

## **A EFEMERIDADE DO GOSTO E A PERSISTÊNCIA DA SAUDADE: A ALIMENTAÇÃO COMO OBJETO DE ESTUDO EM GILBERTO FREYRE E CÂMARA CASCUDO**

MARIANA CORÇÃO\*

Ao longo do século XX, a alimentação sofreu mudanças significativas como consequência da expansão capitalista e da globalização. Ambos os fatores se correlacionam e interferem na dinâmica cotidiana das pessoas, sobretudo nos centros urbanos. As transformações passam a se conectar com um novo quadro da vida moderna em que se contemplam situações tais quais: a saída das mulheres do papel de quituteiras do lar para se integrar ao mercado de trabalho, a economia do tempo no preparo das refeições, as novas possibilidades de alimentos e refeições ofertadas pela indústria alimentícia - que se expande no mundo todo - a inserção de culturas regionais na alimentação global (com a expansão dos *fast-food*, por exemplo), entre outros fatores. A sensibilidade do paladar, nesse contexto, instiga a nostalgia. A cadeia de elementos que sustentam alimentos tradicionais (produção agrária, cultura material da copa e da cozinha, arquitetura das casas, tempo disponível para preparo das refeições, entre outros fatores) acompanha o ritmo dinâmico da modernidade. Pode-se dizer que a cada refeição é possível sentir a fulgacidade do tempo e a fragilidade de subsídios que marcam a identidade pessoal e coletiva. Os pensadores brasileiros Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que acompanharam esse processo ao longo do século XX, são considerados precursores da abordagem do tema alimentar em meio aos estudos sociais, ressaltando em seus estudos o lugar da tradição em meio a voga da modernidade.

Sociedade e lugar se integram nos estudos sociológicos de Gilberto Freyre e de Câmara Cascudo. Dessa forma, o lugar geográfico de onde falam esses pensadores, determina o sentido de suas perspectivas de análise. Ambos olham para o Brasil do Nordeste “da fome e da pobreza”, região esquecida pela mentalidade desenvolvimentista que marcava o ideal de progresso da recente República Brasileira, centralizada no eixo sul-sudeste. A região Nordeste e seus tempos áureos de região produtora de açúcar tinham ficado no passado. Os novos tempos republicanos colocaram às margens as memórias do período colonial. Desta forma, em favor da

---

\* Doutoranda UFPR

lembrança que os escritos sociológicos de Freyre e Cascudo se enquadram na história (ALBURQUERQUE, 2009).

Enquanto paulistas e cariocas celebravam a Arte Moderna Brasileira em 1922, Freyre compunha o Movimento Regionalista reunido em 1926 em Recife. A ideia central desse movimento era exaltar a tradicionalidade de cada região dentro da unidade nacional, propondo uma modernidade responsável que assimilasse as novidades sem necessariamente recusar as tradições. A pretensão dialoga com a crescente ameaça sentida pelos manifestantes em relação à modernidade. Estes identificavam uma tendência à homogeneização cultural, sentimento despertado pela crescente invasão de elementos estrangeiros. Tais elementos são notáveis no pronunciamento de Freyre na ocasião do primeiro Manifesto Regionalista de Recife de 1926:

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada. Isto é para os "frejes" do Pátio do Mercado. Os cafés elegantes do Recife não servem senão doces e pastéis afrancesados e bebidas engarrafadas. E nas casas? Nas velhas casas do Recife? Nas casas-grandes dos engenhos? Quase a mesma vergonha de servirem as senhoras pratos regionais que nos cafés e hotéis elegantes da capital. (FREYRE, 1996)

No ano da Semana de Arte Moderna, Câmara Cascudo deixou o Rio de Janeiro onde estudou medicina por três anos e se dirigiu ao Recife, onde se graduou em direito. Desta forma, Cascudo esteve próximo das manifestações modernistas do eixo Rio-São Paulo. A presença de Cascudo em Recife, no entanto, o fez mais próximo do modernismo pernambucano.

Gilberto Freyre contribui com sua obra para a construção de um novo imaginário da região Nordeste ao exaltar o seu passado colonial. Ao buscar reconstruir a história do Brasil, destacando o papel crucial da região Nordeste, Freyre se depara com a significância da cultura portuguesa na consolidação do que reconhece como cultura brasileira. Se com a ascensão da República no Brasil há um movimento de esquecimento dos tempos coloniais, com Freyre Portugal volta a ter lugar de destaque. O lusotropicalismo de Freyre reconhece o peso das contribuições culturais da metrópole portuguesa nos costumes brasileiros. Dessa forma, Freyre defende o Nordeste como centro difusor da cultura metropolitana colonial em associação as características

tropicais, fusão que alicerçou a identificação nacional brasileira nos âmbitos sócio-culturais.

