

**A EMENTA PORTUGUESA EM *HISTÓRIA DA*
*ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DE CÂMARA CASCUDO***
(Portugal's syllabus of Câmara Cascudo's *History of Food in Brazil*)

MARIANA CORÇÃO
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)
(email: maricorcao@gmail.com)

RESUMO: Investigando a obra *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo, pensador de Natal, cidade do Rio Grande do Norte brasileiro, constatamos a relevância da contribuição portuguesa na formação da cozinha nacional, tanto no que se refere às técnicas quanto aos ingredientes. Lançada no contexto da década de 1960, essa obra se contextualiza no período da Ditadura Militar brasileira e no governo de Salazar em Portugal, o que de algum modo viabiliza a aproximação entre a ex-colônia e a ex-metrópole. No presente artigo, propomo-nos a fazer uma análise das considerações de Cascudo sobre a ponte cultural Portugal–Brasil, tendo em vista as 100 páginas dedicadas a essa temática em sua história alimentar. Elencamos as fontes históricas que possibilitaram esse diálogo, assim como as influências que poderiam ter contribuído no encaminhamento das interpretações dela. Constatamos algumas contribuições centrais da cultura alimentar brasileira segundo a perspectiva de Cascudo, como a dicotomia doce e salgado e pratos nacionais como o arroz-doce e a feijoada.

PALAVRAS-CHAVE: história da alimentação no Brasil, Câmara Cascudo, cozinha nacional, cultura luso-brasileira, tradição alimentar.

ABSTRACT: The study of Câmara Cascudo's *History of Food in Brazil* lead to our understanding of Portugal's weight on the formation of a Brazilian cuisine, when it comes to both culinary techniques and content of ingredients. The author, a scholar from Natal—a town in the State of Rio Grande do Norte in Brazil—wrote *History of Food in Brazil* in 1960, a time of military dictatorship in Brazil and Salazar's regime in Portugal. In a way, the fact that both countries went through a similar political context during those years brought former-colony and former-empire closer together. This article proposes to analyze Cascudo's reflections in regards to the cultural connection that Portugal-Brazil shared, making use of the one hundred pages he wrote about this theme in many of his studies about food culture. This study also analyzes historical sources that enabled the relationship between the two countries, and brings in a myriad of references that have contributed to our thesis statement. Following Cascudo's standpoint, we encountered a few core influences that shaped Brazilian food culture, like the opposition between sweet and savory dishes, and also the birth of Brazilian staples like the *arroz-doce* and the *feijoada*.

KEYWORDS: history of food in Brazil, Câmara Cascudo, national cuisine, Portuguese-Brazilian culture, food tradition.

Ao estudarmos aspectos socioculturais da alimentação brasileira, deparamo-nos com a centralidade da obra *História da Alimentação no Brasil*, do pensador Luís da Câmara Cascudo. Lançada na década de 1960, essa obra constitui ainda hoje uma significativa fonte de informações para os estudiosos do campo. Segundo o historiador Henrique Carneiro, *História da Alimentação no Brasil* não é somente a mais completa obra sobre a alimentação brasileira, como está permeada de referências etnográficas, históricas e gastronômicas¹. No decorrer da minha pesquisa de doutorado, investiguei a obra e pude constatar que o cunho nacionalista de Cascudo vai ao encontro da identidade forjada no período colonial, o que confere à cultura portuguesa um papel imprescindível na formação da cultura brasileira. No presente texto, averiguaremos o pensamento de Cascudo, indicando suas leituras, principais argumentos e marcos culturais que dão indícios da relevância da cultura colonizadora na alimentação brasileira.

