



Preencha a ficha de cadastro no final deste livro e receba gratuitamente informações sobre os lançamentos e as promoções da Elsevier.

Consulte nosso catálogo completo, últimos lançamentos e serviços no site
www.elsevier.com.br

©2003, Elsevier Editora Ltda.

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.610 de 19/02/1998.
Nenhuma parte deste livro, sem autorização previa por escrito da editora,
poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados:
eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação ou quaisquer outros.

Copidesque: Jussara Campos Bivar

Editoração Eletrônica Estúdio Castellani

Revisão Gráfica: Mariflor Brenlla Rial Rocha e Edna Rocha

Projeto Gráfico

Elsevier Editora Ltda.

Conhecimento sem Fronteiras

Rua Sete de Setembro, 111/16º andar

20050-006 – Centro – Rio de Janeiro – RJ

Rua Quintana, 753 – 8º andar

04569-011 – Brooklin – São Paulo – SP

Serviço de Atendimento ao Cliente

0800-0265340

sac@elsevier.com.br

Nota: Muito zelo e técnica foram empregados na edição desta obra. No entanto, podem ocorrer erros de digitação, impressão ou dúvida conceitual. Em qualquer das hipóteses, solicitamos a comunicação ao nosso Serviço de Atendimento ao Cliente, para que possamos esclarecer ou encaminhar a questão.

Nem a editora nem o autor assumem qualquer responsabilidade por eventuais danos ou perdas a pessoas ou bens, originados do uso desta publicação.

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte.
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ

C288c

Carneiro, Henrique
Comida e Sociedade: uma história da alimentação /
Henrique Carneiro. – Rio de Janeiro : Elsevier, 2003
– 7^a Reimpressão.

ISBN 85-352-1180-2

1. Alimentos – História. 2. Hábitos alimentares –
História. I. Título.

03-0111.

CDD – 641.109

CDU – 613.2(09)

A HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

No Brasil, não temos ainda uma historiografia exaustiva da alimentação nacional e das diversas regiões do país. Durante certo período, dois dos maiores estudiosos brasileiros neste assunto - Josué de Castro e Luís da Câmara Cascudo - conceberam a idéia de escreverem juntos uma obra com a ambição de ser a história da alimentação no Brasil. Mas, como relata Cascudo no prefácio de *História da Alimentação no Brasil* que ele próprio escreveu nos anos 60, a empreitada comum com Josué de Castro frustrou-se, talvez porque o grande médico, sociólogo e geógrafo pernambucano tratasse da fome, e o folclorista potiguar estivesse mais interessado em comida.

Os maiores historiadores da alimentação no Brasil foram o antropólogo Gilberto Freyre e o sociólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo. O primeiro, em páginas notáveis ao longo de toda a sua obra mas destacadamente no livro *Nordeste* (1951), onde descreve como o domínio da "sacarocracia" brasileira pro duziu uma alimentação edulcorada, com variada gama de doces feitos da fusão do açúcar com as mais diversas frutas. O segundo, além de escrever a obra mais completa sobre a alimentação no Brasil, exatamente a sua *História da Alimentação no Brasil* (1967) permeou o conjunto extenso de sua obra de referências etnográficas, históricas e gastronômicas sobre a alimentação. Diversas obras de Cascudo sobre a alimentação merecem citação: *Sociologia do açúcar* (1971); *Prelúdio da cachaça* (1968); e *Cozinha africana no Brasil* (1964). Ele também organizou uma *Antologia da alimentação no Brasil* (1977), compilação de textos de época, e de autores diversos, sobre variados aspectos do tema.

A obra de Cascudo abordou as contribuições dos três componentes - indígena, português e africano - para a gênese da dieta brasileira típica na época colonial. As especificidades regionais da alimentação brasileira foram objeto de diversas tentativas de definição de áreas

mais ou menos típicas e homogêneas. Josué de Castro referia-se a cinco grandes áreas: a Amazônia, a Zona da Mata, o Sertão, o Centro e o Sul. Joaquim Ribeiro (1977) diferenciou cinco zonas, em função da base da alimentação: a do pirarucu e da tartaruga (Amazônia), a do peixe (litoral), a da carne de cabrito (zona sertaneja), a da carne de porco (zona agrícola) e a do churrasco (zona do Pampa). Gilberto Freyre, por sua vez, distinguiu as seguintes tradições regionais: a colonial mineira (sopas de legumes, lombos de porco, doces de leite, requeijões), a colonial baiana (azeite-de-dendê, carurus, vatapás, mingaus e moquecas), a açoriano-brasileira do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina (carne fresca e influências espanholas), a colonial paulista (influências indígenas assimiladas por bandeirantes), a do Pará e Amazonas (fortes influências ameríndias) e a colonial nordestina (zona açucareira, comidas de coco e quitutes de mandioca, doces de frutas, compotas, pitu, sururu, lagosta e peixe).

