



Maria Eusa / Antropologia da Alimentação

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Henrique Carneiro

O tema da História da Alimentação, sobretudo na relação com as festas, remete imediatamente à discussão do significado da alimentação no Brasil. Quer dizer: existe isso? Existe unidade? A gente sempre pensa na alimentação no Brasil como se fosse algo homogêneo. No entanto, a primeira coisa que eu queria situar é a existência de uma série de complexos regionais que constituem especificidades e que, de fato, não são apenas tipicamente brasileiras nem de regiões brasileiras. São um entrecruzamento de diversas regiões de todo o planeta que a partir do século XVI começaram a se conhecer. Fala-se da globalização como um fenômeno recente, mas, na verdade, a primeira e efetiva globalização ocorreu com a era das grandes navegações, quando a humanidade se conheceu como algo integral e todos os continentes passaram a compartilhar as suas experiências. Assim, a alimentação no Brasil pode ser interpretada como sendo, antes de tudo, a consequência da existência de algumas grandes regiões. Regiões, ou poderíamos chamar também, na expressão

do Aziz Ab'Saber, biomas ou domínios morfoclimáticos, que seriam, segundo esse autor, o amazônico, o do cerrado, o da caatingá, o da mata atlântica, o da araucária e o das pradarias. Outros autores vão trabalhar com uma divisão mais ou menos semelhante, de cinco ou seis grandes regiões. Josué de Castro fala de Amazônia, Zona da Mata, Sertão, Centro e Sul. Joaquim Ribeiro, de Amazônia, Litoral, Sertão, Região Agrícola e Pampa, e caracteriza cada uma dessas regiões com uma carne que seria típica: na Amazônia, o pirarucu e a tartaruga; no Litoral, os peixes em geral; no Sertão, o cabrito; na Região Agrícola, o porco; e na região do Pampa, o churrasco de boi. Gilberto Freyre especifica um pouco mais essas regiões, distinguindo o Pará e o Amazonas, onde haveria essencialmente uma herança indígena; a região colonial nordestina, onde predominariam todas as consequências da zona açucareira, mais o coco e todos os seus derivados, a mandioca, compotas, frutos do mar como pitu, sururu, lagosta e peixes; uma terceira região, a colonial baiana, onde o dendê, o caruru, o vatapá, os mingaus e moquecas seriam a grande marca; e mais a colonial mineira, onde predominariam sopas de legumes, porco, doces de leite, requijão e outros derivados de leite; e, finalmente, uma região açoriano-brasileira, onde haveria, sobretudo, a carne fresca e influências espanholas no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina.

Podemos reduzir essas cinco ou seis regiões a dois complexos fundamentais: o litorâneo e o sertanejo. O litorâneo é o da mandioca e do peixe – do pirão, da tapioca, do mingau, da moqueca e do catim. O sertanejo é o do milho e do porco, onde vamos ter o angu, o fubá, a canjica, o cuscuz, a pipoca, a jacuba, o aluá, ao qual se liga um tipo de produto da carne seca – o charque – que vai constituir o feijão tropeiro, o arroz carreteiro, a paçoca de pilão.

Indo para a origem desses complexos regionais e buscando ver o que eles têm de comum e de importado de outras regiões – e inclusive de outros continentes – é inevitável fazer referência à obra básica para o assunto, que é o livro *História da Alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, publicado em 1967. Esse livro é parte de uma bibliografia imensa: Câmara Cascudo

