

**IDENTIDADES CULINÁRIAS: OS LIVROS DE RECEITAS E A  
“FOLCLORIZAÇÃO” DAS COZINHAS REGIONAIS NO BRASIL (1928-1967)**

Viviane Soares Aguiar

Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo

vivsaguiar@usp.br

Embora sejam tratadas, no senso comum, como expressões “naturais” da realidade brasileira, a “cozinha mineira”, a “cozinha baiana”, a “cozinha paraense” e todas as outras cozinhas associadas a regiões do país integram o processo de construção da identidade nacional (DUTRA, 2004; DÓRIA, 2014). Mais do que “sistemas culinários” estruturados pela inter-relação de elementos como os processos de obtenção, seleção, preparo e apresentação de alimentos (GONÇALVES, 2007), as cozinhas regionais constituem (e são constituídas a partir de) uma realidade simbólica, formada e estabelecida em meio à intelectualidade. Ao longo do século XX, estiveram sob o foco de ensaios e publicações que visavam configurá-las de acordo com certas receitas e certos ingredientes, mas também segundo narrativas identitárias que desejavam consolidar.

Os livros de receitas regionais foram publicações privilegiadas no sentido de construção política dessas identidades. No contexto francês, Julia Csergo (1998) observou que a emergência desse tipo de publicação se deu, sobretudo, a partir de 1789, quando se percebeu a existência de uma “grande cozinha” em Paris, favorecida pela pompa da monarquia absolutista, em oposição à culinária praticada pelo povo, nas zonas rurais, amparada pelas produções locais e até então pouco mencionada em livros e tratados de cozinha. A partir do movimento revolucionário, que redefiniu a relação entre Paris e as províncias, “as cozinhas e as especialidades alimentares regionais se libertam dos limites geográficos e sociais nos quais estavam mergulhadas, emergem como sinal distintivo da localidade e tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade de representações” (CSERGO, 1998, p. 809). Estaria, portanto, em um marco político o início de uma definição de quais seriam as cozinhas regionais francesas.

Também nos Estados Unidos, a historiadora Megan Elias (2017) percebeu um momento político como o impulsionador para a delimitação da cozinha regional sulista, até hoje identificada como um símbolo de fartura e do autêntico “sabor americano”.

Segundo ela, foi depois da Guerra de Secessão (1861-1865) que surgiu uma prolífica produção de livros de receitas dos estados do Sul, que, na condição de defensores do sistema de *plantations* e da conservação da mão de obra escrava, haviam perdido o embate para os estados do Norte, marcados pela crescente industrialização e pela campanha abolicionista. Essas publicações sulistas teriam aparecido, então, como artimanhas para a revalorização da região perdedora, reposicionando-a em um lugar de destaque na história americana.

No catálogo da Biblioteca do Congresso, Elias encontrou pelo menos doze livros de receitas sulistas publicados entre 1865 e 1885, todos com ensaios introdutórios que evocavam a nostalgia por um passado recente em que a presença de inúmeros escravos na cozinha viabilizava a realização de longos preparos e o uso de ingredientes frescos, cultivados ou processados nas próprias fazendas. Para Elias, esses livros agiram na formação do imaginário da chamada “causa perdida” (“Lost Cause”), a história propagada pelos perdedores depois da guerra, centrada na ideia de que a verdadeira causa sulista não teria sido política nem econômica, mas moral. Era em favor dos valores do passado e das tradições que se havia lutado; com a derrota para o Norte progressista, porém, tudo isso tenderia a se perder, inclusive a “boa” culinária, dando origem ao que a autora chamou de lenda da “cozinha perdida” (“Lost Cuisine”).

This legend of Southern honor framed the War as a contest between the noble South, steeped in tradition and honoring relationships between people, and the brutal North, focused on technological progress and financial gain. Southern-themed cookbooks painted an amiable picture of slavery in the region's history and established their own legend of the “Lost Cuisine.” (ELIAS, 2017, p. 24)

Foi dessa forma que, segundo a historiadora, se criou um discurso de “comida boa e farta” associada à identidade sulista, que se repetiu e se reafirmou a cada novo livro de receitas. Assim como os derrotados da Guerra Civil Americana construíram a lenda da “cozinha perdida”, que pode ser entendida como uma tentativa de recuperação do prestígio sulista anterior ao combate, no Brasil, a perda da hegemonia política do Nordeste para o poder oligárquico de São Paulo e Minas Gerais na Primeira República deu origem ao regionalismo que, da maneira como foi formulado por Gilberto Freyre, também se expressou pela ideia de uma “cozinha perdida”.

