o estudo da alimentação brasileira a lista dessas fontes é ampla, alcançando obras do século XVI até o XX. Nas referências constam: *Tratado da Terra e da Gente do Brasil* de Fernão Cardim, *Cartas* de José de Anchieta, *Viagem à Terra do Brasil* de Jean de Léry, *Tratado descritivo do Brasil em 1587* e *Notícia do Brasil* de

Gabriel Soares de Sousa, *Viagem pelo Brasil* de Spix e Martius, *Tratado da Terra do Brasil* de Magalhães Gandavo, *História Natural do Brasil* de Jorge Marcgrave, *Viagem ao Norte do Brasil* de Ivo d' Evreux, *Compêndio Narrativo do Peregrino da América* de Nuno Marques Pereira, *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil* de Johan Nieuhof, *Diários de Viagem* de Francisco José de Lacerda e Almeida, *Viagens ao Nordeste do Brasil* de Henry Koster, *Viagem pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*, *Viagem ao Rio Grande do Sul*, *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil e Segunda Viagem ao Interior do Brasil* de Saint-Hilaire, *Notas sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818* de John Luccock, *Viagem ao Interior do Brasil* de João Emanuel Pohl, *O Naturalista no Rio Amazonas* de Henry Walter Bates, *Entre os Aborígenes do Brasil Central* de Karl Von den Steinen, *Dez anos no Brasil* de Carl Seidler, *Viagem Pitoresca ao Brasil* de Rugendas, *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil* de Jean-Baptiste Debret, *Viagem ao Brasil* do Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwid, *Viagens aos Planaltos do Brasil* de Richard Burton, *Diário de uma viagem ao Brasil* de Maria Graham, *Viagem ao Brasil (1865-1866)* de Luís Agassiz e Elizabeth Cary Agassiz, *Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858* de Robert Avé-Lallemant, *Viagem no Brasil* de Goerge Gardner, *Notas de uma viagem subindo o rio Juruá* de William Chandlers e *Viagens pelo Amazonas e Rio Negro* de Alfred Russel Wallace (*apud* CASCUDO, 2004a:893-945).

Dessa listagem, destacamos as obras mais citadas na história alimentar cascudiana: *Viagens ao Nordeste do Brasil* de Henry Koster, cuja edição brasileira foi traduzida por Cascudo, *Tratado da Terra e da Gente do Brasil* de Fernão Cardim, *Viagem à Terra do Brasil* de Jean de Lery, *Notícia do Brasil* de Gabriel Soares de Sousa, *Viagem pelo Brasil* de Spix e Martius, *Viagem pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais* e *Viagem ao Rio Grande do Sul* de Saint-Hilaire, *Notas sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil* de John Luccock, *Cartas de José de Anchieta*, *Viagem ao Interior do Brasil* de João Emanuel Pohl e *O Naturalista no Rio Amazonas* de Henry Walter Bates.

Cascudo já havia explorado essas fontes em estudos sobre o folclore brasileiro, tendo reunido fragmentos das mesmas em sua *Antologia do Folclore Brasileiro*,



publicado em 1943. Essa obra divide as fontes entre cronistas coloniais, viajantes estrangeiros e estudiosos do Brasil. Em alguns fragmentos, observamos relatos alimentares, como o de Hans Standen, que destaca o consumo da mandioca (*apud* CASCUDO, 1943:24), o do Frei Ivo d'Evreux, que comenta o consumo de formigas (*apud* CASCUDO, 1943:37) e o do John Luccock, que cita a simbologia da banana (*apud* CASCUDO, 1943:60).

Em *Antologia da Alimentação no Brasil*, Cascudo organizou textos que evocam uma alimentação brasileira sob vários ângulos de sua tradicionalidade. Reunidos entre 1964 e 1975, alguns textos são referenciados em sua história alimentar, outros não. Diferentemente da *Antologia do Folclore Brasileiro* os textos são apresentados fora da ordem cronológica. Dos viajantes do período colonial brasileiro, apresenta os seguintes fragmentos de obras: “Jantar no Brasil” de Debret, “As refeições no Rio de Janeiro, princípios do século XIX” de John Luccock, “Refeições no Nordeste” de Henry Koster, “O passadio em Minas Gerais (1817)” de Saint-Hilaire, “Sociologia do Mate no Rio Grande do Sul e no Paraná de 1858” de Robert Avé- Lallemand, “Cardápio do Indígena Nordeste” de Jorge Marcgrave, “Dietética Carioca de 1817” de Von Martius, “Cantando para caçar formigas” de Frei Ivo d'Evreux.

Pelo grande volume de referências nas três obras, *Antologia do Folclore Brasileiro*, *História da Alimentação no Brasil* e *Antologia da Alimentação no Brasil*, observamos o contato que Cascudo mantinha com esse tipo de fonte. Para ele, a riqueza dessas fontes estava em seu conteúdo informativo sobre a vida no Brasil em outros tempos e em diferentes regiões. Na Introdução de sua história alimentar, tratando das fronteiras intransponíveis dos cardápios, Cascudo expõe:

Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida, estão fora dos nossos padrões. São, entretanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação. Lery, Abbeville, Evreux, o conde de Stradelli encontraram, há meio século, sabores no *cauim*<sup>15</sup> carioca, maranhense e amazônico. Quando souberam que a polpa da mandioca ou do milho havia sido mastigada pelas *cunhãs*, entraram em náuseas. (CASCUDO, 2004a :22).

---

<sup>15</sup> Bebida fermentada.

A antropóloga Paula Pinto e Silva analisou a cozinha colonial brasileira usando fontes comuns com Cascudo. Já na introdução de *Farinha, Feijão e Carne-Seca* (SILVA, 2005) nos apresenta fragmentos do depoimento de Saint-Hilaire, de Debret e do príncipe Maximiliano Von Wied-Neuwied, os três viajantes estrangeiros no Brasil oitocentista. Silva considera a narrativa dos viajantes significativa na descrição de uma cozinha do cotidiano:

Todas as passagens citadas se referem a um mesmo período e são narradas por homens que, guardadas as devidas particularidades, se situam como iguais na medida em que são viajantes e, portanto, estrangeiros, portadores de um olhar carregado de referências próprias e objetivos definidos. Essas duas igualdades, porém, contrastam com outras duas diferenças, presentes nos mesmos textos: trata-se de relatos sobre lugares geograficamente distintos e da indicação de classes sociais fundamentalmente diferentes. No entanto, e é isto que nos interessa aqui, aparece na referência à cozinha do cotidiano, um mesmo tipo de comida, composta por elementos da terra e já adaptada às diferenças culturais. (SILVA, 2005:32).

Os viajantes do Brasil oitocentista não têm objetivo etnográfico, mas registram um modo de vida na qual acabam tendo que se integrar: “Famintos e sem perspectivas de mantimentos suficientes para abastecê-los, os portugueses se entregaram, sem demora, à culinária local” (SILVA, 2005:25). A alimentação, nesse contexto, se converte num ponto muito sensível da experiência estrangeira, uma vez que contrapõe a necessidade da alimentação ao referencial cultural ao qual se está habituado. Horários, cardápios, técnicas de feitura, a cultura material da refeição, tudo parece ser uma novidade à qual o estrangeiro está intimado a fazer parte. Observamos esses elementos nessa citação de Saint Hilaire:

Meus hospedeiros, que cultivavam a cana-de-açúcar, tinham um pequeno engenho movido por bois. Serviram-me o caldo de cana, o qual reduzido pela evaporação à consistência do melaço comum. Cada um a seu gosto mistura-o no seu prato com farinha de milho e mandioca, e forma assim uma pasta de sabor bastante agradável. (*apud* SILVA, 2005:52).

Em *História da Alimentação no Brasil*, os relatos de cronistas e viajantes do período colonial foram essenciais na elaboração do capítulo “Cardápio Indígena”. A centralidade deste capítulo é a mandioca, tida por Cascudo como a “Rainha do Brasil”. Assim, ele inicia o subcapítulo da mandioca com uma epígrafe de Marcgrave:

*Universale brasiliensium alimentum*, que se traduz como “alimento universal brasileiro”. Cascudo destaca que os dois primeiros registros portugueses sobre o inhame fazem referência à mandioca:

Pero de Magalhães Gandavo e Gabriel Soares de Sousa esclarecem a semelhança pela comparação dos tipos. ‘À maneira de inhame de São Tomé’, diz o primeiro. ‘Uma raiz da feição dos inhames’, frisa o segundo. Ambos descreviam a mandioca, diariamente consumida, [...]. (CASCUDO, 2004a:90)

Nessas fontes, Cascudo identifica um elogio constante à mandioca:

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, se aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável ao nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial. Nóbrega, Anchieta, Hans Staden, Gandavo, Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Jean de Lery, André Thevet, Claude d’Abbeville, Ivo d’Euvreux, frei Vicente do Salvador, o anônimo dos *Diálogos das grandezas do Brasil*, Jorge Marcgrave, Guilherme Piso, Joan Nieuhof, expõem, discutem, registram minúcias do preparo da farinha, mingaus, beijus, caldos, bolos, todos os produtos da euforbiácia que Pohl classificaria no superlativo do útil, *Maniht utilíssima*. (CASCUDO, 2004 a:90-91).

Notamos que Cascudo recorre às fontes históricas para ressaltar a superioridade histórica da mandioca diante do milho e do discurso nutricionista que apresentava a mandioca como alimento fraco e incompleto (CASCUDO, 2004a:101). Vale destacar que mesmo com registros elogiosos à mandioca feitos por europeus, o pão da terra do Brasil Colonial não foi bem recebido na Europa, onde foi tido como alimento marginal, conforme constata a historiadora Patrícia Correia: “Apesar dos elogios, a inserção destas farinhas [derivações da farinha de mandioca] no fabrico do pão, ainda que possível, é praticamente impraticável, a rejeição persiste na atualidade.” (CORREIA, 2007:147).

A experiência sávida dos novos alimentos gera diferentes impressões, Cascudo registrou diferentes veredictos dos hábitos alimentares indígenas relatados pelos viajantes, citamos o caso da saúva:

Comiam [os indígenas] as içás de ventre tenso, sabor de cravo e laranja, e para Gabriel Soares de Sousa os portugueses gabavam ‘de saboroso, dizendo que sabem a passas de Alicante’. Em 1560 o venerável Anchieta exaltava as

formigas torradas: 'Quão deleitável é esta comida e como é saudável, sabemos-lo nós, que a provamos. Frei Ivo d'Evreux, no Maranhão do 1612, viu as aldeias despovoarem-se para a caçada às saúvas olorosas e havia canções propícias para atraí-las.

Saint-Hilaire, em 1820, não desmente o santo jesuíta canarino: 'eu mesmo comi um prato delas, preparadas por uma mulher paulista e não lhes achei gosto desagradável'. Carlos Frederico Hartt provou-as em Santarém: 'A senhora tomou uma formiga da bacia, tirou-lhe a cabeça e comeu-a com evidente prazer. Assim animado, eu segui o seu exemplo, e quando o inseto ficou esmagado entre meus dentes, a minha boca foi invadida por um sabor um tanto forte de especiaria, assemelhando-se um pouco ao cravo. O sabor picante torna completamente impossível o uso da saúva para outro fim que não o da especiaria ou condimento. Adicionadas ao molho Tucupi, elas dão-lhe um gosto muito agradável, como posso asseverar por experiência própria. (CASCUDO, 2004a: 153-154).

Notamos a partir do exposto que há uma autoridade na experiência do viajante, conforme nos disse Carlos Frederico Hartt: "posso asseverar por experiência própria". Entendemos que a aventura de desbravar um "Novo Mundo" demanda coragem e dela decorreria uma autoridade.

Segundo Cascudo (2004a:627), as frutas brasileiras "seriam manifestação reveladora de uma flora estranha, perfumosa, cativante". A variedade das frutas brasileiras era uma novidade para os estrangeiros e, segundo Cascudo, o seu uso como acompanhamento em assados, guisados e estufados também: "É um novo sabor que o europeu não degustou nos seus *menus* tantas vezes centenários" (CASCUDO, 2004a:627). Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo registra variadas impressões dos viajantes sobre o consumo dessas, como esta de Debret:

Jean Baptiste Debret, evocando um jantar no Rio de Janeiro em 1817, fala em "uma resplandecente pirâmide de laranjas perfumadas, logo cortadas em quatro e distribuídas a todos os convivas para acalmar a irritação da boca já cauterizada pela pimenta. Felizmente esse suco balsâmico, acrescido a cada novo alimento, refresca a mucosa, provoca a salivação e permite apreciar-se em seu devido valor a natural suculência do assado." (CASCUDO, 2004a:628).

Identificamos um aparente paradoxo no pensamento *cascudiano* que já na introdução de sua história alimentar nos indica a impossibilidade de um "alimento novo": "mas sabemos da raridade e quase impossibilidade de um *alimento novo*" (CASCUDO, 2004a:64), mas depois menciona a experiência de "novos sabores" dos viajantes europeus. Mais uma vez acreditamos que o sabor para Cascudo esteja ligado à relação com a geografia. As frutas brasileiras enquanto novos sabores para os viajantes não

seriam novos alimentos, uma vez que já havia quem se alimentasse delas anteriormente. Ao se referir a “novos alimentos”, Cascudo parece expressar uma crítica à indústria alimentícia que buscava novos sabores a partir do desenvolvimento tecnológico.

Paula Pinto e Silva (2007:15-16) lembra que não eram somente as frutas que despertavam a atenção dos estrangeiros, como também a produção de doces, sempre descrita como excessivamente doce para o paladar europeu. Silva (2007:16) e Cascudo (2004a:601) fazem referência ao comentário de Saint-Hilaire em seu livro sobre suas viagens pelo Rio de Janeiro e São Paulo: “fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos”. Ao se referir à distinção entre o paladar brasileiro e o estrangeiro no que se refere ao doce, Cascudo faz referência ao livro *Açúcar* de Gilberto Freyre:

Citando Franz Boas para os Kwakiuts da Colúmbia Britânica e Andrey Richard para os africanos, lembra que os indígenas e os negros encontraram distâncias absolutas onde o europeu ou o americano do norte sentia unidade. “No Brasil, os europeus e norte-americanos são unânimes em achar que, nos nossos doces, o gosto do açúcar reduz à insignificância o das frutas, o do milho, o da mandioca; pelo que esses estrangeiros se declaram incapazes de distinguir bem a geleia de araçá<sup>16</sup> da de goiaba; o doce de manga do da jaca; a pamonha, da canjica; o doce de banana comum do da banana comprida. Entretanto, ao nativo da região ou ao indivíduo de paladar especializado nesses doces e quitutes, as diferenças parecem enormes.” (FREYRE *apud* CASCUDO, 2004a:600).

A distinção pelo gosto – gosto enquanto sensação do sabor – se converte no pensamento de Cascudo e de Freyre em argumento de nacionalidade. A perspectiva de alteridade dos estrangeiros estaria, assim, reforçando uma identidade da culinária nacional, conteúdo que exploraremos melhor no último capítulo da presente tese.

O retrato do cotidiano brasileiro narrado pelos viajantes estrangeiros também gera impressões. Cascudo, no capítulo “O Ritmo da Refeição”, não disfarça seu encanto pela narrativa de Henry Koster a respeito de sua experiência no Nordeste brasileiro em 1810:

---

<sup>16</sup> Em seu glossário frutas, que tem participação na história da alimentação brasileira, Cascudo descreve o araçá: “*Psidium araçá* Raddi. Marcgrave escrevia *araçá iba* “é de bom sabor”. Fruta de gente pobre, gostosa, simples, sem cobertura cultural. Quem vai elogiar araçá, gaujiru, ubáia, camboim?” (CASCUDO, 2004a:632).

As notas de Koster são deliciosas, Richard Burton chamava-o *the accurate Koster*. Diz o exato Koster: “Encontramos a família prestes a servir-se do seu almoço, café e bolos. Depois jogou-se o gamão e cartas até a hora do jantar, às duas da tarde. Esse consistia em um grande número de pratos, postos à mesa, sem a menor simetria e cuidado quanto à regularidade do serviço. Surpreenderam-me, como era de esperar, as expansões afetuosas dos convivas, pondo no meu prato pedaços de carne que retiravam dos seus. Notei esse hábito repetidas vezes particularmente entre as famílias do interior e, esta de que falo, está no Recife há muito pouco tempo, mas a maioria do povo da cidade tem outras ideias a respeito desse assunto. Somente duas ou três facas estava na mesa, obrigando cada pessoa a cortar o alimento em pedacinhos e passar a faca ao vizinho. Havia, entretanto, grande abundância de garfos de prata e grande quantidade de pratos. O alho era um dos ingredientes de cada prato e eu tomei grande porção de vinho durante a refeição.” (CASCUDO, 2004a:672)

Notamos o apreço de Cascudo não somente pelo uso dessas fontes, mas também pelo cotidiano alimentar ali apresentado. O cardápio, o tempo das refeições, costumes que se relacionam a uma tradicionalidade da cultura brasileira que Cascudo pretende registrar e preservar.

#### 4.2.3 Viagem a Portugal

Na história alimentar *cascudiana*, múltiplos fatores contribuem na distribuição das páginas que correspondem a cada influência na alimentação brasileira, conforme já citamos, na terceira edição são 84 páginas para o cardápio indígena, 55 para a dieta africana e 100 páginas para a ementa portuguesa. Entendemos que Cascudo teve acesso a maior conteúdo informativo da cultura portuguesa, mas ele próprio admite no prefácio que: “Há, toda a gente sabe, uma tentação arrastante para fixar importância no que preferimos” (2004a:14). Associamos, assim, o gosto de Cascudo pela cozinha portuguesa à sua marca tradicionalista (além do apreço pelo seu sabor), uma vez que ele manifesta sua admiração por essa cozinha devido à sua humildade e obstinação diante dos apelos da modernidade da indústria alimentícia em expansão (CASCUDO, 2004a:334).

Cascudo pisou em solo português pela primeira vez por ocasião do *I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore* de 1947. *História da Alimentação no Brasil*, nessa época, era apenas uma ideia que lhe passava pela cabeça. Apesar de estar focado em outros fatores, no relato da experiência da viagem não deixou de registrar suas impressões

dos pratos que degustou. A viagem durou cerca de um mês e, ao longo da estadia, Cascudo enviou um diário da viagem que foi publicado no *Diário de Natal*.

A viagem teve início no porto do Rio de Janeiro, Cascudo desembarcou na Espanha e seguiu de trem até Portugal (MARINHO, 2004:11-13). Assim, Valença, vila do extremo norte português, marcou sua primeira experiência portuguesa. No quarto “bilhete”, publicado em 15 de setembro de 1947, registrou sua primeira refeição portuguesa em Valença: almoço com vinho verde, galinha de arroz ao forno e pescada frita (CASCUDO *apud* MARINHO, 2004: 2).

De Valença seguiu até Lisboa, passando por Vila Nova de Cerveira, Caminha, Viana do Castelo, Barcelos, Esposende (onde, na divisão administrativa da época, acabava a região do Minho e começava a região do Douro), Póvoa do Varzim, Mindelo, Lousã, Bouças, Porto, Vila Nova de Gaia, Leixões, Espinho, Ovar (onde começa a região da Beira), Angeja, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Vagos, Figueira da Foz, Leiria, Batalha, Porto de Mós (onde tem início a Estremadura), Alcobaça, Caldas da Rainha, Vila Franca de Xira e Sacavém (observar a rota vermelha no MAPA 1). Durante sua estadia em Lisboa conheceu Sintra, Torres Vedras, Varatojo, Palhavã e Queluz (observar rota roxa no MAPA 1). Seguiu em viagem por uma rota desde Lisboa até o interior do país, passando por Alenquer, Caldas da Rainha, Alcobaça, Batalha, Fátima, Tomar, Abrantes, Proença-a-Nova, Castelo Branco (então capital da região da Beira Baixa), Monsanto, Nisa, Alpalhão, Portalegre, Monforte, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Redondo, Évora, Montemor-o-Novo, Vendas Novas, Setúbal, Portinho da Arrabida, Cabo Espichel, Sesimbra e Cacilhas (observar rota verde no MAPA 1). Cascudo passou o período final na cidade do Porto, de onde partiu para conhecer Vila do Conde, Póvoa do Varzim, Viana do Castelo, Coimbra, Ponte do Lima e Barcelos (observar rota rosa no MAPA 1).



MAPA 1 – VIAGEM DE CASCUDO POR PORTUGAL EM 1947. Escala 1:10.000.000. Disponível em: <http://pro.scribblemaps.com/>, Acesso em: 21/08/2014.

Dos bilhetes que relatam a viagem, destacamos o que se refere aos pastéis de Belém:

Em Belém, antes do convento dos Jerônimos, há confeitaria, toda enfeitada de azulejos. Vende-se aí o famoso 'pastel de Belém'. O pasteleiro do convento tinha o segredo desses pastéis. Expulsos os frades, o pasteleiro fundou uma casa e começou a fazer e vender os pastéis. A casa atual data de 1832, data num cartel de azulejo. Milhares de pastéis são comidos diariamente. Nunca se soube, até hoje, o segredo da fabricação. Há um 'it' de mistério no sabor somente obtido pela casinha de Belém. O tempo valoriza esses pastéis de tal forma que ir comê-los é o mesmo que praticar um ato de proclamada inteligência reverenciadora. Já tenho ido, várias vezes, reverenciá-los dignamente. Lembram, de longe, os nossos pastéis de nata (CASCUDO, 1947:52-53).



Dois aspectos principais chamam atenção na citação anterior: a relevância do tempo e a lembrança (mesmo que de longe) do que Cascudo nomeia como “nossos” pastéis de nata. Destacamos que o pastel de Belém é de fato semelhante aos pastéis de nata que são vendidos nas pastelarias portuguesas. Há uma sutil diferença entre eles, uma é a temperatura em que são servidos. Os pasteis de Belém são servidos quentinhos, enquanto somente em algumas pastelarias os pasteis de nata são aquecidos antes de serem servidos.

No que se refere ao tempo frisamos o sentimento de Cascudo em estar pela primeira vez no “Velho Mundo”: “Só meus dias europeus (*'excusez...'*)<sup>17</sup> podem dar uma impressão que é impossível no continente americano. Impossível mesmo para a compreensão psicológica. É a impressão do Tempo, o Tempo como uma dimensão, um elemento real, verídico, sensível, material” (CASCUDO *apud* MARINHO, 2004:2). A categoria tempo se faz essencial em sua crítica alimentar. Para Cascudo, o tempo agregou sabor aos pastéis de Belém fazendo de sua degustação uma reverência a uma tradição local. Em certo sentido, a consciência histórica do alimento interferiria no sabor do mesmo.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo cita os fartes ou fartéis como o alimento que o possibilitou viajar no tempo: “quando, em novembro de 1947, o comi em Portugal, senti-me contemporâneo de todos os amerabas tupiniquins do meu país” (2004a:311). Este doce de tradição medieval, feito de farinha de trigo, especiarias e mel, é recorrentemente citado na literatura histórica portuguesa listada por Cascudo. Entre as menções, a mais relevante é a carta de Pero Vaz de Caminha: “Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora” (*apud* CASCUDO, 2004a: 73). Tendo por fundamento este documento histórico, os fartes são destacados por Cascudo como “o primeiro doce que um brasileiro comeu no Brasil” (CASCUDO, 2004a:311).

Voltando aos pastéis de Belém, verificamos a ponte que Cascudo constrói entre sua experiência etnográfica como viajante e seus referenciais subjetivos: a frase “lembram, de longe, os nossos pasteis de nata” demonstra que a experiência

---

<sup>17</sup> “desculpe”

etnográfica de Cascudo enquanto viajante está muito relacionada à busca de si próprio enquanto parte de uma memória coletiva. A experiência da alteridade na viagem tem como principal ponto comparativo suas próprias memórias. Ao lermos *História da Alimentação no Brasil*, descobrimos quais seriam os “nossos pastéis de nata”: “em Natal Velho, entre cem senhoras que faziam pastéis de nata, os *pastéis de Donana Wanderley* eram inimitáveis” (CASCUDO, 2004a:304). Essa alusão se associa à singularidade defendida por Cascudo que certas iguarias têm no contexto natural de sua criação, como os ovos moles de Aveiro ou a moqueca de peixe de Salvador: “Inútil a memória para reconstruí-las, distantes da paisagem telúrica de seu feitio tradicional” (CASCUDO, 2004a:304). A partir desse discurso, conduz o leitor para o gosto excepcional dos pastéis de nata feitos por Dona Wanderley em Natal Velho. Cascudo ressalta a experiência culinária das doceiras mais velhas, que escapa de qualquer registro “científico”, e destaca um gosto pessoal, fruto de uma sensação localizada em determinado espaço-tempo.

A referência aos pastéis de nata inigualáveis de Dona Wanderley e a designação de Natal Velho remete a tempos anteriores à intensificação da modernidade na região em que vive. A angústia diante da sucessão de novidades é compartilhada por Cascudo na exaltação de elementos culturais distantes no espaço-tempo. Dentro dessa abordagem, o gosto inigualável de um doce tradicional português, produzido e experimentado no Rio Grande do Norte em períodos anteriores “à chegada da modernidade na região”, congrega significância na composição da história alimentar brasileira elaborada por Cascudo.

#### 4.2.4 Viagem à África

No prefácio de *História da Alimentação no Brasil* Cascudo revela que em 1962 recebeu um telegrama de Assis Chateaubriand no qual constava: “Queríamos grande ensaísta fosse Portugal e Espanha escrever trabalho nossa sociedade Pedro segundo sobre ponto História do Brasil lhe interessa...” (CASCUDO, 2004a:12). Do que entendemos que, inicialmente, passear pelo continente africano não estava no planejamento desse livro. Mesmo durante a leitura dessa obra, não encontramos

menções significativas de uma viagem ao continente africano, com exceções de curtas passagens como: “No mercado público da Cabinda provei uma bebida feita com pimentas, possível irmã da beberagem caiapó em Goiás” (CASCUDO, 2004a:479), retirada do subcapítulo “Elementos Básicos, sal, açúcar e pimenta”.

Uma primeira pista sobre a viagem de Cascudo à África nos foi dada na biografia de Cascudo escrita por Gidson Oliveira (1999). Na cronologia do autor no site do Instituto Câmara Cascudo, aparece um registro da viagem:

De março a maio realiza a sua maior viagem etnográfica: África. A viagem ao continente africano, patrocinada pelo amigo Assis Chateaubriand, Presidente dos Diários Associados, tem por objetivo pesquisar a “alimentação negra nas áreas da antiga exportação de escravos para o Brasil”. Cascudo percorre cerca de 20 mil quilômetros do continente africano, pesquisando preferencialmente os povos bantos. Seu objetivo é recolher material para a sua monumental obra sobre a alimentação brasileira, “História da Alimentação no Brasil”. (LUDOVICUS, 2013).

Posteriormente, travamos contato com *Made in Africa*, obra publicada em 1965, na qual Cascudo reuniu observações e reminiscências:

Tudo quanto vi na África Oriental e Ocidental *testei* com as velhas leituras silenciosas em quarenta anos de simpatia. Percorrendo a África não procurava endosso e aval às minhas conclusões anteriores que legitimasse, pela evidência imediata, continuidade ou modificação às *verdades* iniciais. Assim, *Made in Africa*, feito na África, constitui elaboração obstinada de material brasileiro e local, demonstrando influências recíprocas, prolongamentos, interdependências, contemporaneidade motivadora nos dois lados do Atlântico ou do Índico. (CASCUDO, 1965:1).

Como em sua viagem a Portugal, Cascudo busca na África relações de continuidade entre as culturas brasileiras e africanas. Ele mesmo apresenta a unidade dessa obra: “Brasil n’África e África no Brasil” (CASCUDO, 1965:2). Em *Made in Africa* Cascudo tece muitas considerações sobre esse intercâmbio cultural, com destaque para a banana, tida como o “mais popular dos vocábulos africanos no Brasil” (CASCUDO, 1965:3). No entanto, não apresenta maiores detalhes da viagem de Cascudo, como a sua rota de viagem pelo continente ou impressões pessoais. Sabemos que Cascudo tinha motivos de “nacionalidade sentimental” para justificar a

viagem, mas pela leitura da *História da Alimentação no Brasil* e de *Made in Africa* não estava claro como havia surgido a ideia da viagem e quem a tinha financiado.

No Instituto Câmara Cascudo em Natal, onde está preservado o acervo pessoal de Cascudo, constavam apenas duas pistas sobre sua viagem à África: um cartão postal enviado à neta Daliana que nasceu enquanto Cascudo estava em viagem, assinado “do seu avô africano”, e uma notícia publicada no *Diário de Natal* sem data. Nessa notícia consta que depois de entregar o primeiro volume de *História da Alimentação no Brasil* é que havia tido a ideia de fazer a viagem para a África. Intitulada “Cascudo percorreu 20 mil quilômetros na África”, a notícia faz referência a uma reportagem da viagem publicada na revista *O Cruzeiro*, de três de agosto de 1963. É relevante ter em mente que a revista *O Cruzeiro* havia sido adquirida por Assis Chateaubriand em 1928, custeada por financiamento intermediado pelo então Ministro da Fazenda, Getúlio Vargas (LOUZADA, 2103). Nas décadas de 1940 e 1950, Chateaubriand era um dos homens mais influentes do Brasil, tendo criado e dirigido a maior cadeia de imprensa do Brasil, os *Diários Associados*, que contavam nesse período com 34 jornais (entre os quais *Diário de Natal*), 36 emissoras de rádio, 18 estações de televisão, uma agência de notícias, uma revista semanal (*O Cruzeiro*), uma revista mensal (*A Cigarra*), várias revistas infantis e a editora *O Cruzeiro*.

Na revista *O Cruzeiro*, o artigo referente à viagem de Cascudo à África tem como título: “O mestre Cascudo descobre o mestre cuca africano”. A matéria tem formato de entrevista concedida por Cascudo a Ed Keffel, autor também das fotografias da reportagem. Antes de adentrar no conteúdo do artigo seria relevante frisar dois aspectos marcantes d’*O Cruzeiro*. Primeiramente trata-se do destaque que era dado, pela edição da revista, às fotografias estrangeiras desde a década de 1940, fator que representava um dos principais chamarizes da publicação. Depois, trata-se da fama da equipe de reportagem. Segundo Louzada (2013), “não eram os eventos ou personalidades que contavam e, sim, a presença neles do repórter”. O fotógrafo alemão Ed Keffel, por exemplo, ganhou fama no Brasil na década de 1950 por sua participação na reportagem sobre um suposto disco voador que teria aparecido no céu da Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro, cuja foto foi publicada n’*O Cruzeiro* em 17 de maio de 1952. O próprio artigo nos dá indícios de que Cascudo viajou acompanhado de uma equipe

da Revista, uma vez que as fotos da viagem apresentadas são de autoria do próprio entrevistador, Ed Keffel.

Entendemos, assim, que o principal articulador dessa viagem de Cascudo foi Chateaubriand. Já no início da entrevista Cascudo declarou: “O primeiro volume da ‘História da Alimentação no Brasil’ já foi entregue ao Presidente Marcondes Filho, inspirador da empresa [...]” (1963:84). Marcondes Filho havia sido Presidente do Senado entre 1951 e 1954, dado a partir do qual entendemos que Cascudo contou com o apoio do governo brasileiro para a realização da viagem para a África. É relevante destacar que os primeiros anos da década de 1960 são emblemáticos na relação entre Brasil e África, sobretudo pela postura política do presidente Jânio Quadros.

O governo de Jânio Quadros gerou polêmica ao reorientar a política externa brasileira contra o colonialismo e o racismo. Na reforma administrativa do Ministério das Relações Exteriores, em 1961, foi criada uma nova unidade nomeada “Divisão da África”, a qual abrigaria os diplomatas brasileiros que estiveram envolvidos nos assuntos africanos nas Nações Unidas na década de 1950. Assim, já em 1961, Gana, Tunísia e Cabo Verde contavam com embaixadas brasileiras em funcionamento. Nesse mesmo ano, iniciou-se a instalação de embaixadas na Guiné, no Togo, na Nigéria, em Angola, Moçambique, Quênia e Rodésia (atual Zimbábue), uma verdadeira “euforia africanista” nas palavras de Saraiva e Gala (2013:7). Vale destacar que o Ministro das Relações Exteriores de Jânio Quadros era Afonso Arinos de Melo Franco, político que ficou conhecido por propor uma lei (Lei Arinos, número 1.390) contra a discriminação racial que foi aprovada em 1951 pelo Congresso Nacional. Quadros também tomou decisões inéditas na política brasileira ao nomear o escritor negro Raimundo Sousa Dantas embaixador brasileiro em Gana, o primeiro embaixador brasileiro negro, e a confiar a Casa Civil ao Professor Milton Santos, o primeiro negro a ter esse cargo no Brasil.

