

CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO EM GILBERTO FREYRE: RAÇA, IDENTIDADE E MODERNIDADE

Nil Castro da Silva
Instituto Rio Branco

Resumo: Onipresente na obra de Gilberto Freyre, na qual recebe tratamento diversificado, o tema da culinária e da alimentação evidencia o projeto científico e o programa político do autor pernambucano, bem como seu pioneirismo e sua importância contemporânea. Buscando um esforço de síntese e a sondagem de alguns aspectos mais recônditos da obra freyreana, esse artigo pretende demonstrar que subjazem ao tratamento da culinária em Freyre os temas-chave de raça, identidade e modernidade. A relação e entre nutrição e raça sugere que argumentos baseados na alimentação foram fundamentais para sobrepor ao paradigma racista um culturalista. A relação entre alimentação e identidade evidencia que a culinária brasileira é epitome do caráter mestiço do brasileiro. A relação entre alimentação e modernidade implica que a culinária nacional há de ser defendida das forças descaracterizadoras da modernização.

O povo que chupa o caju, a manga, o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual pronúncia e o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a pera, o damasco e a nêspera?

—José de Alencar, Benção paterna, *prefácio a Sonhos D'Ouro*

I think it could be plausibly argued that changes of diet are more important than changes of dynasty or even of religion.

—George Orwell, *The Road to Wigan Pier*

Não seria exagero afirmar que o tema da culinária, da gastronomia e da nutrição é, em Gilberto Freyre (1900–1987), onipresente. A preocupação com a culinária se estende desde os artigos publicados por Freyre na década de 1920 no *Diário de Pernambuco* até suas últimas publicações. Em sua obra mais conhecida, *Casa grande e senzala*, de 1933, Freyre reservou, em cada capítulo, espaço privilegiado à alimentação. O relevo conferido à comida e às suas implicações sociais sugere que aquilo que é modernamente chamado de “antropologia da alimentação” integra o projeto intelectual de Freyre. Diversos estudiosos se debruçaram especificamente sobre o tratamento da culinária em Freyre, tais como Costa (1962), Lépine (2003) e Lody (2005).

Complexa e multifacetada, a abordagem freyreana da alimentação inclui uma miríade de aspectos: a relação de culinária com classe social; a análise do significado social das panelas, utensílios, recipientes, dos rituais religiosos, cantos dos pregões de vendedores, que acompanham o hábito de se alimentar; a proposta de

Latin American Research Review, Vol. 49, No. 3. © 2014 by the Latin American Studies Association.

uma “sociologia do doce” e de uma “geografia do doce”; a defesa da comida nacional; a denúncia do precário regime alimentar no Brasil Colônia; a alimentação dos animais; a relação entre culinária e medicina; a crítica à tendência de submeter os hábitos alimentares à ética do *just-in-time* e do *time is money*; a disseminação de palavras, ditos populares, poesia, ligadas à culinária; as múltiplas associações, de culinária a sexo ou a tempo agradável (“doce tarde de outono”).

O tratamento da alimentação por Freyre evidencia a natureza de seu projeto científico. A abordagem de Freyre da história pode ser comparada à história íntima praticada pelos irmãos Goncourt, sobretudo no que se refere à ênfase dada no estudo da vida privada e no uso de ampla variedade de fontes (como notícias de jornais). Freyre leu com entusiasmo a obra dos Goncourt na década de 1920, a qual contribuiu para lhe inspirar a escrever história do cotidiano social. (Burke 1997). A perspectiva histórica freyreana nutre série de “afinidades eletivas” também com trabalhos que sucederam a publicação de *Casa grande e senzala*, como a história associada ao periódico francês *Annales e a nouvelle histoire* de Georges Duby e Philippe Ariès. Dentre tais afinidades estão o foco na *civilisation matérielle* (alimentação, vestuário, habitação) bem como o estudo da família, sexualidade e mentalidades coletivas (Burke 1997; Burke e Pallares-Burke 2008, 205).

Desdobramento desse projeto histórico tributário dos Goncourt e pioneiro dos *Annales* é a investigação de temas negligenciados pela história oficial: arquitetura, linguagem, alimentação, mobília, vestuário . . . O interesse de Freyre pela arquitetura, por exemplo, é profundo e diversificado: referiu-se a habitação até mesmo no título de suas obras (*Casa grande senzala*, e *Sobrados e mucambos*); criticou a construção de Brasília e a arquitetura de Le Corbusier; preocupou-se com a preservação do patrimônio arquitetônico brasileiro, problemas urbanos e estruturas de moradia (Burke e Pallares-Burke 2008, 112–113, 141, 148, 152). Freyre debruçou-se com empenho também sobre o tema da linguagem, listando contribuições de palavras africanas ao português, sugerindo o “amolecimento” da língua portuguesa pelos africanos e acusando a disparidade entre língua falada em relação à escrita (Freyre 2001c, 387–390). O interesse freyreano na alimentação se relaciona à investigação desses “novos objetos”, que compõem sua metodologia particular e inovadora.

A sociologia da alimentação praticada por Freyre integra-se ademais a seu projeto político. Ciência e política eram vocações que conviviam em Freyre, que conciliou, junto à rotina de *scholar*, vasta agenda pública, marcada pela participação em debates políticos e pela eleição, em 1946, a deputado federal (Burke e Pallares-Burke 2008, 99–129). Sua obra tampouco é isenta de tom político, ainda que nem sempre explícito. A obra de Freyre tem orientação pública, “comprometida com a intervenção na vida social de seu tempo, a alteração de seu excludente padrão e a renovação da tradição dos antagonismos em equilíbrio” (Araújo 1994, 300). Variadas passagens da obra freyreana, algumas das quais a serem analisadas neste artigo, são dirigidas à classe política e contêm críticas a contextos políticos ou econômicos com vistas a recomendações de políticas públicas. O interesse histórico de Freyre pelo passado colonial não prejudicou, ou antes favoreceu, sua pretensão de escrever textos influentes nos debates de seu tempo. O tratamento

da alimentação por Freyre, como pretendo demonstrar, evidencia exemplarmente a natureza do programa político do autor.

Conforme adiantou Lépine (2003, 300), a alimentação está associada aos temas mais caros a Freyre. Mais: a alimentação em Freyre é indissociável aos grandes temas-chave de sua obra: raça, identidade e modernidade, aos quais dedico as três seções de meu artigo. Primeiro, procuro demonstrar que Freyre se vale da análise da nutrição no período colonial para demolir os argumentos racistas prevalentes à data da publicação de *Casa grande e senzala*. Segundo, argumento que a valorização da culinária híbrida brasileira ajuda a Freyre a compor seu painel da identidade nacional do Brasil, baseada na miscigenação. Terceiro, busco recompor o significado da defesa da culinária tradicional por Freyre como parte de seu programa político refratário à modernidade. Na relação da alimentação com raça, identidade e modernidade destacam-se ambos os projetos científico e político de Freyre. Creio que a investigação feita nesses três cortes pode contribuir para revisar e sistematizar a sociologia da alimentação em Freyre, ao mesmo tempo em que indica caminhos para interpretações de aspectos menos evidentes de sua obra. A ubiquidade do tema na obra freyreana exigiu a análise de virtualmente todas as passagens em que Freyre refere-se à culinária, alimentação e gastronomia, sem restringir-se à “trilogia patriarcal”; procurei citar neste artigo trechos de Freyre tendo como critério alguns daqueles que seriam os mais representativos das categorias de raça, identidade e modernidade. Às conclusões as quais essa análise conduz dedico a parte final deste artigo.

CULINÁRIA E RAÇA

O impacto revolucionário de *Casa grande e senzala*, no contexto de sua publicação em 1933, é devido, sobretudo, ao tratamento inovador conferido por Freyre ao tema da raça. Inovador porque Freyre, com sua ênfase nos condicionamentos socioculturais, deslocava a discussão do campo da raça e do clima para o campo da cultura; o que lhe permitiu atribuir valor positivo à contribuição africana para a civilização brasileira e celebrar a miscigenação.

Freyre pode não ter sido o primeiro pensador brasileiro a atribuir valor positivo à mestiçagem ou a questionar o discurso biologicista então vigente. Manuel Bonfim (2002), por exemplo, já elencava causas sociais para o atraso da América Latina, tais como o “parasitismo” da metrópole sobre a colônia e da classe dominante sobre a proletária; Edgar Roquette-Pinto, cujo pensamento esteve dentre as inspirações da antropologia freyreana, insistia que o atraso do Brasil não era de ordem racial mas social (Pallares-Burke 2005, 342–343).