1. RAÍZES E MOTIVAÇÕES À ESCRITA DE CÂMARA CASCUDO

Assis Chateaubriand, magnata das comunicações no Brasil, escreveu a Cascudo em 1962, em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II, solicitando uma pesquisa histórica que relacionasse algum aspecto que lhe fosse interessante da sociedade brasileira, sugerindo para a pesquisa uma viagem para Portugal e Espanha. Em resposta, Cascudo sugeriu *História da Alimentação no Brasil*. Há quem perceba uma conexão entre uma suposta leveza da temática com a situação política brasileira do período do lançamento da obra: o recém-instituído Governo Militar. Acreditamos, contudo, que a opção de Cascudo foi forjada bem anteriormente, desde o início da sua produção intelectual na década de 1920, e está relacionada, sobretudo, à defesa de um tradicionalismo relacionado aos tempos de ouro da região Nordeste, o período colonial. No que se refere ao denso campo político, acreditamos que esta obra de Cascudo esteja permeada de discussões referentes ao contexto do período: se os discursos mais esquerdistas apontavam a grande desigualdade social do país, simbolizada na realidade da fome, no ponto de vista da direita, posição política de Cascudo, os marcos culturais da identidade brasileira se sobrepunham à fome. Nesse ponto, é relevante frisar a proximidade ideológica de Cascudo com o governo salazarista português do período.

Quem tem em mente que desde a década de 1950 o campo universitário se consolidava no Brasil e o isolamento geográfico de Câmara Cascudo,

¹ Carneiro 2003: 156.

que produzia às margens do pensamento desse, pode se perguntar como o mesmo se tornou uma figura emblemática da cultura brasileira nesse contexto. Desde a década de 1920, em que a produção intelectual brasileira se centralizava na região Sudeste, com destaque para o Movimento Modernista, Cascudo, nascido e habitante do estado do Rio Grande do Norte, na região Nordeste, já se apresentava como um porta-voz da cultura nortista do Brasil — uma cultura distante dos centros urbanos que vinham se desenvolvendo na região Sul e que resguardava características peculiares e tradicionais da diversidade cultural do Brasil. Tal aspecto pode ser observado na correspondência que Cascudo trocou com o escritor Mário de Andrade de 1924 a 1944. Este escreveu ao primeiro em 1924, solicitando fotografias da região Norte, dizendo que sentia fome de conhecer o Brasil². Na década de 1930, a ligação de Cascudo com o Movimento Integralista o aproximou ainda mais de estudos que apresentassem unicidade da cultura brasileira. Em 1937, publicou sua primeira obra de cunho folclórico: *Vaqueiros e Cantadores*, na qual contextualizou historicamente o ciclo do gado sertanejo e classificou linguisticamente a produção poética dos sertanejos, estabelecendo pontes com a tradição europeia, tanto medieval como antiga. A obra que o fez conhecido em todo o Brasil, contudo, foi o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, publicado com apoio do Governo Federal em 1954. No contexto pós-Segunda-Guerra, a Unesco fez recomendações aos chefes políticos das nações para incentivar a produção de estudos folclóricos, visando à superação do pensamento nacionalista que perdurou no período das Grandes Guerras, e o Brasil foi o primeiro a atender à recomendação³. *Dicionário do Folclore Brasileiro* chegou, em 1998, à sua 10ª edição, o sucesso da obra contribuiu para a fama nacional de Cascudo como erudito, ou como o caracterizou o poeta Carlos Drummond de Andrade: “pessoa em dois grossos volumes, em forma de dicionário, que convém ter sempre à mão”⁴.

Apesar de exaltar a cultura sertaneja, localizada no interior do estado do Rio Grande do Norte, Cascudo nasceu e passou a maior parte da sua vida em Natal, capital do estado, situada na região litorânea. Distante do eixo Rio–São Paulo, principal centro irradiador da modernização do país, Natal passou por uma modernização ao receber tropas norte-americanas no contexto da Segunda Guerra Mundial, devido a sua localização estratégica: o ponto da costa brasileira mais próximo do continente europeu. É possível afirmar, portanto, que Cascudo vivenciou em seu entorno a influência da

² Apud Moraes 2010: 39.

³ Cavalcanti, Vilhena 1990: 76.

⁴ Andrade 1998: 15.

cultura norte-americana que encantou os brasileiros, com destaque para a Coca-Cola e o chiclete, as novidades que eram associadas a um discurso de modernidade. Cascudo não cita em sua história alimentar a Coca-Cola, símbolo por excelência do imperialismo norte-americano no mundo, mas critica o consumo de chicletes: “ruminação obstinada da goma-elástica açucarada que os norte-americanos popularizaram”⁵.