A aproximação da política internacional brasileira com países africanos nesse contexto visava à projeção de uma imagem do Brasil na África que facilitasse os contatos comerciais, políticos e culturais. Segundo Saraiva e Gala, a identidade cultural entre Brasil e África era apresentada como condição suficiente para o estabelecimento de laços entre os dois lados do Atlântico Sul, o que teria gerado ilusões forjadas acerca

da africanidade brasileira (2013:9). Sem completar um ano de governo, Jânio Quadros renunciou em 1961. Seu sucessor, João Goulart, ao assumir a presidência, manteve a política de Quadros em relação ao continente africano.

A década de 1960 é também o período do início do movimento de libertação dos territórios ultramarinos portugueses na África. Na contramão da política de descolonização proposta pela comunidade internacional e pela ONU no pós-Segunda Guerra Mundial, Salazar mantinha uma postura em favor da colonização. Tal postura gerou a Guerra Colonial Portuguesa contra os movimentos de libertação da Angola, Guiné-Bissau e Moçambique. Os movimentos só tiveram fim após a queda de Salazar na Revolução dos Cravos, em abril de 1974.

O posicionamento do governo brasileiro em relação ao governo de Salazar mudou ao longo dos anos. Na década de 1930, período de instalação do Estado Novo no Brasil e em Portugal, houve uma maior aproximação entre os dois países que foi bastante reforçada na década de 1940, contexto da primeira viagem de Cascudo a Portugal. Segundo Serrão (2003:364), “em poucas épocas da história luso-brasileira se fez sentir tanto a irmandade do sentimento baseado na língua comum como no decênio de 1940”. Tal aproximação tinha como suporte ideológico a boa recepção da obra *Casa Grande e Senzala* de Gilberto Freyre pelo governo português, uma vez que tecia uma aproximação da identidade brasileira à identidade portuguesa. Sobre a recepção do lusotropicalismo *freyreano* por Salazar, José Manuel Sobral destaca:

foi acentuadamente seletiva e manipuladora, pois este nunca aceitou todas as suas implicações como a revalorização dos contributos negros, ameríndios, mouros, semitas, tão pantenteada na obra cimeira de Freyre, ou a ideia de que a comunidade lusotropical transcendia a soberania portuguesa e poderia sobreviver-lhe (SOBRAL, 2010:176).

Durante o Estado Novo português houve um esforço por parte do governo de aproximar o povo das narrativas históricas que constituiriam seu tesouro comum: as imagens, os objetos, os ritos e as crenças populares (SERRÃO, MARQUES, 1992: 142).

Notamos que a perspectiva culturalista da identidade brasileira a partir da obra de Freyre também foi adotada na elaboração do discurso de Quadros de aproximação

entre a cultura brasileira e a cultura africana (SARAIVA, GALA, 2013:9). Conforme já citamos, no governo de Quadros e Goulart há um posicionamento político brasileiro contrário à política colonialista. Na mesma edição da Revista *O Cruzeiro* em que lemos a reportagem da viagem de Cascudo à África, encontramos um ensaio de política internacional de Theophilo de Andrade que já desde o título “Traição à Cultura Luso-Brasileira” dá indícios da polêmica:

A impostura da política externa brasileira chegou ao limite máximo, com o voto do Brasil contra Portugal. [...] O Governo pôs uma gargalheira vermelha na nossa política externa em nome de uma independência, que injuria o nosso passado, como se no Brasil houvesse sido, em algum tempo, outra coisa que não independente, absolutamente independente em sua orientação internacional. O Sr. Jânio Quadros descobriu a “independência” e a importância dos africanos, como se a técnica, a ciência e as artes - e a freguesia - se houvessem, de uma hora para a outra, mudado para o continente negro. E entendeu de criar para o Itamarati, com a ajuda do Sr. Afonso Arinos, uma política africana, sob o pretexto de devermos ser contra o colonialismo (ANDRADE, 1963:51).

Em sua coluna “Pessoas, coisas e animais” na Revista *O Cruzeiro*, Gilberto Freyre comenta o posicionamento brasileiro diante da crise política portuguesa no contexto da década de 1960:

Meu caso é semelhante a muitos outros: o de um brasileiro para quem Portugal existe sentimental, histórica e projetivamente - isto é, considerado nas suas projeções para o futuro - de modo inseparável da existência brasileira. [...] Não nos cabe ser - repita-se -, como brasileiros, nem “salazaristas” nem “anti-salazaristas”. São posições - acentue-se sempre - especificamente portuguesas. As nossas preocupações de brasileiros, em torno do futuro das relações do Brasil com os vários Portugais - o da Europa, os da África, os do Oriente -, independem da política portuguesa interna; da continuação ou não do “salazarismo” (FREYRE, 1963).

Entendemos a partir da citação que o lusotropicalismo de Freyre se estendia aos quadros políticos. Freyre acreditava que do mesmo modo que o Brasil mantivera seu caráter lusotropicalista após sua independência de Portugal, aconteceria no contexto das ex-colônias portuguesas na África e no Oriente.

Do exposto, constatamos que a viagem de Cascudo à África em 1963 se deu num clima de ruptura por parte do governo brasileiro com uma perspectiva lusotropicalista e em favor da cultura afro-brasileira. Assim como para Freyre, Portugal também existia sentimentalmente para Cascudo, sobretudo no que se refere à comida,

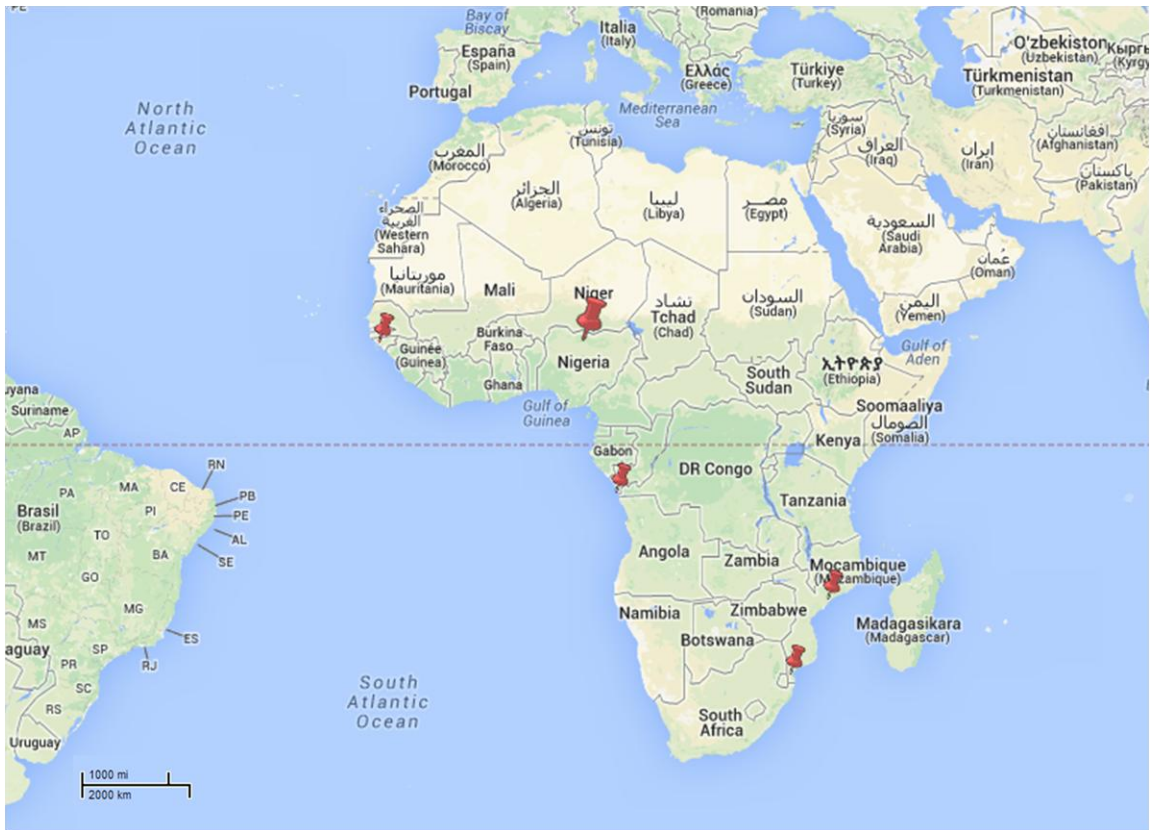
como vimos na primeira parte do presente capítulo. Acreditamos que tanto a situação política interna brasileira, quanto a ligação de Cascudo com a cultura portuguesa tenham influenciado a experiência de viagem à África e o relato da mesma.

Considerando a cronologia da publicação, a reportagem de *O Cruzeiro* foi o primeiro relato de Cascudo sobre a viagem à África a que tivemos acesso. A rota da viagem aparece nas entrelinhas, sabemos que lhe interessava todo o mundo banto que compreende a região subsaariana do continente. No fim da entrevista apresenta os nomes de membros do governo das diferentes regiões por onde passou:

Toda a minha viagem se realizou num ambiente compreensivo e generoso por parte do Governo. Governadores gerais, como o Almirante Sarmiento Rodrigues, de Moçambique, Coronel Silvino Silvério de Marques, de Angola, e Comandante Vasco Rodrigues, da Guiné, foram inesgotáveis de bondade, quase direi de paciência, para comigo, facilitando todos os meios de condução, apresentação folclórica, visitas aos centros mais longínquos. Os governadores dos distritos, Daniel Ferrajota, da Zambézia; Coronel Júlio Araújo Ferreira, de Cabinda; João Granjo Pires, de Moçambique (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:87)

Apesar de não deixar claro, talvez por conta das questões políticas do contexto, segundo a reportagem a rota de viagem de Cascudo pelo continente africano compreendeu basicamente as regiões da África portuguesa, Moçambique, Angola e Guiné-Bissau e mais a Nigéria (observar os marcadores no MAPA 2 a seguir).





MAPA 2 – CIDADES EM QUE CASCUDO ESTEVE NA ÁFRICA Escala 1:200.000.000 Disponível em: <http://pro.scribblemaps.com/>, Acesso em: 21/08/2014.

Destacamos não haver na reportagem nenhuma menção ao conflito colonial com Portugal em nenhum dos países visitados. Cascudo considera que a “África Portuguesa é África legítima”, uma vez que:

A África portuguesa não é terra isolada e distante das culturas negras. Ativo e permanente intercâmbio se faz de modo mais intenso que se supõe. Moçambique, paralelo às Índias, vizinho de Madagascar, das terras de Tanganica e Quênia, caminho de Vasco da Gama, é uma perspectiva movimentada do mundo oriental, com seus interesses econômicos, costumes, usos, religiões, alimentos e indumentária. Tocam os sinos das igrejas quinhentistas e ressoa a voz do **muezzin** chamando, do alto do minarete da mesquita, os fiéis maometanos às três orações do dia muçulmano. Moçambique e Angola articulam-se com as Rodésias, antiga Contra-Costa que os ingleses arrebataram de Portugal, com a velha África Alemã, com os Congos, região dos lagos, o infinito sertão dos exploradores e naturalistas, fontes do Nilo encantado. (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:85).

Quando questionado sobre a razão da viagem, a cultura alimentar do mundo banto, Cascudo sugere leitura de *História da Alimentação no Brasil*: “iniciativa da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II” (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:86). Em seguida apresenta um resumo enfatizando desde o início a relevância da cultura alimentar brasileira para a africana, banto e sudanesa:

As bases das ementas africanas, sudanesa e banto, são de origem sul-americana, notadamente brasileiras: farinha de mandioca, o aipim, que dizem, como nós, mandioca-doce, o milho (Zea Mays), amendoim de consumo incalculável, pimenta, não a tradicional malagueta (Aframomum) mas a “Cappsicum”, a nossa pimenta vermelha, vulgaríssima, infalível, em todos os cardápios negros em qualquer ponto da África. (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:87).

Cascudo nos apresenta o continente africano como um espaço de passagem no que se refere à temática alimentar. Segundo ele, o coqueiro, original da Índia, teria chegado ao Brasil por intermédio africano, onde se faz presente por toda a costa oriental do Índico ao Senegal, no Atlântico. Do mesmo modo a cana-de-açúcar, produção agrícola de influência árabe na África e consumida ao seu próprio costume: “para chupar ou fazer aguardente, no plano popular” (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:87). Cascudo pensa a cozinha africana a partir da segunda metade do século XVI, período em que teria firmado suas características e técnicas (CASCUDO, 2004a:834).

O olhar em busca do comum e da unidade faz com que Cascudo perceba contrastes sutis na cultura africana baseados, sobretudo, nas diferenças culturais de povos dominadores, como árabes e europeus. O contraste na citação anterior entre os sinos das igrejas quinhentistas e a voz do muezim que ressoa das mesquitas é um exemplo que vai nesta direção.

Ao mencionar as frutas mais consumidas no continente, Cascudo nomeia o caju, de origem brasileira, e a manga, como as “frutas nacionais africanas” (CASCUDO *apud* KEFFEL, 1963:87). Cascudo explica melhor seu ponto de vista no segundo volume de *História da Alimentação no Brasil*:

Citar-se “cozinha africana” é uma imagem tão indefinida e vaga como “cozinha europeia” ou “americana”. As regiões africanas têm permanências e modificações, tanto nas espécies aculturadas do próprio continente como os que tiveram influências estrangeiras, desde o século XV. [...] 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.” (CASCUDO: 2004a :826).

Em certo sentido, Cascudo adota o termo nacional no sentido de planta nativa. Apesar de considerar o caráter vago da expressão “cozinha africana”, conforme apresenta na citação anterior, Cascudo constantemente se refere à África e aos africanos tomando-os de modo homogêneo. Entendemos, desta forma, que apesar de experimentar e sentir as fronteiras dos diferentes governos africanos, Cascudo pensa a África enquanto uma unidade.

Em 1964, o ano seguinte da viagem, Cascudo publicou um artigo em *Publicações do Museu de Angola*, com o título “A Cozinha Africana no Brasil” (CASCUDO, 1964). O texto deste artigo é o mesmo apresentado no capítulo “Mitos e Realidades da Cozinha Africana no Brasil” do segundo volume de *História da Alimentação no Brasil*. No primeiro volume, Cascudo escreveu o capítulo “Dieta Africana”, no qual expôs o que considerava essencial sobre a procedência dos escravos negros na Bahia (CASCUDO, 2004a:824). Em “Mitos e realidades...” Cascudo parece ter acrescentado a sua experiência africana, tendo como foco sempre a cultura brasileira, no caso deste capítulo a cultura alimentar da cidade de Salvador. Ele abre o capítulo afirmando que na “culinária brasileira a presença africana torna-se mais sensível e viva na cidade de Salvador” (CASCUDO, 2004a:823).

Da cultura alimentar afro-brasileira da cidade de Salvador, Cascudo destaca o caruru, o vatapá e a moqueca de peixe. Entre estes, considera o vatapá como o mais famoso e nacional dos pratos afro-brasileiros (CASCUDO, 2004a:833). Ao discorrer sobre o vatapá, constatamos que, em sua viagem à África, Cascudo buscava pontes com a cultura afro-brasileira:

Na Nigéria não há prato especificamente idêntico ao vatapá. O leite de coco não possui lá a presença prestigiosa que usufrui no Brasil. Nem é palavra de qualquer idioma banto, dentro do que pesquisei em consulta oral e livro. Em Angola vários pratos aproximam-se do vatapá, *muamba* de galinha, o *quitande* de peixe, com funji, pirão de milho (*candumba*) ou de farinha de mandioca, com azeite de palma, dendê. O mistério da origem do vatapá não exclui a pátria africana ocidental, banto ou sudanesa. Há, por toda essa orla atlântica, muitos acepipes parecidos e aparentados com o admirado quitute da Bahia,

diferenciados pela denominação, até hoje sem identificação como sendo a fonte do vatapá. Lógico é sugerir que o pitêu teve desenvolvimento e características na Bahia, vindo em forma mais simples da pátria negra. (CASCUDO, 2004a:833).

Na citação anterior observamos mais uma vez o foco de Cascudo voltado às origens. Outro aspecto interessante é o destaque à sua passagem pela Nigéria, episódio não mencionado na reportagem da revista *O Cruzeiro*. No capítulo “Mitos e realidades...”, Cascudo recorda uma experiência na cidade de Kano na Nigéria:

Os peixes vendidos nos mercados nativos, e mais frequentados pelo povo, recendiam um perfume bem distante daquele que poderíamos dizer suportável. Esse *fumet*<sup>18</sup> deve ter funções estimulantes do apetite, ativando a secreção salivar, predispondo digestão deleitosa. [...] Em Kano, na Nigéria, como eu farejasse um embrulho nauseante que um soberbo negro conduzia, disse este, num sorriso amável e convicto: - *to smell good, whit not?*<sup>19</sup> Pois sim... (CASCUDO, 2004a:850).

Esse é um dos poucos relatos que Cascudo fez de uma experiência de alteridade na vivência das culturas africanas. Apesar de buscar elementos comuns, Cascudo reconhece que “nenhuma criatura humana vive fora de sua cultura biológica” (2004a:850). Ele observa por fim uma grande distância em nível de “repulsa fisiológica” entre as culturas alimentares dos dois lados do Atlântico.

---

<sup>18</sup>Aroma.

<sup>19</sup>“Cheira bem, não cheira?”

### 4.3 RETRATOS DO COTIDIANO: A LITERATURA COMO FONTE EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Dentre sua vasta obra publicada, Cascudo escreveu apenas um romance, *Canto de Muro*, publicado em 1959. O romance de costumes, como Cascudo o classifica, foi escrito num ímpeto quando, em fins de dezembro de 1956, seu filho adoeceu gravemente e Dália e Anna Maria foram lhe fazer companhia:

Fiquei sozinho e desesperado de angústia. Inexplicavelmente pensei nos meus bichos de outrora e no convívio inesquecido da longínqua Chácara do Tirol. Escrevi o primeiro capítulo. José Pires de Oliveira tomou-se de amores, contagiando-me o entusiasmo e prestando-se a repetir a experiência. Na ansiedade em que vivia, o esforço foi uma derivação sublimadora e o livro nasceu com violência. [...] Nenhum outro possui como este a totalidade emocional. (CASCUDO, 1959:265).

Segundo Telê Ancona Porto Lopez, predomina no narrador/personagem desse romance:

Um lirismo do olhar que transfigura, através de imagens, comparações, sinestésias, adjetivos precisos, um local desprezado e corroído, ao captar nele a pulsação da vida, a dimensão plástica nas cores da vegetação e dos seres, nas luzes e sombras, nas diversas danças de amor e de morte; a dimensão dos sons da terra, dos chilreios, cantos e guinchos ou dos silêncios ominosos; o alcance dos perfumes e cheiros. (LOPEZ, 2003:25).

Do exposto, observamos na leitura do *Canto de Muro* que um dos sentimentos mais presentes é a saudade da qual decorre o lirismo apontado por Lopes. Tais características se mostram bastante emblemáticas na frase final do romance “Aqui vou, saudoso e lento, remergulhar no grande mundo, murado pelos horizontes...” (CASCUDO, 1959:262).

Desde a juventude Cascudo parecia ter uma especial ligação com a arte da escrita. Em correspondência a Mário de Andrade, de setembro de 1925, envia três poemas “flagrantes, autênticos, fiéis” (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:60). Mário de Andrade o responde: “Seus poemas. Bons. Enérgicos retos. Mas tenho umas

observações a fazer” (ANDRADE *apud* MORAES, 2010:68). Depois de ler as críticas apontadas pelo literato paulista, Cascudo não disfarça sua frustração:

Engoli a inspiração para descomê-la em prosa. V. é um assassino. E inda lhe devo um favor. Foi, como naquela estória persa, o menino que viu o Rei nu. E eu andava certíssimo de estar vestido tão bem. O que me enfureceu foi o conselho de “modificar”. [...] V. ainda apresentou emendas ao projeto... E técnicas. Bandido complicado em erudito. Fiquei furioso. Aqui pelo Norte nós somos furiosamente lyricamente talentosos. Apontar uma falha é dismantelar o castelinho. E o meu veio abaixo como se fosse poeira. Estou desanuviado. Mais lépido. Com a impressão de ter vencido. E venci uma convicção às avessas. Devo a V. meti o livro de versos [num] envelope e sepultei-o no “inferno” da biblioteca. Creia que estou sinceramente grato. (CASCUDO *apud* MORAES, 2010:78-79).

Talvez seja possível afirmar que a decepção vivida pela crítica de Mário de Andrade o tenha desanimado a enveredar pelos caminhos literários. Não é possível afirmá-lo com certeza, por outro lado, percebemos que Cascudo não abriu mão de expressar a sensibilidade humana e a sua própria em seus estudos. Para Cascudo o romance é “uma paisagem humanizada pelos diálogos” cuja finalidade, “como prova a sua origem etimológica, é traduzir o cotidiano despercebido na velocidade da vida social” (CASCUDO, 1998a:172). Os fragmentos anteriores, retirados do livro *O Tempo e eu* escrito em 1967, mesmo ano da publicação do primeiro volume de *História da Alimentação no Brasil*, apresentam uma perspectiva da leitura que Cascudo faz das obras literárias: o retrato do cotidiano dos personagens. É nesse sentido que faz uso de obras literárias em sua história alimentar. A referência à literatura se faz presente, sobretudo, no capítulo “Ementa Portuguesa”. Assim, lemos logo na abertura deste capítulo:

O que se comia no Portugal quinhentista?  
Um informador delicioso e verídico é Gil Vicente, vivo documentário do povo português na naturalidade da expressão reveladora, na convivência direta, na coragem divulgativa. (CASCUDO, 2004a:229).

A partir da leitura das obras completas de Gil Vicente, considerado o primeiro dramaturgo português, Cascudo remonta possíveis cardápios populares do Portugal quinhentista:

Na *Farsa dos Físicos*, 1519, quando o Brasil ainda indiviso e o povoamento inicial, fortuito, irregular, fala-se em apisto (suco) de pé de boi, manjar branco, perna de veado, pastel de lebre, coelho, porco, trinchearas (queixadas) de vaca, caçapos (laparos), cação, congro, lampreia, tubarão, caldos de peixe. Pão farto, comum, vulgar. (CASCUDO, 2004a: 229).

Cascudo segue citando trechos de autos que fazem referência ao universo alimentar do período. Frisamos o caráter “verídico” com o qual Cascudo reveste a descrição do cotidiano alimentar presente nas obras literárias referenciadas por ele. Vale destacar também que a referência a gêneros alimentícios e hábitos alimentares na literatura pode extrapolar o universo material, perspectiva de trabalho da antropóloga Claude Papavero ao analisar os poemas de Gregório de Matos elaborados entre 1638 e 1694 (2007). Podemos dizer que mais do que analisar as fontes, Cascudo busca informações nas fontes. A ele não ocorreu expor, por exemplo, o contexto de produção dos autos de Gil Vicente que estavam relacionados aos “autos de fé”, os quais buscavam reforçar o embasamento da fé católica a partir de peças teatrais, reforçando distinções culturais entre cristãos e cristãos-novos (inclusive na temática alimentar).

Em Gil Vicente, Cascudo busca as raízes da cozinha portuguesa nas quais identifica as raízes da alimentação brasileira. No subcapítulo “Regulamentação do paladar português”, dois poetas são citados para contextualizar a alimentação portuguesa no século XVIII, Nicolau Tolentino e Caldas Barbosa. Do primeiro Cascudo escreve:

Multiplicaram-se os convescotes animados nas quintas aristocráticas e arrebalde tranquilos ao redor de Lisboa sem o pavor da luneta inquisitorial de Pombal. Domínio dos bolos e dos doces. Dos alimentos de fácil preparo e transportáveis. Perdizes assadas, galinhas, frangos alourados de manteiga, canjas, arroz com açafrão. Licores. Vinho do Porto e da Madeira. Divertimentos familiares, chás e torradas, canto e dança, vítimas do sarcasmo de Nicolau Tolentino, devoto deles.  
E vale lembrar a visão satírica do serão humilde, pretensioso, burguês, do lisboeta de 1779 [...] (CASCUDO, 2004a:293).

Caldas Barbosa, poeta e músico mulato do Rio de Janeiro que popularizou nas cortes portuguesas as modinhas portuguesas na década de 1770, é lembrado por Cascudo pelas sátiras que o poeta Bocage fazia dele:

Vem pão, manteiga, e chá, tudo à catinga;

Masca farinha a turba americana;  
 E o orang-utang a corda a banza abana,  
 Com gestos e visagens de mandinga.  
 (BOCAGE *Apud* CASCUDO, 2004a:294).

Uma perspectiva mais profunda da literatura é trabalhada por Cascudo a partir dos autores Júlio Diniz e João da Câmara, ambos do século XIX, período em que a cultura portuguesa começa a sentir uma maior influência de culturas estrangeiras. Na alimentação o modelo francês era tido, nesse período, como o emblema da modernidade. Por apresentarem uma posição favorável à alimentação tradicional portuguesa, o jantar de João Semana, personagem do livro *As Pupilas do Senhor Reitor* de Júlio Diniz, e a ceia da comédia *Os Velhos* de João da Câmara mereceram um subcapítulo à parte em *História da Alimentação no Brasil*.

Cascudo justifica a relevância que deu à obra de Júlio Diniz assegurando que o autor, que era médico, se manifesta através do personagem João Semana, cirurgião octogenário que depõe a favor do gosto tradicional, reagindo negativamente aos *menus* internacionais que invadiam e dominavam as festas, recepções e hotéis no Portugal de D. Luís I (1838-1889). Cascudo expõe uma longa citação do livro, que ocupa duas páginas de sua história alimentar:

A cozinha de João Semana era de um carácter portuguesíssimo, e eu, ainda que me valha a confissão os desagrados de alguma leitora elegante, francamente declaro aqui que, para mim, a cozinha portuguesa é das melhores cozinhas do mundo.

Dou razão nisso a João Semana.

As combinações extravagantes das cozinhas estrangeiras – os galicismos culinários, por exemplo – repugnavam-lhe tanto ao estômago, como aos ouvidos mais pechosamente sensíveis dos nossos severos puritanos, a outra qualidade de galicismos. (DINIS *apud* CASCUDO, 2004a:330).

Em seguida, Cascudo já apresenta o conteúdo referente à comédia de João da Câmara. Na leitura dessa obra literária, Cascudo se questiona sobre o que “comem aqueles soberbos velhos de 1879, no Alto Alentejo?” (CASCUDO, 2004:332).

Canja. Galinha cozida e arroz. Farinheira com paio, chouriço, toucinho. Cabidela. Peru ao forno. Carneiro com batatas. Lombo de porco com batatinhas. Leitão assado. Dois pratos de porco, demonstrativos da secularíssima predileção. Sobremesa: bolo podre, pão-de-ló, arroz-doce. Sabores históricos. Vinho, vinho velho, guardado desde 1829. Meio século de pipa. Nenhum doce de calda. Nenhuma fruta. Não comparece o café ao final. Copo de vinho fecha a



ágape. A ceia dos velhos de 1879 é uma refeição fiel da saboreada em 1829. (CASCUDO, 2004:332)

Após expor informações sobre o jantar de João Semana e a ceia d' Os Velhos, Cascudo (2004a:333) afirma tê-los como “depoimentos da realidade coletiva portuguesa, na segunda metade do século XIX, quando a descaracterização da cozinha tradicional era notória nas cidades de maior acesso exterior”. A grande defesa da cozinha tradicional portuguesa enquanto valor nacional Cascudo vai encontrar no literato Fialho de Almeida:

Pensavam os nacionalistas de 1817 e 1822 quanto Fialho de Almeida proclamaria em 1891: *Um povo que defende seus pratos nacionais, defende o território.*

O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável do convívio humano. (CASCUDO, 2004a:378).

A relevância do texto é tal que mereceu entrar no apêndice em *História da Alimentação no Brasil*. Destacamos aproximações de estilo entre Cascudo e Fialho de Almeida. Este literato português, que viveu entre os anos 1857 e 1911, tem um enquadramento literário semelhante ao de Cascudo nas Ciências Humanas, uma vez que incorpora de maneira *sui generis* diferentes correntes estético-literárias como meio de expressão de uma individualidade artística própria. Pela marca subjetiva de seus textos, sua base inicial romântica nunca desaparece ao longo dos anos, mas atualiza-se (REVEZ, 2011:394). A partir do seu romantismo, Fialho de Almeida define o prato nacional como “(...) o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo chorando por ele, e quando se deixa a pátria, lá longe, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que lembra” (*apud* CASCUDO, 2004a:885).

Conjugando sentimentos de coletividade, alteridade e saudade, o conceito de prato nacional de Fialho de Almeida abarca tanto ideais românticos quanto nacionalistas. No contexto do pensamento do século XIX, a elaboração de discursos em torno de cozinhas nacionais é dada concomitantemente ao processo de construção

simbólica dos Estados Nacionais europeus (LAURIOUX & BRUEGEL, s.d:18). Aprofundaremos a discussão do nacionalismo de Cascudo no próximo capítulo.

Ressaltamos uma última referência literária em *História da Alimentação no Brasil*, que remete à cultura brasileira, o livro *O tronco do Ipê* de José de Alencar, publicado em 1871. Cascudo cita o livro no subcapítulo “Saúdes e cantadas e canções de beber” como sendo uma fonte documental que evidencia a vulgarização das canções pelo sul e norte do Brasil, mesmo no período em que escreve sua história alimentar (CASCUDO, 2004a:705). Ele torna assim a fazer uso da literatura como fonte descritiva do cotidiano:

No *Tronco do Ipê*, de José de Alencar, publicado em 1871 e que vive a sociedade rural da província do Rio de Janeiro, é descrito um jantar na propriedade do barão de Espera.

“Foi interrompido pela voz do barão: - Estão todos tão calados? Que é isto, meus senhores? Compadre Domingos Paes, vamos lá, uma saúde cantada!...o Sr. Domingos Paes, apesar da sua hipocondria, encheu até às bordas de vinho do Porto num copo, e começou com um desenho admirável:

Nossa carne-seca  
Que vem do sertão,  
Os paios, presuntos,  
Melhores não são!

Depois de repetir duas ou três vezes essa cantiga nacional que lhe ensinara um paulista, o compadre proclamou o brinde:

- À saúde do senhor major Tavares e do senhor comendador Matos, ilustres pais de seus filhos!” (CASCUDO, 2004a:708-709).

Depois de citar essa passagem da obra de José de Alencar, Cascudo não faz nenhum comentário em relação ao nacionalismo da canção.

No que se refere ao uso da literatura enquanto fonte por Cascudo, destacamos dois aspectos. Primeiro, é a busca pelo retrato do cotidiano deslocado de seu tempo e espaço que abre espaço para fragmentos literários serem usados como ilustração da alimentação da época. Segundo, é a preferência de Cascudo pela literatura romântica portuguesa e brasileira do século XIX, na qual identifica valores da tradicionalidade alimentar que dão relevância para a mesma na cultura nacional.

## 4.4 RELEVÂNCIA À MEMÓRIA

### 4.4.1 Reflexão sobre a efemeridade do gosto

Antes de adentrar especificamente na análise do texto *cascudiano* gostaríamos de ressaltar algumas particularidades da relação entre a memória e os alimentos. Entre os sentidos humanos, a expressão do gosto dos alimentos talvez seja umas das formas mais individuais. Apesar de social, a degustação é uma atividade individual que se sustenta na materialidade de um alimento que se transforma na mastigação.

Cascudo (2004a:361) acusa a alimentação de ser sempre renegada ao segundo plano, como sendo uma “arte menor”. Pensamos que essa classificação se deve à intensa relação da comida com o corpo. Antes de se constituir artisticamente, a alimentação se encontra na esfera das necessidades. Kant refletiu a esse respeito em sua terceira grande crítica, na qual se debruça sobre o juízo e os valores da estética. O gosto (fazendo referência ao gosto artístico), segundo ele, poderia ser resumido pela faculdade de julgamento do belo, que é pautado por aspectos estéticos e subjetivos em detrimento da razão. Entre os sentidos que envolvem o julgamento do “gosto” se inclui o paladar como o mais primitivo e o menos público de todos. Ao experimentar um alimento, a satisfação ou insatisfação causada pelo ato permanece no âmbito individual. Associado à sapiência que cada um sente ao experimentar determinado alimento, Kant (1995) considera a existência de um quadro referencial coletivo que dá base para o julgamento.