publicou 127 livros! (E a gente publica uma meia dúzia de livros e acha que é uma grande produção.) – De todos, *História da Alimentação* talvez seja um dos mais ambiciosos por dar conta de um universo amplissimo de referências. E ele vai tocar numa idéia que é muito importante e que de certa forma se tornou um senso comum: a de que o pão seria o principal alimento em escala mundial. O grande pesquisador polonês chamado Adam Maurizio, que foi um precursor na história da alimentação, diz que o pão não é o principal alimento dos povos do mundo. Segundo ele, os povos do mundo podem-se dividir em dois grandes ramos: povos do pão e povos das papas, pirões e mingaus, ou seja, dos cereais preparados com água em uma forma viscosa, adjetivo que é a tradução literal do termo indígena tupi para mingau – a comida visguenta. O pão caracteriza a civilização ocidental, mas as civilizações africanas, asiáticas e ameríndias têm nas papas a sua alimentação básica. E Câmara Cascudo, vai discutir – a partir das três etnias constitutivas da nação brasileira – qual seria a contribuição que cada uma teria dado para esta fusão mestiça, para este complexo miscigenado que constituiu, depois, nas suas variantes regionais, o que se poderia chamar de alimentação brasileira. E ele atribui ao indígena talvez a maior e mais importante contribuição. Citando literalmente, ele vai dizer: “Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão”. Sabemos que os indígenas brasileiros têm uma série de produtos que vão ser básicos nessas papas alimentares, nesses pirões e mingaus, em torno, sobretudo, de algumas fontes de carboidratos que são primordialmente a mandioca, o milho, a batata, mas é também o amendoim. Essa seria, portanto, a primeira contribuição essencial – e que permanece até hoje – dos indígenas: as farinhas. Farinha é uma palavra de origem latina. O radical *far* remete à idéia de fartura, de farnel, todas essas palavras derivando de um mesmo étimo, de uma mesma raiz comum, o termo latino *far*. No entanto, no Brasil o que tínhamos era a denominação de *mani*, que é mandioca, a planta cuja denominação científica é manihot utilissima, ou seja, que possui utilidades superlativas. A *mani*,

que é a mandioca, tem dois tipos fundamentais: o primeiro é a mandioca propriamente dita, conhecida também como mandioca brava, detentora de um caldo venenoso que precisa ser extraído por conter ácido cianídrico, também conhecido como ácido prússico – um terrível veneno. Há uma série de artifícios, de verdadeiras criações da técnica indígena, que servem para extrair esse caldo da mandioca. Ela é lavada em água, e depois espremida num cesto chamado tipiti, para a extração da polpa, que vai constituir propriamente a farinha de mandioca. O líquido, que é a manipueira, vai ser usado – depois de evaporado o ácido cianídrico – para fazer o tacacá e o tucupi, pratos fundamentais da culinária do norte do Brasil. Da mandioca, além da raiz, também se utiliza a folha da maniçoba, a chamada maniçoba, também preparada depois de um processo de cozimento bastante prolongado, para pratos saborosos. Pode-se também preparar a farinha diluindo-a na água, diretamente: é a farinha d'água, ou a farinha puba, que é chamada também de carimã. Todos esses produtos vão constituir aquilo que Cascudo chama de “a realeza” do Brasil, que são os usos derivados da mandioca, que não são apenas alimentação sólida ou viscosa. Misturadas com água vão constituir toda a dinastia das bebidas de farinha, bebidas essenciais não só à nossa cultura, mas a todas as culturas: na Grécia era o *kukeon*, a farinha de cевада ou centeio, diluída em água; na Roma Antiga, o *pulmentum*, que vai derivar depois para a forma que conhecemos da polenta; aqui no Brasil vão ser os beijus, que, fermentados, servem para fazer o caixiri, o paiauaru e uma série de derivados que têm diferentes denominações: caissuma, simbé, címé, cibé chibé, e o mais conhecido, sobretudo em Minas, a jacutiba, que nada mais é do que farinha com água adoçada. E essa vai ser, depois, uma das bases essenciais da alimentação não apenas indígena e também portuguesa, mas sobretudo dos escravos africanos que aqui chegaram. Farinha e mel de engenho, ou seja, rapadura, ou a garapa da cana.

Mas antes de chegarmos às contribuições africanas e portuguesas, para definir um pouco mais a importância da contribuição indígena destacamos

também uma técnica especial de preparo, que é o assado. Os indígenas tinham como predileção um assado feito numa estrutura conhecida como moquérm, um termo tupi de onde deriva também a palavra *bucan*, que é assar na grelha, e que vai dar a palavra *bucanero* na região do Caribe. Toda essa cultura tem uma origem arauaque, um tronco étnico indígena que vai influenciar o tronco tupi. Portanto, da Bacia Amazônica ele vai se estender para o Caribe e para toda a região litorânea da América do Sul, constituindo uma cultura alimentar em torno dessas farinhas e dessas bebidas fermentadas ou não, derivadas das farinhas, e também do uso de uma série de frutas que vão ser, até hoje, as frutas de predileção do Brasil: o caju, o abacaxi, a goiaba, o cajá, o maracujá, o imbu, o mamão etc. Ainda com referência às farinhas, é curioso como, em se falando de festa, são as comidas derivadas da tradição indígena que vão caracterizar um dos processos festivos mais tradicionais da cultura brasileira, as festas juninas. Quase todas as palavras designativas de alimentos nas festas juninas têm origem indígena. Pamorinha vem de *pamong*, que significa pegajoso, grudento, viscoso, e que dissolvida na água vai também produzir uma garapa de pamonha, o caxiri de milho. Temos o termo paçoca, que significa estripar, desfiar, esfarinhar. Temos a canjica, que significa mole: acanjique é o grão cozido mole, que vai ser chamado pelos negros de mungunzá, que significa em língua quimbundo milho cozido. Depois temos dois termos, curiosamente de origem africana, mas que vão designar derivativos do milho, que era uma planta exclusivamente americana a qual, depois de ser levada à África, passou a ter grande importância lá: são os termos do quimbundo, fubá e angú, que vão ser a base da alimentação escrava. Então, podemos sintetizar que a contribuição indígena se traduz:

- 1- numa atitude que Cascudo chamava de preguiça utilitária – comer sem plantar, ir à natureza e colher as frutas, muitas vezes destruindo os frutais;
- 2- em assar as frutas quando verdes – os abacaxis, mamões, mangabas, jenipapo;
- 3- em colocar todos os temperos depois – o indígena não usava o tempero na comida, mas acrescentava, em geral, um sal misturado com

pimenta à boca à medida que comia. O indígena é um caçador, e obviamente tem uma série de animais de caça de predileção, particularmente o porco do mato, a queixada, o caititu, mas tem uma atitude ética com relação ao animal que ele cria – o indígena não mata nenhum animal que conviva com ele na maloca. Todos esses animais se tornam xerimbabo – o termo indígena que significa membro honorário da família. Isso vai fazer com que uma série de animais, como o macaquinho e os pequenos roedores, não possam ser devorados se convivem com o índio. Esse uso vai criar um grande problema com a vinda da galinha, porque quando chegam as galinhas, os indígenas vão gostar delas e até vão criá-las, mas exclusivamente para vender seus produtos – inclusive os ovos, que não apreciam muito – e jamais comê-las, porque são membros da família.

Outra característica indígena é não conhecer o uso de óleos para fritura. Quando vem o português, a inclusão desse óleo nas papas e mingaus vai obviamente enriquecê-los muito, da mesma forma que o acréscimo dos ovos. Então, o indígena vai ter, digamos, uma carga da herança que ele traz e uma fusão com as técnicas portuguesas, que ele aproveita – o emprego dos óleos vegetais na comida, ou a extração do leite de certos produtos, como o coco, que vai se tornar muito importante, vindo através da África, mas aqui também com a adaptação para o leite da castanha.

Então, há uma série de características centrais que podem ser resumidas: 1- o uso das frutas; 2- o uso do assado; 3- o uso das farinhas; 4- mais algumas plantas, como o mate, que vai constituir todo um complexo desde o churrasco; 5- a caça, a pesca e o mel; 6- aquilo que Cascudo diz que é um quase alimento, o tabaco. E finalmente, a rede para sestear, porque depois de comer tudo isso, nada melhor que passar algum tempo nessa verdadeira instituição que é a sesta. Na Espanha existe até legislação que proíbe o ruído durante a sesta. Aliás, Cascudo tem um livro inteiro dedicado só à rede.

Os africanos tinham o inhame, o milheto e o sorgo, três fontes de carboidrato, que real (no caso do inhame, um tubérculo), mas três fontes de carboidrato, que

eram a base da sua alimentação. Eles tinham menos frutas, menos hortaliças e menos vinhos fermentados do que os ameríndios. Os vinhos fermentados eram, sobretudo, os vinhos de palma – faz-se um orifício na palmeira, e ela chega a produzir 15 litros diários de seiva. Essa é a principal matéria-prima para os vinhos de palmeira. Mas a influência islâmica vai limitar muito o conhecimento dos vinhos de palma, coisa que aqui no Brasil não existia. Portanto, aqui os cauins vão ser generalizados. O abacaxi é o que produz mais açúcar, e, portanto, o de maior teor alcoólico, mas praticamente todas as frutas e todas as farinhas eram usadas fermentadas também.

A grande contribuição africana, segundo Cascudo, vai ser um alimento, um produto, que é a banana. Ele diz: “Foi a maior contribuição africana para a alimentação no Brasil, em volume, difusão e uso”. Porque já havia no Brasil a pacová, a chamada banana da terra, mas não é tão doce, e em geral era aproveitada assada. As bananas de origem africana vão ser as mais populares, obviamente.