2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Sensível às transformações que distanciavam um referencial histórico dos costumes brasileiros, Cascudo se propôs, em *História da Alimentação no Brasil*, a apresentar uma sociologia da alimentação brasileira com base histórica e etnográfica, partindo do contexto que ele entendia como o momento fundacional do Brasil: a chegada dos portugueses em 1500⁶. Seguindo a perspectiva da historiografia do século XIX, que apresentava o Brasil como a integração de índios, africanos e portugueses, Cascudo percebeu a importância do registro escrito ao buscar as fontes de sua pesquisa. Explicitamente havia maior volume referente à cultura metropolitana, e mesmo mais material sobre os outros dois grupos a partir do ponto de vista europeu. Cascudo entende que só a partir da elaboração de um discurso é que se pode apreender valor a algum aspecto cultural. Da alimentação brasileira no contexto da década de 1950, destacavam-se a fome e a subnutrição. Os estudos do médico pernambucano Josué de Castro ficaram conhecidos no mundo todo. Apesar de respeitar a produção de Castro, Cascudo visava, em sua história alimentar, ressaltar e valorizar a cultura alimentar brasileira, que vinha sendo denegrida pelo discurso nutricionista. Observamos a crítica, por exemplo, nessa citação:

Com quase cinco séculos de alimentação insuficiente, incompleta e desequilibrada, entre 2500 e 2700 calorias diárias, com déficit de 300 na normalidade do cômputo, o povo construiu tudo quanto possuímos no desbravamento e conquista da terra sem fim, plantando e conservando as culturas responsáveis pela manutenção e elevação da vida coletiva nacional⁷.

Para Cascudo, a via para a valorização da cultura alimentar brasileira se daria através do discurso da “civilização”, seguindo os moldes do contexto francês. Esse é um dos fatores que explica o desequilíbrio de *História da Alimentação no Brasil*, que em seu terceiro volume conta com 84 páginas para o cardápio indígena, 55 para a dieta africana, 100 para a ementa portuguesa

⁵ Cascudo 2004: 225.

⁶ Cascudo 2004: 12.

⁷ Cascudo 2004: 352.

e 7 para os imigrantes alemães e italianos. Ao defender a predominância das técnicas culinárias portuguesas e sua adaptação à geografia local, que significou a presença de ingredientes da cultura indígena e africana, Cascudo define a indispensabilidade da presença europeia para a formação de uma cozinha nacional brasileira. Na perspectiva de Cascudo, o marco civilizatório veio com os portugueses em 1500, e não com os imigrantes europeus do século XIX. A relevância das tradições alimentares justifica essa visão de Cascudo, que admira e aprecia o caráter conservador da cozinha portuguesa e do sertão brasileiro, em oposição ao dinamismo cultural do litoral e dos centros urbanos.

Na primeira viagem que fez a Portugal em 1947, Cascudo destacou em seu relato de viagem a experiência que teve com a impressão do tempo, “o Tempo como uma dimensão, um elemento real, verídico, sensível, material”⁸. Entendendo o Brasil como “Novo Mundo” e a Europa como “Velho Mundo”, Cascudo vivenciou o que acreditava não ser possível no Brasil, que é a impressão, na experiência dos sentidos, da ancestralidade do entorno. Ao degustar os fartes, ou farteis, alimento citado na carta de Pero Vaz de Caminha, Cascudo, por sua consciência histórica, sentiu-se contemporâneo aos indígenas que vivenciaram a chegada dos portugueses ao litoral brasileiro. Para Cascudo, o conceito de civilização está associado à organização política da sociedade, tendendo à organização e à disciplina; os marcos culturais decorreriam do processo de constituição da civilização. O caráter mais destacável da civilização, em sua perspectiva, seria sua conservação no tempo⁹.

2.1. A “Ementa Portuguesa”

No capítulo “Ementa Portuguesa”, a historicidade da cozinha portuguesa é destacada ao longo das 100 páginas destinadas a esse conteúdo dentro das subdivisões: “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”.

Em conexão com a história alimentar brasileira, Cascudo inicia o capítulo “Ementa Portuguesa”, refletindo sobre a alimentação em Portugal no contexto da chegada da embarcação de Pedro Álvares ao Brasil, em 1500. Para tanto, fez uso, principalmente, do conteúdo sobre a alimentação popular portuguesa presente nas obras completas de Gil Vicente, considerado o primeiro dra-

⁸ Apud Marinho 2004: 2.