A partir da leitura de Kant, percebemos que a questão da materialidade dos alimentos é fator que sensibiliza os saudosistas, uma vez que a sensação despertada pelo alimento depende da revivência material dessa experiência. Essa correlação entre memória e alimento justifica a relevância da comida tradicional entre os estudos folclóricos e da recorrência às reminiscências nesses estudos.

Retomando a ideia, apresentada na introdução deste capítulo, acerca da subjetividade em Foucault, ressaltamos a relação dessa mesma subjetividade com o tempo e o corpo. Entendemos que Cascudo, ao ponderar sobre os gostos e ojerizas das experiências alimentares, converte os documentos em sujeitos.

#### 4.4.2 Uso de entrevistas como fontes em *História da Alimentação no Brasil*

Cascudo (2004a:401) defende que “uma pesquisa sobre a história da alimentação deve proceder-se na base da informação doméstica”. Alcançar o universo doméstico significa ultrapassar as informações oferecidas por documentos históricos e obras literárias. É adentrar a esfera privada, o cotidiano das famílias, universo menos referenciado nos documentos históricos e um pouco mais presente, conforme já observamos, nas obras literárias. Destacamos que a comida brasileira que Cascudo pretende identificar em sua história alimentar é a que está presente no cotidiano e que não aparece registrada nos livros de receita, uma vez que a transmissão deste conhecimento é realizada oralmente. Sua opinião sobre a cozinha francesa é bastante categórica nesse aspecto: “todos falam dos hotéis e restaurantes de Paris mas a cozinha francesa está na mesa das famílias da França” (2004a:393). A cozinha do cotidiano se distingue da cozinha artística, está na esfera das necessidades humanas e não da produção intelectual: “aprender a cozinhar é dever das moças humildes e pobres, compelidas a papel de auxiliares maternas.” (CASCUDO, 2004a:355). É nesta perspectiva que a memória se torna uma das principais fontes de Cascudo. No prefácio, ao expor suas fontes, Cascudo faz breve menção à bibliografia de viajantes estrangeiros, ressaltando em seguida as notas pessoais tomadas a partir de conversas:

Conheci ex-escravos e com eles privei. Fui advogado de um grande senhor de escravaria, inesgotável nas recordações. Dessas reminiscências e observações do velho coronel Felipe Ferreira, de Mangabeira, nasceram notas enchendo cadernos. Nunca perdi ocasião de ouvir aldeões galegos e minhotos, andaluzes e beirões, sobre seus alimentos tradicionais. Fiz demorados inquéritos pessoais entre mestres de farinha, damas dos antigos engenhos, cozinheiras afamadas, as doceiras de citação, sempre que podia realizá-los. Minha mãe, minhas tias, senhoras do sertão do oeste, fiéis às normas de outro tempo, suportaram minha curiosidade infatigável. Volumes impressos, cadernos manuscritos de receitas venerandas, foram lidos devagar. (CASCUDO, 2004a:II)

Conforme já citamos, em diferentes passagens de *História da Alimentação* observamos referências à memória do autor e de conhecidos dele para reforçar ou informar algum dado de discussão. Por contar com uma vasta gama de referências bibliográficas, as reminiscências acabam por ser relativamente menos frequentes.

A valorização que Cascudo dá à memória está de alguma forma vinculada ao lirismo romântico do século XIX. Conforme apontamos no segundo capítulo, o historiador Michelet já havia incorporado em sua escrita histórica memórias da Revolução Francesa como meio de contrabalancear as evidências dos documentos oficiais desse evento (THOMPSON, 1988:45). Cascudo conjuga duas perspectivas historiográficas: de um lado a valorização da memória, influenciado, sobretudo, pelo movimento folclórico, e de outro a perspectiva da história positivista que buscava nos documentos oficiais bases verídicas para os acontecimentos históricos. Nesta passagem essa característica da narrativa *cascudiana* fica bastante evidente:

Tendo vivido tantos anos no sertão velho, conheço os processos de conservação das carnes, queijos, cereais, enfiados nas meias-trevas das camarinhas, suspensos nos altos jiraus. As carnes-secas, guardam-nas dobradas, com sal em cada volta. São arejadas quinzenalmente, raspando-se o sal e os possíveis *bichos*. Aparecendo as manchas esverdeadas do bolor, envolvem-nas com folhas de marmeleiro ou de bananeiras, murchas e sem talo. As garrafas de manteiga ficam em lugar fresco e de pouca luz. O chouriço metem-no na farinha solta, numa bruaca de couro.

Oswaldo Lamartine de Faria aviva-me a memória com o esplêndido recenseamento sobre a conservação dos alimentos no Seridó, região que compreende dezesseis municípios do Rio Grande do Norte. É notícias que se legitima na veracidade das fontes de pesquisa. (CASCUDO, 2004a:429).

Assim como as outras fontes analisadas – as narrativas dos viajantes e as obras literárias –, os relatos das lembranças são trabalhados para entrecruzar informações. Cascudo não busca na memória, múltiplas subjetividades e impressões, mas âncoras que validem práticas tradicionais que sofrem transformações com o tempo, como é o caso das técnicas de conservação dos alimentos no Seridó. Ressaltamos que nesse caso (assim como em outros) ele parte de sua memória pessoal. Outro exemplo encontramos na discussão sobre a tradição sentimental africana na comida baiana:

Residi um ano (1918) na cidade de Salvador, estudando medicina. Frequentei, como os estudantes de meu tempo, a rampa do mercado, os cais, Itapagipe na festa do Senhor do Bonfim, o dique, Água de Meninos, Amaralina, Itapoã. Nina Rodrigues falecera doze anos antes em Paris. Nunca me falaram nele. Nem nos candomblés. Eu tinha 20 anos e, confesso, já escrevia n'*A Imprensa*, jornal de propriedade do meu pai.

São naturalmente inesquecíveis as lembranças da Bahia no derradeiro ano da primeira "Conflagração Europeia". Vatapá e Caruru foram os pratos que mais comi nas residências amigas. Salientavam a excelência e fama dessas iguarias. O vatapá era a coroa da culinária regional. A Bahia era a Terra do Vatapá. Mas

nas feiras e mercados, não o via nem ao caruru. Os populares, assados no azeite-de-dendê, com farinha. Fazia-se um embrulho e comia-se andando ao redor da pracinha onde há a estátua do visconde de Cairu. Caranguejos e camarões. As pessoas da sociedade, no almoço especial, mostravam outros acepipes por curiosidade e orgulho da fruição de tanta comida local. Via no mercado feijão-mulatinho fervendo e saboreado em pratos de alumínio, onde farinha de mandioca, carne ou peixe assado em postas, molho de pimenta. Dez tostões. “Vida cara, o preço era um cruzado!”, protestavam os carregadores e marujos do Recôncavo. (CASCUDO, 2004a:839).

No decorrer da escrita de sua história alimentar, Cascudo aponta que a cozinha baiana teria passado por altos e baixos, de valorização e de penúria. Os pratos relacionados à tradição sentimental africana eram tidos, contudo, como “orgulho nacional”. De uma lista desses pratos referenciados, destacamos o acarajé, o caruru, a moqueca, e o vatapá. Este último descrito por Cascudo (2004a:845) como a “glória da culinária baiana”.

As menções às lembranças ultrapassam a relação de oralidade, Cascudo faz referência a uma série de obras de memórias pessoais, como as memórias do diplomata pernambucano Oliveira Lima (1937), do engenheiro militar baiano Dionísio Cequeira (1928), da primeira memorialista potiguar Madalena Antunes (1958), do jornalista carioca Luís Edmundo (1938), de Ernesto Mattoso (1916), do escritor Vivaldo Coaracy (1955) e do escritor francês Frédéric Mistral (1929).

As informações advindas das memórias passam discretamente pela história alimentar *cascudiana*, como a de Madalane Antunes, autora de *Oiteiro – Memórias de uma Sinhá Moça*:

A comida de escravo na casa-grande era especial, restos de refeições dos amos, além das furtadelas, biscates e gorjetas, imprevistas ou provocadas. A prole e parentela das amas-de-leite, cozinheiras, doceiras, copeiras, arrumadeiras, açafatas da sinhá-moça, os moleques recadeiros, leva-e-traz, *Office boy* daquela provinciana corte, privavam das fartas condições de familiares, gente que vivia no *quente da casa-grande*, como era costume dizer-se. Pertenciam à família como os *clientes* na Roma Imperial, confidentes, testemunhas, interesseiros, cúmplices sentimentais de todos os assuntos domésticos. (CASCUDO, 2004a: 215-216).

Do exposto, sabemos que o conteúdo se relaciona com as memórias de Madalena Antunes devido ao número da referência que segue ao texto. Entre os nomes

citados, ressalta-se o do diplomata Oliveira Lima, o mais referenciado diretamente no texto de Cascudo:

De permeio há o complexo do paladar, digníssimo de exame. Oliveira Lima, capaz de saborear um *chaudfroid de perdreaux*<sup>20</sup>, não conseguia persuadir o francês Octave Saunier de que *fosse gostosa a nossa feijoada*. E vendo o pirão, Saunier afastava-o, discretamente: *C'est trop nourissant!*<sup>21</sup> (CASCUDO, 2004a: 370).

No pensamento *cascudiano*, memória oral e memória escrita fundem-se pelo fim informativo. Para as informações que as fontes escritas não abarcavam, ou mesmo para contrastar a memória coletiva em relação ao relato histórico, Cascudo realizou demorados inquéritos com mestres de farinha, damas dos antigos engenhos, cozinheiras afamadas e doceiras, conforme nos informa no prefácio de *História da Alimentação no Brasil* (CASCUDO, 2004a:II).

Ressaltamos que para a historiografia o uso regular de entrevistas na pesquisa histórica, método conhecido como *história oral*, é tão recente quanto o gravador de áudio. Apesar disso, Paul Thompson (1992:45) defende que a história oral seja tão antiga quanto a própria história, uma vez que foi a primeira forma de registro histórico. No Brasil, a metodologia da história oral começou a ser aplicada a partir da década de 1970, tendo se expandido somente a partir da década de 1990. No contexto da produção da história alimentar *cascudiana*, o uso de entrevistas não era comum na produção historiográfica brasileira, assim como não havia se difundido um método específico tanto para a produção, quanto para o uso de documentos orais. Para assegurar a legitimidade das entrevistas, Cascudo apoia informações obtidas nas entrevistas em referências escritas, como observamos, por exemplo, nesta passagem:

Fabião das Queimadas gabava muito o feijão-com-arroz, posto este quase fervido quanto o outro já estava *ficando no ponto* da cocção. Nos engenhos do Ceará-Mirim o arroz era mais constante que nas fazendas e mesmo na escravidão urbana, deduzo das reminiscências de Silvana, ex-escrava de casa-grande no vale açucareiro norte-rio-grandense. Mas Silvana vivia na casa-grande e aí o arroz era comum, na sobremesa havia sempre o arroz-doce, de leite de gado ou de leite de coco. O arroz era muito mais abundante e popular no sul e

<sup>20</sup> Perdiz assada servida fria com molho.

<sup>21</sup> É nutritivo demais!

centro do Brasil. Verifica-se dos livros de viagem dos naturalistas, Saint-Hilaire, Spix e Martius, Pohl, Gardner, entre outros. (CASCUDO, 2004a:215).

Nas referências, Cascudo lista seis entrevistas: ao senhor de engenho Filipe Ferreira da Silva, ao ex-escravo Fabião das Queimadas, à ex-escrava Silvana, às cozinheiras Nicácia Maria da Conceição e Isabel César de Lima e ao político pernambucano João de Medeiros Peretti. Cascudo também referencia informações variadas obtidas por conversa ou por carta, como a receita de cuscuz à paulista concedida a ele por Edith de Barros Martins e do cuscuz mineiro por Hernani de Campos Seabra, bem como informações sobre a alimentação dos seringueiros do Pará obtidas de Júlio César da Câmara.

Cascudo não cita uma data específica da realização de entrevista com os nomes referenciados. Conviveu com Filipe Ferreira da Silva até o seu falecimento em 1935 e com o político João de Medeiros Peretti que faleceu em 1952. Os ex-escravos Fabião das Queimadas e Silvana foram procurados por ocasião da escrita de *Vaqueiros e Cantadores* na década de 1930. Nicácia faleceu em 1920 e trabalhou na casa da família de Cascudo. Isabel César de Lima foi entrevistada em agosto de 1963 pela esposa de Cascudo, ocasião em que ditou uma série de pratos que são mencionados na história alimentar *cascudiana*. Edith de Barros Martins enviou em setembro de 1962 a receita do cuscuz, do mesmo modo o fez Júlio César da Câmara, que enviou as informações por carta em agosto de 1963, quando Cascudo já pesquisava para a composição de sua história alimentar. Lembramos que o questionário era a principal fonte de informações de Cascudo, fator que justifica seu acervo volumoso de correspondências. Na seguinte passagem de sua história alimentar ele dá um exemplo do uso dessa fonte de informações, aqui, especificamente, sobre a culinária baiana:

Agora mesmo pedi a um amigo que me visitava e ia passar uma semana na cidade de Salvador que desse uma olhada na constância das velhas iguarias. O amigo Artur Hehl Neiva, que sabe ver e entender todas as coisas desse e dos outros mundos, escreveu-me, a 29 de outubro de 1963: *Pelo que pude comprovar em minha estada na Bahia, a decadência é grande em matéria de pratos regionais, a não ser em casas de famílias tradicionais*" (os Neiva são antiga e eminente família baiana). (CASCUDO, 2004a:840).



Pensamos que o grande mérito de Cascudo ao dar voz aos personagens da história é conferir humanidade ao objeto de estudo. Ele trabalha a alimentação além de questões de abastecimento, trocas econômicas e culturais, lista de ingredientes: ele a pensa, sobretudo, como uma atividade humana que remete à vida de indivíduos. Concordamos com a perspectiva de Paul Thompson sobre uma significativa contribuição da história oral:

Enquanto os historiadores estudam os atores da história à distância, a caracterização que fazem de suas vidas, opiniões e ações sempre estará sujeita a ser descrições defeituosas, projeções da experiência e da imaginação do próprio historiador: uma forma erudita de ficção. A evidência oral, transformando os “objetos” de estudo em “sujeitos”, contribui para uma história que não é só mais rica, mais viva e mais comovente, mas também mais verdadeira. (THOMPSON, 1992:137).

As informações adquiridas por Cascudo através de entrevistas nos falam muito do próprio universo do autor, uma vez que seus informantes eram pessoas que faziam parte de seu círculo social. Cascudo trabalhou como advogado de Filipe Ferreira da Silva (que teria financiado seus estudos depois da derrocada do pai), Fabião Ferreira foi o “sujeito de estudo” em *Vaqueiros e Cantadores*, Silvana frequentava a casa de Cascudo com os filhos “dando espetáculo movimentado na confidência das recordações” (CASCUDO, 2004a:908), Nicácia trabalhou como cozinheira na casa da família de Cascudo, Isabel ditou para a mulher de Cascudo uma série de receitas que ele menciona em sua história alimentar, sem, contudo, citá-las especificamente (CASCUDO, 2004a:926), Cascudo passou pela casa de João de Medeiros Peretti em Caxangá, que descreve como “um encanto pelas coleções reunidas amorosamente” (CASCUDO, 2004a:937).

O material oral colhido por Cascudo foi compilado de modo informal. Como era seu costume, deveria anotar em pequenas cadernetas registrando o conteúdo que lhe interessava. Como essas cadernetas se perderam nas mudanças do acervo do autor (segundo nos informou Daliana Cascudo, diretora do Instituto Câmara Cascudo), os documentos que resultam dessas entrevistas se incorporam na própria obra *cascudiana*, sendo referidos às vezes sim, às vezes não. Não seria possível exigir de Cascudo um trabalho com metodologia de história oral num contexto em que esta ainda

não havia sido difundida no Brasil. Fato é que as informações trabalhadas a partir de sujeitos históricos dão movimento ao cotidiano descrito, sabor aos alimentos citados:

Eram todos [os escravos] fanáticos por peixes. Nunca recusavam peixe nem banana, a fruta predileta. Banana com farinha era regalo para todas as idades. Banana e mel de engenho. Banana com açúcar mascavo. Um negro era capaz de comer um cacho de banana se o permitissem. A banana seguia todos os alimentos e não havia doente que não a solicitasse. [...]

Amavam toda a caça e todos os crustáceos e moluscos. O escravo ficava *entretido* com um caranguejo cozido boa meia hora, triturando os ossos a dente. Não ficava migalha. Doidos por mel, rapadura, açúcar bruto. Mel de abelhas era maravilha para o paladar. Mastigavam as abelhas novas e cera dos favos, grunhindo de gosto.

Galinhas, patos, perus, não eram pratos elogiados e apreciados. Entre um peru assado e um tatu tostado, elogiam este último. [...]

Ovos, remédio. Engoliam, fazendo caretas resignadas. (CASCUDO, 2004<sup>a</sup>:213-214).

Destacamos ainda um último elemento significativo do uso de entrevistas em *História da Alimentação no Brasil*: a possibilidade de Cascudo “experimentar” alimentos aos quais não teria acesso no Rio Grande do Norte, como a larvas de certas palmeiras, consumidas em grande área do Brasil, de Minas Gerais e São Paulo ao Pará e Amazonas: "O major Costa Pinheiro disse-me que tinham sabor de palmito fresco as provadas no sertão do Mato Grosso." (CASCUDO, 2004a:358-359). Ao pensar na alimentação como objeto de estudo da história, Cascudo o faz com a perspectiva de uma história vivida e experienciada por sujeitos que comem por necessidade, mas que possuem um paladar, fruto de uma referência sócio-histórico-cultural, em sua perspectiva, que embasa preferências e ojerizas alimentares.

## 5 O PALADAR COMO MARCA IDENTITÁRIA: A COZINHA NACIONAL BRASILEIRA DE CÂMARA CASCUDO

*A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, goma de mandioca, e molhou-o com leite. Primeira pedra na cozinha nacional.*  
Câmara Cascudo

No presente capítulo focamos aspectos da cozinha nacional elencados por Cascudo em *História da Alimentação no Brasil*. Numa leitura superficial dessa obra podemos ter a impressão de que o nacionalismo aparece de forma difusa, mesclado entre considerações mais globais sobre a alimentação humana. Na elaboração da presente pesquisa, atentamos ao caminho percorrido e à argumentação discursiva de Cascudo. Deste modo, a partir de uma leitura mais profunda, observamos alguns elementos centrais na proposta de uma cozinha nacional: sua percepção do gosto alimentar, o desafio de unir a diversidade regional brasileira, a defesa à farinha de mandioca, o papel preponderante dos europeus, sobretudo dos colonizadores portugueses e o silêncio em relação aos alimentos industrializados, ao passo em que os mesmos é que embasam a motivação dessa obra *cascudiana*.

### 5.1 PERCEPÇÕES DO GOSTO EM CASCUDO

Segundo Fischler (2001:89), o gosto é um sentido que não basta a si próprio, uma vez que abarca a percepção do sabor, as preferências e as aversões alimentares, o desejo, as inclinações, as preferências e o julgamento estético de um indivíduo. Sabemos que uma parte da sensação do gosto resulta das funções do organismo humano, outra parte se relaciona às emoções, às experiências, à subjetividade. É nessa perspectiva que pensamos o ato alimentar como uma atividade autônoma de um indivíduo e o gosto alimentar como uma expressão da relação entre o corpo individual e

o entorno social. Carlos Roberto Antunes dos Santos confirma esse ponto de vista ao considerar que o gosto alimentar é determinado por múltiplos elementos:

não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores (SANTOS, 1997:162).

Passado e presente se fundem no ato alimentar, atuando na determinação do gosto alimentar individual e congregando sabores sociais em comum. Conforme já mencionamos na presente pesquisa, a herança biológica, a cultura e a experiência são os principais fatores na determinação das preferências alimentares individuais segundo a psicologia alimentar de Paul Rozin (2001:1479). Dentre estes, a herança familiar, tanto no que se refere à genética, quanto no que se refere aos primeiros atos alimentares, são os fatores mais impactantes, tanto que nos parece óbvia a preferência geral de uma pessoa pelos alimentos da região em que cresceu, uma vez que foi introduzido a este tipo de alimentação desde a infância (ROZIN, 2001:1479). Segundo o antropólogo Renée Valeri, a ligação simbólica entre as tradições alimentares e a pátria explica o uso dos alimentos como critério de identidade étnica, em suas palavras:

O consumo de certos pratos tem, de fato, o valor de um verdadeiro culto das origens. Isto verifica-se, provavelmente, para cada sociedade, porque cada sociedade deve construir, através de atos que dizem respeito à vida quotidiana, uma continuidade e permanências próprias. A alimentação pode então assumir uma importância simbólica decisiva em sociedades como as atuais, em que todos os outros laços tradicionais foram destruídos. Isto pode explicar o atual sucesso das cozinhas regionais, a utopia rural, senão popular, do pão feito à camponesa, o aristocrático da gastronomia (VALERI, 1989:206).

Valeri destaca que entre emigrantes muitas vezes as tradições alimentares restam como os últimos referenciais preservados, depois da perda de outras tradições como a fé e a língua. Ao analisar a passagem de formas individuais a formas coletivas

da memória e da identidade, Joël Candau (2011:117) aponta a convivência familiar como uma significativa via de transmissão, uma vez que nesse meio se manifesta de forma bastante sensível uma vontade de perpetuação e transmissão da linhagem. Para Candau (2011:118), a transmissão de uma memória que faz viver uma identidade não consiste apenas num legado, mas, sobretudo, numa maneira de estar no mundo. É nesse sentido que a convivência familiar se transcreve nos corpos dos indivíduos:

A aquisição de uma identidade profissional ou, mais genericamente, de uma identidade vinculada a poderes e saberes não se reduz apenas a memorizar e dominar certas habilidades técnicas: ela se inscreve, na maior parte dos casos, nos corpos mesmos dos indivíduos (CANDAU, 2011:119).

No caso específico da alimentação, essa maneira de estar no mundo se manifesta na incorporação de sabores que determinam o gosto individual e que, por sua vez, dão a base da continuidade das tradições alimentares. É dentro dessa perspectiva que Cascudo assim afirma já no prefácio de *História da Alimentação no Brasil*: “Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...” (CASCUDO, 2004a:15). O gosto coletivo é referido por Cascudo como paladar. Ele faz referência ao paladar português, ao paladar indígena e ao paladar brasileiro. Antes de adentrarmos na discussão sobre as cozinhas nacionais, nos deteremos na noção de gosto presente na obra de Brillat-Savarin (1995) e de Julio Camba (2010), tendo em vista que foram os principais articuladores da noção de paladar na obra *cascudiana*.

Autor da máxima *dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* [Diz-me o que comes e te direi quem és], devemos a Brillat-Savarin uma associação direta entre alimentação e construção da identidade (LAURIOUX, BRUEGEL, 2002:9) a partir do período Moderno da história Ocidental. Sua obra *Fisiologia do Gosto* revisa o lugar do prazer na refeição, discussão marginalizada desde a ascensão do Cristianismo na Europa. Esse tema está presente na pesquisa de Wanessa Asfora sobre os caminhos da obra de Apício, manuscritos culinários que remontam à Antiguidade Greco-Romana e que foram traduzidos durante a Alta Idade Média, período caracterizado no contexto alimentar por uma presença quase que “abstrata” da comida:

Uma investigação ainda que superficial das fontes altomedievais indica que a comida invade cada centímetro da vida daquela sociedade: produtos alimentícios constituem moeda de troca corrente para pagamentos de tributos de distintas naturezas envolvendo laicos e eclesiásticos, ricos e pobres; convívios, festas e banquetes com farta oferta de iguarias são formas simbólicas de aproximação ou distinção social e política; a prática de jejuns e abstinências, em diferentes gradações, constitui norma de conduta fundamental para ser e estar na sociedade medieval. No entanto, ao mesmo tempo, a comida parece estar em lugar nenhum [...] A comida apresenta-se sem sua materialidade orgânica, quase como uma abstração (ASFORA, 2009:47).

O paradoxo de uma sociedade medieval produtora de alimentos e uma matriz de pensamento que exalta a temperança alimentar silenciou a noção de prazer alimentar da cultura greco-romana, ao mesmo tempo que incorporou o sentido medicinal dos alimentos. No Renascimento, manuscritos greco-romanos, como os do próprio Apício, são revisitados e a noção de prazer alimentar volta a ser pensada. Segundo Onfray (1999:84), o trabalho fisiológico estava em alta no contexto de produção de *Fisiologia do Gosto*, publicado em 1825, tendo Brillat-Savarin escolhido o sentido mais esquecido entre os cinco sentidos humanos, o gosto:

A tradição espiritualista e idealista os hierarquiza, dando os primeiros lugares à visão e à audição: esses dois sentidos têm a vantagem da mediação; tratam com imagens e sons, duas espécies de objetos que se comprometem pouco com a matéria. O gosto coloca em evidência o corpo: mastigação, deglutição, excreção, ele é excessivo ao mostrar quanto o homem é matéria (ONFRAY, 1999:84-85).

A obra de Brillat-Savarin dialoga com o aparecimento do corpo moderno – a ordem transcendental do corpo deixa de ser predominante nos estudos científicos que passam a focar o organismo humano (ONFRAY, 1999:104). Nesse sentido, a história da culinária abordada filosoficamente analisa “um corpo que come, bebe, digere, engorda, descansa, dorme, sonha, emagrece, jejua e morre” (ONFRAY, 1999:104). No que se refere ao gosto, Brillat-Savarin (1995:34) inicia sua fisiologia meditando sobre a relevância do apetite para à conservação da espécie. Em seguida, aponta a importância de descobertas para o aperfeiçoamento dos sentidos – como os óculos, o telescópio e o microscópio para a visão – no campo gustativo:

Os últimos séculos também deram à esfera do gosto importantes extensões: a descoberta do açúcar e de seus diversos usos, as bebidas alcoólicas, os glacês, a baunilha, o chá, o café, nos transmitiram sabores de uma natureza até então desconhecida. (BRILLAT-SAVARIN, 1995:38).

Ao definir o gosto, Brillat-Savarin (1995:41) explora o campo científico: “O gosto é aquele de nossos sentidos que nos põe em contato com os corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los”. Ele aponta dois aspectos do gosto, entendido fisiologicamente como o aparelho pelo qual apreciamos sabores e moralmente como a sensação que o órgão humano desperta pelo contato com a matéria. A reflexão segue, apontando elementos da mecânica do gosto. Em sua percepção o gosto é objetivo, resultante de uma operação química (BRILLAT-SAVARIN, 1995:44). Já as sensações provenientes do gosto, ele as divide em três: sensação direta que é a primeira impressão causada nos órgãos bucais, sensação completa que resulta da passagem do alimento para o fundo da boca, e a sensação refletida que é “o julgamento feito pela alma sobre as impressões que o órgão transmite” (BRILLAT-SAVARIN, 1995:47). Observamos que na sensação refletida abre-se uma brecha para que a subjetividade do indivíduo dialogue com a sensação ocasionada pela matéria em seu organismo.

Se a obra de Brillat-Savarin tem autoridade em conhecimentos fisiológicos e filosóficos, a obra de Julio Camba (2010), *La Casa de Lúculo*, publicada em 1929, tem autoridade no conhecimento gastronômico adquirido pelo autor em sua vida errante como jornalista, cujos detalhes já apresentamos anteriormente. Na obra de Camba a discussão em torno da alimentação está centrada, sobretudo, em questões nutricionais, bastante em alta no início do século XX devido a significativas descobertas científicas, como a das vitaminas, assunto que já abordamos no segundo capítulo. Neste sentido, depois de expor um resumo do conhecimento científico do contexto a respeito da teoria dos alimentos, da teoria das vitaminas, da teoria da assimilação e da teoria da digestão, Camba apresenta argumentos em favor da teoria do fator psicológico:

Andábamos por el mundo ya casi todos nosotros y lós sábios creían que para nuestra alimentación bastaban las sales minerales, el carbono y el azoe. Luego

se vio que uma alimentación rica en azoe, en carbono y en sales minerales podia depauperarnos gravísimamente, y se descubrieron las vitaminas, elementos misteriosos que no consideraron menos indispensables porque se ignorase lo que eran. Pues bien, yo afirmo que, a más de las vitaminas y las sales minerales, y a más del carbono y el azoe, nuestra alimentación necesita otros elementos todavía, y que, cuando no los contiene, es una alimentación incompleta. [...] Toda comida debe dejarnos al final una satisfacción psicológica, y si no nos la deja es que falta algo, por muchas vitaminas, albuminoides e hidrocarbonatos que contenga<sup>22</sup> (CAMBA, 2010:36-37).

Para Camba (2010:37), a satisfação psicológica do alimento é superior à satisfação de ordem nutricional a tal ponto que sugere que se os nossos costumes alimentares não coincidem com a sugestão científica, deveríamos esperar pelo dia em que a ciência alcançará os nossos hábitos. Para ele, o gosto está acima da ciência tanto quanto o instinto está acima da razão. Ao se referir ao paladar, Camba retoma a teoria de Brillat-Savarin da importância do olfato para a percepção do gosto de alimentos e bebidas. Se Brillat-Savarin defende um estatuto científico para a gastronomia em sua *Fisiologia do Gosto*, Camba, diferentemente, já defende a comida diante de uma “ameaça científica” que pretende transformar a cozinha em um laboratório, buscando imitar a natureza na produção de alimentos. E se o tratado de Brillat-Savarin é conduzido por termos fisiológicos/filosóficos, Camba, a partir da crítica científica, defende as cozinhas regionais. Assim, apresenta um mapeamento das seguintes cozinhas nacionais: a cozinha espanhola, a cozinha francesa, a cozinha italiana, a cozinha alemã, a cozinha inglesa, a cozinha norte-americana e a cozinha chinesa, com maior destaque para a primeira, uma vez que Camba era espanhol.

Mesmo pela proximidade contextual, Cascudo encontra mais embasamento em Camba do que em Brillat-Savarin para a elaboração de *História da Alimentação no Brasil*. Isso porque se Brillat-Savarin articula alimentação e identidade, o faz em nível essencialmente fisiológico e filosófico, já Camba articula alimentação e identidade em

---

<sup>22</sup> “Caminhamos por todo o mundo e quase todos nós e os sábios acreditavam que para nossa alimentação bastavam os sais minerais, o carbono e o nitrogênio. Logo se viu que uma alimentação rica em nitrogênio, carbono e sais minerais poderia nos debilitar de forma grave e as vitaminas foram descobertas, elementos misteriosos que não consideravam menos indispensáveis porque se ignorava o que eram. Bem, eu digo que, além das vitaminas e dos sais minerais, e além do carbono e do nitrogênio, nossa alimentação precisa de outros elementos, e que, quando não os contém é uma alimentação incompleta. [...]”

Toda comida deve nos dar uma satisfação psicológica, senão ficamos com a impressão de que falta alguma coisa, por muitas vitaminas, albuminoides e hidrocarbonatos que contenha” (CAMBA, 2010:36-37, tradução nossa).



associação ao nacionalismo. Nas epígrafes de *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo inclui inicialmente o terceiro aforismo com que Brillat-Savarin abre sua *Fisiologia do Gosto*: “O destino das nações depende da maneira como elas se alimentam” (“Dize-me o que comes e te direi quem és” é o quarto aforismo) e fecha o conjunto de oito epígrafes com a citação de Camba: “*Proveo en el transcurso de muy pocas generaciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciencia de nutrirse*” (CASCUDO, 2004a). Do exposto, notamos a centralidade da questão nacional desde o início da história alimentar *cascudiana*.

Destacamos duas passagens de *História da Alimentação no Brasil* em que Cascudo cita a obra de Camba, a primeira:

O proprietário do restaurante *La Biche*, em Paris, não podia admitir a existência da *paella à la Valenciana*. Quando os rapazes espanhóis explicaram que se compunha de *pollo, anguila, calamares, amêijoas, cerdo, guisantes, arroz, caldo, pato, pimientos, alcachofras, chorizo, merluza*, assombrou-se: *Mais ça serait l'anarchie, voyons!*<sup>23</sup> (CASCUDO, 2004a:370).