Da temporada de estudos na Europa e nos Estados Unidos, o jovem Gilberto Freyre (1900-1987) trouxe a teoria culturalista de Franz Boas, mas também a influência

das ideias regionalistas dos franceses Mistral e Maurras (FERREIRA, 2008) e de intelectuais sulistas americanos, como Francis Butler Simkins, estudioso da história da Carolina do Sul (FREYRE, 1996 [1952], p. 47), que certamente contribuiu para a formação de seu pensamento sobre o regionalismo e a culinária, além da motivação para publicar o segundo livro de receitas regionais do Brasil, *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste*, em 1939. Antes dele, Manuel Querino (1851-1923) havia escrito no início da década de 1920 o pioneiro *A arte culinária na Bahia* (publicado postumamente, em 1928), alegando que procurava, então, corrigir a maneira “errada” como havia encontrado certos pratos baianos fora da Bahia, seu estado de origem.

A publicação de Querino deu início a uma série de livros de receitas sobre a cozinha baiana,<sup>1</sup> que parece ter sido a primeira cozinha regional a atrair a atenção dos intelectuais brasileiros. Este interesse estava muito atrelado às teorias raciais em debate ainda no início do século XX, que havia, inclusive, motivado o esforço do autor em exaltar a participação negra na formação de uma culinária e de uma identidade que não seriam apenas baianas, mas também brasileiras. Na introdução do livro de receitas, ele já afirmava que “a Bahia encerra a superioridade, a excellencia, a primazia, na culinária do paiz” (QUERINO, 1928, p. 23) exatamente porque o elemento africano teria “alterado” as iguarias portuguesas e criado uma cozinha regional capaz de expressar também um caráter nacional.

Esta continuidade entre regional e nacional, subentendida na obra de Manuel Querino, é uma característica que, hoje, nos permite arriscar a aproximá-lo de um ideário modernista que se desenvolvia naquela mesma década de 1920 (DÓRIA, 2006). Assim como o autor baiano, o paulista Mário de Andrade (1893-1945) também tinha uma visão nacionalizante da cultura brasileira que se contrapunha ao regionalismo do pernambucano Gilberto Freyre, em que se percebia mais uma tensão do que uma fluidez entre as ideias de regional e nacional.

Em 1939, Freyre publicou o já referido *Açúcar*, que, embora tenha se tornado conhecido como uma análise sociológica da cozinha brasileira, foi lançado como um livro de receitas, com uma introdução de viés ensaístico e uma seção de receitas que ocupavam espaços semelhantes. A publicação foi, certamente, um produto do *Manifesto*

---

<sup>1</sup> Em 1939, o jornalista Sodré Vianna publicou *Caderno de Xangô: 50 receitas da cozinha bahiana do litoral e do nordeste* e, em 1948, foi a vez de Darwin Brandão, com *Cozinha baiana*. Em 1955, a folclorista Hildegardes Vianna escreveu *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*, pouco antes da reedição da obra pioneira de Querino, *A arte culinária na Bahia*.

*regionalista* de 1926,<sup>2</sup> em que o autor havia usado a culinária como eixo de seu discurso em prol da retomada dos valores tradicionais que compunham uma identidade regional formada em meio à sociedade patriarcal do período colonial, quando o Nordeste prosperava com a economia açucareira e detinha a hegemonia em âmbito nacional (NEEDELL, 1995). O *Manifesto* reivindicava uma “nova organização do país”, que se daria por uma nova demarcação de fronteiras da região Nordeste, contornada pela exaltação de suas tradições.

Na percepção de Gilberto Freyre, a culinária era uma dessas tradições e parecia estar em processo de perda. Ele afirmava, em seu discurso, ter se espantado ao encontrar nos cafés do Recife comidas afrancesadas no lugar de água de coco, arroz-doce, mungunzá e tapioca. Nas palavras dele: “Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (FREYRE, 1996 [1952], p. 67). Em *Açúcar*, ele reafirmou esse ideário da perda, considerando a “arte do doce e do bolo dos engenhos do Nordeste” como a “arte mais autenticamente brasileira”, porque fundada em meio à sociedade patriarcal dos áureos tempos. Para Freyre, assim como nos livros de receitas do Sul dos Estados Unidos calcados na ideia de uma “cozinha perdida”, a formação dessa doçaria nordestina, que corria o risco de desaparecer, estava diretamente atrelada à escravidão.

Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas. Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados; receitas quase impossíveis para os dias de hoje. (FREYRE, 2007 [1939], p. 70)

Como já havia destacado em trabalhos anteriores, a escravidão tinha um peso decisivo na alimentação do sistema patriarcal que conformou a cozinha pernambucana, que seria, em sua visão, a mais equilibrada de todo o país. A partir do entendimento de que “o conjunto das regiões é que forma verdadeiramente o Brasil” (1996 [1952], p.