⁹ Cascudo 2004: 44-47.

maturgo português. A partir da leitura dessa obra, o autor 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, trincheiras (queixadas) de vaca, caçapos (lapaços), cação, congro, lampreia, tubarão, caldos de peixe. Pão farto, comum, vulgar¹⁰.

A partir 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 ele entende como a base da cozinha nacional. 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”¹¹. Sobre o caráter civilizador, podemos perceber a força discursiva dos portugueses na cultura culinária brasileira, no que se refere ao consumo de galinha e ovos, segundo Cascudo: as galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar, porque eram mais comercializadas do que comidas no dia a dia, e os ovos, por sua vez, integraram os pratos indígenas, como canjicas e mingaus¹².

Nos subcapítulos “De ‘Re-culinária’ em Portugal” e “Um cozinheiro Del-Rei”, Cascudo disserta sobre a alimentação da corte em Portugal, destacando a abundância alimentar nesse contexto, que foi ainda maior no século XVII, o século do açúcar e o reinado da doçaria portuguesa¹³. Domingos Rodrigues, autor de *Arte de Cozinha*, conhecido como o primeiro tratado gastronômico impresso em português, é nomeado 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”¹⁴. Essa obra, publicada em 1680, está entre as referências mais citadas em “História da Alimentação no Brasil”, tanto que mereceu destaque no apêndice do livro, cujo texto tem por título: “O mais antigo tratado de cozinha em português”. Para Cascudo, a maior contribuição dos escritos de Domingos Rodrigues estaria no serviço que faz à tradição da cozinha e não à perícia do cozinheiro¹⁵.

No trecho dedicado a “Regulamentação do Paladar Português”, Cascudo destacou a tradicionalidade da cozinha portuguesa, chamando atenção para

¹⁰ Cascudo 2004: 229.

¹¹ Cascudo 2004: 239.

¹² Cascudo 2004: 249.

¹³ Cascudo 2004: 263.

¹⁴ Cascudo 2004: 273.

¹⁵ Cascudo 2004: 277.

a inalterável predileção do povo e pelo significado social do convívio dos comensais, antiga fórmula de cordialidade portuguesa.

O açúcar, como elemento comum na cozinha portuguesa e na brasileira, é o tema principal do subcapítulo “O Doce nunca amargou”. Cascudo recorda que a doçaria portuguesa é anterior ao conhecimento do cultivo de cana-de-açúcar, tendo por base o mel de abelhas. O cultivo do açúcar na colônia brasileira, a partir do século XVI, ampliou as opções de doce, gosto já cativo da população portuguesa. 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”¹⁶. O hábito de comer doce no Brasil seria, assim, na perspectiva de Cascudo, uma herança portuguesa, tanto utilitária como sentimental.

Adentrando nesse universo da doçaria, Cascudo dedica um subcapítulo aos “Quatro Doces Históricos”, que são os já citados farteis, as queijadinhas de amêndoa, o manjar-branco e o pão-de-ló, tendo por argumento principal da seleção o destaque deles na etnografia portuguesa¹⁷. Sobre os farteis, destaca que foi o primeiro doce que um brasileiro comeu no Brasil, fazendo referência ao conteúdo da carta de Pero Vaz de Caminha de primeiro de maio de 1500. As queijadinhas são citadas na literatura francesa, as *tartelettes amandines*, citando *Cyrano de Bergerac*, obra de Edmond Rostand do século XVII, e associadas à produtividade de amêndoas em Portugal. Identifica referências ao manjar-branco nas obras de Domingos Rodrigues e de Gil Vicente, e menciona que em Portugal essa sobremesa remete ao contexto da corte, enquanto 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.

Em “Dieta embarcada”, Cascudo centraliza o intercâmbio alimentar dentro das práticas comerciais do Atlântico Sul no período colonial brasileiro. O autor 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, ceiras¹⁸ 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 doces¹⁹.

¹⁶ Cascudo 2004: 302.

¹⁷ Cascudo 2004: 309.

¹⁸ Cestas de vime.