A originalidade de seu novo paradigma pode também ser relativizada tendo em vista o interesse comum de uma geração de intelectuais latino-americanos preocupados com a identidade nacional e a valorização das raízes locais. Preocupações que, em alguns casos, foram expressas em obras publicadas antes de 1933 e que podem ser comparadas à *Casa grande e senzala: La raza cósmica* do filósofo mexicano José Vasconcelos, publicada em 1929; *Forjando la patria*, do antropólogo mexicano Manuel Gamio, de 1916; *Ainsi parla l'oncle*, do escritor haitiano Jean

Price-Mars, de 1928; *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, do ensaísta cubano Fernando Ortiz, de 1942.¹ Embora qualificar, como faz Mello (2001, 20), o valor positivo conferido à mestiçagem por Freyre como “Ovo de Colombo” soe um tanto exagerado, parece inegável que *Casa grande e senzala* tenha sido a obra com maior impacto e expressão, no Brasil, sobre os debates de identidade e raça; e que a visão freyreana sobre esses temas, além de francamente contrária às noções hegemônicas até então, exerceu e exerce, até os dias correntes, significativa influência.

Freyre coloca o tema da alimentação a serviço de seu objetivo de valorizar a herança africana e a mestiçagem. Parte importante da sociologia da alimentação que introduz, especialmente em *Casa grande e senzala* e em *Sobrados e mucambos*, está subordinada a esse projeto. O autor perquire a alimentação nos períodos colonial e imperial de modo desconstruir uma série de estereótipos sobre raça no Brasil, chegando a conclusões que podem ser consideradas, de certo modo, *radicais*.²

Ao tratar da alimentação nos séculos de colonização, Freyre sublinha os quatro aspectos a seguir. Primeiro, carência alimentar na colônia: quase metade do primeiro capítulo de *Casa grande e senzala* é dedicada a insistir no caráter precário do regime alimentar da colônia: “É ilusão supor-se a sociedade colonial, na sua maioria, uma sociedade de gente bem-alimentada” (Freyre 2001c, 105). Freyre destaca que em todas as regiões e classes sociais havia deficiência alimentar; cuja causa seria a monocultura. A região de São Paulo seria uma exceção que confirmaria essa hipótese; lá, graças à agricultura mais diversificada e à menor especialização, os habitantes alimentavam-se melhor.

Segundo, melhor alimentação do escravo: contrariamente ao que se poderia imaginar, o regime alimentar dos escravos era superior ao dos senhores de engenho e ao dos homens livres: “o que conhecemos [. . .] do regime alimentar daqueles escravos que foram os típicos —e não os atípicos— do nosso sistema patriarcal, autoriza-nos a generalizar ter sido o escravo de casa-grande ou de sobrado grande, de todos os elementos da sociedade patriarcal brasileira, o mais bem-nutrido” (Freyre 2003, 401). Essa situação explicam-na duas causas: distribuição de comida pelos senhores aos escravos, dada a finalidade de obter maior rendimento da força de trabalho; e maior diversificação da dieta do escravo, com a inclusão de muitos vegetais e a permanência de boa parte da culinária africana (Freyre 2003, 402). A nutrição dos senhores de engenho era prejudicada pela ingestão de alimentos deteriorados, em contraste com a ingestão de alimentos frescos pelos escravos (Freyre 2003, 402).

Terceiro, a carência de nutrientes, cuja causa é a monocultura, explica as deficiências e fraquezas do povo, atribuídas à raça. Escreve Freyre (2001c, 105), “De modo geral, em toda parte onde vingou a agricultura, dominou no Brasil escravocrata o latifúndio, sistema que viria a privar a população colonial do suprimento equilibrado e constante de alimentação sadia e fresca. Muito da inferioridade fí-

1. Para comparações entre *Casa grande e senzala* e obras de pensadores de outros países latino-americanos, ver Burke e Pallares-Burke (2008, 98) e Morse (1995).

2. Maria Lúcia G. Pallares-Burke, em palestra em 6 de agosto de 2010 na Festa Internacional de Paraty, tratou do interesse de Freyre em “combater” e “desconstruir estereótipos” acerca do papel dos ingleses no Brasil. Creio que a expressão é exata, também, para descrever a atitude de Freyre a respeito do negro.

sica do brasileiro, em geral atribuída toda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento dos nossos recursos naturais de nutrição". A fraqueza do brasileiro deve-se à desnutrição, portanto ao sistema econômico, e não à miscigenação, como argumenta Lépine (2003). Subjaz a essa linha de argumentação: ênfase nos condicionamentos sociais sobre a raça e o clima-alimentação é enfatizada como um dos condicionamentos fundamentais para desenvolvimento de um povo; revelação da influência do antropólogo Franz Boas sobre o pensamento freyreano, dada a substituição dos conceitos de raça e clima pelo de cultura; ruptura com racismo de pretensões científicas; não há porque falar-se em "inferioridade biológica do mestiço", porque as causas para o atraso da sociedade brasileira são sociais.

Essa ruptura engendrada por Freyre permite que se suspenda a "sentença de morte" (Moser 2000) que pendia sobre a cabeça do brasileiro. Como a causa das denominadas "características deletérias" do mestiço não é o sangue, mas a alimentação deficiente (cuja raiz é a monocultura e no latifúndio), o Brasil não está condenado ao atraso; se a monocultura e o latifúndio "são suscetíveis de correção ou de controle" (Freyre 2001c, 114), o Brasil também o é. Manifesta-se neste raciocínio o otimismo de Freyre quanto ao futuro do povo brasileiro, que deve ter soado especialmente reconfortante à data da publicação de *Casa grande e senzala*, quando o racismo de pretensões científicas ainda não era letra morta.

Quarto, virtudes culinárias dos africanos e excelência de sua contribuição à nutrição do brasileiro: buscando desconstruir preconceitos contra a cozinha africana, Freyre se desfaz em elogios ao papel dos escravos na culinária: na formação do brasileiro, sob o ponto de vista da nutrição, a influência mais salutar teria sido do africano (Freyre 2001c, 116); os escravos não foram apenas o extrato mais bem alimentado da população durante a colônia, como também preservaram sua cozinha original e a disseminaram pelo Brasil (Freyre 2001c, 349, 504); a contribuição culinária dos africanos foi profunda e abrangente, introduzindo novos ingredientes (como azeite de dendê e pimenta malagueta), novas técnicas de preparo e modificando pratos portugueses e indígenas, criando assim algumas das comidas mais tipicamente brasileiras: farofa, quibebe, vatapá (Freyre 2001c, 504). A celebração da culinária africana por Freyre constitui elemento essencial de seu argumento de que o negro não foi somente um instrumento de trabalho passivo, mas exerceu papel de sujeito, contribuindo para a cultura, "civilizando" o Brasil. Novamente no intuito de romper idéias pré-concebidas, Freyre (2007a) elogia a higiene da cozinha africana e a beleza dos negros, conquistada graças à sua dieta superior (Freyre 2001c, 116).

Para Freyre, o precário regime alimentar vigente no período colonial perdurou após a independência do Brasil em 1822. A nutrição da sociedade dos sobrados e mucambos era deficiente como a do mundo da casa grande e da senzala, conforme explica (Freyre 2003), devido a causas diversas: (a) econômicas: no século XIX, a monocultura permanece sendo a raiz da má alimentação da população; a especialização excessiva, primeiro nas atividades mineradoras e, em seguida, no cultivo do café comprometeram a diversificação dos plantios, empobrecendo a mesa brasileira; o mercado de alimentos constituía oligopólio, distorcendo preços e dificultando o acesso da população a gêneros de primeira necessidade; perduravam

problemas de abastecimento e escassez de víveres; liberdade para especulação e lucros ilícitos contribuíam para distorções no mercado e nos preços; (b) políticas: câmaras legislativas eram dominadas por interesses dos “manipuladores de comércio de gêneros”; política imperial adotou em geral o liberalismo econômico, favorável aos oligopolistas do setor alimentício; (c) culturais: a mentalidade das famílias ricas era de buscar soluções domésticas e particulares (e.g., plantações nos domínios dos sobrados, importação de produtos), tornando “desprezível o problema da alimentação da gente mais pobre das cidades” (Freyre 2003, 283). A segurança alimentar do brasileiro médio, ao longo do século XIX, agrava-se também por conta de dois processos: urbanização, que acentuou a alta dos produtos básicos; industrialização, que rebaixou o padrão alimentar dos negros, tornando seus “meios de subsistência irregulares e precários” (Freyre 2003, 297).