---

<sup>2</sup> Como a primeira publicação do *Manifesto* se deu apenas em 1952, já se discutiu, à revelia do autor, se o discurso teria de fato sido escrito em 1926 ou se teria sido criado, com percepções mais recentes, na época de sua edição em livro. Cientes dessa possibilidade, consideramos informações do *Manifesto* que aparecem de forma semelhante em *Açúcar*, nossa principal fonte sobre a perspectiva culinária de Gilberto Freyre.

50), Freyre considerava que também a cozinha brasileira seria formada pela somatória das diferentes cozinhas regionais, cada uma com características próprias, embasadas, sobretudo, em suas produções coloniais e nas diversas gradações da mistura das “três raças” em suas populações.

Nessa linha de raciocínio, ele chegou a delinear um “mapa das variações de mesa” do Brasil, dividido nas seguintes regiões: a do litoral da Bahia ao Maranhão, marcada pela cultura da cana-de-açúcar; a de São Paulo e Minas Gerais, “com seu lombo de porco, seu tutu, suas geleias, seus doces de leite, seus queijos”; a da Bahia “propriamente dita” que seria a mais opulenta de todas; a do extremo Norte; a do extremo Sul; a do Rio de Janeiro e a do Maranhão. Dentre essas, elegeu as três que seriam as mais ricas do país: a da Bahia, com predomínio da tradição africana; a do Pará, majoritariamente indígena; e a de Pernambuco, a mais equilibrada:

É verdade que a tradição da cozinha de Pernambuco parece representar menos um nativismo extremado ou um indianismo agressivo nos seus sabores agrestes e crus – como o da cozinha no extremo Norte – e, menos ainda, um africanismo oleoso, empapando tudo de azeite-de-dendê, como da cozinha afro-baiana, que o equilíbrio das três tradições: a portuguesa, a indígena e a africana. A medida, o equilíbrio, a temperança, que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição europeia com a indígena e a africana. (FREYRE, 2007 [1939], p. 77)

No mapa culinário de Gilberto Freyre, a cozinha pernambucana se destacava em um programa de exaltação de fronteiras próprio à ideia mesma de “regionalismo”. Como analisa Pierre Bourdieu, este termo se refere a certo “discurso performativo”, que age de maneira a criar a realidade que postula ao mesmo tempo que se cria a partir dela, intentando “impor como legítima uma nova definição das fronteiras e dar a conhecer e fazer reconhecer a região assim delimitada – e, como tal, desconhecida – contra a definição dominante, portanto, reconhecida e legítima, que a ignora” (1989, p. 116). Em outras palavras, ao elencar características que seriam próprias e únicas de uma determinada região, definem-se novas fronteiras que se estabelecem de forma contrária a uma definição dominante. Assim, “isolar” a cozinha pernambucana seria também “construir” a própria ideia de cozinha pernambucana em oposição àquelas que seriam as demais cozinhas do país e a própria cozinha brasileira, em um processo que implica contínuas “lutas de classificação” pela definição de identidades regionais.

Esta maneira de encarar as cozinhas regionais brasileiras como cozinhas individualizadas, encerradas dentro de suas próprias características e muitas vezes em

disputa entre si, será retomada nos livros de receitas regionais lançados entre os anos 1950 e 1960 pelos pesquisadores e estudiosos da cultura popular que fizeram parte do chamado “movimento folclórico brasileiro”, uma mobilização de folcloristas que se deu em torno da criação da paraestatal Comissão Nacional de Folclore, em 1947, e, a partir de 1958, de um órgão federal, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.<sup>3</sup> Ainda assim, na história dos estudos de folclore que os próprios folcloristas vão escrever (CARNEIRO, 1962), o modernismo de Mário de Andrade – e não o regionalismo de Gilberto Freyre – será considerado como uma das principais influências do movimento.

No entanto, para Mário, em contraposição a Freyre, a cultura brasileira não seria uma somatória de traços regionais, mas o que haveria de comum a perpassar todos eles. No caso do folclore musical, por exemplo, ele deixava essa posição clara ao argumentar que a música verdadeiramente brasileira existiria nas variações locais de determinadas canções: ainda que com melodias diferentes, seria possível encontrar nelas “certas normas de compor [...], certo número de constâncias melódicas, motivos rítmicos, tendências tonais, maneiras de cadenciar, que todos já são tradicionais, já perfeitamente anônimos e autóctones, às vezes peculiares, e sempre característicos do brasileiro” (ANDRADE, 1949, p. 298). Neste sentido, o regionalismo, para ele, faria o “retrato de uma parcela”, fixando tipos a partir de fronteiras geográficas, o que significava “renunciar à pesquisa em profundidade da realidade brasileira dentro da pluralidade, seria recusar-se à síntese” (LOPEZ, 1972, pp. 208-209).