E a segunda:

O português deu-nos o fundamento da nossa cozinha graças à maleabilidade da adaptação inicial. O italiano portou-se como um aliado comandando tropas pessoais sem miscigenar-se na panela brasileira. A extensão dos seus recursos é mais de inteligência criadora que de elementos de formação disponíveis. O segredo da aceitação natural talvez resida na unidade elementar do material utilizado. É idêntico para todos. Não admite diferenciação técnica para o Sumo Pontífice ou para o mais humilde *lazzarone*. *Al revés de los platos franceses, que, no admitiendo terminos medios, exigen uma primera materia muy difícil de obtener y una tecnica muy difícil de conseguir, los platos italianos estan al alcance de todas las fortunas y de todas las capacidades*, lembra Julio Camba<sup>24</sup> (CASCUDO, 2004a:621)

<sup>23</sup> “Quando os rapazes espanhóis explicaram que se compunha de frango, enguia, lula, ameiijoas, carne de porco, ervilhas, arroz, caldo de carne, pimentas, alcachofras, chouriço, pescada, assombrou-se: Mas seria a anarquia, vejam!” (CASCUDO, 2004a: 370, tradução nossa).

<sup>24</sup> “Diferente dos pratos franceses que não admitem meio-termo uma vez que exigem uma matéria prima muito difícil de obter e uma técnica muito difícil de alcançar, os pratos italianos estão ao alcance de todos de todas as classes sociais e de todas as capacidades, lembra Julio Camba” (CASCUDO, 2004a:621, tradução nossa).

Observamos em ambas as citações acima referências a cozinhas nacionais. Na primeira citação, retirada do capítulo “Sociologia”, Cascudo faz uma análise do “complexo do paladar”, destacando distinções de preferências em diferentes contextos. Ele aponta a relevância da identidade social para a determinação do gosto: “Se beleza para o sapo é a sapa, nem todos os grupos humanos terão a mesma percepção deliciada dos mesmos sabores, embora possuindo os mesmos órgãos e a mesma mecânica fisiológica.” (CASCUDO, 2004a:371). A memória da repetição dos estímulos sápidos é, para Cascudo, um dos principais elementos da preferência gustativa. Ele entende que a dimensão psicológica da satisfação alimentar defendida por Camba teria como base a identificação do gosto com base na memória.

A segunda citação, retirada do subcapítulo “Alemães e Italianos influíram?”, faz menção às características da cozinha italiana apontada por Camba. Tanto Camba, quanto Cascudo pensam a culinária em relação à geografia, elemento não destacado por Brillat-Savarin:

As linhas gerais dos cardápios regulares, básicos, estariam delineadas bem antes do período histórico. Carnes, peixes, aves, crustáceos, verduras, molhos, viviam normalmente ao passadio do mundo geograficamente conhecido. [...] Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. Pode ampliar-se mas conserva os traços essenciais característicos. A cozinha dos povos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados. Houve, naturalmente, uma interdependência tanto maior quanto o grau de assimilação seja mais alto. É fácil, ao nativo, indicar as fontes de sua nutrição e quanto recebeu do estrangeiro. A população nascida dessas raízes étnicas possuirá uma cozinha participante de ambas as influências. Será sempre mais local do que importada (CASCUDO, 2004a:373).

Do exposto, compreendemos que a produção agrícola e a memória do gosto seriam para Cascudo dois alicerces para as cozinhas nacionais, apesar da ameaça da indústria internacional de alimentos e do discurso nutricionista. As raízes identitárias garantiriam a presença de uma cozinha local. Sobre essa questão, podemos referenciar a pesquisa da socióloga Mônica Abdala, que dá embasamento positivo à constatação de Cascudo:

O cardápio básico dos habitantes de Minas se mantém praticamente o mesmo até meados do século XX: angu, feijão, couve, farinha, carne de porco, tutu de

feijão e arroz com galinha, podendo sofrer uma ou outra variação nas sub-regiões, como é o caso da carne de sol do Norte de Minas e do peixe nas populações ribeirinhas do São Francisco. Carne de vaca, arroz, queijo e quitandas tornam-se mais constantes, ampliando a pauta da alimentação a partir do século XIX, devido ao crescimento da atividade agropastoril, que propicia maior fartura. À sobremesa destacam-se a canjica, compotas e doces com queijo, sobretudo o doce de leite que se firma como *típico mineiro*. Os hábitos de uma maneira geral, os alimentares em particular, permanecem estáveis, o que propicia a valorização do passado enquanto o processo de industrialização e urbanização se acirra. (ABDALA, 2007:167).

As raízes do gosto, individual e coletivo, parecem serem suficientemente profundas mesmo em tempos de globalização. É por tal característica que se difunde que através da cozinha pode-se defender o território nacional (ALMEIDA *apud* CASCUDO, 2004a:378).

## 5.2 AS COZINHAS NACIONAIS

Segundo o historiador Henrique Carneiro (2003:134), desde o século XIX foram produzidos estudos históricos em diversos países tratando da alimentação nacional, com destaque para a Inglaterra, os Estados Unidos e a França. Na América Latina, esses estudos foram publicados a partir da primeira metade do século XX. Conforme apontamos no segundo capítulo, essa produção se insere na linha nostálgica do movimento folclórico, a qual remete ao lirismo da vida no campo em face do desenvolvimento urbano intensificado no século XIX, na Europa, e no início do século XX na América Latina. O sentimento nostálgico diante de um mundo em transformação perpassa o pensamento nacionalista do período, pensamento que transmitiu uma ideologia de construção de uma identidade nacional que garantiria unidade aos Estados Nacionais europeus. No caso das cozinhas nacionais, havia uma ideia de que essas deveriam superar, por vezes integrando e por vezes isolando, os particularismos regionais (CARNEIRO, 2003:134-135). Segundo os historiadores Laurioux e Bruegel (2002), a identidade alimentar é um vetor da consciência nacional que contribui de forma efetiva na consolidação da comunidade. Nesse sentido, consideramos que a

cozinha nacional seja um dos elementos significativos para a constituição da nação como uma comunidade política imaginada, conceito de Benedict Anderson (2008). Imaginada como uma comunidade, uma vez que entre os membros de uma nação, apesar de não se conhecerem entre si, cria-se uma imagem viva de comunhão entre eles (ANDERSON, 2008:32).

Na obra *Etnografia Portuguesa* de Leite de Vasconcellos, referenciada em diferentes passagens na história alimentar de Cascudo, observamos um exemplo de exaltação da cozinha nacional:

Quando nos lembramos da cozinha nacional tão saborosa, tão succulenta, tão saudável, tão variada, que outorgou fama imorredoura aos conventos extintos e aos solares fidalgos desaparecidos; quando nos recordamos que não existe uma única terra no País, por pequena que seja, que não se orgulhe de uma especialidade na aperfeiçoadíssima arte da copa ou da confeitaria; quando evocamos na nossa mente e no nosso paladar a copiosíssima profusão de vinhos de toda a comprida faixa do nosso Portugal, em que cada região produz uma bela qualidade, digno e capitoso vinho da Fuzeta até o efervescente e refrigerante “verde” branco de Amarante, Monção, etc., desde o inigualável Porto até o tenuíssimo e delicado Bucelas, desde o espumoso da Anadia, Lamego, etc, até o néctar admirável do Dão, ufanamo-nos e entristecemos-nos. Poderia o nosso povo durar a vida de um Lidador, que derrotava os Moiros aos noventa anos, varonilizar-se como os velhos guerreiros que fundaram a nossa nacionalidade, robustecer-se como alguns aldeões sertanejos que, alimentando-se à portuguesa, nunca chamaram o médico nem entraram na botica. Tal não sucede. O culto do estrangeiro invadiu tudo, o cérebro e o estômago, o nosso gabinete de trabalho e a nossa casa de jantar, o nosso tálamo e a nossa dispensa. Repudiamos a nossa sadia alimentação e importamos o veneno que nos definha e incapacita (VASCONCELLOS, 2007:454).

A partir do exposto, observamos que assim como outros elementos que embasam uma comunidade política imaginada, como a língua e os ritos, a cozinha nacional tem seu fundamento na alteridade, entre o que é “nosso” e o que é estrangeiro. Dentro dessa relação entre os elementos comuns da cultura de um grupo e os elementos distintos em relação a outros grupos, destacamos o conceito de identidade. Pela flexibilidade e complexidade resultante dessas relações, é difícil limitar a identidade de um grupo. Cuche (1999:176) recorda que, na década de 1950, desenvolveu-se nos Estados Unidos um conceito de identidade cultural dentro dos estudos de psicologia social que analisavam os problemas de interação entre imigrantes. Esse conceito de identidade cultural tinha um caráter imutável e

determinante na conduta dos indivíduos. Tal perspectiva se relaciona com uma visão objetivista da identidade cultural, na qual determinados elementos como pertencimento étnico, raízes, genética, território seriam determinantes na identidade individual, tida desta forma como estável e definitiva. Vale destacar que o ponto de vista de Cascudo se enquadra nessa perspectiva. Assim, Cascudo ressalta a importância das raízes como fundamento da identidade cultural de um grupo. Conjugando herança biológica e herança cultural, Cascudo busca grupos que contribuíram de modo dinâmico para a formação de uma identidade brasileira, ao mesmo tempo em que sugere uma necessidade de se estabilizar dentro desses limites como meio de salvaguardar uma cultura nacional. Segundo Cuche (1999:188), o pensamento nacionalista tende a estabelecer padrões de identidade, limitando o caráter múltiplo da identidade cultural através de ações do Estado. Afinal, seria a identidade o principal elemento em jogo dentro das lutas sociais.

Se a identidade está diretamente relacionada à experiência da alteridade, como também nos indica Joël Candau (2011), a identificação de uma culinária nacional/regional requer uma demarcação de fronteiras que a diferencie das outras. Desta forma, fatores como a introdução de novos alimentos (como a preocupação em relação aos alimentos industrializados), a determinação da distinção cultural (mapeamento das cozinhas nacionais) e o risco do esquecimento (como é o caso de muitos descendentes de imigrantes) constituem elementos motivadores do reforço da demarcação dos limites que diferenciam culturalmente diferentes grupos sociais.

A alimentação congrega os espaços privados e públicos, ao mesmo tempo em que se situa no mais elementar da vida cotidiana, “no nível mais necessário e mais desprezado” (GIARD, 2007:218). Apesar de comumente tida como um trabalho monótono e repetitivo, em que pouco influi a inteligência e a imaginação, a culinária cotidiana se revela como um espaço de memórias múltiplas: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências e memória sensorial (GIARD, 2007:219). É por tal característica que essa atividade, vinculada essencialmente à esfera das necessidades, contribui para a constituição das identidades individuais e coletivas. Observamos de forma bastante emblemática esse vínculo casa-nação entre grupos de imigrantes. Em sua pesquisa sobre comida e

identidade entre famílias descendentes de alemães no sul do Brasil, Juliana Reinhardt faz apontamentos sobre essa relação:

D. Irma nos dá um exemplo de reafirmação de identidade étnica. Neta de imigrantes alemães, esta senhora fala o português com sotaque, conversa em alemão com alguns filhos e é vista pelos outros membros do grupo como uma senhora “bem alemã”. Quando perguntamos se ela se identifica com a comida alemã, ela diz: “Siiimmm! Logicamente. Neste domingo é aniversário de meu filho e vou fazer *Einsbein* com chucrute. Todos vão vir aqui em casa...” [...]

Um caso de resgate de identidade étnica é a escolha de D. Mitzi, quando vai ao restaurante de comida alemã em Joinville. Esta depoente diz “não se sentir alemã”, mas, comer estas comidas a faz lembrar da infância, trazendo a ela um sentimento de raízes, pois tem uma “origem” diferente, enquanto Mara afirma, explicitamente, que come comida alemã porque gosta de se identificar enquanto tal e aqueles descendentes que dizem não ter tal identificação com a comida falam isto “[...] Porque eles não se dão conta!” (REINHARDT, 2012:149).

Através da alimentação, parte dos entrevistados da pesquisa de Reinhardt mantém sua identidade alemã, com base na vivência familiar, mesmo morando no Brasil. Destacamos a última frase na qual uma entrevistada afirma que os descendentes que não se identificam com a comida alemã “não se dão conta”, remetendo ao silêncio de que muitas vezes se reveste o cotidiano culinário. Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo faz apontamentos sobre essa questão:

O ensino da Arte de Cozinha reduz-se à cozinha “artística” e essencialmente à doçaria. O trivial básico foi abandonado pela curiosidade das “filhas-famílias” de alta e mediana sociedade. Aprender a cozinhar é dever das moças humildes e pobres, compelidas a papel de auxiliares maternas. A menina que cursa o ginásio liberta-se da penitência compulsória. *Está estudando*, e não cabe mais na cozinha doméstica [...]

Quando uma senhorita *faz curso culinário* sabemos que o Brasil cotidiano está ausente da aprendizagem. Pratos russos, alemães, ingleses, suecos, são as “constantes”. A dificuldade enriquece a feitura do manjar mas a continuidade banaliza qualquer exceção. (CASCUDO, 2004a:355).

Contrastamos essas considerações com as notas pessoais culinárias da historiadora francesa Luce Giard:

Como criança, eu me recusava a seguir os conselhos de minha mãe que queria que eu ficasse ao lado dela para aprender a cozinhar. Eu detestava este trabalho de mulher, porque jamais era pedido a meu irmão. Minha escolha já estava feita e meu futuro determinado: um dia eu teria uma “profissão de verdade”, estudaria matemática ou me tornaria uma escritora. [...]

Bem cedo saí de casa e aprendi, como muitas outras, a tomar refeições em comum – uma comida feita para muita gente, sem sabor nem identidade – nos refeitórios barulhentos e sombrios; [...] Foi assim que descobri, *a contrario*, que até aquele momento eu tinha sido muito bem alimentada, que jamais alguém havia racionado a parte em frutas ou queijos que me cabia, e que a prosperidade de uma família se traduzia antes de tudo por seu regime alimentar. [...] Enfim, com vinte anos de idade, consegui um pequeno alojamento individual, fora dos internatos escolares. [...] Vi-me então na condição de cuidar de minha própria comida, [...]. Mas, como proceder? Eu 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 me pareceu evidente: essas coisas como tantas outras podem ser aprendidas nos livros. [...] Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. [...] Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. (GIARD, 2007: 212-214).

No relato de Giard observamos dois elementos significativos da prática culinária: seu lugar diminuto dentro das atividades cotidianas e a relevância das relações entre as gerações e da memória na sua continuidade. Tanto um aspecto quanto outro revestiram a alimentação familiar do caráter de reservatório de tradições, argumento suporte das cozinhas nacionais. O primeiro aspecto, contudo, confere à cozinha um estatuto de “arte menor” (CASCUDO, 2004a:361). É por isso que Cascudo, em concordância com o pensamento iluminista de Brillat-Savarin, defende o “prestígio do conceito verbal da cozinha”. Segundo ele, a culinária, como uma ocupação fundamental, permaneceu durante séculos às margens, de modo obscuro e confuso dentro do organismo social por ela mantido (CASCUDO, 2004:342). Conforme já citamos anteriormente, Cascudo encontra na Antiguidade Clássica um modelo de prestígio verbal da culinária:

A documentação clássica testifica que a Culinária era um interesse legítimo como indagação, exposição, exegese. Não apenas dos que a praticavam como profissão mas dos espíritos argutos e curiosos da Antiguidade, pesquisando a geografia dos alimentos e o panorama das técnicas cozinheiras, não apenas ampliando o conhecimento de uma ciência agradável, inseparada da vida humana, mas analisando a natural ligação entre a maneira de preparar o alimento e o nível da civilização circujacente (CASCUDO, 2004a:342).

O modo de viver na Grécia Antiga é por excelência um encontro entre as palavras e os alimentos, uma vez que os banquetes eram lugar de cultura da palavra. Na cultura romana, diferentemente, a distinção social se sobrepõe à sociabilidade

(DUPONT, 1998:201). Segundo Montanari (1998:118), o modelo alimentar dos gregos e romanos, mais ideológico do que dietético (de modo distinto em cada contexto), começou a se desagregar a partir dos séculos III e IV, devido à dupla influência da cultura cristã e germânica:

Romanos e bárbaros (e, entre estes e aqueles, os cristãos), agricultura e exploração de florestas, pão e carne, doméstico e selvagem: é com essas oposições, com modelos de produção e de consumo divergentes que começará, no início da Idade Média, uma nova fase da alimentação e da cultura alimentar (MONTANARI, 1998:120).

Na Idade Média, a culinária esteve relacionada estritamente com a dietética. Em 1764, foi tida como arte pela primeira vez na França, no segundo volume do *Traité des livres rares*. Destacamos que, nesse momento, o conceito de arte ainda designava as atividades de artesãos e artistas. O principal desafio para as sociedades cristãs era distinguir a cozinha da gula, e se na Idade Média a estratégia foi o vínculo com a medicina, a partir do século XVIII foi o vínculo com o bom gosto, como todas as belas artes (FLANDRIN, 1998:687).

Desde o Renascimento francês, livros de cozinha foram sendo publicados tendo como foco a alimentação na alta sociedade. Segundo Hyman & Hyman (1998:625), entre 1480 e 1800 os livros de cozinha eram tidos como um setor pouco importante para as editoras francesas. No início do século XIX, com a publicação da obra de Brillat-Savarin, é que a gastronomia enquanto conhecimento passou a ter maior destaque no campo editorial.

Segundo Nokater (2002:137), a elaboração de livros de cozinha fez parte do processo de formação dos estados nacionais europeus. Diferentemente do que alguns estudos apontam, a pesquisa desse autor sobre os primeiros livros de cozinha publicados em nações europeias emergentes no século XIX, como Islândia, Grécia, Noruega, Finlândia, Romênia e Eslováquia, indica que mais do que provar que as tradições culinárias faziam parte de uma cultura nacional compartilhada, essas publicações visavam superar a cozinha camponesa que era considerada um entrave para a modernização dos estados. É com essa intenção que representantes das elites dessas nações viajaram para a Inglaterra, França e Alemanha, pois assim puderam



comparar a cozinha desses países com a cozinha camponesa de seus países de origem. Os viajantes ficaram admirados com a maneira eficaz, higiênica e profissional das tarefas domésticas e da economia doméstica e desejaram ascender suas nações atrasadas a um estado mais moderno (NOKATER, 2002:150). Nesse caso, mais do que um meio de delinear a cozinha nacional, os livros de cozinha atuaram como instrumentos de modernização dos estados emergentes nacionais europeus, a partir da esfera privada.

*O Cozinheiro Imperial*, que foi publicado em 1840 e é considerado o primeiro livro de cozinha brasileiro, se enquadra nos exemplos apontados por Nokater, uma vez que mostra o esforço do autor em trazer à tona uma “ciência culinária” moderna, legitimamente brasileira e inovadora (SILVA, 2007:115). *O Cozinheiro Nacional*, cuja data aproximada de publicação é 1890, mais do que propor uma modernização da culinária nacional, defende de fato um cardápio com ingredientes nacionais, ainda que tentando inserir o Brasil no rol dos países civilizados. Num contraponto entre uma obra e outra, destacamos que Cascudo só faz referência à segunda. É possível que Cascudo tenha optado por destacar o nacionalismo presente n'*O Cozinheiro Nacional* mais do que a proposta civilizadora d'*O Cozinheiro Imperial*. Mesmo diante desse ponto, acreditamos que seria pouco possível a ausência da citação dessa obra caso ele tivesse tido acesso a ela. Acreditamos que Cascudo não teve acesso ou conhecimento da publicação d'*O Cozinheiro Imperial*. Conforme já expusemos anteriormente, Cascudo considera o período imperial brasileiro um período de pouco destaque para a gastronomia dentro do contexto da corte. Segundo ele, “a República inaugurou no Brasil o regime dos banquetes oficiais que o Império ignorara” (CASCUDO, 2004a:735). Para considerar o período, Cascudo recorreu, sobretudo, a escritos mnemônicos de quem experimentou sabores da corte brasileira, como os registros do engenheiro Adolfo José del Vecchio, construtor da Ilha Fiscal, as cartas de João Loureiro escritas do Rio de Janeiro entre 1828 a 1842 ao Conselheiro Manuel José Maria da Costa e Sá e o livro *No Rolar do Tempo* (opiniões e testemunhos respingados no arquivo do Orsay) de Alberto Rangel, publicado em 1937 (CASCUDO, 2004a:937-939).

Destacamos que o nacionalismo presente tanto n'*O Cozinheiro Nacional* como em *História da Alimentação no Brasil* se refere, sobretudo, aos ingredientes ofertados

pela geografia nacional, predominando técnicas culinárias e o modo de serviço à mesa segundo o padrão da cozinha europeia. É possível afirmar que a exaltação da exuberância da natureza brasileira no contexto da elaboração d' *O Cozinheiro Nacional* seria uma estratégia de compensação da debilidade das tradições (DUTRA, 2004:98). Tanto uma obra quanto a outra podem ser associadas aos livros de cozinha analisados pelo antropólogo Arjun Appadurai (2008:289), os quais seriam resultado do esforço de especialistas que têm como foco a padronização do regime da cozinha, a transmissão de um conhecimento culinário e o reforço de algumas tradições.

Destacamos o caráter dinâmico das cozinhas que tendem a ser mentalizadas de forma cristalizada em determinado repertório de pratos e ingredientes. Segundo Maria Eunice Maciel (2004:27) a cozinha de um povo é elaborada em um processo histórico, articulando um conjunto de elementos referenciados na tradição com sentido de identificar um conjunto único, particular, singular e reconhecível. Desta forma, do mesmo modo que as tradições, as cozinhas estão sujeitas a constantes transformações.

Tendo esses aspectos em vista, pensamos ser importante frisar nessa reflexão sobre as cozinhas nacionais a consideração dos historiadores Laurioux e Bruegel, para quem a alimentação de um povo é elaborada com os recursos materiais e disposições mentais:

L'alimentation d'un peuple, d'un groupe ou d'un individu, s'élabore à l'intersection des contingences matérielles et des dispositions mentales: parmi tout l'éventail des denrées disponibles, les acteurs sociaux font un choix qui discrimine entre le comestible et l'immangeable, le potable et l'imbuvable: d'autre part, ils hiérarchisent les nourritures, les techniques, les comportements à table. Ces opérations de classification aboutissent à la construction d'un répertoire alimentaire singulier qui, par sa composition et par les opérations qu'il autorise sur ses composants, distingue les groupes les uns des autres<sup>25</sup>. (LAURIOUX & BRUEGEL, 2002:10)

---

<sup>25</sup> “A alimentação de um povo, de um grupo ou de um indivíduo se elabora na intersecção das contingências materiais e das disposições mentais: entre toda a gama de alimentos disponíveis, os atores sociais fazem uma escolha que diferencia comestível e não comestível, o bebível e não bebível: em segundo lugar, hierarquizam os alimentos, as técnicas e os comportamentos à mesa. Estas operações de classificação resultam na construção de um repertório alimentar único que, pela composição e pelas operações que legitimam seus componentes, distingue os grupos uns dos outros (LAURIOUX & BRUEGEL, 2002:10, tradução nossa)

Nesta perspectiva, mais do que um repertório de ingredientes locais e um conjunto de pratos tradicionais, a alimentação de um povo deve se relacionar às disposições mentais, sendo este último fator o mais imprescindível na distinção entre diferentes grupos. A alteridade alimentar não se restringe ao nível material, os laços identitários transcendem a este fixando-se na dinâmica das memórias, tradições e criações das refeições.

### 5.2.1 A Cozinha Brasileira

Em seu artigo *Formação da Cozinha Brasileira*, o sociólogo Carlos Alberto Dória questiona o que entendemos por “cozinha brasileira”. Segundo ele sabemos e não sabemos o que isto seja:

Se pedirmos que alguém a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que “exemplificam” o que ela é. Não se trata, porém, de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados. Não é de estranhar. Afinal, a história só tem um sentido de uma perspectiva atual e cosmopolita, e a cozinha brasileira, ao contrário, parece coisa do passado. No entanto, ela não é tão velha assim (DÓRIA, 2009:7).

*O Cozinheiro Imperial* apresenta um esboço inicial de uma proposta de cozinha brasileira. Uma proposta mais concreta no contexto do século XIX é dada com a publicação de *O Cozinheiro Nacional*. Concordamos com Dória que a cozinha nacional, entendida como uma tradição a ser perpetuada, não seja tão antiga assim. Mesmo porque se a cozinha de um povo segue a dinâmica das tradições, o momento em que se observa a necessidade de registrá-las numa narrativa histórica é um indício da decadência das mesmas (HALBWACHS, 1990:80).

Se o cozinheiro anônimo autor d'*O Cozinheiro Nacional* manifesta os anseios culinários de uma elite ávida pelo nacionalismo do estado recém-formado (DÓRIA *apud* COZINHEIRO, 2008:26) e Cascudo manifesta o descontentamento de um grupo com a marginalização da cozinha brasileira diante da onda de produtos industrializados e da campanha nutricionista, podemos nos perguntar se houve em algum momento, nesse intervalo de tempo entre a publicação de uma e outra obra (1890 e 1967), uma cozinha

eminentemente nacional no Brasil. Talvez seja por isso que Carlos Alberto Doria constatou que sabemos e não sabemos o que seja uma cozinha brasileira. Vale destacar que o nosso objetivo, por hora, não seja o de responder a essa questão, mas apenas ter essa problemática em mente ao analisarmos as propostas intelectuais de uma cozinha nacional brasileira.

Na visão de Paula Pinto e Silva, *O Cozinheiro Nacional* mescla civilidade e nacionalismo:

[...] a culinária proposta neste livro é também uma forma de acessar a civilidade, de tirar a comida das cozinhas sujas e esfumacentas e levá-las para a sala de jantar. Num momento marcado pela grande quantidade de casas de pasto e seus mestres estrangeiros, acentuado pela inundação de anúncios de alimentos que vinham de fora [...], o autor está preocupado em tornar mais acessíveis as receitas, colocando um pouco de lado as espécies europeias e dando espaço às brasileiras (SILVA, 2007:124).

Consideramos que nem *O Cozinheiro Imperial*, nem *O Cozinheiro Nacional* retratam o quadro alimentar brasileiro no contexto do século XIX. Ambas as obras têm como foco um projeto civilizador, seja pela via de uma ciência culinária moderna, seja pela via de uma cozinha europeia com ingredientes brasileiros. Conforme observamos na citação de Silva, o apelo ao nacional surge não somente como um esforço de uma nação recém-independente, mas também como uma reação à presença de elementos estrangeiros na alimentação brasileira, sem, contudo, perder seu lugar na política internacional. Desde o princípio, a cozinha brasileira é pensada, portanto, a partir da relação de alteridade.

Observamos que as disposições mentais dessa primeira proposta de uma cozinha brasileira sejam europeias (se referindo ao padrão de civilidade), enquanto uma parte dos recursos materiais contempla o que é oferecido pela geografia nacional. Destacamos que para o contexto do século XIX, os recursos materiais provenientes da natureza local estavam na base da cultura nacional, conforme nos indica Mary Pratt:

A geografia e as ciências naturais são, entre outras coisas, aparelhos discursivos mediante os quais os Estados definem e representam o território. Não é por acaso que a descrição da paisagem torna-se uma prática importante no meio das lutas para forjar as primeiras repúblicas burguesas da América e da Europa (PRATT, 1991:154).

É com base nessa lógica que *O Cozinheiro Nacional* parte do modelo culinário europeu para apresentar uma cozinha brasileira que viesse se emancipar:

[...] da tutela europeia da qual tem vivido até hoje, é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando ao seu modo os inúmeros produtos de sua importante flora, as esquisitas e delicadas carnes de sua tão variada fauna, acabando por uma vez com este anacronismo de acomodar-se com livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substâncias que não se encontram no país; ou só custosamente podem ser alcançadas (COZINHEIRO, 2008:34).

Destacando a fauna, em primeiro plano, e a flora brasileira em segundo, essa obra traz técnicas e modelos de refeições europeias com ingredientes brasileiros. Deste modo, *O Cozinheiro Nacional* apresenta ingredientes como carnes de caça (anta, capivara, iraçá, macaco, onça, tamanduá, lontra, ariranha, paca, queixada, caititu, porco-do-mato, preá, quati, cobra, tatu), aves silvestres (jacu, arara, papagaios, periquitos, maracanãs, sabiá), peixes de água doce (bagre, dourado, enguia, lambari, peixe cascudo, trutas), peixes do mar (pescada), crustáceos e conchas (camarões, caranguejos) tanajura, cágado e legumes e frutas (batata-doce, cará, inhame, mandioca, feijão). Uma vez que o padrão culinário dos estados nacionais se firma na cozinha burguesa francesa, resta destacar os aspectos singulares da geografia como meio de distinção nacional.

Na obra de Cascudo, são ressaltados aspectos da geografia, o que expressa um resquício de sua ligação com o nacionalismo verde-amarelo de Plínio Salgado, ao qual nos referimos no primeiro capítulo da presente pesquisa. Dentro dessa perspectiva, as peculiaridades da natureza do território nacional se encontram na base da identidade brasileira.

A natureza brasileira é a principal pauta de quem pensa em uma cozinha brasileira ainda no período contemporâneo. Alex Atala (2003), *chef* de cozinha contemporâneo reconhecido internacionalmente, em seu livro *Por uma Cozinha Brasileira* retoma o discurso dos modernistas de 1922 ao propor uma “descoberta do mundo pelo sabor”. Inspirado na *Viagem Etnográfica* de Mário de Andrade, Alex Atala

viajou pelo Brasil explorando os sabores que as diferentes regiões apresentam. O resultado da viagem, exposto nessa obra, propõe uma valorização dos ingredientes nacionais, com destaque para a mandioca: “se existe um ingrediente genuinamente brasileiro, cuja presença se estende de norte a sul do país, um alimento literalmente enraizado na dimensão continental do Brasil, é a mandioca” (ATALA: 2003:78). Ressaltamos a proximidade dessa constatação de Atala com a obra *História da Alimentação no Brasil*, em que a mandioca é denominada “rainha do Brasil” e o uso da farinha de mandioca defendido a partir de sua relevância histórica.

É ainda de inspiração no Movimento Modernista brasileiro a ideia da cozinha brasileira como uma das principais matrizes da miscigenação dos diferentes povos que colonizaram o país. Como já consideramos anteriormente, esse pensamento perpassa toda a escrita da história alimentar *cascudiana*, que é pautada segundo as contribuições ameríndias, africanas e portuguesas na formação da cozinha brasileira. A antropóloga Maria Eunice Maciel (2004) observa criticamente essa noção, ponderando sobre o risco da percepção da diversidade brasileira oriunda da miscigenação:

Converter a participação dos povos fundadores e fundantes da nacionalidade em 'influências' ou 'contribuições', em suma, 'vestígios', é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações (MACIEL, 2004:28).

Deste modo, é possível afirmar que Cascudo, mais do que identificar o processo histórico através do qual se consolidou uma cozinha brasileira, perpetuou um discurso de reafirmação das desigualdades, dos conflitos, das discriminações e das hierarquizações das relações entre portugueses, africanos e indígenas, mesmo que de forma implícita. Retomemos, por exemplo, o número de páginas destinado a cada um dos grupos contemplados, ou mesmo o espaço que dedica a outros grupos de imigrantes, como aos italianos e alemães, que são apenas sete páginas (ver anexo B). Tendo esse fator em vista, nos aprofundaremos a seguir nas especificidades da proposta de Cascudo.

### 5.3.2 A proposta nacional de Cascudo

Enquanto no primeiro volume de *História da Alimentação no Brasil* Cascudo registra referências históricas dos hábitos alimentares brasileiros, no segundo ele se dedica mais especificamente à cozinha brasileira. Na documentação histórica, Cascudo encontrou alguns fundamentos sociológicos dessa cozinha, destacando o contexto do século XVI, momento em que o Brasil teria sido “fundado” com a colonização portuguesa. Deste modo, identifica os elementos básicos da cozinha nacional: feijão e farinha, arroz, sal, açúcar e pimenta, hortaliças, verduras e frutas. Notamos mais uma vez o destaque dado por ele para os ingredientes.

Cascudo frisa a relevância do binômio feijão e farinha para a população, uma vez que estes eram produtos da terra: “[...] os dois produtos da terra, na legitimidade da produção e da origem, fundamentam o passado da população nascente, sem nenhum apelo aos recursos alheios na possibilidade de elaboração local” (CASCUDO, 2004a:440). A geografia local é ressaltada ao relevar feijão e farinha como fundamentalmente brasileiros, ao mesmo tempo em que a força da colonização portuguesa é destacada, ao mencionar que a técnica de cozimento do feijão é europeia. Deste modo, a feijoada, comumente tida como um dos principais pratos nacionais brasileiros, é para Cascudo (2004a:4446) “uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro”.