Vale sublinhar a ordem social (e não natural) das causas elencadas por Freyre para a má alimentação; e também a ênfase conferida aos fatores econômicos, numa proporção tal que não soaria exagerado qualificar a sua avaliação de “quase-marxista”. Freyre enfatiza a infra-estrutura econômica, que repercute na política (e.g., influência de oligopólios nas câmaras locais) e na cultura (como nos hábitos alimentares). Destaca o que é modernamente conhecido em linguagem econômica como “falhas de mercado”: a concorrência imperfeita no setor alimentício e a especialização excessiva, que não são atenuadas por qualquer regulação do governo, resultam em prejuízos à sociedade em geral.

O vigor da censura que Freyre investe contra a especialização no gênero exportável, assim como sua insistência nos efeitos de fatores econômicos sobre a nutrição são compatíveis com a crítica elaborada pelo historiador marxista brasileiro Caio Prado Júnior, a cujas observações Freyre (2001c, 68, 332) fez referência mais de uma vez. Não é estranha a Freyre a percepção de Prado Júnior (2002) a respeito das consequências nefastas para a vida na colônia da concentração na exportação de produtos primários por latifúndios monocultores e escravistas, que consistiria, segundo este historiador, no “sentido da colonização” (Prado Júnior 2002).

Além da predominância da argumentação econômica, a análise de Freyre da alimentação nos períodos colonial e imperial revela, perante a vários temas, uma certa dose de radicalismo. Freyre identifica o seguinte “círculo vicioso”: a monocultura implica que recursos humanos e materiais são dirigidos quase exclusivamente para o setor exportador, ao invés de ocuparem-se de hortaliças e produção agrícola e animal voltada para o mercado interno; o resultado é um regime alimentar pobre em nutrientes para todas as camadas da população; a mineração agrava sensivelmente a carência alimentar, porque torna mais agudo o desequilíbrio entre a população das cidades e os víveres de origem rural, enquanto que o ciclo do café mantém a carestia do ciclo do açúcar. Tornam a precariedade ainda mais aguda: a busca de saídas individuais pela classe rica; a industrialização e a urbanização; o domínio dos oligopólios sobre o mercado de alimentos e a defesa dos interesses desses particulares pelas câmaras locais.

A equação se fecha: a carência alimentar, que ocorre por esse conjunto de causas no qual a monocultura exerce o papel dominante, é a principal raiz das “características deletérias” atribuídas à raça (como falta de ânimo, de inteligência, de capacidade para o trabalho). É sobretudo pela via da crítica à monocultura,

portanto, que Freyre consegue derrubar os argumentos racistas que tiravam o futuro ao Brasil.

O radicalismo de Freyre não é explícito, mas necessariamente decorre de seu encadeamento de idéias. São notáveis a hipocrisia e a injustiça embutidas nesse círculo vicioso: os argumentos racistas são verbalizados justamente pela classe dirigente, grande beneficiária da monocultura; *a classe dirigente é, na verdade, a responsável pelas características negativas que ela aponta da população.*

Em famosa passagem de *Memórias póstumas de Brás Cubas*, de Machado de Assis, o defunto-autor, após voluntariamente assassinar uma borboleta preta, “negra como a noite”, procura aliviar sua consciência transferindo a responsabilidade de seu ato para sua vítima, inventando para si este pretexto absurdo no qual procura acreditar: “Também por que diabo não era ela azul?” (Machado de Assis 1997, 552).

De modo análogo à passagem machadiana, Freyre identifica nas relações raciais do Brasil um processo de transferência de culpa no qual a classe dirigente, beneficiária da monocultura, responsável pelos infortúnios do resto da população, procura transferir à suas vítimas a responsabilidade por sua desgraça, como se esta fosse “natural”, causada pela raça. É tão implícita quanto inerente à argumentação de Freyre (2001c, 2003) a tensão entre os temas de monocultura e raça, na medida em que, para derrubar os argumentos racistas, é condição sine qua non criticar a monocultura. Trata-se de conclusão paradoxal, conquanto Freyre, ambíguo que é, parece tantas vezes querer escrever um panegírico da classe patriarcal do Brasil.

A este radicalismo de Freyre há de ser feita uma ressalva; não se trata de um radicalismo explícito, mas furtivo e latente, no qual o autor, sub-repticiamente, desenvolve noções que são potencialmente extremadas ou revolucionárias. Seu radicalismo é sub-reptício, porque o impacto de suas críticas à monocultura é atenuado pelo fato de Freyre jamais se posicionar dogmaticamente contra isso ou aquilo; sua linguagem é informal, moderada, dá margem frequentemente a interpretações diversas, não apresenta conclusões prontas e definitivas —pelo contrário, Freyre sempre anota um “talvez” aqui e acolá; não fala como um parlamentar na tribuna; é o oposto, no estilo, de um Joaquim Nabuco ou um Rui Barbosa. Freyre ensaia acusações as mais severas sobre a monocultura e a classe patriarcal, mas frustrará quem busca em sua obra sentenças absolutas; subversivo reticente, Freyre passeia ao lado do abismo, mas não se atira nele de cabeça para baixo.

A obra de Freyre, em especial *Casa grande e senzala*, é freqüentemente vítima da acusação de desenvolver um quadro excessivamente harmonioso do Brasil-Colônia, varrendo para debaixo do tapete inevitáveis conflitos de classe, gênero e raça (Costa 1999). Ainda que *Casa grande e senzala* pareça ter foco no equilíbrio (Burke e Pallares-Burke 2008, 132–133), a sociologia da alimentação que Freyre desenvolve revela que, mesmo em sua obra mais conhecida, o autor não fechou os olhos totalmente para a violência e o ardil da dominação de classes. Pelo contrário: a visão de Freyre da alimentação sugere uma mal-resolvida tensão de fundo entre monocultura e raça, bem como revela um radicalismo sub-reptício.

Instrumento para a ruptura com o racismo científico, os argumentos de Freyre sobre a nutrição nos períodos colonial e imperial formam também e por isso o

pré-requisito para a construção da identidade nacional fundamentalmente mestiça. Rejeitada a visão racista sobre a formação do Brasil, é possível agora celebrar sua identidade mestiça, da qual a culinária é expressão.

CULINÁRIA E IDENTIDADE

Com a publicação de *Casa grande e senzala* em 1933, Freyre fundou um dos mitos mais persistentes a respeito da identidade nacional. A originalidade da civilização brasileira estaria assentada na confluência de antagonismos de raça e cultura; na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano. A pluralidade de tais contribuições resulta numa cultura original e distinta. A moralidade, os hábitos, os costumes, a cultura material, o caráter do brasileiro teriam sua origem nessa mistura benéfica e elogiável.

Neste projeto freyreano de construir um mito fundador do Brasil baseado na “fábula das três raças” a investigação da culinária cumpre função prioritária. A celebração da culinária brasileira integra-se ao objetivo mais amplo de valorização da identidade nacional como “civilização mestiça”. O processo de formação da culinária brasileira confunde-se com o processo de formação do Brasil, na medida em que exemplifica colaborações de negros, brancos e índios, e por isso confere singularidade ao país e torna-se código privilegiado para perquirir a identidade do brasileiro. A culinária simboliza a “salada” e o “caldeirão” de influências que moldam o caráter do brasileiro: “considero a arte de cozinha a mais brasileira das nossas artes. A mais expressiva do nosso caráter e a mais impregnada do nosso passado e das suas constantes” (Freyre 1941b, 200).

Sendo assim, os adjetivos que qualificariam a culinária brasileira seriam os mesmos a qualificar a civilização brasileira, tal como definida por Freyre: a culinária brasileira é híbrida, porque composta por elementos de várias origens de raça e de classe; paradoxal, porque esses elementos são, muitas vezes, antagônicos; mestiça, porque representa a união das três raças; patriarcal, porque a formação da mesa brasileira remonta à colônia e à sociedade dividida entre senhores de engenho e escravos; democrática, porque simboliza a confraternização democrática entre opostos de raça e de cultura. A culinária anfíbia e heterogênea epitomiza a “metarraça” brasileira.