Podemos resumir estas classificações a dois grandes complexos alimentares coloniais: o litorâneo da mandioca e do peixe, e o sertanejo, interiorano, do milho e do porco. Duas farinhas como protagonistas principais: a da mandioca e a do milho, e suas variadas formas de preparo e acompanhamento. No litoral: pirão, tapioca, mingau, moqueca, cauim. No sertão: angu, fubá, canjica, cuscuz, pipoca, jacuba, aluá, catimpuera. O charque, o feijão-de-tropeiro e o arroz-de-carreteiro enriqueceram especialmente o complexo interiorano, na penetração dos sertões.

Durante toda a colônia, a expansão da civilização do açúcar, da sacarocracia, marcou não só a economia, como os hábitos alimentares brasileiros. Rapadura e garapa. Aluás e capités (bebida fermentada de milho). Doces de frutas cujas receitas Gilberto Freyre recolheu em seu livro Açúcar (1939) e compotas que Luccock, viajante inglês no Brasil em 1817, chegou a listar, feitas de 29 diferentes frutas. O naturalista francês Auguste de Saint [Hilaire escreveu em 1817: "em parte alguma talvez se consuma tanto doce como na província de Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes, mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos".I](#)

Minas Gerais foi o foco do entrecruzar-se de tropeiros, bandeirantes, garimpeiros, adaptando ao seu nomadismo e pouco apego à agricultura uma culinária baseada no feijão e no milho, plantas de cultivo mais fácil, como mostrou Eduardo Frieiro em Feijão, angu e couve (1967). Bambá de couve, galinha ao molho pardo, vaca atolada, frango com quiabo são alguns dos pratos atuais que agregam os produtos e os preparos desta tradição.²

Na Amazônia toda uma especificidade feita de tucupi, jambu, açaí, castanhas e muitos peixes e animais de caça. No Paraná, os pinhões, o mate, e outras heranças guaranis. Em Goiás e no imenso cerrado, o reino do pequi.' No sul, a especialização da atividade econômica na pecuária trará ao prato, ou melhor, às mãos, o boi assado, o churrasco. O Nordeste foi onde melhor se fundiram os três componentes étnicos da cozinha brasileira, com os escravos negros deixando na Bahia a comida de santo, feita de gêneros de origem africana como o quiabo, gêneros americanos transladados para a África como as pimentas, e denominada em ioruba (o acarajé, por exemplo, vem do termo akkra usado para designar um tipo de bolinho frito na Nigéria e no Benin).

Muitos estudos de alimentação no Brasil se inscrevem na perspectiva do estudo histórico da sociedade rural e das estruturas agrícolas no Brasil, numa linhagem cujos pioneiros são Maria Yedda Linhares e Francisco Teixeira da Silva, com História da agricultura brasileira combates e controvérsias) (1981). Outros trabalhos de Maria Yedda Linhares, como História do abastecimento (1979), fornecem fundamento indispensável para uma síntese da história da alimentação brasileira, a partir do ângulo da investigação sobre os modos de produção, comércio e distribuição dos gêneros alimentícios em diferentes regiões e períodos.'

Sérgio Buarque de Holanda envereda por distintos aspectos da alimentação na formação brasileira, enfocando o uso do mel, as iguarias indígenas, os trigaes em São Paulo colonial e, especialmente, "a civilização do milho" para discutir a importância do seu "complexo", que inclui diversas técnicas, como a do monjolo, na penetração interiorana do Brasil.' O historiador pernambucano Evaldo Cabral de Mello também trata do papel da alimentação

durante a guerra contra a ocupação holandesa, no capítulo "Munição de Boca", do seu livro clássico Olinda restaurada (1975). Certamente existem muitos outros estudos de caráter local e regional de que não temos notícia e cuja divulgação seria útil para a acumulação de uma historiografia extensiva, única maneira de se chegar a um conhecimento geral da história da alimentação brasileira. Da mesma forma, num âmbito mais amplo, contribuem para uma história da alimentação os estudos de história da agricultura e do abastecimento, entre os quais se incluem aqueles que tratam dos gêneros particulares da agroexportação brasileira, como o café' e o açúcar, por exemplo.