Se atualmente temos uma imagem de que a refeição diária de um brasileiro é composta minimamente por feijão e arroz, Cascudo (2004a:454) esclarece que apesar de estar entre os fundamentos da cozinha brasileira, o arroz é um componente popular, mas não tanto quanto a farinha, seja de mandioca, seja de milho. Ele enfatiza o consumo de arroz ao modo tradicional português: o arroz-doce, “o açúcar é indispensável” (CASCUDO, 2004a:466). Na cozinha nacional *cascudiana* o arroz é preferido como sobremesa: “o arroz-doce, com leite de coco ou leite de gado, é, incontestavelmente, uma sobremesa nacional” (CASCUDO, 2004a:461). O gosto por esse prato teria sido uma herança dos colonizadores vindos do norte de Portugal, onde o arroz-doce, segundo Cascudo (2004a:467), seria eminentemente um prato tradicional

e permanente. Aos brasileiros, coube adicionar alguns ingredientes, como o coco, e retirar outros, como a gema do ovo (apesar de haver receitas que não contenham gema em Portugal).

A distinção entre alimento salgado e alimento doce, segundo Cascudo, é proveniente da colonização, uma vez que tanto o uso do sal marinho, quanto o do açúcar da cana-de-açúcar foram transmissões do gosto português.

Recordamos, nessa temática, da crítica que o antropólogo Martin Tempas (2010) faz a essa constatação de Cascudo ao defender a possibilidade de uma doçaria sem base na cana-de-açúcar. Tempas (2010:83-84) exemplifica que os doces indígenas, como o de farinha de mandioca com mel, não mereceram destaque na escrita sobre a cozinha brasileira. Sobre o consumo do sal, o próprio Cascudo recorda que os indígenas eram conhecedores do cloreto de sódio, mas não tinham necessidade dele na alimentação: “A epiderme nativa protegia o indígena contra o excesso da perda de sais minerais pela exsudação” (CASCUDO, 2004a:127). Deste modo, os sabores doce e salgado já eram conhecidos pelos grupos indígenas brasileiros, mas Cascudo reforça o papel da colonização portuguesa na popularização dos mesmos.

O uso de diferentes tipos de pimenta, por sua vez, estaria relacionado tanto à cultura alimentar dos povos indígenas brasileiros, quanto dos africanos trazidos para o Brasil no período colonial. Na adoção desses condimentos no cotidiano nacional, Cascudo (2004a:478) observa um “patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia”. Indígenas e africanos aprenderam a saborear a comida de sal, indígenas experimentaram o doce da cana, alimento da elite europeia no cenário do Brasil colonial e sabor popular no continente africano. Os portugueses, por sua vez, adotaram o uso das pimentas africanas e brasileiras, conciliando o seu uso com o do sal.

Retomando a ideia de que “cultura” se relaciona ao cultivo sem, contudo, fazer menção ao fato, Cascudo salienta o plantio regular de hortaliças e verduras pelos portugueses dentre os fundamentos da cozinha nacional. No que se refere ao cultivo, ele considera que “a participação africana e ameríndia é notoriamente inferior” (CASCUDO, 2004a:485). Na alimentação brasileira, os verdes e cheiros se fazem presente enquanto temperos, verduras e folhas não tanto. No que se refere à salada, Cascudo menciona o gosto recente pelas frutas. Gosto recente uma vez que se teve



que persuadir de que a mistura de frutas não fazia mal, como afirmava a sabedoria popular (CASCUDO, 2004a:502).

Observamos que a identificação dos elementos básicos da cozinha brasileira na concepção de Cascudo reverbera sua ideia estrutural da miscigenação. Elementos das culturas alimentares portuguesa, ameríndias e africanas interagem no ritmo de uma alimentação saboreada e pouco refletida. A colonização portuguesa marca o compasso, define o modo e faz uso da matéria-prima disponível, ao mesmo tempo em que interfere na paisagem, transpondo a lavoura tão comum de seus quintais em terras portuguesas, indispensável em sua alimentação cotidiana, para as terras brasileiras.

#### 5.3.2.1 Diversidade regional da cozinha brasileira

Ao analisar a emergência das cozinhas regionais na França, a historiadora Julia Csergo (1998:814), ressalta dois aspectos que estão na base desse fenômeno: de um lado, o papel desempenhado pela história, durante o século XIX francês, na edificação da memória nacional; de outro lado, o progresso das técnicas industriais e agrícolas juntamente com o desenvolvimento das cidades e das trocas comerciais a partir do último terço deste mesmo século, processos que acentuaram um sentimento de desagregação da vida rural e suscitaram um grande interesse pelas etnologias regionais. Observamos no pensamento de Cascudo uma consonância com esses dois aspectos da experiência francesa, transpostos para a realidade brasileira. O foco de Cascudo no contexto rural, no interior, no sertão, tanto como produtor dos recursos alimentares, como local que resguarda as tradições nacionais, justificaria a centralidade que os ingredientes daí provenientes possuem em sua escrita sobre a alimentação brasileira. A cultura alimentar, na perspectiva *cascudiana*, teria sua base na produção rural. Tendo em vista o largo território brasileiro, era inevitável que Cascudo se deparasse com a problemática da diversidade regional frente à sua proposta de pensar na alimentação nacional.

Encontramos na biblioteca de Cascudo o clássico *Manifesto Regionalista* de Gilberto Freyre (1976), publicado em 1926. Já nos referimos a essa obra no primeiro capítulo, lembrando da sensibilidade dos integrantes desse movimento diante da onda

de modernização que vinha sofrendo o litoral nordestino nas primeiras décadas do século XX. Nesse manifesto, Freyre destaca o valor culinário da região Nordeste. Para tanto, identifica oito regiões culinárias no país: a do extremo norte, a fluminense e norte paulista, a gaúcha, a agreste do sertão, a floresta do centro do país e as que mais se destacam: a Baiana, a Nordestina e a Mineira. Da diversidade culinária dessas regiões, baseadas principalmente em aspectos naturais e da colonização, a região nordestina seria, na opinião de Freyre, a que melhor equilibrou a miscigenação, uma vez que não teria “o excesso português da capital do Brasil nem o excesso africano como na Bahia nem a quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte, porém o equilíbrio” (FREYRE, 1976:66). Assim como Cascudo, Freyre destaca a contribuição portuguesa na cozinha brasileira, uma vez que acredita que sem o papel colonizador “não haveria unidade nacional sobre a variedade regional” (FREYRE, 1976:66).

Expusemos anteriormente as divergências de pensamento entre Cascudo e Freyre, sobretudo, no que se refere à questão do regional em relação ao nacional. Diferentemente de Freyre, que enfatiza a diversidade regional, Cascudo pondera sobre algumas variações regionais, mas mantém o foco nos aspectos nacionais. Constatamos, porém, que Cascudo de alguma forma regionaliza áreas do país ao pensar na alimentação brasileira a partir de dicotomias como litoral e sertão, cidade e interior, velho e contemporâneo.

Conforme já abordamos no primeiro capítulo, sobre a relação entre litoral e sertão, Cascudo tende a valorizar a cultura sertaneja, uma vez que essa teria se mantido relativamente distante de influências estrangeiras, principal ponto de alteridade da cozinha brasileira concebida no contexto colonial. Assim, o tradicional arroz-doce português teria se perpetuado nos costumes alimentares do sertão, enquanto no litoral predominaria o arroz de coco (CASCUDO, 2004a:467). As inovações nos costumes alimentares teriam origem no litoral, como o moderno gosto pelo cachorro quente e a aceitação do consumo das vísceras no sertão (CASCUDO, 2004a:848). Imaginamos um certo pesar na afirmação de Cascudo: “No sertão do Rio Grande do Norte a tendência é seguir o litoral no cosmopolitismo alimentar, quase sempre irracional e péssimo” (CASCUDO, 1975:28).

Dentro dessa dicotomia entre sertão e litoral destacamos que Cascudo nasceu e passou a maior parte da sua vida em Natal, região em que os habitantes são conhecidos como potiguares, termo tupi que significa “comedores de camarão”. Apesar disso, o camarão é pouco referenciado em sua história alimentar, o peixe ganha mais destaque, mas não mais do que a carne. No subcapítulo “Técnicas Culinárias – Preparos de carne e peixe”, Cascudo confessa: “Nascido à beira-mar e beira-rio, habituei-me com comida de peixe, fazendo-a indispensável. Mas a minha família, toda sertaneja, defendia o critério de o peixe ser comida fraca, incapaz de sustentar o homem.” (CASCUDO, 2004:576). Deste modo, ao enfatizar a cozinha do sertão nordestino brasileiro, em detrimento da cozinha litorânea, Cascudo não o faz pensando tanto em ingredientes ou sabores, mas na tradicionalidade de uma cozinha brasileira fundada no período colonial, que teve por marco inicial, segundo sua perspectiva, a chegada dos portugueses.

Ao longo de sua história alimentar Cascudo faz apontamentos distinguindo a alimentação da região urbana em relação ao sertão ou interior do Brasil, onde estaria a “arca do sabor essencialmente nacional”. O gosto pelo leite de coco, por exemplo, teve início nos meios urbanos, sendo levado para o interior por movimentos migratórios (CASCUDO, 2004a:216). Segundo Cascudo, a forma típica do arroz seria quase de um “pirão espesso”, “arroz solto, seco, aparecendo nos hotéis e residências abastadas, é resultado de fórmula posterior, urbana” (CASCUDO, 2004a:461). Ao se referir ao guisado de carneiro, Cascudo identifica diferentes modos de consumo no interior e nos centros urbanos: “um prato quase nacional é o guisado de carneiro, com batatas, comido com o acompanhamento de arroz nas cidades e com farofa de mandioca no interior” (CASCUDO, 2004a:561).

Sabemos que a dimensão temporal em Cascudo lhe é tão ou até mesmo mais sensível do que a dimensão geográfica. É nesse sentido que apontamos uma terceira dicotomia presente em sua obra, que à primeira vista poderia parecer pouco simpática: a relação entre velho e contemporâneo. Para Cascudo, o “velho” é o antigo que possui uma aura que lhe garante uma herança psicológica, um vínculo afetivo: “a prestigiosa aura que envolve nossos velhos pratos usuais independe de qualquer alimento intrínseco nutritivo” (CASCUDO, 2004a:22). Entre esses alimentos “velhos”, ele cita o

queijo e a coalhada, “recomendados e bons” (CASCUDO, 2004a:26), sopas do “velho” estilo lusitano como a sopa de leite (pão e leite) e a sopa de cavalo cansado (sopa de pão com vinho) (CASCUDO, 2004a:535). Ainda demonstra diferentes preferências alimentares no Brasil velho e no moderno, lembrando, por exemplo, da conquista da cerveja a partir da região litorânea: “a cerveja chegou no sertão por volta de 1890 mas os velhos preferiam vinho” (CASCUDO, 2004a:783). Sobre o consumo de galinhas, afirma: “Não era fácil comprá-las no Brasil Velho, pelos sertões e praias. Está, obviamente, presente nos cardápios urbanos” (CASCUDO, 2004a:794). A partir do exposto, notamos uma aproximação do velho ao sertão e do contemporâneo ao urbano.

Para além dessas dicotomias, Cascudo se aproxima da classificação regional da cozinha brasileira proposta por Freyre ao mencionar em determinadas passagens características da cozinha de algumas cidades ou estados específicos. Faz referência, por exemplo, à cozinha do Norte do Brasil, destacando a influência da cultura indígena na mesma:

Ainda hoje, nas pescadas do Norte, depois do prato de peixe cozido ou assado (frito), o primeiro com pirão (escaldado ou fervido) e o segundo com pirão e arroz, é sempre oferecido o caldo de peixe no final, que muitos fregueses espessam com farinha fina. É uma tradição indígena, dos tupis pescadores de igapebas e piperis, a jangada contemporânea (CASCUDO, 2004a:135).

Notamos que a denominação regional *cascudiana* varia de acordo com o contexto da discussão. Se ele está diferindo a alimentação do Norte em relação ao Sul do Brasil, a região Amazônica é referida, por exemplo, como *extremo norte*: “Para o extremo-norte os molhos têm as cores e participações estimulantes e, pela variedade da produção nativa, patrióticas. Dois merecem destaque: o Arubé e o Tucupi” (CASCUDO, 2004a:587).

Para a região Nordeste cabe a mesma questão. De modo semelhante a Freyre, que distingue duas regiões culinárias no Nordeste, o litoral e o sertão, faz Cascudo em alguns momentos de sua história alimentar. Como nesta passagem: “Os crustáceos e moluscos oferecem uma série de ensopados gloriosos, ensopado de camarões, ostras ensopadas, sururus, lagostas, lagostins, aratus, pitus, notadamente com leite de coco, privilégios da culinária do Nordeste” (CASCUDO, 2004a:522). No entanto, em outras

passagens, Cascudo trata da região Nordeste como um todo: “No Nordeste e Norte do Brasil não é costume assar a carne fresca, como fazem nas regiões do churrasco. Assam a carne-seca” (CASCUDO, 2004a:515).

Do mesmo modo o sul, que pode contemplar a “região do churrasco”, o Rio Grande do Sul mais especificamente, ou as regiões Sul e Sudeste: “No sul há o cuscuz paulista e também o mineiro, com recheio de peixe desfiado, crustáceos, molho espesso de tomates, constituindo refeição substancial. Sempre de milho” (CASCUDO, 2004a:186). Abordaremos a problemática do milho mais adiante, mas podemos adiantar que, nesse ponto, Cascudo distingue norte e sul pelo uso da farinha de mandioca e de milho.

Entre as cozinhas de cidades específicas, é a da capital baiana que mais recebe destaque na história alimentar *cascudiana*, uma vez que o autor assim considera: “Os negros do café (São Paulo, província do RJ, ES) eram numerosos mas a cozinha peculiar aculturou-se demasiadamente com a culinária da população mestiça. Por isso a comida 'africana' é sempre baiana” (CASCUDO, 2004a:491). Cascudo especifica a cozinha baiana ainda mais, restringindo-a ao espaço da cidade de Salvador: “Essa cozinha capitosa e dominadora, queimando línguas e acendendo azias, não é uma permanente mesmo no Recôncavo. Fica na Cidade do Salvador e arredores e não figura na cotidianidade normal dos cardápios regulares do povo” (CASCUDO, 2004a:828). Conforme observamos no quarto capítulo, o destaque dado por Cascudo à cozinha de influência africana de Salvador não está associado somente ao “orgulho nacional” com que alguns quitutes são referidos (CASCUDO, 2004a:840), mas também à experiência pessoal que ele teve ao residir um ano nessa cidade: “Vatapá e Caruru foram os pratos que mais comi nas residências amigas. Salientavam a excelência e fama dessas iguarias. O vatapá era a coroa da culinária regional” (CASCUDO, 2004a:839). Cascudo nomeia o caruru<sup>26</sup>, o vatapá<sup>27</sup> e a moqueca de peixe como os mais famosos pratos afro-brasileiros.

---

<sup>26</sup> Esparregado de quiabos ou mostarda, taioba, bredo, capeba, bertalha, etc... acompanha peixe assado, cozido ou salpreso e mesmo carne de charque, galinha, siri, etc. Nome indígena” (CASCUDO, 2004a: 842).

O grande destaque de Cascudo da culinária baiana é o vatapá, mas ele cita o acarajé em algumas passagens de *História da Alimentação no Brasil*, ressaltando seu caráter de comida do dia a dia bastante popular em Salvador e associando-o à popularidade na Nigéria (CASCUDO, 2004a:839). Ele ainda menciona a letra do compositor e cantor brasileiro Dorival Caymmi, que registrou o pregão das vendedoras de acarajé: “Todo mundo gosta de acarajé. O trabalho que dá para fazer é que é!” (CASCUDO, 2004a:841). Em 2007, o ofício das baianas de acarajé foi registrado como patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN. O dossiê desse registro inicia a defesa do valor cultural do alimento a partir de sua origem africana (BRASIL, 2007:15):

O acarajé, bolinho de feijão fradinho (*Phaseolus angularis* Wild), cebola e sal, frito em azeite de dendê (*Elaeis guineensis* L), é de origem africana; seu nome original é, em locais como do Golfo do Benim, África Ocidental, *acará*, que em iorubá, significa “comer fogo” – acará (fogo) + *ajeum* (comer) – e advém do modo como era apregoadado nas ruas : “acará, acará ajé, acarajé”. Sua tradição, na Bahia, vem do período colonial, quando as mulheres – escravas ou libertas – preparavam-no e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-los nas ruas da cidade (BRASIL, 2007:15).

Conforme já mencionamos, a história alimentar de Cascudo é citada no dossiê para apresentar a historicidade do feijão na alimentação brasileira. O sentido do registro é associado ao universo simbólico do alimento em relação às religiões afro-brasileiras. Justifica-se pelas transformações e ressignificações que o modo de fazer vem sofrendo desde a década de 1970. A intenção do registro é preservar o modo de fazer e de consumir em associação à cultura das baianas de acarajé, na qual reside a historicidade e a tradição do acarajé. Do exposto, ressaltamos que Cascudo não previu tal valorização ao acarajé e, do outro lado, a pesquisa do IPHAN não deu maior espaço à produção de Cascudo sobre a tradicional alimentação afro-brasileira.

---

<sup>27</sup> “A glória da culinária baiana. [...] Há dezenas de receitas em livros impressos, estudos, velhos cadernos ciumentamente guardados. Registro a receita legítima, gentilmente revelada por Da. Maria da Conceição Negreiros Falcão Bezerra da Faculdade de Medicina na Universidade do Rio Grande do Norte: “Ingredientes: Pão dormido. Farinha de trigo ou farinha de mesa. Bacalhau (escaldado). Galinha ou peixe (cozidos com água e sal). Camarões secos, castanhas, amendoins e um pedacinho de gengibre. Pimenta, uma colher de sopa de azeite doce [...] Azeite de dendê, o quanto baste, leite fino e grosso de coco; sal a gosto; um galhinho de coentro, cebola e tomate. [...]” (CASCUDO, 2004a:845).

Além do já mencionado churrasco do Rio Grande do Sul e do barreado paranaense, Cascudo faz menção a pratos de outros estados, entre os quais destacamos Maranhão, Goiás, Minas Gerais e São Paulo.

Cascudo cita dois “orgulhos” da culinária regional do Maranhão: arroz de cuxá<sup>28</sup>, conhecido como “arroz do Maranhão”, que segundo ele seria tão lendário como a carne do Ceará (CASCUDO, 2004a:460) e o pato no tucupi<sup>29</sup> (CASCUDO, 2004a:588).

Da tradicional culinária de Goiás, Cascudo menciona o arroz de pequi, ressaltando que esse fruto é utilizado na culinária tanto do Nordeste quanto do Brasil Central (CASCUDO, 2004a:464).

Toucinho, banha de porco e queijo são os destaques da culinária tradicional mineira apontados por Cascudo. Sendo que o queijo de Minas foi, segundo ele, “vencendo ao correr do século XIX, competindo com o de Chester e o português da Serra da Estrela” (CASCUDO, 2004a:595). Cascudo também lembra que o apreço pelo queijo mineiro ampliou-se ainda nesse período, abastecendo os mercados de São Paulo e do Rio de Janeiro, seguindo desta última cidade para o Norte (CASCUDO, 2004a:750).

Em 2006, o queijo de Minas foi registrado como patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN. A tradição da produção artesanal e do consumo deste produto tem suas bases na história, segundo o dossiê interpretativo (BRASIL,2006). Nesse texto constam referências de documentação histórica que mencionam a produção e o consumo de queijo na região, como os relatos de viagem de John Mawe, Saint-Hilaire, do príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, de Johann Emanuel Pohl e de Debret. Esses viajantes citam o queijo como produto do mercado, como ingrediente da culinária e como componente da sociabilidade da região. O dossiê recorda que assim como todo o queijo

---

<sup>28</sup> “Farinha seca [...], peneirada, a que se adiciona gergelim torrado e socado ao pilão com uns camarões secos, sal e um bobó de vinagreira. Soca-se, diz a informante, minha querida mãe, que sabe fazer um cuxá de primeira, a farinha de camarão, e o gergelim já torrado, bota-se um pouco de sal e leva-se ao fogo, com o bobó de vinagreira batida, adicionando-se alguma água até ferver e cozinhar, tomando a consistência de uma papa. Serve-se quentinho com arroz.” (CASCUDO, 2004a:463).

<sup>29</sup> “[...] sumo que resulta da expressão da tipiti da mandioca, descascada e ralada. Em repouso deixa o sedimento, que é finíssima e ótima tapioca. Esse líquido então decantado e exposto ao sol com o sal, pimenta, alho, constitui o *tucupi simples*, e, quando levado ao fogo e fervido, é o *tucupi cozido*. Excelente molho para a carne, a caça, o pescado.” (CASCUDO, 2004a:588).

produzido artesanalmente no Brasil, o modo de fazer o queijo mineiro vem da tradição da Serra da Estrela portuguesa. O queijo mineiro começou a ser produzido no século XVIII, mas somente no início do século XX é que ganha mercado no Brasil, a partir da capital do estado, Belo Horizonte, devido às melhores possibilidades de transporte. O registro visa à valorização de sua produção tradicional no meio rural mineiro, destacando o caráter identitário que sua produção e consumo estabelece na cultura local e na cultura brasileira.

Cascudo faz poucas referências à culinária paulista, destacamos a menção à jabuticaba, a fruta por excelência dos caipiras desse estado, “abundante e fácil é popularíssima (CASCUDO, 2004a:638). Parece-nos que São Paulo é a principal referência quando se trata de distinguir costumes alimentares do norte e do sul do Brasil. Ao citar o café, por exemplo, Cascudo menciona sua relativa novidade, o café matinal, produto que garantiu a riqueza inicial da região Sudeste, teria predominado sobre o consumo do mingau nordestino, da coalhada fresca dos sertões e do chimarrão no sul (CASCUDO, 2004a:663).

A diversidade regional da cozinha brasileira é enfatizada ao citar a “paçoca”, alimento que Cascudo destaca pela sua historicidade: “O mantimento histórico no movimento bandeirante do sul foi a paçoca, que se julgava privativa das gentes do Norte. [...] Com o tempo a paçoca foi mudando de texto e pretexto, ampliando-se” (CASCUDO, 2004a:742). Deste modo, a paçoca é tida como um alimento presente em todo o Brasil, variando conforme a região: na Amazônia feita de castanha do pará e de caju piladas com sal e açúcar, no Rio Grande do Norte de carne seca pilada com farinha de mandioca ou milho e em São Paulo, carne pilada com farinha e amendoim pilado com farinha e açúcar (CASCUDO, 2004a:743).

Conforme já consideramos no quarto capítulo, para percorrer a variedade da culinária brasileira sem deixar Natal, Cascudo contou com correspondências de informantes e amigos, escritos etnográficos e relatos de viajantes. Mesmo sem experimentar as diferentes variedades dos sabores regionais, como o barreado do litoral paranaense, Cascudo buscou abarcar o Brasil. Notamos que o caráter nacional da cozinha brasileira deve vir acompanhado de notas para que pessoas de diferentes regiões possam ter uma compreensão da diversidade que não alcançam diretamente.



Do exposto, entendemos que a unidade da culinária nacional aparece em *História da Alimentação no Brasil* como um esforço de Cascudo enquanto pesquisador dessas diferentes faces da alimentação brasileira.

#### 5.3.2.2 Mandioca, milho ou trigo?

Há determinados alimentos que costumam ser tidos como “pão da terra”, constituindo alimento principal e indispensável fruto da geografia local de cada grupo social. Observamos que em *História da Alimentação no Brasil* Cascudo expõe três alimentos que disputariam esse papel no decorrer da história da alimentação brasileira: a mandioca, o milho e o trigo. Talvez seja nesse ponto que Cascudo tenha um posicionamento mais nacionalista e menos lusotropicalista, uma vez que destaca entre os três a mandioca como a “Rainha do Brasil” (CASCUDO, 2004a:90).

Em Portugal, o pão da terra é o trigo. No Brasil colonial, os portugueses não foram bem-sucedidos no seu cultivo, conforme aponta Cascudo (2004a:663): “O português não divulgou para o Brasil a fabricação caseira do pão. A farinha de trigo não era barata e vinha toda importada, farinha-do-reino, como ainda a denominavam”. Em *História da Alimentação no Brasil*, a transição do uso do trigo para o uso da mandioca pelos colonizadores parece ter se dado sem maiores discussões:

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial. (CASCUDO, 2004a:90).

A adoção da mandioca, no entanto, não foi tão simples e “saborosa” assim, tanto que o alimento não se difundiu em Portugal. No caso do trigo europeu, a simbologia em torno do “pão da terra” mergulha no significado cultural desse alimento, que perpassa rituais religiosos, como a ceia eucarística dos cristãos. O pão é o alimento por excelência dos europeus desde a cultura clássica grega, tanto que Homero apresenta os homens enquanto “comedores de pão”, em relação aos deuses que viveriam de néctar e de ambrosia (GROTTANELLI, 1998:121). Segundo a historiadora portuguesa

Patrícia Correia (2007), havia uma hierarquia alimentar que determinava as preferências alimentares dos diferentes extratos sociais do Brasil Colonial, sendo que o consumo da mandioca estaria em concorrência com o consumo do trigo. Correia identifica denúncias do Santo Ofício, datadas de 1593, referentes à substituição da farinha de trigo (escassa no Brasil colonial) por farinha de mandioca para a confecção de hóstias em Pernambuco (CORREIA, 2007:187-188). Entendemos que mais do que por uma questão de gosto, a marginalidade da mandioca é uma questão simbólica, tendo esta permanecida alheia à cultura judaico-cristã. Diferente do que ocorreu na costa ocidental africana, onde seu consumo foi largamente expandido e a adaptabilidade da mandioca atendeu às necessidades alimentares da região (CORREIA, 2007). A mandioca, desta forma, teria se popularizado principalmente entre os não-cristãos, indígenas e africanos. Já o trigo, alimento central da cultura judaico-cristã, estaria no topo da pirâmide alimentar, juntamente com outros produtos importados do Reino como o vinho, o bacalhau e o azeite, sendo consumido pela alta sociedade (CORREIA, 2007:163-166). Apesar de romantizar o consumo da mandioca, Cascudo tinha noção de que o alimento não era compartilhado na metrópole: “Acima de tudo o português fez a farinha de mandioca alimento diário, nacionalizando-se sem que a tentasse impor em Portugal, fiel ao trigo, soberano a seus sucedâneos, o milho norte-americano inclusive.” (CASCUDO, 2004a:242).

No livro *Farinha, Feijão e Carne Seca*, Paula Pinto e Silva recorda que a presença da mandioca e do milho, base das farinhas brasileiras, não se distribuíam de forma homogênea por todo o território até a chegada dos portugueses (SILVA, 2005:80). A mandioca, talvez a mais antiga espécie de alimento cultivada na América do Sul, habita o Brasil e o imaginário europeu desde 1500. Sua origem mítica é narrada na maioria dos estudos etnológicos sul-americanos e, sobretudo, nos brasileiros (SILVA, 2005:82). A esse respeito Cascudo destaca: “Como todas as plantas essenciais numa cultura rural, a mandioca valorizava-se pelas lendas etiológicas, indicando-lhe a origem sobrenatural.” (CASCUDO, 2004a:95).

Apesar do milho também possuir uma importância simbólica entre os guaranis brasileiros (SILVA, 2005:94), Cascudo o coloca numa ordem menor de importância em relação à mandioca. Segundo ele:

O milho era uma presença na alimentação indígena mas não constituía determinante como a onipoderosa mandioca e a macaxeira (aipim), amável e fácil. [...] Sua utilização mais ampla verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento. E a indiada do interior, desde que se fixava no ciclo do seu nomadismo circular, tinha no milho uma assistência gostosa e boa. Alimento mesmo não era. (CASCUDO, 2004a:107).

Cascudo não esclarece o porquê do milho não constituir um alimento propriamente. Entendemos, contudo, que a concorrência entre mandioca e milho, na obra *cascudiana*, mais do que alimentar, seja regional. Enquanto a mandioca predominou, sobretudo, no Norte e no Nordeste brasileiro, na região Sudeste, marcadamente em São Paulo, a cultura do milho atingiu maior importância, não limitando-se ao consumo de “guloseimas” como a canjica e a pamonha, mas tendo um uso mais efetivo a partir da farinha de milho na alimentação. Segundo Paula Pinto e Silva essa polêmica em torno das farinhas de mandioca e de milho é anterior a Cascudo:

Se a farinha de mandioca era considerada por muitos paulistas como menos nutritiva e sadia, a de milho o era pelos habitantes do Norte. Aos olhos do vizinho nortista, o milho era alimento pouco domesticado, cultivado em roças itinerantes com mão-de-obra e técnicas indígenas; precisava de poucas sementes, pouco espaço, pouca mão-de-obra, pouca civilização. (SILVA, 2005:97).

Enquanto nordestino Cascudo toma o posicionamento de sua região, privilegiando a memória da farinha de mandioca. Na época de composição de *História da Alimentação no Brasil*, o historiador paulista Sérgio Buarque de Holanda já havia lançado sua obra *Caminhos e Fronteiras* (1994 [1957]), na qual dedica um capítulo para a análise do que denomina como “civilização do milho”.

*Caminhos e Fronteiras* foi publicado em 1957, logo após o retorno de Sérgio Buarque de Holanda da Itália, onde esteve lecionando história e literatura por dois anos. Esta obra, cujo tema central é o sertanismo paulista no período colonial, é vista como um trabalho de transição do autor, na qual ele foca o cotidiano e a vida material dos sertanistas, ressaltando o papel dos povos indígenas na colonização. Para tanto, Holanda fez uso de fontes variadas como relatos, cartas e crônicas dos séculos XVI, XVII e XVIII, textos de missionários, diários de viagem, documentos oficiais da colônia e

etnografias do século XIX. A centralidade reservada à cultura material e a maneira específica com que Buarque usa esse conceito o aproxima da perspectiva dos etnólogos alemães, sobretudo Adolf Bastian. Esse etnólogo alemão, que viveu entre 1826 e 1905, é autor da teoria das ideias elementares, segundo a qual existiria uma unidade psíquica entre os homens, o que explicaria ideias elementares semelhantes em todo o mundo. Fatores externos suscitaríamos reações que marcariam diferenças e similitudes culturais (FRANÇOSO, 2007).

Na segunda parte de *Caminhos e Fronteiras*, reservada ao mundo rural, Holanda apresenta a predominância das técnicas indígenas nas lavouras de milho, mandioca e feijão no contexto do sertanismo. Entre estes, destaca a cultura do milho, que nomeia “complexo do milho” (HOLANDA, 1994:188) e à qual alia uma preferência de consumo associada às condições do meio, aspectos geográficos e atividades exercidas, como o tropeirismo. Segundo Holanda: “A preferência geral continuou a dirigir-se não para o milho moído ou fubá, que se destinava, em geral, aos escravos, mas para o grão pilado ou apenas pelado ao pilão, de acordo com os métodos usuais entre os índios.” (HOLANDA, 1994:181). Ao dar relevância à cultura do milho da região Sudeste, Holanda vai ao encontro do objetivo de sua obra, que é o de destacar o papel dos povos indígenas na história das bandeiras paulistas, história que, até então, dava centralidade aos bandeirantes.

Cascudo teve contato com *Caminhos e Fronteiras*, tanto que faz referência a ela em sua história alimentar, contudo, não apresenta um debate mais aprofundado em torno da questão do consumo das farinhas de mandioca e de milho, coloca apenas que “a farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no Sul e no Centro, tal e qual o milho ocorria no Norte e Nordeste mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos.” (CASCUDO, 2004:203). Para ele, a civilização do milho apontada por Sérgio Buarque de Holanda não teria alcançado no Brasil a mesma proporção que o complexo da mandioca:

Na geografia da alimentação brasileira o “complexo” da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo “comer sem farinha não é comer”. (CASCUDO, 2004:100).

Os apontamentos do historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995) vão ao encontro dessa perspectiva de Cascudo:

Ao longo da história da produção de alimentos no Brasil, um dos produtos de maior significado foi a mandioca. Este produto foi consumido de diversas formas e, em particularmente, todos os tempos e regiões do Brasil. Entretanto, por ser um produto de produção e consumo doméstico e mais modesto, e por isso mesmo, talvez mais desconhecido nos arquivos que registram os fatos do passado, a farinha de mandioca teve uma larga e profunda história, que ainda esta para ser relatada (SANTOS, 1995:131).