¹⁹ Cascudo 2004: 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 de *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 em virtude da forte campanha em favor do modelo francês no período. Por apresentarem uma posição favorável à alimentação tradicional portuguesa, o jantar de João Semana e a ceia da comédia *Os Velhos* mereceram um subcapítulo à parte em *História da Alimentação no Brasil*.

2.2. Diálogos entre culturas alimentares

Cascudo justifica a relevância que deu à obra de Júlio Dinis assegurando que o autor, que era médico, manifesta-se por meio 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 caráter portuguêsíssimo, e eu, ainda que me valha a confissão os desagradados 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 galicismos²⁰.

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?”²¹.

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. Sobre-mesa: bolo podre, pão-de-ló, arroz-doce. Sabores históricos.

²⁰ Dinis apud Cascudo 2004: 330.

²¹ Cascudo 2004: 332.

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 1829²².

Após expor informações sobre o jantar de João Semana e a ceia d'*Os Velhos*, Cascudo 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”²³. A grande defesa da cozinha tradicional portuguesa como 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 humano²⁴.

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 se atualiza²⁵. 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”²⁶.

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 europeus²⁷. Em sua

²² Cascudo 2004: 332.

²³ Cascudo 2004: 333.

²⁴ Cascudo 2004: 378.

²⁵ Revez 2011: 394.

²⁶ Apud Cascudo 2004: 885.

²⁷ Lauriou, Bruegel 2002: 18.

visita à Portugal em 1947, Cascudo pôde conferir o caráter conservador da cozinha portuguesa ainda no contexto do século XX, o que o levou a escrever: “Quem viaja a Portugal na segunda metade do século XX verifica a capitosa perseverança de sua culinária conservadora”²⁸.

Do exposto, observamos que Cascudo tinha em mãos um maior conteúdo de fontes históricas referentes ao diálogo entre a cultura alimentar portuguesa e brasileira, em comparação às culturas indígenas, africanas e mesmo dos imigrantes alemães e italianos. Somado a este ponto, acreditamos que a experiência e o apreço pessoal que Cascudo tinha pela cozinha portuguesa e o caráter nacionalista desta tenham sido fatores que condicionaram o destaque do papel do colonizador português na configuração da cozinha brasileira.

2.3. A ementa portuguesa e suas contribuições para a formação da cozinha brasileira, na perspectiva de Cascudo

Conforme já mencionamos, 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 relatos da viagem, publicados no *Diário de Natal*.

Segundo o relato, a viagem teve início no porto do Rio de Janeiro, Cascudo desembarcou na Espanha e seguiu de trem até Portugal²⁹. 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 frita³⁰. 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), Anjeja, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Vagos, Figueira da Foz, Leiria, Batalha, Porto de Mós (onde tem início a Estremadura), Alcobaca, Caldas da Rainha, Vila Franca de Xira e Sacavém. Durante sua estadia em Lisboa conheceu Sintra, Torres Vedras, Varatojo, Palhavã e Queluz. Seguiu em viagem por uma rota desde Lisboa até o interior do país, passando por Alenquer, Caldas da Rainha, Alcobaca, Batalha, Fátima, Tomar, Abrantes,

²⁸ Cascudo 2004: 334.

²⁹ Marinho 2004: 11-13.

³⁰ Cascudo apud Marinho 2004: 334

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. 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.

Já citamos a primeira vez que Cascudo experimentou as farteis, por meio do que notamos uma relevância da historicidade desse alimento no gosto sentido e relatado por ele. Dentre os bilhetes que relatam a viagem a Portugal, extraímos outra experiência alimentar interessante, mas dessa vez pela identidade pessoal de Cascudo: os 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. Lembrem, de longe, os nossos pastéis de nata³¹.

Mais uma vez, a historicidade do alimento parece influir na experiência gustativa. Destacamos, contudo, a lembrança, mesmo que distante, “dos nossos pastéis de nata”. Essa referência denota uma ponte que Cascudo constrói entre sua experiência etnográfica como viajante e seus referenciais subjetivos, demonstrando uma relação entre a busca de si próprio enquanto parte de uma memória coletiva. Na leitura de *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”³². Essa alusão se associa à singularidade, defendida por Cascudo, de 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”³³. 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

³¹ Cascudo 1947: 52-53.