Alinhado aos ditames do movimento artístico-literário de que foi um dos líderes, Mário de Andrade buscava a brasilidade nas expressões populares. Para achá-la, se enveredou pelos estudos de folclore,<sup>4</sup> que entendia como necessários para o almejado conhecimento da nação, em sua essência. Neste ponto, em concordância com Gilberto Freyre, também considerava fundamental atentar para as peculiaridades do Brasil para que fosse possível preservá-las – fez isso por meio de suas pesquisas de folclore, de sua

---

<sup>3</sup> Em 1976, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro seria renomeada Instituto Nacional de Folclore e passaria a fazer parte da Fundação Nacional de Artes (Funarte). Em 2003, já sob o novo nome de Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, seria integrada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sendo atuante ainda hoje. Instalada no Palácio do Catete, no Rio de Janeiro, abriga atualmente, além do acervo histórico sobre o movimento folclórico, o Museu de Folclore Edison Carneiro e a Biblioteca Amadeu Amaral. Sobre o movimento folclórico, cf. Vilhena (1997), Silva (2015), Sousa (2016).

<sup>4</sup> Embora Mário tenha se recusado a ser descrito como folclorista nos anos 1920, desenvolveria uma extensa obra como pesquisador de folclore, além de ações importantes no Departamento de Cultura, como a criação da Sociedade de Etnografia e Folclore e a organização da Missão de Pesquisas Folclóricas. No início dos anos 1940, chegou mesmo a escrever o capítulo “Folclore” para o *Manual bibliográfico de estudos brasileiros* (1949). Para uma discussão sobre sua atuação como folclorista e também sobre seu pensamento sobre a cozinha brasileira em relação ao de Gilberto Freyre, cf. Aguiar (2019).

atuação como diretor do Departamento de Cultura de São Paulo e no anteprojeto que escreveu para a criação do Serviço de Patrimônio Histórico Artístico Nacional (SPHAN). Entretanto, se, por um lado, tanto o regionalista quanto o modernista enfrentaram a questão da “perda” das tradições diante das mudanças por que o país passava, por outro, o fizeram com diferentes propósitos: Freyre, em prol da recuperação e da conservação de um passado glorioso de sua região ou, mais especificamente, de seu estado, Pernambuco; Mário, em favor da modernidade, uma vez que o Brasil só se tornaria moderno, em sua visão, quando deixasse de se envergonhar “das coisas que lhe são peculiares” (ANDRADE, 1939, p. 4), ou seja, quando, enfim, se abrisse para o mundo. Em outras palavras, se, no discurso de Freyre, os conceitos de *tradição* e *região* estão muito próximos, por vezes se sobrepondo e sempre se opondo ao de *modernidade*, no de Mário, a proximidade está entre as ideias de *tradição* e *nação* e também de *modernidade*.

No fim dos anos 1940, a Comissão Nacional de Folclore surgiu em moldes semelhantes aos de uma “sociedade” dotada de “núcleos congêneres em todos os Estados do país” e capaz de formar uma “corrente destinada a estimular e proteger as manifestações populares locais de cunho folclórico, bem como a pesquisas de campo e estudos de ordem monográfica”, conforme já havia idealizado Mário de Andrade (1949, p. 292) anos antes. Tinha como objetivo uniformizar, a partir de uma entidade centralizada no Rio de Janeiro, as pesquisas de folclore realizadas em comissões estaduais, distribuídas por todo o país, de forma a enquadrá-las em um mesmo quadro teórico e metodológico que contribuiria para dar a elas um viés científico, em acordo com as Ciências Sociais que se desenvolviam no meio acadêmico, sobretudo em São Paulo, na mesma época.

Esse viés científico seria necessário, na percepção do movimento folclórico, para eliminar os estigmas do diletantismo e do sentimentalismo que circundavam os estudos de cultura popular desde suas origens, no contexto europeu, junto ao romantismo alemão. Voltados, então, para a coleta de contos e lendas do “povo”, entendido em oposição à elite letrada, haviam chamado a atenção de literatos como uma forma de acessar sobrevivências primitivas daquela que seria a “alma” de um ainda fragmentado território germânico. No entanto, desde que a palavra *folk-lore* (“saber do povo”) foi cunhada, na Inglaterra dos anos 1840, como um sinônimo para “cultura popular” e também para uma nova área de estudos que se ocuparia dela, essas pesquisas passaram a ser gradualmente orientadas na direção das nascentes Antropologia e

Etnologia, em um esforço para que gerassem produções não apenas literárias e anedóticas, mas também científicas (VILHENA, 1997).