Destacamos a consideração de Santos de que a farinha de mandioca “teve” uma larga e profunda história. Tal afirmação demonstra que apesar do papel essencial desta raiz na vida colonial brasileira, no contexto do século XX o trigo passou à frente, assumindo o papel de “pão da terra”. Segundo Santos (1995:142), o trigo se sobrepôs à mandioca e ao milho devido à valorização da qualidade da alimentação, implementada pelos hábitos alimentares dos camponeses imigrantes e pelo desenvolvimento urbano. É de um cenário de destaque ao trigo que Cascudo defende o papel alimentar e sócio-histórico da mandioca na história e no presente do cotidiano alimentar nacional, questionando até mesmo os índices nutricionais que apontavam a farinha de mandioca como “alimento insuficiente” (CASCUDO, 2004:352). Identificamos a perpetuação da perspectiva de Cascudo em falas de *chefs* de cozinha brasileiros contemporâneos, como o já citado Alex Atala (2003) e Tereza Corção. Esta última fundou no Rio de Janeiro o Instituto Maniva, que tem como intuito a promoção do consumo da mandioca e seus derivados. Doria (2009:74) registra que a atividade de Tereza Corção tem mostrado que a mandioca ainda precisa cativar o gosto do público brasileiro, apesar de ideologicamente caracterizado como um alimento essencialmente nacional.

Observamos alguns desdobramentos que a popularização de determinados alimentos teve no contexto contemporâneo. O trigo teve um aumento significativo no consumo diário da população ocidental a partir do desenvolvimento dos moinhos a vapor no século XIX. Notamos, atualmente, que essa popularização do consumo de trigo tem tido como consequência maiores índices de intolerância ao glúten, que é a principal proteína do trigo, da cevada e do centeio. Essa intolerância gera a doença

celíaca, uma desordem autoimune causada pela ingestão de glúten, cujo tratamento é uma dieta sem glúten. Segundo os pesquisadores (PARADA; ARAYA, 2010:1319), uma em cada duzentas e cinquenta pessoas tem doença celíaca. Nesse contexto específico, o trigo tem sido visto como um grande vilão para a saúde, o que tem feito aumentar o interesse por outras farinhas, como a de mandioca.

Outro alimento cuja popularidade tem sofrido devido a intolerâncias do organismo humano é o leite. Alimento que se popularizou concomitantemente ao processo de urbanização, o leite era referência de saúde para a população europeia (BRAGA, 2004). Estava entre os itens vendidos nas cidades brasileiras no século XIX pelo comércio ambulante de alimentos. Segundo a pesquisa de Valter Martins (2009:67) o leite era um alimento de consumo diário e era distribuído por vendedores ambulantes que, antes do nascer do sol, já perambulavam pelas ruas conduzindo suas vacas que eram ordenhadas na frente do freguês, para não deixar dúvida sobre a pureza do produto, aspecto que mais acumulava reclamações. Com o crescimento das cidades, muitos produtores passaram a distribuir o leite em latas. A popularização do consumo de leite no Brasil é, sem dúvida, uma influência da cultura europeia. Observa-se uma grande intolerância a esse alimento na população adulta indígena e negra do Brasil, intolerância que alcança 90% dos indivíduos desses grupos (MARTINEZ; MENDES 2006:143). A intolerância se deve à escassez de lactase, enzima produzida no intestino, sobretudo no período da infância, e que faz a digestão da lactose, principal açúcar do leite.

No contexto contemporâneo os discursos sobre a intolerância parecem estar sendo sobrepostos aos discursos sobre a fome. O desenvolvimento da agroindústria em todo o mundo aumentou a produção de alimentos numa escala que poderia alimentar toda a população mundial. A fome subsiste devido a questões de distribuição, uma vez que 85% dessa produção é controlada por 10 grupos de multinacionais. Essa realidade levou o sociólogo Jean Ziegler (2014) a afirmar que “uma criança que morre de fome hoje é assassinada”. Essa concentração do controle de alimentos conduz a uma padronização da alimentação em escala mundial, tendo por base a produção da agro-indústria. A padronização e a interferência tecnológica na produção de alimentos podem ser fatores que aumentam a incidência da intolerância a determinados

alimentos. Ressaltamos que tanto o pão quanto o leite estão na base do consumo alimentar da sociedade ocidental. Os índices de intolerância nos chamam atenção para a questão da identidade étnica. Há uma adaptação histórica dos corpos às dietas específicas dos grupos. Seguindo esse raciocínio, que tem por fundamento uma crítica à alimentação com base na agricultura em larga escala, tem-se difundido no mundo Ocidental a dieta paleolítica<sup>30</sup>, que retoma os padrões alimentares de períodos anteriores ao desenvolvimento da agricultura.

Concomitantemente, acrescida à problemática ambiental, tem-se difundido uma valorização dos produtos regionais. O olhar além da agro-indústria ressalta a ignorância de nossa geração urbana no que se refere aos produtos regionais brasileiros, uma vez que não sabemos mais quais são as frutas da época ou quais são as frutas essencialmente nacionais. Pensamos que a valorização de alimentos nacionais, tanto da mandioca, como de outros, como as frutas da mata atlântica, da Amazônia ou do cerrado brasileiro, não serviria somente para promover uma alimentação mais livre dos malefícios da agro-indústria, em termos de saúde e de economia, como também para uma percepção mais plural e diversificada dos sabores que o nosso território tem a oferecer.

### 5.3.2.3 Contribuição dos imigrantes

Retomando a consideração anteriormente citada de SANTOS (1995:142) sobre a influência dos camponeses imigrantes na alimentação cotidiana brasileira no século XIX, refletiremos sobre o pensamento de Cascudo acerca deste ponto. Já destacamos que na análise *cascudiana* a cozinha brasileira é inseparável da cozinha portuguesa: "A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados" (CASCUDO, 2004:364). As bases da alimentação brasileira, como a valorização do sal e a introdução do açúcar feito a partir da cana (CASCUDO, 2004:239), assim como a "nacionalização" da farinha

---

<sup>30</sup> Dieta que segue a teoria de um estudo publicado em 1985 no *The New England Journal of Medicine* segundo a qual o genoma humano não teve tempo para se adaptar às mudanças alimentares depois do desenvolvimento da agricultura. Disponível em: <http://zerohora.clicrbs.com.br/rs/geral/vida/noticia/2013/09/conheca-a-polemica-dieta-paleolitica-4260512.html> Acesso em: 5/mai/2014.

de mandioca (CASCUDO, 2004:242), são identificadas por Cascudo em associação à colonização portuguesa. E mesmo a feijoada, tida como uma das principais iguarias da cozinha nacional, é relacionada na história alimentar de Cascudo à cozinha portuguesa, como ele afirma: “O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, a feijoada completa, é um modelo aculturativo do cozido português com feijão e carne-seca, iniciais.” (CASCUDO, 2004:242).

Se por um lado Cascudo enfatiza o papel dos portugueses na constituição de uma cozinha brasileira, por outro não dedica maiores referências a outros grupos de imigrantes que chegaram ao Brasil. No subcapítulo “Alemães e Italianos influíram?” ele discorre sobre esse tema ao longo de sete páginas (ver anexo B).

Os imigrantes de origem germânica começaram a ir para o sul do Brasil no início do século XIX, constituindo colônias etnicamente homogêneas nessa região. Durante a Segunda Guerra Mundial essas colônias foram vistas com suspeição pelos brasileiros. Alemães e seus descendentes habitantes dos espaços urbanos tenderam, nesse contexto, a se retrair no âmbito privado (REINHARDT, 2012:67). Deste modo, no que se refere às tradições alimentares, observamos uma adaptação das receitas alemãs às condições oferecidas no Brasil e pouca inserção de hábitos alimentares desse grupo na alimentação brasileira de uma forma geral. Podemos afirmar, contudo, que a presença desse grupo cooperou para o hábito de comer pão. Desde o início do século XX, em que o comércio de pão nas padarias substituiu a produção caseira, o pão foi se tornando, concomitantemente, um alimento indispensável para a população brasileira. Alemães, italianos, portugueses e outros grupos de imigrantes europeus colaboraram para a consolidação desse processo. Cascudo não elenca esse argumento, mas faz outros apontamentos sobre a influência dos imigrantes alemães:

O alemão não trouxe para o Brasil influência na alimentação, mas reforço ao consumo de certas espécies utilizadas pelos portugueses desde o século XVI. A cerveja, as carnes salgadas ou fumadas, batatinha, ficam nessa classe. As comidas típicas alemãs não se espalharam [...] (CASCUDO, 2004:619).

Da citação anterior ressaltamos a influência alemã para a cozinha brasileira em relação direta com aspectos já presentes devido à presença portuguesa. Entendemos



que Cascudo tanto reforça nesse momento a influência portuguesa quanto, de certo modo, integra a cultura alimentar europeia num mesmo bloco.

Se no que se refere aos alemães, Cascudo não faz apontamentos específicos de sua cultura alimentar na consolidação de uma cozinha nacional brasileira. Já para os imigrantes italianos não pode deixar de reconhecer o efeito de determinados alimentos, como macarrão, pizza e queijo no gosto nacional.

A cultura alimentar dos imigrantes italianos, a maior parte destes moradores da cidade de São Paulo, começou a se difundir em todo o Brasil a partir de 1950. Na cidade de São Paulo, as cantinas italianas atraíam um público múltiplo, oferecendo a preços módicos um repertório de pratos que eram servidos aos domingos nas casas das famílias dos imigrantes, como a macarronada (COLLAÇO, 2009:102). A cozinha italiana que se popularizou no Brasil esteve intrinsecamente relacionada com o meio urbano e a indústria. Macarrão, molho de tomate e pizza foram os pratos que ficaram mais conhecidos em todo o Brasil.

Deste modo, os italianos mereceram maior destaque do que os alemães na história alimentar *cascudiana*. O autor recorda do gosto dos brasileiros pelas massas de farinha de trigo, pelos molhos, polentas, pizza, risotos que sofreram poucas alterações locais. Ele menciona a presença da cozinha italiana no sertão: “Já no princípio do século XX, o macarrão estava no almoço domingueiro de certos fazendeiros do sertão quando atualmente é visto na marmita operária, nas cidades e nas vilas industriais.” (CASCUDO, 2004:621). Vale destacar que ao comentar a presença do macarrão na alimentação sertaneja em *Viajando o Sertão*, Cascudo demonstrou descontentamento pela perda das tradições na região (CASCUDO, 2009:39-41). Assim, apesar de ter que reconhecer a relevância das contribuições italianas, como o uso do queijo em massas, doces, sopas, no gosto coletivo nacional, Cascudo ainda insiste na superioridade da influência portuguesa na cultura alimentar brasileira:

O português deu-nos o fundamento da nossa cozinha graças à maleabilidade da adaptação inicial. O italiano portou-se como um aliado comandando tropas pessoais sem miscigenar-se na panela brasileira. A extensão dos recursos é mais de inteligência criadora que de elementos de formação disponíveis” (CASCUDO, 2004:621).

Acreditamos que a marca da indústria, sua relação com a vida urbana e sua centralidade a partir da região Sudeste do país sejam fatores que fizeram com que Cascudo não desse maior destaque para a influência da cozinha italiana na formação da cozinha brasileira. Do exposto, consideramos que Cascudo exalta a cozinha portuguesa tanto pelo seu apreço à tradicionalidade, quanto pela sua capacidade de adaptação à realidade culinária local, diferentemente do que observou nas cozinhas alemãs e italianas, que não se miscigenaram no que se refere aos ingredientes locais. Na cozinha italiana, abre-se uma exceção para o consumo de queijo em doces, sopas e massas, que segundo Cascudo seria proveniente desse grupo de imigrantes. Já citamos anteriormente que, para Cascudo, queijo e coalhada são alimentos velhos, recomendados e bons (CASCUDO, 2004a:26), que fazem parte da culinária tradicional sertaneja. Cascudo ele reconhece a influência anterior dos portugueses no consumo e na fabricação de queijo no Brasil, mas como alimento independente: “queijo com vinho como sobremesa ou queijo com pão, como refeição, uso vulgar na Europa [...]” (CASCUDO, 2004a:622). Para ele, a presença do queijo em diferentes pratos na cozinha brasileira não é portuguesa, “e não podia ter vindo dos indígenas e negros africanos, desconhecedores do queijo. Até prova expressa em contrário, devemos-la ao italiano.” (CASCUDO, 2004:622).

No livro *O Cozinheiro Nacional* (2008), entre as mais de mil e quinhentas receitas presentes, apenas oito contém queijo, sendo estas: sopa de queijo, ovos com queijo, ovos com queijo fresco, palmito frito com queijo, couve flor com queijo, arroz estufado com queijo, bolos de queijo e pudim de arroz com queijo. Notamos que nenhuma receita constitua prato principal. Nas sugestões de cardápios para almoços, jantares e ceias os queijos se fazem presente na sobremesa, queijo londrino, flamengo, mineiro ou requeijão (2008:432- 446). Juntamente com os queijos, é sugerido o serviço separadamente de doces em calda, doces secos e frutas frescas, já evidenciando o consumo de queijo associado ao doce, característico do paladar brasileiro segundo Cascudo. Sobre esse ponto Cascudo (2004a:622) recorda o *Mineiro com botas*, goiabada, queijo e bananas, como prato nacional.

Ressaltamos o silêncio de Cascudo sobre outros grupos de imigrantes já presentes no Brasil desde o século XIX, como suíços, franceses, poloneses e

ucranianos, que também merecem espaço na discussão sobre suas contribuições na formação da cozinha nacional. A influência de suíços e franceses se deu, sobretudo, no espaço urbano, com a abertura de hotéis e restaurantes que reproduziam o padrão de serviço desses países. Poloneses e ucranianos, mais presentes no sul do Brasil, trabalhavam no cultivo do campo, abastecendo o mercado de vegetais, de ovos e de leite nas cidades (TELEGINSKI, 2014).

Já a presença da imigração japonesa, a partir do início do século XX, é evidente na cozinha brasileira de diferentes áreas do país, verificando-se tanto pela presença comum de pratos típicos como *sushi* e *sashimi* em restaurantes, como pela introdução da soja, um dos destaques da agroindústria exportadora brasileira na contemporaneidade. Mais uma vez, observamos o olhar direcionado de Cascudo para a cozinha nacional gerida em seu contexto colonial, com destaque para o papel dos portugueses nesse processo.

#### 5.3.2.4 A onipresença dos alimentos industrializados

Observamos em *História da Alimentação no Brasil* uma relação paradoxal de Cascudo com a indústria alimentar, pois se por um lado ele toma sua expansão no mercado brasileiro como uma das principais motivações para a escrita de sua história alimentar, por outro, faz poucas referências a produtos da mesma. Sobre o efeito da indústria e do discurso nutricionista na alimentação, Cascudo escreve no prefácio de *História da Alimentação no Brasil*:

Toda finalidade dessa *História da Alimentação no Brasil* é no plano da notícia, da comunicação, do entendimento. 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 da 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 ou a uma pregação teórica. (CASCUDO, 2004:14).

Cascudo manteve essa linha de raciocínio em toda a sua escrita. Assim, ao fazer referência à divulgação da cultura alimentar norte-americana a partir da base aérea de Natal, recorda:

Durante a guerra, 1942-1945, os operários que trabalhavam nas bases cedidas, ao travarem conhecimento com a comida enlatada em larga quantidade, era comum venderem as salsichas e os *corn* [sic]-*beefs*<sup>31</sup> para adquirir carne-de-sol ou charque, fiéis ao sabor habitual. Mas todos *provaram* as “comidas” para dar a notícia delas aos vizinhos, incluindo a menção de arenques em conserva e mesmo caviar (CASCUDO, 2004a:817).

Observamos na leitura de *História da Alimentação no Brasil* certa resistência em Cascudo em aceitar alimentos industrializados como comida, resistência acrescida de um temor do efeito da propaganda nas preferências populares: “Sucedendo à inalterabilidade do regime popular, o passadio das camadas sociais mais altas, diversifica-se, aberto a todos o sopro da modificação elegante e às sugestões da propaganda industrial”. (CASCUDO, 2004a:351). Em sua história alimentar, Cascudo não cita nenhuma indústria alimentar específica. Já em *Viajando o Sertão* ele faz menção a dois produtos: “Não vi [no sertão do Rio Grande do Norte] comer farinha com açúcar, sobremesa típica, nem angu de ovos, prato de crianças em idade escolar, superior ao Toddy, ao Quaker Oats [aveia *Quaker*].” (CASCUDO, 1975:28). Pensamos que a principal problemática em questão seja o encantamento que as novidades advindas da cultura norte-americana causava aos brasileiros que deixavam de apreciar sua própria cozinha.

Encontramos algumas propagandas de produtos alimentícios industrializados na revista *O Cruzeiro*, quando pesquisávamos a viagem de Cascudo para a África. Na revista do grupo de Chateaubriand encontramos, no mesmo contexto de elaboração da *História da Alimentação no Brasil*, isto é, nos anos de 1962 e 1963, as propagandas da aveia Quaker, da Coca-Cola, do refrigerante *Crush*, da farinha láctea, do leite condensado, do creme de leite, do chocolate e do achocolatado Nescau da Nestlé, do caldo *Knnor*-Suíça, da salsicha *Swift*, dos biscoitos Aymoré e das Refinações de Milho *Brazil* (ver anexos C a N). Nutrição, economia, sabor, praticidade, modernidade e

<sup>31</sup> *Corned-beef* é uma carne bovina que é primeiramente salgada e depois fervida com vinagre, muito comum na Irlanda. Tornou-se popular nos Estados Unidos depois que começou a ser comercializada em latas.

novidade são palavras-chave que se fazem presentes nessa pequena amostra de propagandas com as quais exemplificamos a cena sobre a qual escreve Cascudo. Já mencionamos anteriormente que a intensificação das propagandas das indústrias alimentícias influenciaram nas preferências alimentares, anteriormente relacionadas à genética, às relações culturais e às experiências pessoais (ROZIN, 2001). Para o historiador norte-americano Jeffrey Pilcher (2001:1489), o sucesso da propaganda internacional da indústria alimentícia se relaciona com o prestígio de sua origem ocidental. Acreditamos que esse prestígio tenha fundamento numa imagem que apresenta os Estados Unidos como espaço da abundância alimentar, principal ponto de partida do *american way of life* (LEVENSTEIN, 1998:825).

O silêncio de Cascudo em relação aos “ameaçadores” produtos internacionais que invadiam o cotidiano dos brasileiros é um dos principais aspectos que sustenta o caráter nacionalista de sua história alimentar. Mesmo produtos nacionais industrializados se mantiveram ausentes. O refrigerante sabor guaraná, por exemplo, produto pelo qual Cascudo tinha particular apreço, conforme o depoimento de sua neta Camila, não é citado: “Todo dia comia chocolate e tomava guaraná, feito menino. Gostava de leite-moça puro, daí ter contraído diabetes, ingerindo tanto doce” (CASCUDO *apud* OLIVEIRA, 1999:91). Observamos nesse aspecto, uma desarticulação entre discurso e prática, uma vez que dentro de seu cotidiano Cascudo havia incorporado o consumo de alimentos industrializados.

A questão do Guaraná se torna ainda mais emblemática quando observamos a fala de Assis Chateaubriand, magnata das comunicações que encomendou *História da Alimentação no Brasil* a Cascudo, na primeira transmissão da TV Tupi em 1950:

Esse transmissor foi erguido com a prata da casa, isto é, com os recursos de publicidade que levantamos, sobre as Pratas Wolff e outras não menos maciças pratas da casa; a Sul América que o que pode haver de bem brasileiro, as lãs Sams, do Moinho Santista, arrancadas ao coiro das ovelhas do Rio Grande, e mais que tudo isso, o guaraná *Champagne* da Antártica, que é a bebida dos nossos selvagens. O cauim dos bugres do pantanal mato-grossense e de trechos do vale amazônico. Atentai e verei mais fácil do que se pensa alcançar uma televisão: com Prata Wolff, lãs Sams bem quentinhas, Guaraná *Champagne* borbulhante de bugre e tudo isso amarrado e seguro na Sul América, faz-se *um bouquet* de aço e pendura-se no alto da torre do Banco do Estado, um sinal da mais subversiva máquina de influenciar a opinião pública – uma máquina que dará asas à fantasia mais caprichosa e poderá juntar os grupos humanos mais afastados (CHATEUBRIAND *apud* ORTIZ, 1988:59).

No discurso de Chateaubriand o guaraná da Antártica é exaltado como bebida eminentemente nacional devido a sua relação com a cultura indígena. O discurso de Chateaubriand foi proferido na década anterior à escrita de sua história alimentar e é muito possível que Cascudo tenha ouvido ou lido a respeito. Essa bebida, mesmo antes da industrialização, já estava no rol da cozinha nacional, uma vez que o modo de preparar o guaraná se faz presente n' *O Cozinheiro Nacional*:

Com uma grosa [lima de metal, chata e grossa], raspa-se uma porção de guaraná, que se põe num copo com açúcar; despeja-se em cima água morna ou fria, conforme o gosto ou a precisão da pessoa, e bebe-se com o polme [pasta líquida]. Esta bebida é muito refrigerante, e serve muito nos grandes calores, para evitar as febres podres<sup>32</sup>, e atalhar a diarreia (COZINHEIRO, 2008:419).

Tendo em vista esses dois aspectos é curioso o silêncio de Cascudo sobre o guaraná. Acreditamos que assim como não reservou nenhum comentário a qualquer alimento industrializado especificamente, também não o fez para o guaraná. Coerentemente com uma ideia que associa alimento à tradição, Cascudo recusa-se a incluir alimentos popularmente vistos como produtos de mercado no cardápio da cozinha nacional brasileira. Apesar de ele mesmo consumir alimentos industrializados.

Entendemos que a marca identitária da cozinha brasileira pensada por Cascudo em *História da Alimentação no Brasil* é composta por afirmações e silêncios que reverberam um discurso que emerge de uma interpretação da cultura brasileira do período colonial pensada no contexto do movimento modernista. A influência europeia, marcada no processo de colonização, se além aos portugueses, grupos vindos posteriormente teriam reforçado os marcos iniciais europeus da cultura alimentar brasileira. De modo geral, alimentos relacionados aos processos de urbanização e industrialização não são entendidos como comida, no sentido de que não saciam a subjetividade do indivíduo. Destacamos a relevância dos alimentos, sobretudo na constituição da identidade coletiva. Discursivamente, Cascudo supera a perspectiva dos alimentos como produto de mercado ou fontes de nutrientes, defendendo-os em sua historicidade como alimentos da identidade nacional brasileira.

---

<sup>32</sup> Todos os estados febris graves no contexto do século XVIII, como os provocados por infecções, tifo e paludismo (COZINHEIRO, 2008:455).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nenhuma história alimentar é simples. Os fios que tecem a prática cotidiana das refeições muitas vezes passam despercebidos. E, entre gostos e desgostos, as tradições alimentares podem ser renovadas, transmitidas ou mesmo esquecidas. A história alimentar é uma história dinâmica que conta com escasso registro. Esse era o desafio de Câmara Cascudo em *História da Alimentação no Brasil*: adentrar o cotidiano alimentar dos brasileiros e desvendar a unidade nacional nesse meio. Para nós que vivemos imersos no discurso de valorização da pluralidade cultural, é interessante nos depararmos com o pensamento de um período, para o qual Cascudo está como uma ponte, em que se olhava o plural em busca do comum. E não é somente a variedade regional, no sentido geográfico, que Cascudo desafia, como também a variedade étnica, a variedade cultural e mesmo política. A própria identidade de Cascudo enquanto nordestino e “provinciano” diz muito sobre a variedade regional brasileira. De certa forma, Cascudo buscou, em sua história alimentar, unir norte e sul do Brasil e valorizar o que estava sendo esquecido pelo encantamento com as novidades advindas com a intensificação dos processos de urbanização e industrialização do Sudeste do país: a cultura do Brasil colonial, mais especificamente do interior. Lembramos que destacamos o título de “provinciano” de Cascudo tanto por sua distância da produção acadêmica que vinha se consolidando no Brasil desde a década de 1950, tanto pelo lugar do qual parte seu discurso, do Nordeste, distante do eixo Rio-São Paulo onde predominava a produção intelectual do período, como também pela centralidade do sertão no seu mapeamento da cultura alimentar brasileira.

O sertão é o palco principal de sua história alimentar. É lá, no olhar de Cascudo, que as tradições do período de gestação do Brasil foram mais bem preservadas. Ele retoma uma história enlaçada aos portugueses, apresentando-os como mestres da composição nacional brasileira. Valoriza, sobretudo, as tradições preservadas do período colonial no sertão nordestino, região que vinha sendo lembrada na primeira metade do século XX apenas pelo flagelo da fome e da seca.

Entendemos *História da Alimentação no Brasil* além de sua proposta histórica e dentro de um universo transdisciplinar. Para entender a miscelânea de dados que Cascudo faz nessa obra, consideramos essencial acompanhar o seu percurso intelectual. Deste modo, identificamos o interesse de Cascudo pela temática alimentar em obras publicadas anteriormente, como *Viajando o Sertão*, *Antologia do Folclore Brasileiro*, *Dicionário do Folclore Brasileiro*, *Antologia da Alimentação no Brasil*, *A Cozinha Africana no Brasil e Folclore do Brasil*. A Cascudo interessava o cotidiano que tinha base histórica e dava fundamento à cultura popular. Ele encontrou base nos estudos de Silvio Romero, que buscava a identidade brasileira nas manifestações da cultura popular.

Ao analisarmos *História da Alimentação no Brasil* como um conjunto de vozes que unidas visavam valorizar a cultura alimentar brasileira, acabamos por colocar seu caminho de escrita num plano superior à própria temática alimentar. Afinal, seria impossível entender a história alimentar *cascudiana* sem ao menos considerar as circunstâncias e os diálogos que a inspiraram. Identificamos muitos diálogos entre pessoas próximas, como Gilberto Freyre e Josué de Castro, e pessoas distantes, como folcloristas de outros países com que se correspondia. Apesar de se considerar *provinciano*, Cascudo não vivia em isolamento, comunicava-se em larga escala com pessoas do mundo todo. Além disso, contava com uma ampla biblioteca em sua própria casa, que deu muito embasamento para sua história alimentar, obra de sua maturidade. Na presente pesquisa, não tivemos acesso a toda a sua correspondência. Pensamos que particularmente o contato com Josué de Castro poderia trazer grandes contribuições para desvendar o universo alimentar *cascudiano*. O Instituto Câmara Cascudo tem feito a digitalização de todas as correspondências que estavam no arquivo da família e em breve deverá estar à disposição para que os pesquisadores possam se aprofundar nesse ponto.

No âmbito da questão da diversidade regional brasileira nos chamou atenção o interesse de intelectuais nordestinos, como Câmara Cascudo, Gilberto Freyre e Josué de Castro, sobre a problemática alimentar. Acreditamos que o simbolismo dos alimentos tenha relação com o sentimento saudosista: a efemeridade do gosto do alimento que se desfaz em minutos na boca reforça, a cada refeição, a efemeridade do



mundo material que se desfazia no compasso da modernidade em meados do século XX brasileiro. Freyre sentia nos alimentos tradicionais do Recife um gostinho dos engenhos de açúcar que fizeram a região e o Brasil bem afamados na Europa do século XVII. O médico Josué de Castro, ainda que humanista, não tem o olhar sociológico de Freyre, mas o olhar de quem enxerga brechas políticas que viabilizam a realidade da fome, a qual não seria necessariamente a ausência de alimento, mas a ausência de nutrientes suficientes para a atividade que cada pessoa desenvolve. Sua pesquisa chamou atenção para o problema da fome no mundo todo e ainda inspira pessoas, como o sociólogo Ziegler, a combater o flagelo da fome num mundo de abundância alimentar. Cascudo, por sua vez, já defendia a tradição alimentar perante a campanha dos médicos e das indústrias alimentícias. Ele defendia a saciedade psicológica da fome, cujo alicerce estava na identidade pessoal, nas experiências vividas em família, naquilo que a memória definia como bom.

Esse sentimento saudosista, que se faz presente na obra de Cascudo, remete ao lirismo dos autores do movimento folclórico europeu que pretendiam salvaguardar as tradições num contexto de transformações. Lembramos que Cascudo é amplamente conhecido por sua produção folclórica. Ao buscarmos as referências do folclore no século XIX europeu, constatamos que tal campo de investigação tinha uma forte ligação com a produção histórica. Michelet, por exemplo, ficou conhecido por abordar os costumes populares em seus estudos, dando espaço até mesmo para aspectos da alimentação. É nos estudos do historiador Lucien Febvre, contudo, que história, folclore e alimentação parecem se unir, sobretudo em seu artigo sobre o uso da gordura em diferentes regiões da França apresentado no *I Congresso Internacional de Folclore* que foi realizado em Tours, na França, em 1938. História e folclore se distanciam na medida em que o segundo foi usado para reforçar o nacionalismo dos países europeus no período anterior à Segunda Guerra Mundial. *História da Alimentação no Brasil* parece conjugar conhecimentos do folclore e material histórico de cunho positivista, remetendo a uma produção histórica distinta do que vinha sendo produzido nas universidades brasileiras da década de 1960.

Numa perspectiva historiográfica, percebemos que a obra do polonês Maurizio, *História da alimentação vegetal desde a pré-história aos nossos dias*, publicada na

França em 1932, serviu de base tanto para os estudos de Febvre, quanto para os estudos de Cascudo na temática alimentar. A partir desse dado, uma vez que Maurizio é naturalista, observamos o caráter interdisciplinar dos estudos de história da alimentação, os quais inicialmente se centralizaram na transição de uma sociedade produtora para uma sociedade consumidora de alimentos. A partir do exposto, visualizamos que o objeto de estudo de Cascudo, o foco em aspectos culturais, faz de sua história alimentar uma interessante fonte de estudo.

Em alguns aspectos *História da Alimentação no Brasil* parece anteceder discussões contemporâneas. Visualizamos, por exemplo, a influência do conceito de fato social total do sociólogo Mauss, que ainda tem sido o principal referencial dos estudos de antropologia da alimentação no contexto contemporâneo. Ressaltamos na pesquisa que Cascudo tinha Mauss, acompanhado dos antropólogos Thurnwald e Malinowski, como mestre da etnografia. Apesar disso, a escrita ensaística de Cascudo nos leva a aproximá-lo de etnógrafos do século XIX, como Max Muller e James Frazer, que elaboraram estudos comparativos entre mitos e religiões do mundo todo. Assim como na história alimentar *cascudiana*, nos textos desses estudiosos saltamos em poucas páginas dos antigos indianos à Alemanha de Tácito, aos contemporâneos da Groelândia, até Java e Polinésia, Mongólia e os nativos americanos. Associamos essa característica a dois fatores: o estilo peculiar de Cascudo e sua relação com o conhecimento, a qual remete aos moldes dos pensadores renascentistas que amam o saber pela distinção da erudição, o que se se nota por basearem seus estudos a partir da literatura clássica. Por outro lado, destacamos que Cascudo acompanhou seu mestre Malinoskwi ao se fazer próximo de seu objeto de estudo: a cultura popular na qual circulava e com a qual convivia, o que lhe permitiu realizar um considerável trabalho de observação, elemento que levou Freyre a considerá-lo um antropólogo cultural, ainda que Cascudo resistisse a alguma intitulação. Ele considerava-se apenas professor.

Cascudo se fez tão próximo do lugar a que pertencia que nos levou a considerar que sua identidade *cascudiana* fosse o centro irradiador de seus estudos. Ele prioriza as tradições que inicialmente são transmitidas pela convivência familiar. No caso particular da alimentação, a presença dos norte-americanos na base aérea de Natal

durante a Segunda Guerra Mundial fez com que Cascudo vivesse de forma muito próxima o encantamento das pessoas com a cultura dos Estados Unidos, internacionalmente conhecida desde a sua fundação como a terra da abundância alimentar. Desta relação, Cascudo enfatizou a relevância do paladar diante das novas ofertas de alimento e fez a crítica aos valores nutricionistas bastante difundidos a partir deste país e à difusão pelo mundo de sua indústria alimentícia. Destacamos que Natal foi uma das primeiras cidades brasileiras a experimentar a Coca-Cola.