Entre outros autores que buscaram um estudo geral dos problemas da alimentação brasileira, de um ângulo mais sociológico e dietético, encontra-se o médico Antonio da Silva Mello, especialmente em *A alimentação no Brasil* (1946), defensor, desde os anos 40, da adoção de uma alimentação à base de soja, leite em pó e arroz integral. No âmbito do registro folclórico, quase toda pesquisa revela elementos ligados à alimentação, e o folclorista Mário Souto Maior, em Alimentação e folclore (1988), reuniu um número considerável de provérbios, ditos, crenças e referências populares relativos à comida. Mais recentemente, Maria José de Queiroz escreveu dois interessantes ensaios históricos e literários sobre a alimentação.⁷

No interior de importantes estudos sobre a vida cotidiana publicados no Brasil, também encontram-se capítulos que tratam da alimentação, como os livros de Maria Beatriz Nizza da Silva: *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)* (1978), cujo primeiro capítulo trata de "Hábitos alimentares"; e *Vida privada e cotidiano no Brasil na época de D. Maria e D. João VI* (1993), que também tem um capítulo sobre "Tradições alimentares e culinárias". Outro livro de história da vida cotidiana que aborda e destaca em três capítulos a questão da alimentação é *Cotidiano e solidariedade. Vida diária da gente de cor nas Minas Gerais. Século XVIII* (1994), de Julita Scarano. Além destes livros, contudo, e das obras clássicas de Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Josué de Castro, encontram-se poucos estudos históricos mais gerais sobre a alimentação no Brasil. Numa compilação recente sobre a historiografia

brasileira, embora Maria Odila Leite da Silva Dias ressalte que "a historiografia contemporânea tem produzido [do trabalhos interessantes sobre história social da comida e da distribuição local dos gêneros alimentícios em vários países da América Latina, que sugerem pontos interessantes de confronto e temas por elaborar](#)",⁸ não se refere a nenhum estudo brasileiro, citando apenas os estudos latino-americanos mais gerais de John C. Super e alguns outros específicos sobre o México.

Um importante levantamento de fontes primárias úteis para a história da alimentação brasileira, publicado recentemente pelo Museu da Casa Brasileira, sob coordenação geral de Marlene Milan Acayaba, é o Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira (2000) (Fichário Ernâni Silva Bruno), reorganizado em cinco volumes, sendo o primeiro, organizado por Carlos Alberto Zeron, a respeito da alimentação, em que se compilam referências em múltiplas fontes documentais (viajantes, cartas, literatura ficcional, inventários etc.) sobre diversos aspectos da cultura material e, particularmente, sobre alimentos e tipos de refeições do passado brasileiro.

A análise destas referências à alimentação no passado brasileiro permite distinguir momentos diferenciados na apreciação estrangeira das nossas características mais marcantes. Se, no primeiro e até no segundo século da colonização havia um fascínio desmedido pela abundância de gêneros, pela fecundidade da terra ("em se plantando tudo dá") e pela amenidade do clima, no século XIX os cronistas destacam sempre a inferioridade dos produtos locais diante dos seus congêneres europeus. Como escreve Carlos Alberto Zeron (2000:33), "ao alinhar diferentes percepções sobre um mesmo alimento(...) o maravilhamento e o afã descritivo dos primeiros cronistas do século XVI só encontra um paralelo, longínquo, na curiosidade científica do século XIX". Outro aspecto notável é que os viajantes "tendem a ver pouca diferença nos modos e hábitos alimentares de ricos e pobres (...) feijão, tocinho e farinha estão presentes em todas as refeições" (idem, 40-38). Não obstante, em diversas regiões o tipo de alimentação servia para afirmar diferenças sociais. Em Ouro Preto, Minas Gerais, por exemplo, os habitantes eram chamados respectivamente de "jacubas" (bebida feita

com água e farinha de milho) ou "mocotós" conforme residissem na parte mais pobre ou mais nobre da cidade.

A amplitude dos ingredientes usados nas várias regiões brasileiras caracterizou diversos pratos de tradição generalizada, mas de componentes distintos em cada lugar: os caldos podiam conter animais (galinhas, tartarugas, macacos, papagaios, peixes), mas a carne mais consumida era a de porco, além da carne-seca e dos peixes. Os mingaus (palavra tupi) eram feitos de açaí, araruta, arroz, banana, farinha, milho, pupunha; os óleos, manteigas e azeites podiam obter-se de abatiputá, açaí, amendoim, camuru pi, coco, gergelim, jáú, jabuti, macaúba, patauí, peixe-boi, pindoba, tartaruga; os ovos, de uma infinidade de aves e répteis; assim como os vinhos e as aguardentes de um imenso leque de frutas, raízes e grãos.

As importantes mudanças ocorridas nas últimas décadas, com a acentuada internacionalização do comércio e da cultura mundiais, incluem alterações nos hábitos alimentares tanto no aspecto da diversificação dos produtos consumidos como no das formas sociais desse consumo. O advento dos restaurantes por quilo, que possibilitaram uma difusão mais ampla de produtos como sushis ou salmão, das polpas congeladas de frutas amazônicas, como açaí, cupuaçu ou graviola, de novas frutas exóticas, como kiwi, litchia, mangostim etc., assim como os impactos dos sistemas de fastfood, ainda não foram examinados em todas as suas conseqüências econômicas, sociais e culturais no Brasil, havendo maior atenção apenas para os aspectos nutricionais abordados pelo ângulo biomédico.