No Brasil, a busca de alinhamento científico ganhou impulso com o movimento folclórico, a fim de combater a antiga concepção elitista de folclore, diminuindo a distância entre o que seria a cultura erudita e a popular, e de estabelecer um campo próprio de pesquisas centrado na produção de *conhecimento* sobre o país e na *preservação* de manifestações populares que, nessa perspectiva, corriam o risco de desaparecer diante do avanço da urbanização, da industrialização, do progresso. Precusores do que apenas recentemente será tido como “patrimônio imaterial” (CAVALCANTI; FONSECA, 2008), os folcloristas se dedicaram a uma preservação que ocorria, naquele momento, por meio da articulação com os governos estaduais e municipais para o incentivo à realização de folguedos populares e da divulgação de registros sobre amplos aspectos das expressões ditas folclóricas especialmente na forma de publicações.

A culinária esteve entre esses aspectos compreendidos pelos folcloristas como potenciais objetos de pesquisa e registro. Além da referencial obra de cunho histórico-etnográfico *História da alimentação no Brasil* (1967/1968), produzida por um dos mentores do movimento, Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), outros folcloristas ligados a essa rede se interessaram pela temática, publicando livros de receitas regionais – e dando sequência às pioneiras iniciativas de Manuel Querino e Gilberto Freyre.

Em 1955, Hildegardes Vianna (1919-2005), filha do fundador da Comissão Baiana de Folclore, publicou *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*. A partir da consulta a cadernos manuscritos de sua avó, da elite soteropolitana, e da coleta de dados junto a pessoas que identificou como habitantes da periferia e do entorno rural de Salvador, a folclorista dividiu seu livro entre as receitas propriamente ditas e os capítulos introdutórios, em texto corrido. Nesta parte, ela elencou credices e superstições relacionadas à cozinha, destacando vez ou outra peculiaridades locais como o fato de que “nós bahianos não utilizamos o termo refogado. O repassar em gordura ou azeite a ferver com cebola e outros temperos chama-se rechear” (VIANNA, 1955, p. 21).

Focada em compilar e descrever os dados que recolhera, a autora inseriu informações que parecem ter sido extraídas de suas próprias observações e opiniões. Dessa forma, tentou explicar por que os “antigos” sempre insistem que “hoje, não se come” como antes. Para ela, “existe uma inibição decorrente do progresso que fez sumir

comidas e bebidas do consumo diário, ensejando apenas uma meia dúzia de iguarias nem sempre saborosas”. O progresso, segundo ela, só não havia conseguido abolir o mingau, vendido pelas “pretas do mingau” nas ruas, embora as “mulheres do cuscús” já fossem “menos felizes que suas colegas do mingau”, sendo “vistas mais escassamente” (1955, pp. 19-20). Embora a capa de seu livro estampe a ilustração de uma mulher negra de turbante em frente ao seu tabuleiro, ela não oferece mais informações sobre essas quituteiras e, em nenhum momento, menciona as vendedoras de acarajé.

Diferentemente dos autores que a precederam na definição da cozinha baiana e que procuraram enfatizar a presença africana, Hildegardes não se deteve a essa questão e explicou seu ponto de vista na página de “conclusões”:

O Bahiano legítimo prefere as comidas que lhe foram legadas por seus avós portugueses. O trivial simples e os doces demonstram o afirmado. [...] a predominância do elemento africano, tal como é decantado atualmente, nada mais é que o produto de um exibicionismo que só tem efeito exterior sendo de influência interna anódina. (VIANNA, 1955, p. 140)

Interessada em delinear a cozinha praticada pelo “baiano legítimo”, Hildegardes tentou traçar, com seu livro, uma nova identidade ou reverter aquela que já se fazia notória. No artigo intitulado “Breve notícia sobre a cozinha baiana”, que escreveu em 1963 e foi publicado em 1977 na *Antologia da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, ela relativizaria essa posição sobre o “baiano legítimo”, afirmando que “ainda hoje há muito baiano que não suporta o azeite-de-cheiro (dendê) por uma evidente questão de preconceito racial e social” e dedicando um trecho inteiro às “coisas de tabuleiros”, em que, ao contrário de seu livro, inclui o acarajé, além de duas seções destinadas à “cozinha afro-brasileira” e às “comidas de candomblé”. A inserção desses temas de que não havia tratado em seu livro de receitas pode significar um pedido de Câmara Cascudo ao encomendar o artigo; ou pode apenas remeter a uma reconciliação da autora a uma identidade já consolidada da cozinha baiana como uma cozinha de base africana, em que as “pretas do mingau” haviam perdido espaço no imaginário para as “bairanas do acarajé”.