³² Cascudo 2004: 304.

³³ Cascudo 2004: 304.

“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 e reforça o elogio do autor ao tradicionalismo da cozinha portuguesa.

Cascudo pensa a ementa portuguesa associadamente às suas contribuições para a formação da cozinha brasileira. Em *História da Alimentação no Brasil* verificamos alguns elementos cruciais resultantes dessa relação: a dicotomia doce e salgado; o consumo de doces, com destaque para o bolo; o consumo de ovos, de farinha de trigo e de queijo; e pratos nacionais nominados por Cascudo: arroz doce e feijoada.

Na história alimentar *casquidiana*, a distinção entre alimento doce e salgado é tida como uma dicotomia relacionada com a colonização portuguesa, uma vez que tanto o uso do sal marinho quanto o do açúcar da cana-de-açúcar foram práticas transmitidas pelo costume dos portugueses. Essa ideia é discutida por antropólogos contemporâneos que discutem a existência de uma doçaria no Brasil anterior ao cultivo da cana-de-açúcar. Tempas critica Cascudo por não destacar a “doçaria indígena”, como a mistura de farinha de mandioca com mel³⁴. Sobre o consumo de sal pelos indígenas, Cascudo admite que havia um conhecimento desse sabor, mas não um consumo generalizado antes do período colonial. Doce e salgado eram sensações conhecidas no Brasil antes da chegada dos portugueses; o que Cascudo enfatiza, contudo, é o papel dos colonizadores na popularização e na determinação dos ritos alimentares (como a divisão dos pratos da refeição entre alimentos salgados e doces).

Em diálogo com os estudos de Emanuel Ribeiro e Luís Chaves, que versaram o significado social do doce em Portugal, Cascudo buscou identificar reverberações da doçaria portuguesa no universo social brasileiro. O consumo de bolo é um dos elementos que recebe destaque por representar no convívio social a solidariedade entre as pessoas. Segundo Cascudo, a presença do bolo nas festas, de aniversário, de casamento, “representa a saudação mais profunda, significativa, insubstituível”³⁵.

³⁴ Tempas 2010: 83-84.

³⁵ Cascudo 2004: 302.

Cascudo confere às mulheres portuguesas a difusão do consumo de ovos no Brasil, sobretudo, na prática de feitura de bolos³⁶. Ingrediente muito presente na cozinha portuguesa, não estava entre os sabores preferidos nem dos indígenas nem das populações africanas trazidas para o Brasil. Apesar de uma resistência inicial, os ovos acabaram sendo incorporados na cultura alimentar brasileira e hoje integram receitas que expressam uma simbiose com a cultura portuguesa, como vemos no quindim, em canjicas e mingaus. O quindim, sobremesa marcada pela presença da gema de ovo, é comumente associado à cultura portuguesa. Apesar disso, seu gosto é desconhecido em Portugal, uma vez que o coco adotado na receita brasileira é um substituto das amêndoas usadas por lá.

Do mesmo modo que os ovos, o leite também não era amplamente consumido no Brasil no período anterior à chegada dos portugueses. Um dos principais usos do leite foi a confecção de queijos, produto que marca a cultura brasileira, sobretudo na região de Minas Gerais. Em 2006, o queijo de Minas foi registrado como patrimônio cultural brasileiro pelo Iphan — Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O dossiê recorda que, assim como todo o queijo produzido artesanalmente no Brasil, o modo de fazer o queijo mineiro vem da tradição da Serra da Estrela portuguesa³⁷. Segundo Cascudo, o queijo mineiro começou a ser produzido no século XVIII, mas somente no início do século XX ganhou mercado no Brasil, a partir da capital do estado, Belo Horizonte, graças às melhores possibilidades de transporte³⁸. Apesar da peculiaridade de seu sabor nacional, a feitura do queijo está relacionada, segundo o pensamento *cascudiano*, às técnicas transmitidas pelos colonizadores.