A formação da culinária brasileira é equivalente, pois, à formação da identidade do Brasil; a interpretação que Freyre desenvolve pontua paralelos e analogias entre uma e outra. Freyre associa processos históricos e seus impactos sobre a cozinha nacional.

Desta forma, no período colonial, o colonizador português, por conta da localização geográfica de Portugal e das experiências marítimas, convivia com as influências africanas e era já, de certo modo, miscigenado, o que se refletia na sua cozinha mestiça, com “gostos e cheiros que resultam de profunda mestiçagem culinária” (Freyre 2001b, 108). Transplantada aos trópicos, esta cozinha é enriquecida ainda mais com ingredientes, modo de preparo, formas de servir indígenas, africanas, árabes e judaicas (Freyre 2001c). Destaca-se ao longo desses dois processos a influência determinante exercida pelo sistema social da escravidão sobre a

mesa brasileira. A culinária (assim como a linguagem, a arquitetura, o vestuário) é vista como expressão de contribuições das três raças e celebrada em sua marca mestiça e africana, que formam a identidade nacional (Freyre 2001c).

Durante os períodos imperial e Primeira República, a industrialização repercutiu sobre a percepção da culinária como algo essencialmente regional ou nacional; Freyre (2002, 125) indica que estava intrínseca aos anúncios de alimentos nos jornais “certa euforia patriótica em torno do ‘progresso nacional’” e a “adaptação de produtos de fabrico europeu ao clima do Brasil”: mate e banha industrializados começam a ser considerados produtos representativos, típicos, do Sul do país; a cerveja, da região de Petrópolis; queijos e manteigas, de Minas Gerais; doces, das regiões produtoras de açúcar (Freyre 2002, 125); Guaraná e as águas engarrafadas de Caxambu são elevados à condição de produtos brasileiros por excelência (Freyre 2002, 753); a partir do século XIX, novas influências européias aprofundam heterogeneidade dos modos alimentares, exemplificada pela mistura de frutas tropicais com gostos europeus, sob forma de pudins, bolos, conservas, sorvetes (Freyre 2007b, 45); e pela combinação de uísque escocês com água de coco ou gelo (Freyre 2000, 55; 2001b, 313). Amplia-se assim a “democratização da mesa brasileira”, dissolvendo-se fronteiras de raça e de classe social, processo paralelo ao da “democratização étnica” que teria se dado com a ascensão do mulato mediante diplomação acadêmica ou carreira militar (Freyre 2002, 424–459). A cozinha brasileira passa a refletir a democratização da sociedade, revelando mistura de ingredientes e de modos de servir que expressam dissolução das fronteiras de raça e de classe: o doce, por exemplo, “tende a ser [. . .] expressão, cada dia menos, de divisões de classes, de raças e de culturas [. . .] e, cada vez mais, do processo de interpenetração de etnias e de interpenetração de culturas e até de classes que vem crescentemente caracterizando o desenvolvimento do Brasil” (Freyre 2007b, 34–36).

Roberto DaMatta (1986, 63), em ensaio de inspiração freyreana, vai ao encontro do autor pernambucano ao sugerir a íntima conexão entre a identidade nacional baseada na miscigenação e a culinária híbrida brasileira: “Tal como somos ligados à idéia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica”. Alimentos que misturam o cru e cozido, o sólido e o líquido, tais como moqueca, feijoada, peixada seriam outros exemplos da “obsessão pelo código culinário relacional e intermediário” do brasileiro (DaMatta 1986, 63–64).

O conceito de “ninguendade” formulado por Darcy Ribeiro (2004, 131) pode ser utilizado para compreensão da culinária nacional. Ribeiro diz que a identidade do brasileiro surge a partir da sua “ninguendade”, isto é, da sua carência de identidade: o mestiço se define como brasileiro para se livrar da carência de não ser nem índio nem europeu nem negro. De modo similar — e em perfeita consonância com o pensamento freyreano —, poder-se-ia afirmar que a culinária torna-se brasileira quando surge uma culinária que não é mais européia, africana ou indígena, mas antes uma síntese inclassificável delas.

Em Freyre, definir a gastronomia brasileira é parte do mesmo processo de definir a identidade brasileira. A culinária evidencia o caráter nacional; representa os

traços mais distintos da cultura do país: a confraternização entre opostos; o equilíbrio de antagonismos de raça, classe e cultura; a dissolução de barreiras sociais.

Assim como Freyre foi contestado por desenvolver um quadro supostamente idílico dos processos históricos que resultaram na formação da identidade brasileira, sua visão da culinária nacional como essencialmente democrática e ilustrativa da alegada harmonia social do Brasil poderia ser questionada com base em argumentos semelhantes. O “processo de democratização étnica” ou mesmo a “democracia racial” do Brasil é alvo de críticas históricas, como aquela realizada pelo grupo liderado pelo sociólogo Florestan Fernandes (Costa 1999); tal linha de crítica, que denuncia os conflitos de classes e de raça inerentes à história brasileira, poderia quicá estender-se à suposta “democracia alimentar” brasileira apontando eventuais permanências de divisões de classe e de raça na mesa nacional.

Em Freyre, o tratamento da culinária ganha ares fortemente celebrativos e elogiadores da identidade nacional. A culinária é índice de prestígio da nação, fonte de orgulho nacional e se compara às maiores realizações artísticas do país. O doce nordestino é equivalente à escultura de Aleijadinho ou à música de Villa-Lobos e Pixinguinha: “Quatro séculos do continuado esmero no preparo de doces, de bolos, de sobremesas com açúcar, asseguram ao Nordeste neste particular um primado, no Brasil, que é hoje um dos orgulhos tão gerais da cultura brasileira como a arte mineira de escultura em pedra-sabão (que culminou nas criações geniais do Aleijadinho) ou a música, de sabor principalmente carioca, que atingiu seu máximo no gênio de Villa-Lobos sem deixar de continuar e exprimir-se, uma, nos choros dos Pixinguinhas, outra, num barroco moderno mas, ao mesmo tempo, tradicionalmente brasileiro” (Freyre 2007b, 32). O açúcar projetou o Brasil na cultura internacional: “O Brasil, terra do açúcar, tornou-se mais famoso que o Brasil, terra de madeira de tinta” (Freyre 2007b, 27). O doce brasileiro (especialmente o nordestino) é símbolo da nação, tal como música, arquitetura, futebol: “pode-se dizer do doce brasileiro que é parte importante de um complexo — a culinária— através do qual, tanto como através da música, da arquitetura e do próprio futebol, a nação brasileira está já fazendo sentir sua presença no mundo moderno” (Freyre 2007b, 35).

O que permite a Freyre associar a culinária à cultura e à história é sua premissa de que o paladar é historicamente condicionado; a “fisiologia do gosto”, título do livro clássico de Jean Anthelme Brillat-Savarin, nada mais é do que “fisiologia condicionada pela cultura” (Freyre 2007b, 55). Freyre (2007b, 34) enfatiza o aspecto sociológico (ademais de fisiológico) da alimentação e ressalva a historicidade das preferências alimentares. Sua obra assinala que as preferências do paladar dependem essencialmente de fatores culturais, tais como fluxos econômicos, relações de dominação entre os países, vontade de exibir status social, dentre outros.

Além da associação geral feita da culinária brasileira com a identidade nacional, Freyre, em sua sociologia da alimentação, discute série de pormenores, muitos deles bastante pitorescos, que evidenciam sua atenção da relação da culinária com tipos humanos, características da personalidade, idade, gênero, comportamento, superstições, expressões populares, hierarquias sociais. Sugere pesquisar doces de preferência de personalidades eminentes brasileiras, relaciona consumo

do azedo com masoquismo (Freyre 2007a, 203; 2007b, 35); argumenta que a rapadura representa a identidade do sertanejo, sua resistência às asperezas do sertão (Freyre 2007b, 37); discute se o doce deixa o homem mais “fleumático” ou “bilioso” (Freyre 2004, 23); exemplifica o peixe como um dos alimentos definidores de classe social (Freyre 2003, 339).