Assim como Hildegardes Vianna, Jamile Japur (1920-1979), então secretária da Comissão Paulista de Folclore, recorreu a antigos cadernos manuscritos de “famílias tradicionais paulistas” e também a dados recolhidos a “viva voz” entre cozinheiras do “povo” como fontes para produzir *Cozinha tradicional paulista* (1963), o primeiro livro de receitas lançado no Brasil a tratar de uma região fora do Nordeste. Também o dividiu

entre uma parte textual introdutória e a parte das receitas, mas organizou a primeira na forma de dois ensaios de propósito histórico. Sem citar superstições ou crendices, preferiu narrar sua versão para a história da cozinha brasileira, no primeiro texto, e da cozinha paulista, no segundo. Usou, para isso, 127 referências bibliográficas, listadas no fim do livro, entre relatos de viajantes oitocentistas, obras históricas e sociológicas (como *Casa-grande & senzala*, de Gilberto Freyre).

Essas referências serviram para a construção de uma narração descritiva, estruturada a partir de uma coleção de excertos e da classificação de receitas de acordo com “tipos regionais”. Assim, ao se referir à Amazônia, ela cita que o canoeiro “usa o chibé”, o seringueiro come o jabá com farinha; a “gente do Pará” não dispensa o pato no tucupi e o açaí. Em São Paulo, o “homem do campo” come muito feijão, toucinho e farinha; o “caiçara”, receitas à base de peixe, farinha, palmito e banana; e o “homem da cidade”, carne, feijão, arroz, verduras, frutas e pão.

Importante para a definição de Jamile sobre a cozinha paulista é a constatação de que as receitas tradicionais “já vêm sendo esquecidas, apenas sobrevivendo de algumas mesas de antigas famílias paulistas” (1963, p. 6). A cozinha contemporânea já seria uma “cozinha internacional, consequência da grande variada corrente imigratória”, composta por comidas italianas, japonesas, sírio-libanesas, armênias, russas, iugoslavas, chinesas, alemãs, espanholas, francesas (1963, p. 30). Dessa forma, reafirma a identidade paulista do cosmopolitismo e do progresso ao criar, como contraste, a ideia de que a cozinha paulista que pretende definir seria a “tradicional”, ou seja, pertencente a um passado que “apenas sobrevive” na mesa de algumas famílias.

Por fim, em 1967, surgiu *A cozinha goiana*, escrito por Waldomiro Bariani Ortêncio (1923-), da Comissão Goiana de Folclore, depois de uma pesquisa inicial sobre o assunto feita, sob encomenda, para a *Antologia da alimentação no Brasil* (1977), de Câmara Cascudo. Também dividido entre capítulos introdutórios e a seção de receitas, o livro foi produzido, segundo o autor, a partir de uma coleta restrita a “informantes”, que vão da escritora Cora Coralina a donos de restaurantes locais e a pessoas identificadas apenas por seus nomes e sobrenomes.

Na parte introdutória, o folclorista enfocou as anedotas e os causos contados em primeira pessoa, que permeiam textos de intenção histórica (como aquele reservado aos bandeirantes) e ganham até mesmo um tópico à parte, “Anexins”, especialmente dedicado a provérbios e ditos como “comer gato por lebre” ou “quando ele vai com o milho, eu já estou voltando com o fubá” (1967, p. 163). A ideia de perda também se fez

presente em trechos como aquele em que aborda o consumo de banha de porco: “A cozinha goiana está substituindo a gordura, a banha de porco, pela inflação dos óleos industrializados. [...] Será que o torresminho vai desaparecer? Queira Deus que não!...” (1967, p. 129).

A partir dessas breves considerações sobre essas três obras, que configuram o que se pode definir como uma segunda fase dos livros de receitas regionais, algumas características parecem uni-las para além do fato de terem sido escritas por autores ligados ao movimento folclórico brasileiro: 1) constroem uma noção difusa de “povo” e “tradição”, conceitos que se inter-relacionam e que remetem tanto a uma elite do passado (evocada pelos cadernos manuscritos da avó, no caso de Hildegardes, e das famílias tradicionais paulistas, no de Jamile) quanto a uma população do presente (encontrada pela baiana nas periferias e no entorno rural de Salvador ou nos informantes do livro goiano, por exemplo); 2) se dedicam a descrever, mais do que analisar, sistemas culinários a partir de receitas e peculiaridades que seriam próprias dos “tipos” de cada região, configurando assim “cozinhas típicas”; 3) revelam a motivação do registro em face do desaparecimento contínuo das tradições, ou seja, reafirmam a narrativa da “cozinha perdida”; e 4) delimitam cozinhas de acordo com as fronteiras das unidades político-administrativas do país e não com as contiguidades históricas, sociais e mesmo culinárias de “regiões” mais amplas.