Memória e cotidiano se entrelaçam em *História da Alimentação no Brasil*, trazendo uma riqueza de experiências e vozes que não se atém à realidade brasileira. Cascudo sempre avança no tempo e no espaço, não aceita limites. Sua escrita ensaística navega pelo universo alimentar acompanhando os temas que apresenta, seguindo as informações que encontra nas variadas fontes com as quais trabalha. Cascudo conjuga uma escrita histórica aos moldes do IHGB de modo a alicerçar a nacionalidade brasileira, com uma escrita etnográfica que humaniza seu texto ao compartilhar experiências de gosto. Assim, ao apresentar os relatos dos viajantes do Brasil do século XIX, ressalta impressões sobre o gosto da saúva, alimento comum entre os indígenas brasileiros. Do mesmo modo, compartilha experiências de suas viagens, como a boa impressão que sentiu ao experimentar os pastéis de Belém em sua primeira viagem a Portugal em 1947, pela historicidade com que esse alimento está carregado; ou a má impressão que ficou do cheiro de um alimento que um nigeriano carregava e que lhe causou náuseas em sua viagem pelo continente africano em 1963.

Ao longo da pesquisa conseguimos escassas informações sobre a viagem de Cascudo para a África em 1963. Sabemos que a viagem foi financiada por Assis Chateabriand, que havia encomendado *História da Alimentação no Brasil*, e que foi feita visando a escrita do segundo volume desta obra. Chamou-nos a atenção o fato de que no Instituto Câmara Cascudo em Natal, onde está preservado o acervo pessoal de Cascudo, constavam apenas duas pistas sobre essa viagem: um cartão postal enviado à neta Daliana, que nasceu enquanto o avô estava fora, assinado “do seu avô africano”, e uma notícia publicada no *Diário de Natal* sem data. A partir dessas informações encontramos a reportagem da revista *O Cruzeiro* de três de agosto de 1963, que dá informações mais específicas sobre a viagem. Sabemos que Cascudo fez um longo

percurso, mas não qual percurso especificamente, temos conhecimento apenas das regiões da África portuguesa e Nigéria por que passou, as quais cita na reportagem e em sua história alimentar. Esse silêncio de Cascudo sobre essa viagem pode se dever a diversos fatores, como uma experiência negativa de viagem, uma vez que segundo a família a viagem teria aumentado sua dificuldade de audição, ou mesmo a questões de ordem política, uma vez que a data da viagem coincide com o início dos conflitos pela descolonização de diversos países africanos e também com o início do governo ditatorial no Brasil, que mudou a postura política para com o continente africano em relação aos governos anteriores. Acreditamos que esse aspecto mereça uma pesquisa mais aprofundada, inclusive do ponto de vista africano, já que Cascudo viajou para lá como embaixador da cultura brasileira.

Ao tentar desvendar uma unidade na pluralidade alimentar brasileira, Cascudo reverbera o discurso das três raças fundadores de re-inventa a miscigenação a partir da comida, conferindo centralidade ao papel do colonizador português. O índice da obra *História da Alimentação no Brasil* é bastante representativo no que Cascudo apresenta da alimentação nacional: 100 páginas para a Ementa Portuguesa, 84 páginas para o Cardápio Indígena, 55 páginas para a Dieta Africana e 7 páginas para os imigrantes alemães e italianos. Tais aspectos estão relacionados à compreensão de Cascudo do sertão nordestino como o lugar que preservou as tradições do período colonial – entendido como o período de gestação da cultura nacional – em contraste ao litoral, área de predominância dos intercâmbios culturais com os estrangeiros. Deste modo, o arroz doce, que recebe o título de sobremesa nacional na história alimentar *cascudiana*, é consumido no sertão de forma semelhante a Portugal, com leite, enquanto no litoral predomina o arroz doce feito com leite de coco. Do mesmo modo, a carne é privilegiada em detrimento aos frutos do mar, pouco citados nessa obra, mesmo sendo Cascudo de Natal, região conhecida pela presença de camarão na culinária.

A escrita da história se compõe de lembranças e esquecimentos marcados pelo objetivo do autor. No caso de Cascudo, sua identidade pessoal e nacional, aparecem fatores determinantes em sua história alimentar. Por um lado é possível avaliar que seu ponto de vista político tenha exercido uma influência tanto na escolha da alimentação como objeto de estudo, quanto pela perspectiva com que analisa o mesmo, dentro de

uma visão conciliadora da cultura nacional. Aspecto também presente na defesa da mandioca como pão da terra brasileiro, diante das críticas advindas dos discursos nutricionistas e da desvalorização de elementos da cultura sertaneja em meio à onda dos alimentos industrializados e na escolha por não fazer referência a esses alimentos, mesmo os que teriam relação com a cultura nacional, como é o caso do refrigerante sabor guaraná. Nessa mesma perspectiva, Cascudo não explora de modo mais profundo as contribuições dos imigrantes que chegaram ao Brasil a partir da segunda metade do século XIX. Seu discurso aparece moldado nessas questões por um propósito de reproduzir uma estabilidade política nacional em que impera uma unidade ressonante a partir do contexto colonial, em que a região nordeste, com a qual se identificava pessoalmente, se destacava no eixo político e cultural do espaço geográfico brasileiro. Por outro lado, observamos omissões de seu referencial próprio, permeado talvez, pelo objetivo de legitimar sua obra como pesquisa, como pelo apelo à unidade nacional. É assim que o camarão, o refrigerante de guaraná e o leite condensado que tanto apreciava no seu universo cotidiano, não recebem menções especiais em sua história alimentar.

As fontes usadas por Cascudo também justificam a divisão da obra, praticamente todas as obras literárias citadas são do romantismo português do século XIX. Destacamos entre estas a obra de Fialho de Almeida, cujo fragmento “A Cozinha Portuguesa” está anexado à história alimentar *cascudiana*. Nesse fragmento, Fialho de Almeida exalta o prato nacional enquanto um produto coletivo, o qual desperta saudades tão logo se viva a experiência de estrangeiro. Cascudo defende o gosto como argumento da nacionalidade, em concordância com Freyre. Da relação entre alimento e identidade, notamos a proximidade de Cascudo com a obra de Julio Camba. Diferentemente do clássico Brillat-Savarin, que apresenta uma noção mais transcendental da identidade da pessoa com o alimento, Camba, que escreve no início do século XX, associa identidade à nação. Em consonância com Camba, Cascudo argumenta em favor da satisfação psicológica das refeições, além da defendida satisfação nutricional do período.

A dinamicidade da cozinha nacional como produto coletivo em que todos interferem todos os dias é cristalizada na obra *cascudiana* na concepção de paladar,

gosto adquirido através da vivência das tradições. Deste modo, experiência pessoal, manifestada também através das entrevistas, e regionalismo conjugam a noção de cultura alimentar brasileira na obra de Cascudo. Sobre o segundo aspecto é relevante frisar que Cascudo buscou ter um olhar abrangente, pratos regionais como o vatapá baiano, o tucupi nortista, o cuscuz paulista, o queijo de Minas, o pequi goiano, o barreado paranaense, o churrasco gaúcho, entre outros, foram mencionados em sua pesquisa. Lembramos que o queijo de Minas e o acarajé, ambos citados por Cascudo, tiveram seu modo de fazer recentemente registrados pelo IPHAN como patrimônio imaterial brasileiro, indo ao encontro da perspectiva de Cascudo de preservação dos referenciais tradicionais do cotidiano nacional.

Concluimos a pesquisa com dúvidas sobre se algum dia o Brasil teve uma cozinha nacional. Cascudo parece inventá-la, ao reforçar as marcas tradicionais. E essa força discursiva de Cascudo parece reverberar nos estudos que analisam a composição da cozinha brasileira, ainda que apareçam um tanto deslocados do contexto da constituição nacional. Por isso, mais do que um discurso nacionalista, acreditamos que a obra de Cascudo elenque aspectos nacionalistas. Sua obra tem mérito em valorizar ingredientes nacionais, com destaque para a mandioca e para o açúcar, dois ingredientes que remetem à cultura do período colonial no qual o Nordeste era a região referencial. Chamamos a atenção para o caso da mandioca no sentido de que Cascudo parece antecipar e mesmo embasar movimentos contemporâneos em favor desse ingrediente. Apesar de consumida em quase todas as regiões do Brasil, a farinha de mandioca foi sendo substituída ao longo do século XIX pela de farinha de trigo, o qual tem dominado o paladar brasileiro no contexto contemporâneo. Daí a necessidade de se promover o consumo da mandioca no Brasil, sobretudo nos grandes centros urbanos da região Sudeste, como têm feito *chefs* como Alex Atala e Tereza Corção.

Cascudo antecede e de certo modo antecipa movimentos como o *Slow Food*<sup>33</sup> que contrariam o ritmo acelerado, a impessoalidade e a falta de identidade das apressadas refeições que têm adentrado a rotina de inúmeros brasileiros na atualidade. Ele faz essa antecipação ao enfatizar os alimentos enquanto parte de uma refeição,

---

<sup>33</sup> Movimento fundado 1986 pelo italiano Carlo Petrini que se opõe à padronização da alimentação mundial. Atualmente conta com 100.000 membros de 150 países.

valorizando espaço, tempo e sociabilidade. Essa valorização é parte da crítica que Cascudo direciona à mecanicidade da alimentação que é incentivada pelas indústrias alimentícias. Deste tema, destacamos a ausência de qualquer menção a produtos industrializados específicos em sua história alimentar, mesmo àqueles que poderiam ter alguma relevância para a cultura nacional, como o refrigerante de guaraná. Entendemos que tal recusa se associa ao nacionalismo de Cascudo que o leva a fazer referência direta à experiência colonial do Brasil.

São diversos fatores, para além da consulta enciclopédica sobre determinado alimento – mesmo a difusão da dieta paleolítica aponta a relevância que o tema dos costumes alimentares ao longo da história ocupa no nosso cotidiano presente –, que têm chamado a atenção dos interessados por alimentação para a leitura de *História Alimentação no Brasil*. E foi a partir desse olhar que buscamos Cascudo, como um autor que não apenas elencou informações sobre a cultura alimentar brasileira, mas também refletiu e agiu sobre o tema. Deste modo, consideramos que mesmo cristalizando reverberações do contexto modernista no que se refere à cozinha nacional, a história alimentar de Cascudo é obra referencial do tema pela audácia e abrangência. Acreditamos que seria interessante avançar no tema, elaborando uma coletânea que revisasse a pesquisa de Cascudo, numa perspectiva da pluralidade cultural e da dinâmica das tradições da história e da cultura alimentar brasileira.

Ao iniciar a pesquisa no contexto acadêmico, encontramos Cascudo às margens, tanto por sua produção desvinculada das universidades, quanto por partirmos da região sul do Brasil. A ideia, contudo, era superar as barreiras geográficas e adentrar o universo *cascudiano* buscando interlocuções que contribuíssem para a escrita de sua história alimentar. A pesquisa ao longo desses quatro anos foi fascinante e surpreendente, tanto que o resultado final se diferenciou bastante do projeto inicial. Através da pesquisa aprendemos que Cascudo leu e sabia mais do que os estereótipos de sua imagem são capazes de retratar. Por isso, deixo o convite para continuarmos relendo, analisando e discutindo as obras de Cascudo, tendo em vista sua autenticidade para além de sua marginalidade.

## FONTES

CASCUDO, Luís da Câmara. **Vaqueiros e Cantadores**. Folclore Poético do Sertão de Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte e Ceará. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1939.

\_\_\_\_\_. **Antologia do Folclore Brasileiro**. Séculos XVI – XVII – XVIII – XIX – XX. Os cronistas coloniais. Os viajantes estrangeiros. Os estudiosos do Brasil. São Paulo: Livraria Martins, 1943.

\_\_\_\_\_. Prefácio. In: ROMERO, Silvio. **Cantos Populares do Brasil**. Tomo 1. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1954.

\_\_\_\_\_. **Canto de Muro. Romance de Costumes**. São Paulo: José Olympio Editora. 1959.

\_\_\_\_\_. A Cozinha Africana no Brasil. **Publicações do Museu de Angola**. Luanda, p.7-36, 1964.

\_\_\_\_\_. **Made in Africa** (Pesquisas e Notas). Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1965.

\_\_\_\_\_. **Folclore do Brasil**. São Paulo/Lisboa: Fundo de Cultura, 1967.

\_\_\_\_\_. **Sociologia do Açúcar**. Rio de Janeiro: Divulgação do M.I.C. – Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971a.

\_\_\_\_\_. **Na ronda do tempo (diário de 1969)**. Natal: Imprensa Universitária, 1971b.

\_\_\_\_\_. O folclore está vivo. **VEJA**. São Paulo, n. 189, p.3-5, abr. 1972.

\_\_\_\_\_. **Viajando o Sertão**. 2ed. Natal: Gráfica Manimbu, 1975.



\_\_\_\_\_. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos editora, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**. Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1986a.

\_\_\_\_\_. **Locuções Tradicionais no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1986b.

\_\_\_\_\_. **O Tempo e Eu – Confidências e Proposições**. Natal: EDUFRN, 1998a.

\_\_\_\_\_. Um provinciano incurável. In: **Revista Província 2** [70 anos de Cascudo e 50 anos de atividades culturais no RN]. Natal: Editora da UDUFRN, 1998b, p.5-6.

\_\_\_\_\_. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10a ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998c.

\_\_\_\_\_. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004a.

\_\_\_\_\_. **Civilização e Cultura. Pesquisa e Notas de Etnografia Geral**. São Paulo: Editora Global, 2004b.

\_\_\_\_\_. O Velho que sabe tudo. **Folha de São Paulo**. São Paulo, 7 jan. 1979. Entrevista concedida a Assis Angelo. Disponível em: [http://almanaque.folha.uol.com.br/leituras\\_23mai01.shtml](http://almanaque.folha.uol.com.br/leituras_23mai01.shtml). Último acesso em: 1 mai 2014.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: Editora da Universidade Federal de Uberlândia, 2007.

ABDUCA, Ricardo Gabriel. La reciprocidad y el don no son la misma cosa. **Cuadernos de Antropologia Social**. N. 26, p.107-124, 2007.

ABRAHÃO, Cíntia Maria de Sena. Síntese e complexidade no pensamento geográfico. **Sociedade & Natureza**. Uberlândia, v. 21 n.2, p. 211-225, ago. 2009.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A Invenção do Nordeste e outras artes**. 4ed. São Paulo: Cortez, 2009.

\_\_\_\_\_. Uma projeção lírica, uma poesia recordadora: o Nordeste de Câmara Cascudo. In: SILVA, Marcos (org.). **Câmara Cascudo e os saberes**. Rio de Janeiro: Miguel de Cervantes, 2013a, p.108-123.

\_\_\_\_\_. De amadores à desapaixonados: eruditos e intelectuais como distintas figuras de sujeito do conhecimento no Ocidente contemporâneo, p.1- 28. Disponível em: [http://www.cchla.ufrn.br/ppgh/docentes/durval/artigos/segunda\\_remessade\\_amadores\\_a\\_desapaixonados.pdf](http://www.cchla.ufrn.br/ppgh/docentes/durval/artigos/segunda_remessade_amadores_a_desapaixonados.pdf). Último acesso em: 20/01/2013b.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: Da Cozinha dos Conventos à Cozinha da Casa <Brasileira> Séculos XVII a XIX. **Anais de História Além-Mar**. Lisboa, vol. VI, p. 139-158, 2005.

AMADO, Janaina. Região, Sertão, Nação. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.8, n.15, p.145-151, 1995.

AMORIM, Sueli T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba. 149f. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2005.

AMOURETTI, Marie-Claire. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, J. J.; MONTANARI, M (orgs). **História da Alimentação São Paulo**: Estação Liberdade, 1998, p.137-154.

ANDERSON, Benedict. **As Comunidades Imaginadas. Reflexões sobre a origem e difusão do nacionalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ANDRADE, Carlos Drumond de. Imagem de Cascudo. In: **Revista Província 2**. Natal: Editora da UFRN, 1998, p.15-16.

ANDRADE, Mário de. **O Turista Aprendiz**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1983.

ANDRADE, Theophilo. Traição à cultura luso-brasileira. **O Cruzeiro**, Rio de Janeiro, p.51, 31 ago. 1963.

APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. In: COUNIHAN, Carole & ESTERIK, Penny Van (ed.) **Food and Culture: a reader**. New York/ London: Routledge, 2008, pp.289- 307

ARAÚJO, Humberto Hermegenildo. Joio. In: **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003, p.146-149.

ARENDT, Hannah. **A Condição Humana**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009.

ARRUDA, José Jobson; TENGARRINHA, José Manuel. **Historiografia Luso-Brasileira Contemporânea**. Bauru, SP: EDUSC, 1999.

ASFORA, Wanessa. **Apício: história da incorporação de um livro de cozinha da Alta Idade Média (séculos VIII e IX)**. 261f. Tese (doutorado em História) Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

ATALA, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**. São Paulo: Béi Comunicação, 2003.

BARRETO, Anna Maria Cascudo. Alimentação & sua história nas minhas lembranças. In: **Seminário de Segurança Alimentar e Nutricional**. Fundação Roberto Marinho. Natal, abr. 2004, p. 1-5.

BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: **Cahiers des Annales**, Sixième Section, 28. Paris: Librairie Armand Colin, p. 307-315, 1970.

BENEDICT, Ruth. **Padrões de Cultura**. Lisboa: Edição <Livros do Brasil>, 1980.

BENJAMIN, Walter. **Magia e Técnica, Arte e Política**. Ensaio sobre literatura e história da cultura. Obras Escolhidas. Vol. 1. São Paulo: 1994.

BIZZO, Maria Letícia Galluzzi. Ação Política e Pensamento Social em Josué de Castro. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Belém, v.4, n.3, p.401-420, set-dez. 2009.

BOAS, Franz. **Race, Language and Culture**. Chicago: University of Chicago Press, 1982.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação**. Sintra: Colares Editora, 2004.

BRAGA, Paulo Drumond. **Leite- biografia de um gênero alimentar**. Sintra: Colares Editora, 2004.

BRAGA, Teófilo. **O Povo Português nos seus Costumes, Crenças e Tradições**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1985.

BRASIL. **Queijo Artesanal de Minas. Dossiê Interpretativo**. Brasília, 2006, 156p.

\_\_\_\_\_. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília. Brasília: IPHAN, 2007, 91p.

BRAUDEL, Fernand. **La Mediterranee et le monde Meditteraneen a l'Époque de Philippe II**. Paris: Librairie Armand Colin, 1979.

\_\_\_\_\_. **Civilização Material, Economia e Capitalismo- séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano-** tomo 1. Lisboa: Editora Teorema, 1992.

BRAUDEL, Fernand. Introduction générale. Alimentation et catégories de l'histoire. In: **Cahiers des Annales**, Sixième Section, 28. Paris: Librairie Armand Colin, p. 15-19, 1970.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BURGUIÈRE, André. Antropologia Histórica. In: GOFF, Jacques Le; CHARTIER, Roger; REVEL, Jacques (orgs.) **A Nova História**. Coimbra: Almedina, 1990 (1ed. 1978), p. 37-61.

BYINGTON, Silvia Ilg. **Pentimentos Modernistas**. As cores do Brasil na correspondência entre Luis da Câmara Cascudo e Mário de Andrade. 173f. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000.

CABRAL, Clara Bertrand. **Patrimônio Cultural Imaterial**. Convenção da UNESCO e seus contextos. Lisboa: Edições 70, 2011.

CAMBA, Julio. **La Casa de Lúculo o El Arte de Comer**. Espanha: Reino de Coderlia, 2010.

CANDAU, Joël. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.

CARDOSO Jr., Hélio Rebello. Para que serve uma subjetividade? Foucault, tempo e corpo. **Psicologia: Reflexão e crítica**, v.18, n.3, p.343-349, 2005.

CARNEIRO, Edison. **Dinâmica do Folclore**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1965.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade- Uma história da Alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Daliana. Comedores de Camarão. In: **Cozinha Regional Brasileira- Rio Grande do Norte**. São Paulo: Editora Abril, 2009, p.11.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome** (o dilema brasileiro do pão ou aço) 10 ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

\_\_\_\_\_. **Geopolítica da Fome**. 1º Vol., 6.ed. São Paulo: Brasiliense, 1961.

CATROGA, Fernando. Memória e História. In: PESAVENTO, Sandra Jarathy (org.). **Fronteiras do milênio**. Porto Alegre: Ed. Universidade/ UFRGS, 2001.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; VILHENA, Luís Rodolfo da Paixão. Traçando fronteiras: Florestran Fernandes e a Marginalização do Folclore. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol.3, n.5, p.75-92,1990.

CERTEAU, Michel de. **A Escrita da História**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

\_\_\_\_\_. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Editora Vozes, 2012.

CLAUDIAN, Jean; SERVILLE, Yvonne. Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition du repas et 'urbanisation. . In: **Cahiers des Annales**, Sixième Section, 28. Paris: Librairie Armand Colin, p.174-187, 1970.

COLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo**. 279f. Tese (doutorado em Antropologia Social) Antropologia Social da Universidade de São Paulo.São Paulo, 2009.

CORÇÃO, Mariana. **Bar Palácio: uma história de comida e sociabilidade em Curitiba**. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

CORREIA, Patrícia Cardoso. **A Mandioca: do Brasil para a Costa Ocidental Africana (1550-1650)**. 400f. Tese (Mestrado em Cultura e História do Brasil) Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2007.

COSTA, Américo de Oliveira. **Viagem ao universo de Câmara Cascudo; tentativa de ensaio bibliográfico**. Natal: Fundação José Augusto, 1969.

COZINHEIRO Nacional: Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeias. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac, 2008.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. J. & MONTANARI, M (orgs). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 806-824.

CUCHE, Denys. **A Noção de Cultura nas Ciências Sociais**. Bauru: EDUSC, 1999.

CUNHA, Euclides. **Os Sertões**. Disponível em:  
<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bn000153.pdf>. Acesso em: 25/5/14.

DOIN, J. E de M *et al.* *A Belle Époque* Caipira: problematizações e oportunidades interpretativas da modernidade e da urbanização no mundo do café (1852-1930)- a proposta do Cemuc. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, vol,27, nº 53, p. 91-122,2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. Prefácio. In: **Cozinheiro Nacional- Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeias**. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

\_\_\_\_\_. **A Formação da Cozinha Brasileira**. São Paulo: PubliFolha, 2009.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J. J. & MONTANARI, M (orgs). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.199-216.

DURKHEIM, Émile. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Martin Claret, 2003 [1895].

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos- Revista de Antropologia Social**. v. 5, n.1, p.93-110, 2004.

ELIAS, Nibert. **A Sociedade de Corte**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

ENTREVISTA com Daliana Cascudo. Disponível em:  
 <<http://www.youtube.com/watch?v=BeBct8hrdSE&feature=youtu.be>> Acesso em:  
 12/10/2013.

FARIA, D. Macunaíma e Makunaima. Entre a Natureza e a História. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, vol. 26, n 51, p. 263-280, 2006.

FARIAS, Mirella de Santo. **Memórias de um menino sertanejo**- O sertão de Luís da Câmara Cascudo. 37p. Monografia (Graduação em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2001.

FEBVRE, Lucien. Répartition géographique des fonds de cuisine en France. In: **Travaux du 1er Congrès international de folklore**. Tours, p.123-130,1938.

\_\_\_\_\_. **A terra e a evolução humana- Introdução geográfica à história**. Lisboa: Edições Cosmos, 1991.

FERREIRA, José Luiz. **Gilberto Freyre e Câmara Cascudo: entre a tradição, o moderno e o regional**. 212p. Tese (Pós-Graduação em Estudos de Linguagem), Centro de Ciências Humanas, Artes e Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2008.

FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. In:FLANDRIN, J. J.; MONTANARI, M (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.841-862.

\_\_\_\_\_. **L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps**. Paris: Poches Odile Jacob, 2001.

\_\_\_\_\_. Le Paradoxe de l'abundance. **Manger, une pratique culturelle**. n. 135, não paginado, fev. 2003.

FLANDRIN, J.J Da Dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, J. J.; MONTANARI, M (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 640-666.



FLANDRIN, J.J. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger (org.) **História da Vida Privada**. vol. 3: Da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p.263-320.

FOUCAULT, Michel. **A Arqueologia do Saber**. Petrópolis: Vozes, 1972

\_\_\_\_\_. **A Ordem do Discurso**. São Paulo: Edições Loyola, 2009.

FRANÇOSO, Mariana. Os outros alemães de Sérgio- Etnografia e povos indígenas em *Caminhos e Fronteiras*. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol. 22, n. 63, pp. 137-174, fev. 2007.

FREYRE, Gilberto. Prefácio. In: LIMA, Manuel Oliveira. **Memórias** (Estas minhas Reminiscencias...). Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1937.

\_\_\_\_\_. Nós, brasileiros, em face das divergências políticas entre portugueses. **O Cruzeiro**. Rio de Janeiro, 3 ago. 1963.

\_\_\_\_\_. **Açúcar- Em torno da Etnografia, da História, e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil**. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio, 1969.

\_\_\_\_\_. **Manifesto Regionalista**, 6ed. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1976.

\_\_\_\_\_. Luís da Câmara Cascudo: Antropólogo Cultural. In: **Revista Província 2**. Natal: Editora da UFRN, 1998, p.44-46.

\_\_\_\_\_. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2007.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve. Ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966.

GIARD, Luce. Artes de Nutrir. In: **A Invenção do Cotidiano- 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis, Editora Vozes, 2007, p.211-233.

GICO, Vânia de Vasconcelos. Câmara Cascudo e Mário de Andrade: Uma sedução epistolar. **Revista do IPHAN**. São Paulo n. 30, p.111-127,2002.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a Tradição: Festa, Cultura e História no Litoral Paranaense**. 398f. Tese (Pós-Graduação em História), Setor de Ciência Humanas, Artes e Letras da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 1-17,2004.

\_\_\_\_\_. A Etnografia como auto-retrato: espaço, tempo e subjetividade em Luís da Câmara Cascudo. IX Congresso Internacional da BRASA. New Orleans: mar. 2008. Disponível em:

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CC4QFjAA&url=http%3A%2F%2Fsitemason.vanderbilt.edu%2Ffiles%2FdOozvO%2FGoncalves%2520Jose%2520Reginaldo%2520Santos.doc&ei=Yml8Uo6AE4mK9QSCIYDgDA&usq=AFQjCNGn3WTxHbS46Usi4HWfYAqqf\\_d5Wg&sig2=jwvq51AIY2pE7cMqOyk1mw&bv m=bv.52434380,d.eWU](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CC4QFjAA&url=http%3A%2F%2Fsitemason.vanderbilt.edu%2Ffiles%2FdOozvO%2FGoncalves%2520Jose%2520Reginaldo%2520Santos.doc&ei=Yml8Uo6AE4mK9QSCIYDgDA&usq=AFQjCNGn3WTxHbS46Usi4HWfYAqqf_d5Wg&sig2=jwvq51AIY2pE7cMqOyk1mw&bv m=bv.52434380,d.eWU). Acesso em: 20/09/2013.

GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: F LANDRIN, J. J. & MONTANARI, M (orgs). *História da Alimentação* São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.121-136

GUIMARÃES, Manoel Luis Salgado. Nação e Civilização nos Trópicos: o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro e o Projeto de uma História Nacional. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.1, p.5-27, 1988.

GUIMARÃES, Marcella Lopes. **Capítulos de História: o trabalho com as fontes**. Curitiba: Aymarã Educação, 2012.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HELSTOSKY, Carol F.The State, Health and Nutrition. In: KIPLE, Kenneth F; ORNELAS, Kriemhild Coneè (ed.) **The Cambridge World History of food**. Vol.2. Cambridge: Cambridge University Press, 2001.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

HYMAN, P & HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J. J. & MONTANARI, M (orgs). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.

HOBBSBAWM, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

KANT, I. **Crítica da faculdade de juízo**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1995.  
KEFFEL, Ed. O mestre Cascudo descobre o mestre cuca africano. **O Cruzeiro**, Rio de Janeiro, p.84-87, 3 ago. 1963.

LAJOLO, Marisa. Monteiro Lobato e Câmara Cascudo: correspondência, história e teorias literárias. In: SILVA, Marcos. **Câmara Cascudo e os saberes**. Rio de Janeiro: Miguel de Cervantes, 2013, p.14-31.

LAMBERT, Jacques. **Os Dois Brasis**. 9 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais. In: FLANDRIN, J. J.; MONTANARI, M (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.447-465.

LAURIOUX, Bruno; BRUEGEL, Martin. **Histoire et identités alimentaires en Europe**. Hachette Littératures, 2002.

LE GOFF, Jacques. A História Nova. In: GOFF, Jacques Le; CHARTIER, Roger; REVEL, Jacques (orgs.) **A Nova História**. Coimbra: Almedina, 1990 (1ed. 1978), p. 253-284.

LEVENSTEIN, Harvey A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, J. J. & MONTANARI, M (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.825-840.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Cru et le Cuit**. Tours: Plon, 1964.

\_\_\_\_\_. **Anthropologie structural**. Paris: Plon, 1996.

\_\_\_\_\_. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p.11-46.

LIMA, Matheus Silveira. Percurso intelectual de Luís da Câmara Cascudo: Modernismo, Folclore e Antropologia. **Perspectivas**. São Paulo, v.34, p. 173-192, jul-dez, 2008.

LIMA, Tânia A. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, vol. 3, p.129-191, 1995.

LOPES, Telê Ancona Porto. Canto de Muro. In: SILVA, Marcos. (org) **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003, p.23-27.

LOUZADA, Silvana. Ascensão e queda de *O Cruzeiro* e *Manchete*. Disponível em: <[http://www.observatoriodaimprensa.com.br/news/view/ascensao\\_e\\_queda\\_de\\_o\\_cruzeiro\\_e\\_manchete](http://www.observatoriodaimprensa.com.br/news/view/ascensao_e_queda_de_o_cruzeiro_e_manchete)>. Acesso em: 25/09/2013.

LOWENTHAL, David. **The Past is a Foreign Country**. 10ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

LUCAS, Antonio Castillo de. **Adagiário da Alimentação**. Porto: Porto Editora, [195-].

LUDOVICUS- INSTITUTO CÂMARA CASCUDO. Cronologia. Disponível em: <<http://www.cascudo.org.br/biblioteca/vida/cronologia/>>. Acesso em 01/10/2013.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, p. 25-39, jan-jun 2004.

MAFFESOLI, Michel. **Du Nomadisme – Vagabondages initiatiques**. Paris: Librairie Générale Française, 1997.

MAMEDE, Zila. **Luís da Câmara Cascudo: 50 anos de vida intelectual, 1918-1968**. Natal: Fundação José Augusto, 1970.

MANUPPELA, Giacinto, Prólogo. **Livro de Cozinha da Infanta D. Maria**. Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986.

MARINETTI, Filippo Tommaso. **A Cozinha Futurista**. São Paulo: Alameda, 2009.  
MARINHO, Francisco Fernandes. **Câmara Cascudo em Portugal e o “I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore”**. Natal: Nordeste, 2004.

MARTINEZ, Rodríguez; MENDEZ, L.F. Pérez. Intolerancia a la lactosa. **Revista Española de Enfermedades Digestivas**. Vol. 98, n.2, p.143, 2006.

MARTINS, Ana Paula Vosne. A utopia amorosa de Jules Michelet. In: BREPOHL, Marion et al. (orgs.) **Sentimentos na História: Imagens, práticas, emoções**. Curitiba: Editora UFPR, 2012, p. 153- 181.

MARTINS, Valter. Pelas ruas, de porta em porta. Verdureiros, quitandeiras e o comércio ambulante de alimentos em Campinas na passagem do Império à República. **Revista de História Regional**, v.14, n.2, p. 53-81, jul.2009.

MAURIZIO, Adam. **Histoire de l'Alimentation Végétale Depuis la Préhistorique jusqu'a nos jours**. Payot, Paris, 1932.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MELLO, J. M. C. de e NOVAIS, F. A. Capitalismo Tardio e Sociabilidade Moderna. In: NOVAIS, F.A & SCHWARCZ, L M (orgs.) **História da Vida Privada no Brasil**. Contrastes da Intimidade Contemporânea. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MELLO, Luiza Laranjeira da Silva. **O gorila, o homem e o robô: a tensão entre tradição e progresso na obra de Luís da Câmara Cascudo**. 52f. Monografia (História) Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002.

MELO, A. Da Silva. **Alimentação, Instinto Cultura: Perspectivas para uma vida mais feliz**. 4ª ed.1º vol.Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1956.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: Balizas Historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, vol.5, p.9-91, jan-dez 1997.

MEUCCI, Simone. **Gilberto Freyre e a Sociologia no Brasil: da sistematização à constituição do campo científico**. 330f. Tese (Doutorado em Sociologia) Setor de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, 2006.

MICHELET, Jules. **História da Revolução Francesa**. vol. 1. Sintra: Publicações Europa-América, 1990 [1874].