Resultante dos processos históricos que configuraram o povo brasileiro, a culinária do país é expressão vital da união das três raças; em Freyre, por isso, afirmar a identidade nacional é afirmar a culinária nacional e vice-versa. A associação de identidade com culinária desemboca em verdadeiro nacionalismo culinário, visível quando Freyre lança críticas às consequências descaracterizadoras da modernização.

CULINÁRIA E MODERNIDADE

O regionalismo é uma das notas mais dominantes da obra freyreana, e frequentemente a sua defesa da tradição regional se dá por meio da crítica à “modernidade”. Embora não possa ser rotulado de um “anti-moderno” puro e simples, a Freyre repudiava a modernidade que não respeitasse as tradições regionais; que se traduzisse em trocas culturais desiguais, imperialistas. A noção de modernidade em Freyre está associada aos processos contra os quais o autor investe críticas e protestos: modernidade como equivalente a europeização, ianquização, estandardização. Tais processos ameaçariam modos de vida tipicamente regionais, que Freyre tanto se esmera em promover.

A reação contra a modernidade está dentre os *impelling motives* de Freyre. Jeffrey Needell (1995) demonstra que a apreciação negativa por Freyre da Revolução de 1930 esteve dentre as motivações para que escrevesse de *Casa grande e senzala*. Segundo Needell (1995, 74), Freyre associa “modernização” a cidades, conflito de classe e valores burgueses, que ameaçam a harmonia de classe, o paternalismo e valores aristocráticos típicos do mundo patriarcal. Para Freyre, a dissolução dos valores patriarcais pela “modernidade” ameaçaria a singularidade da cultura brasileira (Needell 1995, 76).

Ainda que o exame detalhado da biografia de Freyre seja propósito distante deste artigo, é impossível ignorar alguns de seus eventos mais significativos. Conforme Pallares-Burke (2005), o regionalismo concebido por Freyre parece ter origem em escritores ingleses precocemente assimilados, convertidos, para este pernambucano de formação anglófila, em espécies de “pais intelectuais” como Thomas Hardy, Walter Pater, John Ruskin. Tais escritores serviram de inspiração para que Freyre criasse um programa de renovação cultural baseado nas tradições regionais. Chegado a Recife em 1923, após cinco anos de estudo no exterior, Freyre tinha “olhos de inglês”, ao mesmo tempo em que ansiava por afirmar sua “pernambuquice” (Ribeiro 2001, 20). Evidenciam seu ativismo alguns de seus artigos mais apologéticos no *Diário de Pernambuco* (e.g., Freyre 1979, 320–322, 366–368), seu papel de líder intelectual do grupo regionalista e sua contribuição para a fundação do Centro Regional do Nordeste (1924), organização da edição do *Livro do Nordeste* (1925) e do Congresso Regionalista (1926).

Contribuem para a compreensão dessa postura regionalista e refratária à modernidade as analogias que Freyre identificava entre os regionalistas do Recife do início do século XX e os intelectuais russos eslavófilos do século XIX. Para Freyre, os eslavófilos e a geração de regionalistas do Nordeste que liderou e tinham em comum a defesa das tradições genuinamente populares e nacionais contra a “europeização” e “ianquização” (Freyre 1941a, 33).

Outro paralelo é que a intelligentsia russa surgiu num contexto semelhante ao do Brasil da juventude de Freyre, em que o desejo de transformação, os ideais iluministas, os projetos então modernos de construção da nação conviviam com estruturas arcaicas, como a situação de pobreza e subjuogo da maior parte da população, meio à qual os intelectuais constituíam estrato reduzido e apartado. No ambiente russo disputavam a hegemonia intelectual idéias derivadas da tradição do iluminismo francês e do romantismo alemão, que deram origem ao grupo dos ocidentalistas e dos eslavófilos (Berlin 2008); no Brasil dos anos 1920 e 1930, como Freyre (1941a) procura realçar, disputavam espaço, de um lado, os grupos modernistas de São Paulo e de Rio de Janeiro, mais afeitos ao contato com idéias estrangeiras, e, de outro lado, os regionalistas do Recife, inclinados à defesa romântica das tradições locais.³

A marca mais característica daqueles intelectuais russos, sejam eslavófilos ou ocidentalistas, é o apaixonado “sentido de missão” que se impuseram; atribuíam-se eles o papel de liderança moral da sociedade, e encaravam a vida intelectual como inseparável da pessoal, além de fortemente vinculada a um programa de ação política (Berlin 2008). Semelhante sentido de missão é compartilhado por Freyre (2001c, 44), que chegou a escrever, “Creio que nenhum estudante russo, dos românticos, do século XIX, preocupou-se mais intensamente pelos destinos da Rússia do que eu pelos do Brasil na fase em que conheci Boas”. A exemplo do que ocorria com os intelectuais russos, o sentido de missão regionalista que Freyre se impôs, como veremos, resulta em sérias sugestões de caráter político.

Além da comparação com a intelligentsia russa, favorece o esclarecimento do regionalismo freyreano a correlação, feita por Simone Meucci (2006), do pensamento de Freyre com a caracterização feita por Karl Mannheim do pensamento conservador. Freyre encaixa-se no conceito de pensamento conservador do sociólogo húngaro na medida em que, para Freyre, “a chave explicativa [...] não está na formulação de um esquema abstrato, mas num exercício intuitivo e empático que visa descobrir o mesmo *impulso fundamental* de acontecimentos variados, impulso este derivado de uma origem, de um *tempo primordial*” (Meucci 2006, 277–78).

Ao cotejar a culinária tradicional com os males da modernidade, Freyre demonstra exemplarmente seu sentido de missão regionalista. Freyre é, por assim dizer, um reacionário da mesa, um eslavófilo da cozinha. Conservador, busca, de modo antes intuitivo que estruturado, desvendar a origem remota da culinária

3. Malgrado as diferenças entre os regionalistas do Recife e os modernistas de São Paulo, convém sublinhar, como fazem Burke e Pallares-Burke (2008) que é equivocado encarar os dois grupos como radicalmente contrastantes (dentre outros motivos: os modernistas também valorizaram a cultura regional). Freyre (1941a) enfatiza, quicá com algum exagero intencional, as diferenças dos regionalistas frente aos modernistas.

regional. Menciona um livro obscuro do período imperial (*Cozinheiro nacional*), como exemplo de “romantismo culinário equivalente ao literário” (Freyre 2007a, 75), sugerindo identidade de seus objetivos com os do autor daquele livro. Escreve impelido pelo sentido de salvar a culinária tradicional da ameaça estrangeira; de valorizar os ingredientes, os pratos, os doces, os modos de servir tradicionalmente locais. Em seu projeto regionalista, a defesa da culinária legitimamente brasileira —a patriarcal— tem lugar absolutamente prioritário.

Porque, para Freyre, defender a culinária é defender a identidade brasileira. Cabe salvá-la dos males da modernização do Brasil, iniciada no século XIX: a urbanização, que rebaixa o padrão alimentar do negro dos cortiços; a industrialização, que pode provocar estandardização dos produtos alimentícios, retirando-lhes a singularidade cultural; a europeização e a ianquização, que descaracterizam a mesa brasileira tradicional; a ética do “*just in time*” e do “*time is money*”, que submetem os hábitos alimentares à ditadura da velocidade da vida moderna (Freyre 2001a, 2003, 2007b).