Esta última característica torna-se ainda mais evidente ao se comparar os livros de receitas paulista e goiano. Embora compartilhem 67 receitas (de um total de 259 do exemplar de Jamile Japur e de 400 do de Bariani Ortêncio),<sup>5</sup> se preocupam não com as semelhanças e continuidades, mas com as diferenças. Estão interessados, enfim, em traçar identidades estaduais, individualizando certos aspectos e tomando-os como próprios – ou típicos – de determinadas unidades, e não de outras. É assim que Bariani Ortêncio, por exemplo, se esforça para definir diferenças entre o que seria o arroz Maria Isabel goiano, o arroz de carreteiro do Rio Grande do Sul e o trelelé mineiro: segundo ele, enquanto o preparo do primeiro exigiria o cozimento conjunto da carne-seca e do arroz, o segundo sugeriria um cozimento separado e o terceiro levaria toucinho, um ingrediente a mais, na mistura. Diferenças sutis, como se vê, são criadas para corroborar uma narrativa que procurava estabelecer fronteiras e definir uma identidade que seria goiana.

---

<sup>5</sup> Para uma análise comparativa mais detalhada entre esses livros, cf. Aguiar (2019).

No início da década de 1940, quando escreveu o capítulo “Folclore” para o *Manual bibliográfico de estudos brasileiros*, Mário de Andrade idealizava a criação de uma instituição de folclore com núcleos estaduais que favorecessem o conhecimento amplo das manifestações culturais do país em prol da almejada síntese nacional que levaria o Brasil à modernidade. Surgida em 1947, a Comissão Nacional de Folclore foi logo ramificada em comissões estaduais com o intento de realização de um amplo inquérito que, a partir das ações vindas de todo o país, daria origem a um “mapa folclórico nacional” (VILHENA, 1996). Embora as ideias nacionalizantes de Mário estivessem entranhadas nesse objetivo inicial, a estrutura estadualizada do movimento, se não efetivou o desejado mapa, parece ter contribuído para a produção de pesquisas circunscritas pelos estados de origem ou atuação de seus autores. Concorreu, assim, para uma aproximação mais notória com o conceito regionalista de Gilberto Freyre – ainda que este não tenha participado efetivamente da mobilização.<sup>6</sup>

No caso específico da culinária, os livros de receitas produzidos por folcloristas parecem ter atuado na consolidação de imaginários identitários a partir do isolamento de características típicas, pouco analisadas dentro do contexto de uma sociedade mais ampla. Em vez de definirem sistemas culinários, acabaram por constituir processos de “estereotipização” ou “caricaturização” que podem ser também classificados como processos de “folclorização” das cozinhas regionais do Brasil. Este termo refere-se, principalmente, à maneira como essas cozinhas passaram a ser descritas sob a perspectiva dos folcloristas, em alinhamento com um programa de “coleta” e “registro” que estava ligado à ideia da perda e às construções identitárias dos estados da federação.

Em suma, consolidou-se uma ideia de cozinha regional fortemente relacionada aos limites dos estados e, em uma segunda camada, a uma noção de *tempo* (de alusão ao passado) até mais marcante do que a de *espaço*, no sentido de que acabaram por não tratar das “regiões” para além das meras divisões político-administrativas. Logo, essa percepção folclorizada da culinária seria apropriada também por uma nova leva de livros de receitas regionais, agora imbricados ao desenvolvimento do turismo estadual e até hoje, muitas vezes, embasados em “tipos” – como a “baiana do acarajé”, a “avó mineira” – e em uma noção de tradição associada ao passado colonial ou às localidades

---

<sup>6</sup> Gilberto Freyre foi membro do Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura (IBECC), que viabilizou, sob o comando de Renato Almeida, a criação da Comissão Nacional de Folclore. O pernambucano não só integrou a comissão, como esteve na vice-presidência do grupo que organizou o I Congresso Brasileiro de Folclore, realizado no Rio de Janeiro, em 1951. No entanto, apesar de fazer parte dessas instituições, não teve atuação efetiva junto aos folcloristas, como concluiu Vilhena (1997).

distantes das grandes capitais que estiveram marcadas pela industrialização e pela urbanização ainda na primeira metade do século XX.