MICHEL, Johann. Podemos falar de uma política do esquecimento?. **Revista Memória em Rede**. Pelotas, v.2, n.3, p.14-16, ago-nov. 2010

MONTANARI, Massimo. Sistemas Alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, J. J.; MONTANARI, M (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 108-120.

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

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. 175f. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciência Humanas, Artes e Letras da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2009.

NAXARA, Márcia Regina Capelari. **Estrangeiro em sua própria terra-Representações do trabalhador nacional 1870/1920**. 241f. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 1991.

NEVES, Margarida de Souza. Artes e Ofícios de um 'Provinciano Incurável'. **Revista Projeto História – Artes da história e outras linguagens**. São Paulo, n. 24, p.65-85, jun. 2002.

\_\_\_\_\_. Tradição, Ciência do Povo. In: SILVA, M. (org) **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003, p.280-283.

\_\_\_\_\_. **Roteiros para Descobrir a alma do Brasil: uma leitura de Luís da Câmara Cascudo**, 22f, 2000, Disponível em:

<http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimientos/desc/cascudo/frame.htm>.

Último acesso em: 20/10/2012a.

\_\_\_\_\_. **Viajando o Sertão. Luís da Câmara Cascudo e solo da tradição.** 25p.

Disponível em:

<http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimientos/desc/cascudo/frame.htm>.

Último acesso em: 20/10/2012 b.

\_\_\_\_\_. **O Sertão (en) cantando: cores e sonoridades**, 10f, 2001. Disponível em:

<http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimientos/desc/cascudo/cascudoen cantado.htm>. Último acesso: 20/10/2012c.

NOKATER, Henry. En contrepoint: L'identité nationale à travers les livres de cuisine du XIXe siècle . In: LAURIOUX, Bruno & BRUEGEL, Martin. **Histoire et identités alimentaires en Europe**. Hachette Littératures, s.d., p.137-150.

OLIVEIRA, Débora. S. de S. **A Transmissão do Conhecimento Culinário do Brasil Urbano do Século XX**. Dissertação (mestrado em História) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

OLIVEIRA, Gidson. **Câmara Cascudo: Um Homem Chamado Brasil**. Brasília: Brasília Jurídica, 1999.

ONFRAY, Michel. **A Razão Gulosa**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

ORTIZ, Renato. **A Moderna Tradição Brasileira: Cultura Brasileira e Indústria Cultural**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1988.

PAPAVERO, Claude Guy. *História da Alimentação no Brasil* de Câmara Cascudo (resenha). **Revista do IEB**, n.43, p. 203-206, set. 2006.

\_\_\_\_\_. **Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos**. 467f. Tese (doutorado em Antropologia). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

PARADA, Alejandra; ARAYA, Magdalena. El gluten. Su historia y efectos en la enfermedad celíaca. **Revista Médica de Chile**, n. 138, p.1319-1325, 2010.

PEDREIRA, Flávia de Sá. **Chiclete eu misturo com banana: Carnaval e cotidiano de guerra em Natal 1920-1945**. 267f. Tese (Doutorado em História) Setor de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, 2004.

PILCHER, Jeffrey M. Food Fads. . In: KIPLE, Kenneth F; ORNELAS, Kriemhild Coneè (ed.). **The Cambridge World History of food-** vol.2. Cambridge: Cambridge University Press, 2001, p. 1486-1495.

PITTE, J.R. Nascimento e expansão dos restaurantes. FLANDRIN, J. & MONTANARI, M.(orgs.) **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p 754-757.

POLLAN, Michael. **In Defense of Food. The Myth of Nutrition and the Pleasures of Eating**. Maryborough: Penguin Group (Australia), 2008.

PRATT, Mary Louise. Humbolt e a Reinvenção da América. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 4, n.8, p. 151-165, 1991.

RAMOS, Isabel Tebyriçá. **Sertão Verde: as cores do integralismo no Rio Grande do Norte**. 34f. Disponível em: <http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimentos/desc/cascudo/cascudosertaoverde.htm>. Último acesso: 20/10/2012.

REGO, Manuela (Org.) **Livros Portugueses de Cozinha (Catálogo)**. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1988.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Diz-me o que comes e te direi quem és: Alemães, Comida e Identidade**. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

REVEZ, Ricardo. Fialho de Almeida e as Correntes estético-literárias no final do século XIX em Portugal. **Revista de História das Ideias**. Coimbra, vol. 32, 2011.

RODRIGUES, Domingos. **A Arte de Cozinha**. Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987.

ROMERO, Silvio. **Cantos Populares do Brasil**. Tomo 1. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1954.



ROZIN, Paul. The Psychology of Food and Food Choice. In: KIPLE, Kenneth F & ORNELAS, Kriemhild Coneè(ed.). **The Cambridge World History of food**. 2o vol. Cambridge: Cambridge University Press, 2001, p.1476- 1486.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.

SARAIVA, José Flávio Sombra; GALA, Irene Vida. O Brasil e a África no Atlântico Sul: uma visão de paz e cooperação na história da construção da cooperação africano-brasileira no Atlântico Sul. In: X CONGRESSO INTERNACIONAL CULTURA, PODER E TECNOLOGIA: ÁFRICA E ÁSIA FACE À GLOBALIZAÇÃO, out. 2000, Universidade Cândido Mendes, Rio de Janeiro. Disponível em:

<<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CC0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fbibliotecavirtual.clacso.org.ar%2Far%2Flibros%2Faladaa%2Fsombra.rtf&ei=hldFUoTIGcLB4APn4oHwAQ&usq=AFQjCNFxSrLj5XYafO896knjyLykTj1TYA&bvm=bv.53217764,d.dmg>>. Acesso em: 27/09/2013.

SERRÃO, Joaquim Veríssimo. **História de Portugal** [1941-1951]. Lisboa: Editorial Verbo, 2003.

SERRÃO, Joel & MARQUES, A.H. De Oliveira (dir.) **Nova História de Portugal**. Portugal e o Estado Novo (1930-1960) Lisboa: Editorial Presença, 1992.

SHIMABUKURO, Elisabete H.; AZEVEDO, José Eduardo; CARNEIRO, Zélia Maria Ramos; BOTANI, Aparecida Sales Linares (orgs.). **Catálogo da Sociedade de Etnografia e Folclore**. São Paulo: Centro Cultural de São Paulo. Disponível em: <http://www.centrocultural.sp.gov.br/livros/pdfs/sef.pdf>. Último acesso em 19/06/2013.

SIGAUD, Lygia. As vicissitudes do 'Ensaio dobre o Dom'. **Mana**. Vol. 5, n.2, p.89-124, 1999.

SILVA, José Maria de Oliveira. Viajando o Sertão. In: SILVA, M. (org) **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003, p.294-299.

SILVA, Marcos. (org) **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003.

\_\_\_\_\_. Cultura como Patrimônio Popular (Perspectivas de Câmara Cascudo). **Projeto História**. São Paulo, n.33, p.195-204, dez. 2006.

\_\_\_\_\_. (org.) **Câmara Cascudo e os saberes**. Rio de Janeiro: Miguel de Cervantes, 2013.

SILVA, Paula Pinto e. História da Alimentação no Brasil. In SILVA, M. (org) **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2003, p.99-100.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca – um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

\_\_\_\_\_. **Papagaio cozido com arroz: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX**. 187f. Tese (Doutorado em Antropologia) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

SOBRAL, José Manuel. Povo, nação, raça: representações da identidade nacional portuguesa no século XX. In: NEVES, José. **Como se faz um povo**. Lisboa: Tinta da China, 2010, p.167-181.

SOUZA, Ilza Matias de. **Câmara Cascudo, Viajante da Escrita e do Pensamento Nômade**. Natal: Editora da UFRN, 2006.

SOUZA, Ricardo Luiz de. **Identidade Nacional e Modernização na Historiografia Brasileira: o diálogo entre Romero, Euclides, Cascudo e Freyre**. 421f. Tese (doutorado em História) Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006.

STRONG, Roy. **Banquete**. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TELEGINSKI, Neli Maria. Memória, Identidade Étnica e a "Comida Eslava" no Centro-Sul do Paraná, 17p. Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Ensaio%20Neli.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Ensaio%20Neli.pdf). Último acesso em: 24/04/2014.

TEMPASS, Martín César. **Quanto mais doce melhor- Um estudo antropológico das práticas alimentares da sociedade Mbyá-Guarani**. 395f. Tese (doutorado em Antropologia) Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Porto Alegre, 2010.

THOMPSON, E. Folclore, antropologia e história social. In: NEGRO, Antonio Luigi; SILVA, Sergio (orgs.). **E. P. Thompson. As peculiaridades dos ingleses e outros artigos**. Campinas: Editora da Unicamp, 2001, p.227-267.

THOMPSON, Paul. **A Voz do Passado- História Oral**. Rio de Janeiro: Terra e Paz, 1992.

UEKI, S. Éramos os loucos que inventaram o Proálcool. **O Estado de São Paulo**. 20 nov. 2010. Disponível em: <http://www.udop.com.br/index.php?item=noticias&cod=1070994>. Último acesso em: 27/11/2010.

VALERI, René. Alimentação. In: **ENCICLOPÉDIA Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1984, v.16.

VANSINA, Jan. **Oral Tradition as History**. Wisconsin: The University of Wisconsin Press, 1985.

VASCONCELLOS, J. Leite de. **Etnografia Portuguesa vol.IV**. Lisboa: Imprensa Nacional- Casa da Moeda, 2007.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**. Campinas, n.15, vol.2, p.127-138, maio/ago., 2002.

VELLOSO, Mônica Pimenta. A brasilidade verde-amarela: nacionalismo e regionalismo paulista. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 6, n.11, p.89-112, 1993.

ZIEGLER, Jean. Uma criança que morre de fome hoje é assassinada, diz Jean Ziegler. **O Globo**. 13 jul 2013. Entrevista concedida a Leonardo Cazes. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/blogs/prosa/posts/2013/07/13/uma-crianca-que-morre-de-fome- hoje-assassinada-diz-jean-ziegler-503352.asp>. Último acesso em: 26/04/2004.

## ANEXO A- SUMÁRIO DE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

### SUMÁRIO

.....

Prefácio .....	11
Introdução .....	17

### HISTÓRIA

#### CARDÁPIO INDÍGENA

O primeiro depoimento .....	73
Inhames e palmitos .....	77
Fogo, trempe, moquém e forno.....	83
A rainha do Brasil .....	90
Mingau e pirão .....	102
Verde milho, doce milho .....	107
O caso das bananas .....	113
Temperos da panela indígena .....	119
Bebidas inebriantes e alimentos líquidos .....	129
Preceitos da alimentação brasileira .....	142
A primeira cozinheira .....	157

#### DIETA AFRICANA

Da alimentação na África Ocidental .....	163
Leite de coco .....	181
História do cuscuz .....	186
Víveres para um engenho do século XVII .....	191
Comida de escravo .....	199
Permutas alimentares afro-brasileiras .....	218

#### EMENTA PORTUGUESA

Instalação da cozinha portuguesa no Brasil .....	229
De "Re Culinária" em Portugal .....	259
Um cozinheiro del-Rei .....	273
Regulamentação do paladar português .....	278
O doce nunca amargou... ..	299
Quatro doces históricos .....	309
Dieta embarcada .....	320
O jantar de João Semana e a ceia d'Os Velhos .....	329

### COZINHA BRASILEIRA

#### SOCIOLOGIA

Sociologia da alimentação .....	339
Fundamentos da cozinha brasileira .....	403
A despensa. Provisão e conservação de alimentos .....	418

## ANEXO B – SUMÁRIO DE *HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL*

<b>ELEMENTOS BÁSICOS</b>	
O binômio feijão-e-farinha. A feijoada .....	433
O suplementar arroz .....	454
Arroz-doce, arroz-de-leite, arroz de coco .....	466
Sal, açúcar e pimenta .....	470
Hortaliças e verduras. Os cheiros. A salada. O esparregado. A salada de frutas .....	485
<b>TÉCNICAS CULINÁRIAS</b>	
Assado, cozido, guisado e frito .....	507
Sopas, caldos e papas .....	533
Preparo de carne e peixe .....	545
O molho .....	582
Bolos e doces .....	590
Alemães e italianos influíram? .....	617
As frutas .....	624
Comida de gravidez e alimentação infantil .....	649
<b>O RITMO DA REFEIÇÃO</b>	
Quando e como se comia .....	659
Merendas e aperitivos. "Sandwich" e "Cachorro-quente" .....	685
Saúdes cantadas e canções de beber .....	698
Influência francesa. O banquete .....	722
<b>FARNEL DE TRABALHO E VIAGEM</b>	
Farnel de trabalho e viagem .....	741
<b>SUPERSTIÇÕES ALIMENTARES</b>	
Superstições alimentares .....	755
<b>AS BEBIDAS NO BRASIL</b>	
As bebidas no Brasil .....	769
<b>COMIDA DE ESTEIRA E MESA</b>	
Comida de esteira e mesa .....	791
<b>MITOS E REALIDADES DA COZINHA AFRICANA NO BRASIL</b>	
Mitos e realidades da cozinha africana no Brasil .....	823
<b>FOLCLORE DA ALIMENTAÇÃO</b>	
Folclore da alimentação .....	855
<b>APÊNDICES</b>	
O cerimonial da refeição del-Rei D. João IV .....	877
"A Cozinha Portuguesa" — Fialho de Almeida (1857-1911) — 10 de novembro de 1891.....	882
O mais antigo tratado de cozinha em português .....	889
<b>BIBLIOGRAFIA E NOTAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	893

## ANEXO C – PROPAGANDA DA AVEIA QUAKER

**Viva!**  
Isto é que é vitalidade!...

**...isto é mingau de AVEIA QUAKER**

**AVEIA QUAKER**  
ECONÔMICA-FÁCIL DE PREPARAR-FÁCIL DE DIGERIR

O CRUZEIRO, 14 - 7 - 1962

Viva!... porque saúde está aí! Toda criança, que desde o 3.º mês tem sua alimentação reforçada com Aveia Quaker, resiste mais às doenças, cresce com bons músculos, ossos e dentes fortes, sangue rico e nervos saudáveis! A senhora tem 5 maneiras deliciosas de dar à seus filhos as vitaminas, os sais minerais, as proteínas e os carboidratos da Aveia Quaker — 5 sugestões de saúde e vitalidade!

- O forte e revitalizante mingau de Aveia Quaker!
- O revigorante copo de leite com Aveia Quaker!
- A saudável e nutritiva sopa de Aveia Quaker!
- A deliciosa banana amassada com Aveia Quaker!
- A gostosa vitamina de frutas com Aveia Quaker!

**Receita do gostoso mingau:** Deite 1 xícara de Aveia Quaker em uma panela, durante 3 minutos. 2 xícaras de leite e 1 xícara de Aveia Quaker. Adoce à vontade e sirva com canela, leite frio ou frutas. Dá para 3 pessoas. Cada colher do gostoso mingau, Aveia Quaker, que seu filho toma hoje, transfere-se em reservas de saúde para a vida inteira!

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, p.21, 7 jul. 1962.



## ANEXO D – PROPAGANDA DA COCA-COLA

**Mais por seu dinheiro!**

Depois  
de um copo  
encher...

Fica outro  
para beber!

# Coca-Cola GRANDE

## lhe dá muito mais!

Com o mesmo borbulhante sabor de sempre, Coca-Cola Grande refresca mais, reanima mais — lhe dá muito mais por seu dinheiro! Proporcione um prazer maior a sua família... nas refeições, nos lanches, à qualquer hora, sirva Coca-Cola Grande! Não lhe custa mais tomar o melhor — V. economiza servindo Coca-Cola Grande!

ISTO  
FAZ  
UM  
BEM

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 21 jul. 1962.

## ANEXO E – PROPAGANDA DO REFRIGERANTE CRUSH

**CHEGAMOS  
A BRASÍLIA!**

GRACAS A UM GRUPO DE HOMENS DE VISÃO QUE PARTICIPOU DO NASCIMENTO DESTA CIDADE, INSTALA-SE MODERNÍSSIMA FÁBRICA EM BRASÍLIA, CONTRIBUINDO ASSIM PARA O CRESCIMENTO DE SEU PARQUE INDUSTRIAL. □ OS ENGARRAFADORES DE CRUSH EM TODO MUNDO CONGRATULAM-SE COM ESSA INICIATIVA, QUE IMPLANTA NA CAPITAL FEDERAL, EM PRIMEIRO LUGAR, O MARCO DOS REFRIGERANTES MUNDIALMENTE CONHECIDOS.

**Crush**

CRUSH EM SUA NOVA GARRAFA OU NA TRADICIONAL GARRAFA ÁMBAR

MANTÉM O MESMO DELICIOSO SABOR

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, ago. 1963.



## ANEXO F – PROPAGANDA DA FARINHA LÁCTEA

**-Viu, mamãe?  
Raspei  
o prato!...**



**REFRESCOS MAIS NUTRITIVOS**  
Um copo de leite gelado, 3 colheres (sopa) de Farinha Láctea Nestlé e 1 colher (sopa) de açúcar. Bater bem, de preferência em liquidificador.

**"VITAMINAS" MAIS GOSTOSAS**  
Coloque o suco ou as próprias frutas no liquidificador. Adicione 1 ou 2 colheres de Farinha Láctea Nestlé e junte um pouco d'água ou leite.

**As crianças adoram o gostoso mingau de Farinha Láctea Nestlé** — comem tudo... e com que vontade! Leve, de fácil digestão, rende mais e se prepara num instante: basta juntar leite à Farinha Láctea Nestlé e está pronto o mais nutritivo mingau.

**Um mingau mais nutritivo e saudável** — Farinha Láctea Nestlé contém puro leite integral, cereais tostados, açúcares e sais minerais. É enriquecida com vitaminas A, B<sup>1</sup> e D, que aumentam a resistência e fortalecem o organismo infantil.

**Também na refeição matinal, dê a seus filhos**  
**FARINHA LÁCTEA NESTLÉ**  
DE PREPARO INSTANTÂNEO, SEM LEVAR AO FOGO



PRODUTO NESTLÉ  
ALIMENTO GARANTIDO



O Cruzeiro, Rio de Janeiro, ago. 1963.

## ANEXO G – PROPAGANDA DE LEITE CONDENSADO

**VOCÊ FAZ MARAVILHAS COM LEITE MOÇA!**

Sobremesas deliciosas e nutritivas com Leite Moça! Surpreenda diariamente a família com novas sobremesas feitas com Leite Moça — deliciosas fáceis de preparar, que todos apreciam e que completam o valor alimentar das refeições! Leite Moça garante melhores resultados — porque é puro leite condensado de consistência sempre uniforme e já contém açúcar. Você pode usá-lo armazenado na despensa, sempre à mão, sempre fresquinho, prontinho para ser usado!

\* Estas receitas foram elaboradas e testadas pelo Centro Nestlé de Economia Doméstica... seu sucesso será garantido!

**faca hoje mesmo maravilhas com Leite Moça!**

**SOPRIMANTE**  
Uma ótima receita para agredir o paladar com um pouco mais de doçura. Coloque 100 g de Leite Moça em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar.

**MAMÃO BRANCO**  
Misture a uma lata de Leite Moça a mesma medida de leite e váz a mesma medida de açúcar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar.

**DOCE-DE-LEITE**  
Coloque numa panela de Leite Moça sem o açúcar, deixando ferver. Utilizando a panela, deixe ferver durante 40 minutos em que o leite retire do fogo, deixe esfriar e depois retire o leite com Creme de Leite Ne açúcar.

**SORVETE DE**  
Misture 1 lata de Leite Moça com a mesma medida de leite e de Leite Nestlé. Bata com o açúcar e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio. Quando estiver fervendo, adicione 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de leite condensado. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar.

alimento mais...  
delicioso  
PRODUTO NESTLÉ  
ALIMENTO GARANTIDO

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 21 jul. 1962.



## ANEXO H – PROPAGANDA DE CREME DE LEITE

*DE REPENTE,  
TUDO  
SE TRANSFORMA!*



Dê nova classe às suas sobremesas com o sabor fino e delicado do

Sobremesas ficam mais gostosas e nutritivas! © Creme de Leite Nestlé toma a sua sobremesa mais fina e atraente, transformando-a no complemento ideal da sua refeição.

Sempre fresquinho... e pronto para servir! Leite do puro leite fresco. Creme de Leite Nestlé é leve, de fácil digestão, e homogeneizado e esterilizado. Sirva geladinho, com ou sem açúcar!

COMO NOVE MILHÕES A DAR NOVO ENCANTO ÀS SUAS SOBREMESAS COM CREME DE LEITE NESTLÉ

**CREME  
DE  
LEITE  
NESTLÉ**



O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 14 jul. 1962.

## ANEXO I – PROPAGANDA DE CHOCOLATE

**DINAMISMO**  
que dá gosto...



...o gosto inconfundível do  
**CHOCOLATE COM LEITE NESTLÉ**  
— feito com o puro leite Nestlé

Chocolate com Leite Nestlé (fórmula original suíça),  
elaborado com ingredientes puros e seleccionados,  
é o mais delicioso e adequado reforço alimentar para  
você, que despende energias nas atividades diárias.

REVELE AO SEU PALADAR O GOSTOSO SEGRÊDO DO CHOCOLATE COM LEITE NESTLÉ

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 28 jul. 1962.



## ANEXO J – PROPAGANDA DO ACHOCOLATADO NESCAU



Seus filhos  
merecem o melhor...

Dê-lhes  
**NOVO  
NESCAU**

**Nova Nescau é Vitaminado** - contém tudo o que as crianças precisam para ficar bem alimentadas e vencer nos estudos e esportes! Contém vitaminas A e B<sup>1</sup>, proteínas, açúcares e cereais maltados, numa exclusiva combinação de saúde e sabor!

**Nova Nescau é Instantâneo** Dissolve-se sozinho e as próprias crianças podem preparar facilmente, sem precisar bater!

**Sirva Nova Nescau: Quente ou Frio** - Na refeição matinal ou a qualquer hora, as crianças adoram um copo do gostoso e nutritivo NESCAU!

**NOVO NESCAU** tem gosto de festa!

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 7 jul. 1962.



## ANEXO K - PROPAGANDA DO CALDO KNORR-SUIÇA

**LAR. DOCE LAR...** (continuação da página 22)

**Picadinho de galinha**

2 colheres de sopa de gordura de poltrona, ou manteiga, 1 cebola ralada, 2 e 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo, 1 xícara de poltrona, 1/2 xícara de creme de leite, 3 xícaras de galinha cozida, 2 ovos batidos, sal, pimenta, 1 e 2 colheres de sopa de molho de tomate, óleo, 1/2 xícara de queijo ralado.

Aqueça a gordura de galinha, junte a cebola e cozinhe até dourar. Junte a farinha, tosse-a ligeiramente e misture o caldo de galinha aos poucos. Mexa em fogo lento, até ficar grosso e liso. Misture o creme e a galinha, tempere bem. Use sobras de galinha ou um frango de tamanho pequeno ou médio, cozido e temperado à vontade. Bata os ovos como para pão-de-ló, junte um pouco do creme quente aos ovos. Aos poucos junte o resto do creme, misture ligeiramente. Tempere com o vinho. Ponha em pratos individuais ou num prato maior, pirex. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno apenas para dourar. Sirva com arroz ou torradas.

**Canido de galinha e milho**

1 frango de galinha de cerca de 2 quilos, 1 cenoura, 1 cebola grande ralada, 1 folha de louro, 2 talos de aipo, com as folhas, 8 grãos de pimenta-do-reino, 1 ramo de cheiros-verdes, 2 colheres de sopa de manteiga, 2 colheres de sopa de farinha de trigo, suco de 1 limão, 2 gemas, 1/2 xícara de creme de leite, 1 lata de milho verde, sal e pimenta.

Limpe bem o frango, esfregue-o com limão, tempere com sal e pimenta. Parta em pedaços a cenoura, aipo e cheiros-verdes, ponha numa panela juntamente com a folha de louro, grãos de pimenta e uma pitada de nouzenada, se quiser. Na mesma panela coloque o frango e cubra com água. Deixe cozinhar em fogo brando, até amaciar. Cue o caldo do cozimento, volte-o ao fogo para reduzir. Enquanto isto, corte em pedaços o frango, retirando os ossos e conservando pedaços bastante grandes. Leve ao fogo a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe dourar. Junte o caldo reduzido a pouco mais de uma xícara, misture bem para fazer um creme liso e grosso. Bata as gemas, junte ao creme de leite e misture em fogo lento. Tempere com sal, pimenta e suco de limão. Escorra o líquido do milho, ponha no fundo de um prato pirex. Cubra com os pedaços grandes do frango e, por cima de tudo, ponha o milho. Asse em forno moderado, apenas até aquecer e cozer.

**Galinha deliciosa**

2 galinhas de cerca de 1 quilo e meio cada, 1 colher de sopa de sal, 2 cebolas grandes raladas, 1 folha de louro, 4 xícaras de batatas cortadas em cubos, 1/2 quilo de carne de porco salgada, pimenta, 1/2 litro de leite.

Ponha a galinha numa panela, cubra até o meio com água. Junte 1 cebola, louro e deixe ferver em fogo lento por cerca de 1 1/2 hora. Junte o sal e continue a ferver até ficar macia. Retire a galinha, parta em pedaços grandes, retirando os ossos. Retire a folha de louro do caldo, junte as batatas picadinhas e ferva até amaciarem (cerca de 15 minutos). Junte a carne de porco desalgada e cortada em cubos e a cebola restante; cozinhe até amaciar. Junte a galinha e o leite, aqueça e sirva com arroz.

**O CALDO FEITO COMO ELES GOSTAM**

**CALDO DE GALINHA**  
**Knorr®-Suíça**

É a base ideal para as sopas que só você sabe fazer. Tem aquele sabor caseiro inconfundível que eles gostam, porque em sua fabricação entram exclusivamente galinhas de primeiríssima qualidade. Comece suas deliciosas receitas com o Caldo de Galinha Knorr-Suíça - e receba depois os elogios de toda a família!

**Prove também o afamado Caldo de Carne KNORR-SUIÇA**

Tão fácil de preparar... e como rende! Nada mais prático e econômico para a alimentação diária. Caldo de Galinha KNORR-SUIÇA ajuda você em muitas receitas de sucesso. E só juntar massa (aletria, conchinhas, estrelinhas), arroz ou verduras, e num instante você faz gostosas e nutritivas sopas, para a delícia de todos!

**CALDOS KNORR-SUIÇA - PRODUZIDOS E DISTRIBUÍDOS POR REFINAÇÕES DE MILHO, BRAZIL, SOB LICENÇA E CONTRÔLE DA KNORR NÄHRMITTEL, A. G., THAYNGEN, SUÍÇA**

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, ago. 1963.



## ANEXO L – PROPAGANDA DA SALSICHA SWIFT

# Apetitosas!



Faça  
uma deliciosa surpresa  
para o pessoal!  
Sirva  
salsichas Swift  
no  
jantar de hoje!

## Salsichas SWIFT

DA HISTÓRIA

  
 PEDRO II

### A PRINCESA RATAZZI

**V**AMOS falar de uma mulher célebre, que escritora temível — presa para sempre, silêrio pela sátira inelmente de Camilo Castelo Ratazzi, que, bem feitas as contas, não era merecedora que se lhe faça em corpo inteiro o reza-se.

Dizia-se princesa, porque era neta de Inglêsa de nascimento, Wyse por parte do pai, como a bisavó da Córsega, Maria Letizia, casamento com o político piemontês dote a sua viúva do poderoso ministro de Vilh novas núpcias conservando-lhe o nome, que e fulgia nos salões aristocráticos da Europa, de muita maledicência e graça, alinhada eul do seu tempo. Valeu-lhe esta fama pelo m de Florença — porque disse mal dos florentes — porque a Imperatriz Eugênia não lhe p. Explica-se também o desfavor em que andou. III — seu ingrato parente — por sua amizad rem cronistas esmiuçantes que a famosa Ma certo período ofuscado junto ao poeta as mus Certo é que, antes poeta do que musa, foi versos, em 1856. Volvidos vinte anos, á som a Senhora Ratazzi encontrou o Imperador. Seria bela? Não parece, pela caricatura de Pinheiro no *Album das Glórias*, em que a "p de suas vilegiaturas retumbantes em Portu airosa elegância da mocidade: velhusea, m grave, de "lorgnon" impertinente, no desenh rentia arrogância e fadiga. Talvez á vista Castelo Branco, que não a conheceu pessoalm achou na verrina de 1880, "objeto coarctado, e cromolitografia das obras do bibliófilo Jaco desse perfil indicam a informação pitoresca, caturista, que de parceria com Guilherme d Rialto") nele colecionou as principais fig sem poupar, de mala na mão, o Imperador N nesse "*Album das Glórias*" figuram juntos, D Ratazzi. Que se viram em Paris, e o Monar deração especial, prova a carta da Senhora de Sevilha, 19 de abril de 1880, que se mante de Petrópolis. E em francês. Traduzimos: "U me. Sabia o meu endereço, mas o esquecera o pediu ao grande poeta, amigo de ambos, coisas tão lisonjeiras — que não mereço, con de amiga, de sua Orhodope, como lhe cipe sentiu aumentar o desejo de conhecê-la dia que Dom Pedro nos mostrou que era o príncipes?"

A carta reclama análise. Visitava o Impe Hugo, na famosa audiência que este lhe a intimidade e a simpatia. Como duas fora de maio às 9 da manhã (conta Hugo no seu Louis Barthou) e a 29, para o jantar a fixar. Nos "*Carnets de Vitor Hugo*", confirma péreux du Brésil, longue conversation. Três palestra foi comprida, é possível que coubes Maria Letizia, com o adminículo, do ender faltava, e Hugo prontamente lhe forneceu. formação, o soberano tratou de avistar-se e ficamos sabendo por outro trecho de literat trado da Senhora Ratazzi á versão francesa d que provocou a crítica irritada de Bulhão Imperador narrou episódios da sua generosid tando pessoas que o haviam ofendido: e Herculano! Isto "D. Pedro m'apprit lui-mém "Uma trapalhice", comenta Camilo, também como hotel (hospedaria) a mansão (em franc d'Aquila, cunhado do Imperador, que então,

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 14 jul. 1962.



## ANEXO M – PROPAGANDA DOS BISCOITOS AYMORÉ

Mim, chefe  
índio amigo  
oferece  
biscoito  
da paz...



O indiozinho amigo chega sempre na hora exata, trazendo gostosuras para encantar a garotada. Na refeição da manhã, no lanche, na merenda escolar, os biscoitos Aymoré fazem sucesso. Alimentam! E têm aquele gostinho próprio, característico de Aymoré. O indiozinho Aymoré avisa aos "grandes" que também tem biscoitos deliciosos para eles. É só escolher na grande variedade de biscoitos Aymoré os sabores preferidos. Aymoré... você conhece!




tortas e pavês gelados com os biscoitos Aymoré - uma sobremesa especial.

Para acompanhar a sopa, experimente os biscoitos Água, Cream Cracker ou Bolachinhas Aymoré.

**Aymoré**

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, ago. 1963.



## ANEXO N – PROPAGANDA DAS REFINAÇÕES DE MILHO

alimentando...



**O MILHO ESTÁ SEMPRE PRESENTE!**

Refinações de Milho, Brazil fornece à Indústria Alimentícia amidos de milho para feitura de bôlos, biscoitos e bolachas; Glucose (fonte vital de saúde) para balas e caramelos; «Cór de Caramelo» para fabricação de bebidas em geral. E o milho está presente em todos os setores de atividade: aproveitado integralmente por Refinações de Milho, Brazil, é encontrado aplicações nas indústrias de fundição, farmacêutica, de mineração, petrolífera, têxtil, de calçados, curtumes, embalagens e muitas outras.

Refinações de Milho, Brazil dispõe de um Departamento Técnico, que oferece às indústrias sugestões para a melhoria de produtos ou aumento de produtividade, através da utilização de derivados de milho. Com completo controle de qualidade, Refinações de Milho, Brazil faz o progresso à base de milho.



**REFINAÇÕES DE MILHO, BRAZIL**  
DIVISÃO DE PRODUTOS INDUSTRIAIS

PRAÇA RAMOS DE AZEVEDO, 206 — 8º ANDAR — CAIXA POSTAL 8151 — TELEFONE 34-7131 — SÃO PAULO

HÁ MAIS DE 30 ANOS INDUSTRIALIZANDO MILHO — FABRICANDO PROGRESSO

O Cruzeiro, Rio de Janeiro, ago. 1963.