Desde a juventude Freyre identifica-se com a defesa da culinária nacional contra as invasões estrangeiras. É significativo que os dois artigos que escreve sobre culinária, dentre as dezenas que publica no *Diário de Pernambuco* durante a juventude, tratem da ameaça da nação pelo estrangeiro (Freyre 1979, 320–322, 366–368). Pois mostra que Freyre se preocupou precocemente com a questão; e que havia, desde cedo, uma motivação política ou ativista, de manifesto e de denúncia, em suas divagações acerca da alimentação brasileira. Freyre, já na década de 1920, arroga-se papel de defensor da mesa nacional, de voz de alerta na sociedade; de quem não pode se furtar à recomendação de políticas públicas contra a “desnacionalização do paladar”. Seus dois artigos sobre culinária no *Diário de Pernambuco* têm estilo mais direto, aberto e panfletário que seus livros: Freyre usa de pontos de exclamação, conclama à salvação da cozinha e (bem a seu gosto) provoca surpresa e choque: “Divino pirão: Nunca no Brasil se pintou um quadro nem se escreveu um poema nem se plasmou uma estátua nem se compôs uma sinfonia que igualasse em sugestões de beleza a um prato de pirão”; “na conservação de nossa cozinha, ameaçada pela francesa, está todo um programa de ação nacionalista. ‘Rumo à cozinha’: deve-se gritar aos ouvidos do Brasil feminino”, “trata-se de conservar nossa riqueza de tradições culinárias. Trata-se de defender nosso paladar das sutis influências estrangeiras que o vão desnacionalizando” (Freyre 1979, 366–368). Para defender a identidade nacional, representada pela culinária, das investidas da modernidade estrangeira, Freyre cita Brillat-Savarin: “o destino dos povos depende da maneira como eles se alimentam” e o escritor Eduardo Prado: “O paladar é talvez o último reduto do espírito nacional: quando ele se desnacionaliza está desnacionalizado tudo o mais” (Freyre 1979, 367). No afã de associar culinária e nacionalidade, Freyre diz que quando uma é mais forte a outra também o é: “a idade do ouro de nossa vida social coincide com a idade do ouro de nossa cozinha” (Freyre 1979, 368).

Para Freyre, a cozinha nordestina está ameaçada de extinção; e “essa ameaça é uma ameaça séria. Uma cozinha regional que desaparece é sinal de alguma coisa de podre no reino da Dinamarca. É um sinal de alarme. Pede esforço imediato, dentro do bom regionalismo ou do bom provincianismo, que é a maior garantia

de um Brasil sólido na sua unidade e saudável nas suas diferenças”; “procuremos [. . .] valorizar a tradição da boa comida nordestina, hoje em perigo de vida” (Freyre 1941a, 213).

Freyre escreve, e talvez sua obra mais representativa desta postura seja *Sobrados e mucambos*, sobre um mundo em rápida desintegração. Aludindo à clássica obra de Norbert Elias, Araújo (1994, 112) anota que Freyre descreve um “processo civilizador” quando se refere à decadência do patriarcado rural e a europeização dos hábitos no século XIX. Freyre vê com ceticismo esse processo: a modernização do país, antes de trazer benefícios, corrói a identidade brasileira: a mentalidade e os hábitos tipicamente patriarcais. A modernidade representada pela “europeização” dos hábitos é morbidamente ridicularizada por Freyre (2002, 433) como “civilização carbonífera”.

Ao longo da descrição desse processo civilizador, Freyre empenha-se em criticar os efeitos da modernidade sobre a nutrição e a culinária. Anota que a classe dominante adere acriticamente a hábitos alimentares europeus como símbolos de status e de diferenciação social, para a piora de sua nutrição (Freyre 2003, 461); que a europeização e urbanização do país fez-se acompanhar da diminuição relativa da importância da cozinha; que houve verdadeira “invasão” de produtos estrangeiros, segundo indicam anúncios das gazetas coloniais: “Era a passa, era o vinho engarrafado francês Borgonha, era o porto em barril, o champanha, a sardinha de Nantes, o molho inglês, a mostarda inglesa, a conserva inglesa, o queijo parmesão, o queijo flamengo, o queijo suíço, o queijo londrino, o toucinho de Lisboa, o biscoite em lata” (Freyre 2003, 408). Tais produtos europeus vão se impondo sobre os alimentos locais: “O chá e a cerveja dos ingleses se propagaram rapidamente entre as fidalguias dos sobrados. Também as massas e os pastéis dos italianos. O queijo flamengo ou suíço. A própria doçaria das casas-grandes, das iaiás solteironas dos sobrados, das freiras dos conventos, dos negros de tabuleiro, foi desaparecendo, perdendo o encanto até para os meninos. E os doces e os doceiros elegantes tornando-se os franceses e os italianos, como indicam os anúncios de jornais” (Freyre 2003, 461).

Freyre lamenta “o desprimor com que foram adquirindo expressões estéticas e recreativas de uma cultura já brasileira [. . .] como a cozinha, a doçaria e a confeitaria mestiças, de repente repelidas ou perseguidas sob a acusação de serem “africanas”, “grosseiras”, “indignas de paladar de gente fina”; como os santos de cajá feitos por santeiros rústicos com uma técnica meio-européia e meio-asiática ou meio-africana, que lembra a das esculturas do Aleijadinho” (2003, 517). Freyre (2002, 138) também assinala, como uma das características marcantes do período da Primeira República, “o desprezo, nos meios mais elegantes, pela cozinha brasileira e pelas tradições ibéricas ou hispânicas de cozinha, sob a exaltação da cozinha francesa”.

A modernização representada pela substituição dos tradicionais engenhos de açúcar pelas usinas resulta em “degradação das condições de vida do trabalhador rural e do operário” marcadas pela “alimentação a um tempo imprópria e deficiente” (Freyre 2004, 177).

Freyre tampouco é benevolente com o processo geral de industrialização. Pelo

contrário: Freyre (2007b, 54) critica repetidamente a industrialização, por exemplo, dos doces, pirulitos e balas que ameaçam a doçaria tradicional. E logo sugere prescrições de políticas públicas: propõe que a ameaça da industrialização dos doces seja vencida com os industriais colocando, paralelamente à produção industrial dos doces, a valorização dos gostos e ingredientes tradicionais (Freyre 2007b, 54); sugere a venda de produtos industrializados, mas inspirados em doces e frutas tropicais, para a Europa, e recomenda ações de marketing, dizendo que a propaganda poderia ajudar esses produtos dada a “valorização quase lírica ou romântica de produtos dos trópicos” (Freyre 2007b, 61).

Em um de seus escritos de maturidade, publicado pela primeira vez em 1973, *Além do apenas moderno*, Freyre identifica nova ameaça à culinária tradicional: a ética do *time is money*. Em páginas memoráveis, correlaciona alimentação e tempo, criticando os impactos da correria da vida moderna sobre a alimentação. Para Freyre, o processo de “pós-modernização do Brasil”, que ocorreria a partir das décadas de 1970 e 1980, implicou a transição para uma época da “tirania da ética do tempo-dinheiro”, da identificação de “tempo com dinheiro”, da era do “não há tempo há perder”, do “depressa, que estou sem tempo” (Freyre 2001a, 67–69). Esse *just in time* é arcaico e ameaça a culinária tradicional: “sob este atraso, talvez sejam muitos os urbanitas brasileiros de agora calvinisticamente convencidos de que não devem gastar ou desperdiçar tempo sorvendo café ou chope ou refresco de coco ou comendo doce ou pastel, sentados, em cafés, cervejarias, confeitarias, tascas” (Freyre 2001a, 68). A tendência de submeter a alimentação à ética do *time is money* ameaça os hábitos culinários e descaracteriza os hábitos à mesa em favor de um ritmo taylorista de administração do tempo. (Freyre 2001a, 69–70).

CONCLUSÕES

A análise das considerações de Freyre sobre a alimentação pode converter-se em notável ferramenta hermenêutica para compreender a sua obra. Essa linha de investigação, graças à onipresença e à diversidade de abordagens do tema da cozinha e da dieta na obra de Freyre, pode contribuir sobremaneira para o esclarecimento de suas motivações, dos detalhes de seu programa político, da natureza de seu projeto histórico, de seu pioneirismo e de sua atualidade.

A investigação da alimentação em Freyre resulta na descoberta de uma corrente de premissas e conclusões que tem como pontos-chave raça, identidade e modernidade, sugerindo que são esses os grandes temas subjacentes ao tratamento de Freyre sobre a culinária.

A relação entre nutrição e raça revela que Freyre se valeu consideravelmente de argumentos baseados na alimentação (especialmente na precariedade da dieta do Brasil colônia) para sobrepor ao paradigma racista um culturalista. A derrubada dos argumentos racialistas assim operada e a conseqüente ruptura de estereótipos sobre o papel do africano permitiram que emergisse das páginas de Freyre enfático elogio da identidade nacional, fundada na síntese das três raças. A relação entre culinária e identidade evidencia que a mesa brasileira é epítome desse caráter nacional construído sobre a miscigenação. A relação entre culinária e mo-

modernidade implica que a identidade nacional mesclada é não somente aplaudida e afirmada como também há de ser defendida das forças descaracterizadoras da modernização; os particularismos da vistosa identidade híbrida e patriarcal hão de ser protegidos da estandardização e de influências estrangeiras indevidas.