A trajetória do pensamento sobre as culinárias regionais no país, a partir dos livros de receitas, sugere a reflexão sobre as disputas que resistem, por exemplo, entre receitas típicas como o tutu de feijão mineiro e o virado paulista, que integram uma mesma base de ingredientes e modos de fazer, além de uma mesma história, mas que são tratados e continuamente enfatizados como diferentes. Os embates de memória e identidade com relação à culinária parecem estar tão enraizados no senso comum que acabam por mascarar o sentido político e conservador de construção de poder simbólico. Como a historiadora americana Megan Elias observou no caso dos livros sobre a cozinha sulista nos Estados Unidos, “rhetoric, rather than foodstuffs, marked these books as Southern” (2017, p. 24). Apesar das disputas pela propriedade de certas receitas, é a “retórica”, afinal, mais do que a culinária, que as define como típicas deste e não daquele lugar.

## Referências

- ANDRADE, Mário de. Tacacá com tucupi. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, 28 mai. 1939, pp. 4-5.
- \_\_\_\_\_. Folclore. In: MORAIS, Rubens Borba de; BERRIEN, William (orgs.). *Manual bibliográfico de estudos brasileiros*. Rio de Janeiro: Gráfica Editora Souza, 1949.
- AGUIAR, Viviane S. *Cozinha tradicional paulista (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida*. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2019.
- BOURDIEU, Pierre. A identidade e a representação. Elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.
- BRANDÃO, Darwin. *A cozinha baiana*. Rio de Janeiro: Ediouro, n.d. [1948].
- CARNEIRO, Edison. A evolução dos estudos de folclore no Brasil. *Revista Brasileira de Folclore*, n. 3, pp. 47-62, mai./ago. 1962.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967/1968.

- \_\_\_\_\_. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008 [1977].
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. *Patrimônio imaterial no Brasil: legislação e políticas estaduais*. Brasília: Unesco/Educarte, 2008.
- CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 [1996].
- DÓRIA, Carlos Alberto. O modernismo na “Arte culinária” de Manuel Querino. In: \_\_\_\_\_. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- \_\_\_\_\_. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. *Campos*, Curitiba, n. 5, 2004, p. 93-110.
- ELIAS, Megan. *Food on the page: cookbooks and American culture*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2017.
- FERREIRA, José Luiz. *Gilberto Freyre e Câmara Cascudo: entre a tradição, o moderno e o regional*. Tese (Doutorado em Letras) – Pós-graduação em Estudos da Linguagem do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2008.
- FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 1996 [1952].
- \_\_\_\_\_. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007 [1939].
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas culinários como patrimônios culturais. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.) *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.
- JAPUR, Jamile. *Cozinha tradicional paulista*. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.
- LOPEZ, Telê Porto Ancona. *Mário de Andrade: ramais e caminho*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1972.
- MARQUES, Ivan. Modernismo de pés descalços: Mário de Andrade e a cultura caipira. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, São Paulo, n. 55, pp. 27-42, 2012.
- MORAES, Eduardo Jardim de. Modernismo revisitado. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, pp. 220-238, 1988.

- NEEDELL, Jeffrey D. Identity, Race, Gender, and Modernity in the origins of Gilberto Freyre's Oeuvre. *The American Historical Review*, v. 100, n. 1, pp. 51-77, fev. 1995.
- ORTÊNCIO, W. Bariani. *A cozinha goiana*. Rio de Janeiro: Brasilart, 1967.
- QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Papelaria Brasileira, 1928.
- SILVA, Ana Teles da. *Na trincheira do folclore: intelectuais, cultura popular e formação da brasilidade – 1961-1982*. Tese (Doutorado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.
- SOUSA, Rafael Vitor Barbosa. *O Concurso Mário de Andrade de Monografias sobre o Folclore Nacional no panorama dos estudos folclóricos brasileiros (1946-1975)*. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Programa de Pós-Graduação do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2016.
- VILHENA, Luís Rodolfo. Os intelectuais regionais. Os estudos de folclore e o campo das Ciências Sociais nos anos 50. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 11, n. 32, out. 1996, s.p. Disponível em: <[http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs\\_00\\_32/rbcs32\\_08.htm](http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_32/rbcs32_08.htm)>. Acesso em 28 jun. 2017.
- \_\_\_\_\_. *Projeto e missão: o movimento folclórico brasileiro (1947-1964)*. Rio de Janeiro: Funarte/FGV, 1997.
- VIANNA, Hildegardes. *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*. Salvador: Fundação Gonçalo Moniz, 1955.
- VIANNA, Sodré. *Caderno de Xangô: 50 receitas da cozinha bahiana do litoral e do nordeste*. Salvador: Livraria Editora Bahiana, 1939.