Dentre os alimentos citados, a farinha de trigo é o que mais fortemente carrega o discurso civilizador dos colonizadores, apesar de o consumo dela só ter se difundido no Brasil no contexto do século XIX. A simbologia em torno do “pão da terra” mergulha no significado cultural do pão feito com farinha de trigo, que perpassa rituais religiosos, como a ceia eucarística dos cristãos. O pão é tido como alimento por excelência dos europeus desde a cultura clássica grega, tanto que Homero apresenta os homens como “comedores de pão”, em relação aos deuses, que viveriam de néctar e de ambrosia³⁹.

Segundo a historiadora portuguesa Patrícia Correia, 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

³⁶ Cascudo 2004: 239.

³⁷ Brasil 2006.

³⁸ Cascudo 2004: 750.

³⁹ Grottanelli 1998: 121.

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 Pernambuco⁴⁰. Diferente do que ocorreu na costa ocidental africana, onde seu consumo foi largamente expandido e a adaptabilidade da mandioca atendeu às necessidades alimentares da região⁴¹. 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.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo faz uma clara defesa do consumo da farinha de mandioca, o pão da terra brasileiro, contudo, reconhece o significado social da farinha de trigo para os colonizadores: “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”⁴². Apesar da necessidade, os portugueses mantiveram seu paladar fiel ao simbolismo e ao tradicionalismo da farinha de trigo.

Dos pratos nacionais indicados por Cascudo, elegemos dois que se inserem no contexto da cultura luso-portuguesa: o arroz doce e a feijoada. O arroz doce é descrito em *História da Alimentação no Brasil* como a sobremesa nacional por excelência⁴³, “como o único prato histórico da mesa comum”⁴⁴. Cascudo relaciona a tradição culinária portuguesa e sua transmissão na cultura brasileira, ainda presente na cozinha do sertão brasileiro, tida por Cascudo como a que melhor conservou as tradições alimentares do período colonial. Ele menciona variações do prato em todo o Brasil, que de modo geral não acrescentam o ovo, comum no arroz doce português, e a adoção de leite de coco no lugar do leite de vaca nas regiões litorâneas.

Comumente associada com a cultura afro-brasileira, Cascudo apresenta a feijoada como um prato nacional herdado da cozinha dos colonizadores. Os ingredientes, feijão e farinha, são apresentados como produtos da terra, muito significativos historicamente na alimentação da população. Cascudo reforça, contudo, a relevância da técnica portuguesa na feitura da feijoada, tanto no cozimento do feijão como no das carnes, fator que remete aos variados cozidos europeus: “uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro”⁴⁵. Diferentemente do arroz doce, nomeado

⁴⁰ Correia 2007: 187-188.

⁴¹ Correia 2007.

⁴² Cascudo 2004: 242.

⁴³ Cascudo 2004: 461.

⁴⁴ Cascudo 2004: 460.

⁴⁵ Cascudo 2004: 446.

como sobremesa nacional pela sua tradicionalidade, a feijoada é tida como prato nacional pela presença de ingredientes locais. Disso, constata-se a importância das técnicas culinárias portuguesas na formação da cozinha brasileira e o entendimento da cozinha nacional em associação a elementos geográficos, às raízes que conectam o povo à terra no pensamento *casqudiano*.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Seja pela via da tradicionalidade, seja pela via dos “produtos da terra”, a cozinha nacional de Câmara Cascudo conjuga o saber português, com sabores portugueses, brasileiros e africanos. A obra de Cascudo tem marcado de forma bastante significativa os trabalhos reflexivos sobre a cultura alimentar brasileira. Se, por um lado, releva a nacionalidade a partir dos ingredientes, por outro, encontra barreiras gustativas, como a preferência por produtos de farinha de trigo aos de farinha de mandioca, ou mesmo de ignorância, resultado do desligamento das pessoas com a produção de alimentos, o que as leva a não reconhecer os produtos regionais ou mesmo saber qual a melhor época de cada um. Apesar de seu esforço, podemos constatar que a cozinha nacional permanece ainda, na contemporaneidade, pouco conhecida pelo grande público, sendo apenas referenciada com alguns pratos principais, como a feijoada. Penso que, no contexto do século XXI, poder-se-ia discutir mais sobre a cultura alimentar brasileira, enriquecendo as pontes de diálogo com a cultura portuguesa e nutrindo as fontes intelectuais brasileiras e mesmo africanas, aspectos menos explorados na história alimentar *casqudiana* (em contraste com as portuguesas).