Podíamos, então, resumir a contribuição africana de novos produtos trazidos e adaptados ao Brasil aos seguintes: hibiscos; quiabos; inhame; o chão gengibre amarelo, ou açafrão, que é a cúrcuma; gergelim; melancias; jiló; dendê; pimenta africana; e um único animal africano que vai participar da culinária brasileira: a galinha de Angola.

E os portugueses? Os portugueses vão trazer, antes de tudo, o sal. Fortunhal é um grande produtor de sal – o sal de Setiba. O peixe salgado – o peixe salpreso, que é a expressão usada – vai ser essencial na economia, na própria história das navegações e também nos hábitos culinários do Brasil. Vai trazer um conjunto de animais de corte, de gado comestível, que são as vacas, os bois, as ovelhas, as cabras, as galinhas, os pombos, os patos e os gansos. E vai trazer algumas das principais fontes de carboidrato, que são os cereais: trigo, centeio, cevada, aveia e um outro, de origem asiática, mas que virá para o Brasil com os portugueses, que é o arroz. E vai trazer um produto também asiático, que vai ser essencial em toda a história econômica e cultural brasileira, que

é a cana-de-açúcar. Nesse sentido, Cascudo bem resume o aspecto lusitano de nossa comida dizendo que os portugueses prestaram duas contribuições supremas no domínio do paladar: a valorização do sal e a revelação do açúcar. O sal não era muito prezado pelos indígenas e os portugueses vão trazer uma comida muito salgada. Mas vão, acima de tudo, inaugurar a sobremesa – a idéia da sobremesa é uma grande contribuição portuguesa que vai trazer aos próprios produtos indígenas o acréscimo tanto do açúcar quanto do leite – o beiju vai ser feito com leite e polvilhado com açúcar, não mais um beiju feito de farinha, mas da goma, que é a tapioca. Depois que sai a manipueira, que é aquele líquido venenoso, existe uma goma que é a parte, digamos, mais suave, mais gostosa da farinha mais fina, também chamada de polvilho, a goma que vai ser açucarada pelos portugueses. E vai, obviamente, açucarar todas as frutas – as marmeladas de fruta, o próprio marmelo, que vai ser adaptado, mas um conjunto de frutas que vão desde a uva – que constituiu o vinho – ao figo, romã, laranja, limão, cidra, tamaras, melão. Todo esse pomar é praticamente toda a horta vêm de Portugal: pepino, nabo, mostarda, gengibre, couves, alface, coentro, endro, funcho, salsa, cominho, hortelã, cebolinha, alho, cebola, agrião, manjericão, chicória, espinafre, cenoura e berinjela. Obviamente nem todos são de origem europeia – a berinjela, por exemplo, é de origem árabe –, mas todos vêm pelo vetor português à culinária brasileira. Nesse sentido, podíamos dizer que as técnicas portuguesas vão ser essenciais para o nosso complexo alimentar, apropriando-se de matérias-primas locais e introduzindo técnicas próprias, por exemplo, a da fritura com uso da banha – particularmente da banha do porco –, toucinho, linguiça, presunto, vinho, o complexo vinagre-azeite como principal forma de tempero, hortaliças e saladas, destacando-se aí o alho e a cebola. E finalmente os ovos – os ovos de galinha se tornam essenciais nas fritadas, doces, bolos, mingaus, pirotas, papas. A galinha, curiosamente, em Portugal não era muito comum, mas excepcional: era ou um alimento de doentes – a canja, quando havia alguém doente, era um remédio infalível –, ou um alimento de festa, a galinha assada. Portanto,

pouco se comia a galinha. Os dois grandes animais usados como carne na cultura portuguesa foram o porco e o carneiro. Por que a galinha tinha essa condição? Há toda uma discussão, mas ela era sinônimo de festa. Inclusive, não devia ser servida nos primeiros dias do luto. O porco, diferentemente, era chamado de comida de dô, porque podia ser servida nos primeiros dias do luto. A galinha, não. Era considerada algo festivo.

Então, eu concluiria dizendo que assim como há um complexo triétnico na composição do Brasil, não são apenas essas três etnias, mas é a tradição cosmopolita, global, que através dessas etnias se entrecruza e vai compor este verdadeiro caldo de cadirho, este ponto de fusão mestiça, que vai constituir complexos alimentares regionais determinados.