O programa político de Freyre que sobressai de sua avaliação da culinária tem qualidades mistas; é radical e “progressista” em relação à raça, porém conservador, dir-se-ia *reacionário*, na preservação da identidade contra ameaças da modernidade. No entanto, sem sua investida radical contra a raça —em favor da interpretação da formação do Brasil baseada na cultura e na história e não na biologia ou no clima— não seria possível a Freyre celebrar a identidade brasileira essencialmente miscigenada, a qual defende com o passadismo romântico similar ao de um eslavófilo da Rússia novecentista.

Ribeiro (2001, 14) afirma que, em Freyre, “é sempre o escritor, o cientista, quem comanda a escritura”. Poderíamos acrescentar que intelectual público, o político, se não chega a comandar a escritura, está sempre à espreita. As finalidades essencialmente políticas inerentes à visão de Freyre da culinária são diversas: comprovar à *intelligentsia* nacional que a fome e o precário regime alimentar da colônia colaboraram para características negativas no povo brasileiro que eram atribuídas à raça; promover uma sociologia do açúcar, o estudo da doçaria regional; alertar a sociedade da importância da culinária para a identidade brasileira; alertar a sociedade que ser permissivo com os francesismos e modernidades à mesa é colaborar para a destruição da identidade brasileira (tradicional e patriarcal); sugerir prescrições de governo e políticas públicas para proteger essa tradição.

O interesse de Freyre pela alimentação sugere que o autor pernambucano está dentre os pioneiros da antropologia da comida. Suas observações sobre as implicações sociais do ato de comer podem ser comparadas a obras, consideradas seminais na antropologia da alimentação, que surgiram nas mesmas décadas de seus textos no *Diário de Pernambuco* ou de *Casa grande e senzala: Argonauts of the Western Pacific* (publicado em 1922), de Bronislaw Malinowski; *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (publicado em 1939), de Audrey Richards (citados por Mintz, 2001, 32). *Açúcar*, em especial, tem o mérito de ter a comida (não apenas as implicações sociais do ato de comer) como preocupação central, o que a qualifica como pioneira em termos internacionais.⁴

O estudo da culinária em Freyre estimula sua comparação com outros especialistas brasileiros em alimentação. Com o potiguar Luís da Câmara Cascudo a quem qualificou (Freyre 1968), em texto elogioso, de “folclorista desdobrado em antropólogo cultural e em historiador social”, Freyre se aproxima, primeiramente, pelo destaque que dedica à alimentação como fator constitutivo da identidade nacional (Almeida Dutra 2005, 31). Ambos elaboram sofisticada sociologia da alimentação, na qual tem lugar a relação de culinária com tempo, região, classe

4. Mintz (2001) menciona duas obras que se destacam por seu pioneirismo, *Malay Fishermen*, de Raymond Firth, e *Housekeeping among Malay Peasants*, de Rosemary Firth, por terem a comida e não as implicações sociais do ato de comer como preocupação central. Publicado pela primeira vez em 1939, *Açúcar* antecede a ambas (publicadas respectivamente em 1946 e 1943).

social, medicina; e levantam contribuições indígenas, africanas e portuguesas à mesa nacional. Tal como Freyre, o autor de *História da alimentação no Brasil* é um “reacionário da mesa”, avesso a estrangeirismos e modismos: defende tenazmente a culinária regional, a refeição feita em casa e saboreada sem pressa (Casculo 1983, 355–362).

Com o médico e professor Josué de Castro, seu conterrâneo, Gilberto Freyre também tinha afinidades intelectuais, malgrado uma divergência pública. Para ambos, as causas da fome, as quais se esforçam em denunciar, são fundamentalmente sociais e históricas, e não naturais: passado colonial, orientação econômica para a exploração primária da terra, incapacidade do poder político em vencer os monopólios, urbanização caótica, industrialização artificial, “progresso de fachada” (Castro 2001, 265–270). Essa coincidência intelectual não impediu uma controvérsia entre ambos, iniciada pela afirmação de Freyre segundo Castro estaria “inteiramente errado” sobre a fácil aquisição de alimentos ricos em hidratos de carbono (Freyre 2001c, 154), ao que Castro (2001, 128) retrucou na imprensa (Melo e Neves 2007, 20) e criticou a obra de Freyre como “destituída de qualquer valor científico”.

Com o médico mineiro Antônio da Silva Mello, de quem Freyre foi amigo e pre-faciador de sua primeira obra (Fonseca 2002), o autor pernambucano se aproxima na medida em que ambos criticam a industrialização dos alimentos, defendem a alimentação tradicional e sugerem políticas públicas. Dotado de certa aura de reformador social bem-intencionado, Silva Mello sente-se no dever de recomendar políticas governamentais, de educar o povo no sentido de sua melhor nutrição, enquanto descrê do “processo civilizador” representado pela industrialização e standardização; o caminho para a reabilitação do “Jeca Tatu” passa pela alimentação natural e intuitiva (Silva Mello 1946, 1964). A exemplo de Freyre, Silva Mello (1946, 22) é também defensor das qualidades do negro, do colonizador português, do homem tropical.

A culinária, do modo que é tratada em Freyre, pode também ser comparada a abordagens de outros pensadores latino-americanos de seu tempo, que, ao se preocuparem com a identidade nacional, também mencionaram a culinária. É especialmente representativa, neste sentido, a bela metáfora feita pelo cubano Fernando Ortiz (1940), que associa o caráter do povo cubano ao *ajiaco* (espécie de caldo cozido servido com carnes e vegetais variados), pois este ilustraria a síntese da colaboração de indígenas, africanos, europeus e asiáticos à identidade nacional. Os comentários de Ortiz sobre a correspondência entre o *ajiaco* e a nação cubana são compatíveis com a recorrente associação entre a identidade brasileira e a feijoada, também uma metáfora, pela síntese dos ingredientes, do caráter mestiço do brasileiro.

A análise freyreana da culinária confirma a percepção da atualidade do autor em vários temas contemporâneos.

Está embutida em Freyre (2001c, 2003, 2004) a noção de que a produção e o consumo de alimentos locais e regionais favorecem a dieta das populações. Essa noção antecede o princípio de que o incentivo a compras locais é fundamental para a segurança alimentar, que orienta várias políticas públicas atuais de assis-

tência humanitária e combate à fome, uma vez que tende a incentivar a agricultura familiar, a produção e a renda local, de um lado, e facilitar o acesso a alimentos de populações vulneráveis, de outro.⁵

A insistência de Freyre na ligação da culinária com a identidade nacional, bem como sua indicação de que o sucesso da cozinha nacional é índice de prestígio internacional do país nos leva a reconhecer atributos freyreanos na culinária praticada por restaurantes brasileiros que alcançaram hoje fama internacional. Parece acertada para os dias atuais a frase de Freyre (1979, 368): “a idade do ouro de nossa vida social coincide com a idade do ouro de nossa cozinha”. Restaurantes brasileiros que misturam a culinária tradicional com técnicas de preparo ultramodernas da chamada “cozinha molecular” têm recebido crescente reconhecimento internacional.⁶ Esse fato sugere correlação entre a aclamação mundial sem precedentes da culinária brasileira e o prestígio desfrutado atualmente pelo país na arena internacional, na qual ostenta o sexto maior produto interno bruto do mundo, uma economia relativamente resistente à crise econômico-financeira, uma democracia consolidada, enquanto vê reconhecida por vários países sua aspiração a uma caadeira permanente no Conselho de Segurança das Nações Unidas.

Freyre dispõe vasto repertório para subsidiar avaliações de fenômenos típicos da vida contemporânea. Suas observações sobre comida e tempo podem contribuir para a crítica dos restaurantes *fast food* e do *self-service*; sua atenção aos efeitos da dieta sobre a saúde favorece a crítica da dieta hipercalórica de corte ianque, responsável por obesidade, problemas circulatórios e cardíacos; seu ativismo regionalista oferece argumentos para pensar o sucesso e a proliferação de restaurantes de comida regional, especialmente nas capitais brasileiras. O destaque que Freyre confere à análise econômica, com sua crítica aos oligopólios no setor alimentos e seu realce da importância de produtos primários para o setor exportador, pode concorrer para a reflexão sobre aumento do preço da comida e de *commodities* agrícolas em geral, como a soja, que tem hoje peso considerável no balanço de pagamentos do Brasil. A contemporaneidade do pensamento de Freyre, assinalada reiteradamente por Burke e Pallares-Burke (2008), é visível no campo da alimentação, no qual algumas das considerações de Freyre parecem ainda mais úteis hoje do que eram na época em que foram escritas.

A investigação ampla e crítica da culinária e da alimentação em Freyre, portanto, oferece várias vantagens. Favorece não apenas o esforço de síntese da obra freyreana como também interpretações potencialmente inovadoras, até por estar o tema presente também em textos de Freyre ainda escassamente estudados. Permite o estudo comparativo de Freyre a outros autores que tiveram a comida

5. Exemplos de tais políticas públicas são, no Brasil, o “Plano de Aquisição de Alimentos”, do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome; e, no plano internacional, o “Purchase for Progress”, do Programa Mundial de Alimentos. Mais informações em <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/> e <http://www.wfp.org/purchase-progress>.

6. O ano de 2012 marcou a entrada de três restaurantes brasileiros (DOM e Maní, em São Paulo; Roberta Sudbrack, no Rio de Janeiro) no Ranking *S. Pellegrino* da Revista *Restaurant* dos “melhores restaurantes do mundo”. Críticos de gastronomia costumam ressaltar a importância dessa lista para discriminar os graus de influência da culinária praticada naqueles restaurantes (disponível em <http://www.theworlds50best.com>).

no centro de suas preocupações, com considerável rendimento hermenêutico. Abre-se caminho, ademais, para o estudo da alimentação e da fome no Brasil, no qual Freyre desempenhou papel central. E contribui, finalmente, para a avaliação de problemas contemporâneos relacionados ao hábito de se alimentar.

REFERÊNCIAS

- Almeida Dutra, Rogéria Campos de
 2005 “Cozinha e identidade nacional: Notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo”. Em *Seminário gastronomia em Gilberto Freyre*, coordenação-geral por Raul Lody, 31–36. Recife: Fundação Gilberto Freyre.
- Araújo, Ricardo Benzaquen de
 1994 *Guerra e paz: Casa grande e senzala e a obra de Gilberto Freyre nos anos 30*. Rio de Janeiro: Editora 34.
- Berlin, Isaiah
 2008 “A Remarkable Decade”. Em *Russian Thinkers*, editado por Henry Hardy e Alileen Kelly, 130–239. London: Penguin Classics.
- Bonfim, Manuel
 2002 “América Latina”. Em *Intérpretes do Brasil*, organizado por Silviano Santiago, 1:626–895. Rio de Janeiro: Nova Aguilar.
- Burke, Peter
 1997 “Gilberto Freyre e a nova história”. *Tempo Social* 9 (2): 1–12.
- Burke, Peter, e Maria Lúcia G. Pallares-Burke
 2008 *Gilberto Freyre: Social Theory in the Tropics*. Witney, RU: Peter Lang Oxford.
- Cascudo, Luís da Câmara
 1983 *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- Castro, Josué de
 2001 *Geografia da fome*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- Costa, Dante
 1962 “Gilberto Freyre e a alimentação no Brasil”. Em *Gilberto Freyre: Sua ciência, sua filosofia, sua arte*, editado por Gilberto Amado et al., 177–182. Rio de Janeiro: José Olympio.
- Costa, Emília Viotti da
 1999 “O mito da democracia racial no Brasil”. Em *Da monarquia à república: Momentos decisivos*, 365–384. São Paulo: Fundação Editora da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”.
- DaMatta, Roberto
 1986 *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco.
- Fonseca, Edson Nery da
 2002 *Gilberto Freyre de A a Z*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional.
- Freyre, Gilberto
 1941a “Introdução do autor”. Em *Região e tradição*, 23–43. Rio de Janeiro: José Olympio.
 1941b “Região, tradição e cozinha”. Em *Região e tradição*, 195–213. Rio de Janeiro: José Olympio.
 1968 “Luís da Câmara Cascudo: Antropólogo cultural”. *Revista Província* 2. <http://www.cascudo.org.br/biblioteca/homem/depoimentos/>.
 1979 *Tempo de aprendiz*. Vol. 1. São Paulo: Ibrasa e Instituto Nacional do Livro.
 2000 *Novo mundo nos trópicos*. Rio de Janeiro: Topbooks.
 2001a *Além do apenas moderno*. Rio de Janeiro: Topbooks.
 2001b *Aventura e rotina*. Rio de Janeiro: Topbooks.
 2001c *Casa grande e senzala*. Rio de Janeiro: Record.
 2002 “Ordem e progresso”. Em *Intérpretes do Brasil*, organizado por Silviano Santiago, 3:7–928. Rio de Janeiro: Nova Aguilar.
 2003 *Sobrados e mucambos*. São Paulo: Global Editora.

22 Latin American Research Review

- 2004 *Nordeste*. São Paulo: Global Editora.
- 2007a *Açúcar: Uma sociologia do doce—Com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global.
- 2007b “Prefácio à 3ª Edição”. Em *Açúcar: Uma sociologia do doce—Com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, 21–62. São Paulo: Global.
- Lépine, Claude
- 2003 “Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre”. Em *Gilberto Freyre em quatro tempos*, organizado por Ethel Volfzon Kosminsky, Claude Lépine, e Fernanda Arêas, 287–302. São Paulo: Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”.
- Lody, Raul, org.
- 2005 *Seminário gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife: Fundação Gilberto Freyre.
- Machado de Assis, Joaquim Maria
- 1997 “Memórias póstumas de Brás Cubas”. Em *Obras completas*, organizado por Afrânio Coutinho, 1:510–639. Rio de Janeiro: Nova Aguilar.
- Mello, Evaldo Cabral
- 2001 “O ovo de Colombo gilbertiano”. Em *O imperador das idéias: Gilberto Freyre em questão*, organizado por Joaquim Falcão e Rosa Maria Barbosa de Araújo, 17–31. Rio de Janeiro: Topbooks.
- Melo, Marcelo Mário de, e Teresa Cristina Wanderley Neves
- 2007 *Josué de Castro*. Série Perfis Parlamentares No. 52. Brasília: Câmara dos Deputados.
- Meucci, Simone
- 2006 “Gilberto Freyre e a sociologia no Brasil: Da sistematização à constituição do campo científico”. Tese de doutorado, Universidade Estadual de Campinas.
- Mintz, Sidney W.
- 2001 “Comida e antropologia: Uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16 (47): 31–41.
- Morse, Richard
- 1995 “The Multiverse of Latin American Identity 1920–1970”. Em *Cambridge History of Latin America*, organizado por Leslie Bethell, 10:1–127. Cambridge: Cambridge University Press.
- Moser, Benjamin
- 2000 “A tragicomédia de Apipucos”. *Folha de São Paulo*, 11 de julho.
- Needell, Jeffrey D.
- 1995 “Identity, Race, Gender and Modernity in the Origins of Gilberto Freyre’s Oeuvre”. *American Historical Review* 100 (1): 51–75.
- Ortiz, Fernando
- 1940 “Los factores humanos de la cubanidad”. *Revista Bimestre Cubana* 45 (2): 161–86. (Trabalho apresentado na conferência a estudantes da fraternidade “Iota-Eta” na Universidad de La Habana, 28 de novembro de 1939.) <http://www.havanaelegante.com>.
- Pallares-Burke, Maria Lúcia G.
- 2005 *Gilberto Freyre: Um vitoriano dos trópicos*. São Paulo: Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”.
- Prado Júnior, Caio
- 2002 “Formação do Brasil contemporâneo”. Em *Intérpretes do Brasil*, organizado por Silvano Santiago, 3:1103–1496. Rio de Janeiro: Nova Aguilar.
- Ribeiro, Darcy
- 2001 “Prefácio”. Em *Casa grande e senzala*, de Gilberto Freyre, 11–41. Rio de Janeiro: Record. (Originalmente prólogo à edição da edição venezuelana do mesmo livro: 1977, Caracas: Biblioteca de Ayacucho).
- 2004 *O povo brasileiro*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Silva Mello, Antônio da
- 1946 *A alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Edições Cruzeiro.
- 1964 *O que devemos comer*. Rio de Janeiro: Editora da Civilização Brasileira.