A influência portuguesa em Freyre se estende às teias de análise, tocando também as motivações pessoais. Durval Albuquerque sustenta a idéia, defendendo a inserção da saudade portuguesa no método sociológico de Freyre:

Embora a palavra saudade não apareça como categoria na análise histórica que faz do passado brasileiro em sua trilogia dedicada a formação e declínio da família patriarcal no Brasil, o sentimento que transparece em muitas das páginas é de uma indisfarçável saudade daqueles tempos mortos. Em seu diário de infância e de adolescência, escrito entre 1915-1930, intitulado *Tempos Mortos e Outros Tempos* ficamos sabendo que durante alguns anos Casa Grande e Senzala foi, significativamente, planejada como uma história do Brasil escrita a partir do olhar dos meninos, da infância que, segundo Freyre, era um ausente da história dominada por adultos. Em prefácio escrito para esta obra, em 1975, surge não apenas uma reflexão para a palavra saudade, onde a famosa definição de Almeida Garret é retomada (gosto amargo...delicioso pungir de acerbo espinho), como o saudosismo é proclamado como um método de 'interpretação um tanto sociológico, mas sobretudo psicológico do passado-presente-futuro de um povo que o autor teria inventado [...] (ALBUQUERQUE, 2006)

A saudade, além do sentimento universal, pode ser localizada culturalmente e historicamente, se fazendo acompanhada das marcas de cada sociedade. Esse sentimento é socialmente despertado, sobretudo, em tempos de profundas transformações que potencializam a percepção da passagem do tempo. Nesse sentido, Albuquerque defende que a saudade, enquanto marca da alma portuguesa e que estende suas influências na cultura brasileira, se destaca entre os intérpretes do início do século XX, como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. (ALBUQUERQUE, 2006)

Em Portugal, a saudade se associa aos tempos da expansão marítima. Nesse contexto, mais do que uma nostalgia, o sentimento de saudade, aliado aos fundamentos do cristianismo é tido como uma aflição da alma, estando numa posição ambígua entre sofrimento e consolo. Mais do que um retorno ao passado, a saudade era entendida nesse período como uma companhia presente que servia de apoio para se focar a ação possível do tempo presente em direção ao futuro almejado.

A derrocada de Portugal no século XIX agregou ares românticos ao sentimento saudosista da marca dolorosa das navegações. Destituído até mesmo da família real que teve que fugir às pressas para a colônia brasileira em 1808, Portugal instiga os românticos portugueses a exaltá-lo em seu passado. Na escrita de Alexandre Herculando

e na poesia de Almeida Garret, a nostalgia se integra à história, no sentido em que busca o eterno naquilo que a experiência marca como efêmero. A história de Portugal do período romântico exalta um país do qual se sente saudades. Localizado no passado, as palavras reconstróem discursivamente um lugar que só existe nas configurações imagéticas dos saudosistas portugueses.

Acompanhando o discurso romântico português, Gilberto Freyre re-inventa um Nordeste no século XX a partir de fragmentos da experiência colonial. A derrocada da região o motiva a defender sua influência ao longo da história que marcaria as configurações sociais do contexto em que escreve. A alimentação, desta forma, se integra no universo analisado por Freyre como meio através do qual se sente no dia a dia a derrocada de alicerces identitários individuais e sociais.

Kant inclui o paladar como o mais primitivo e menos público de todos os sentidos que envolvem o julgamento do “gosto”. Em sua terceira grande crítica, o filósofo Kant se debruça sobre o juízo e os valores da estética. O gosto, segundo a crítica de Kant pode ser resumido pela faculdade de julgamento do belo, que é pautado por aspectos estéticos e subjetivos em detrimento da razão. Ao experimentar um alimento, a satisfação ou insatisfação causada pelo ato permanece no âmbito individual. Segundo Kant:

Parece que esta é uma das razões principais pelas quais se reservou a esta faculdade de juízo estética precisamente o nome de gosto. Pois alguém pode enumerar-me todos os ingredientes de uma comida e observar sobre cada um que ele até me é agradável, além disso, pode com razão elogiar o caráter saudável dessa comida; todavia sou surdo a todos esses argumentos, eu provo o prato com a “minha” língua e o meu paladar, e de acordo com isso (não segundo princípios universais) profiro o meu juízo. (KANT, 1995)

A apreciação do alimento se restringe à matéria. Nesse sentido, o gosto que o indivíduo sente ao experimentar determinado alimento se limita ao término desse alimento especificamente. Desta forma, o pensamento relacionado ao juízo do gosto alimentar se conecta diretamente com a matéria. Por isso, quando se trata da lembrança do gosto de um alimento experimentado, a imaginação humana não se mostra tão eficiente quanto ao se lembrar de uma música ou de uma imagem. É quase impossível reviver através da memória o gosto de um alimento.

Mesmo como resultado de uma experiência individual, o gosto resultante da apreciação dos alimentos se conecta a um juízo de gosto coletivo. Isso se deve à vinculação do gosto individual a um quadro de referências que se estabelece a partir da integração de um indivíduo a um grupo. O conceito de gosto em Kant se associa a um quadro de comparações.

Ter um gosto é ter um quadro de referência a partir do qual cada um vai se habilitar a julgar. A formação do gosto vai se dar com a participação e a circulação no espaço público em que se produzem os juízos. [...] O gosto é simplesmente uma faculdade de ajuizamento e não uma faculdade produtiva. (OSORIO, 2005: 36-38)

A identidade individual é constituída desses dois movimentos: da experiência do indivíduo com o meio e da relação com outros indivíduos. Nesse sentido, o juízo de gosto pautado na experiência subjetiva se alia à estética, que é o quadro referencial do grupo para o julgamento do belo e do não-belo.

Considera-se que o ato de alimentar-se agrega dois fatores principais: a experiência individual da apreciação e a sua relação social através do ritual da refeição.

Inicialmente, o indivíduo aprende as técnicas alimentares no contexto familiar. Segundo Eclea Bosi, a família como fator de mediação entre a criança e o mundo estabelece um vínculo irreversível. Em nenhum outro ambiente o lugar do indivíduo é tão fortemente determinado. A família apresenta a força de coesão no estabelecimento de identidade do indivíduo (BOSI, 1994: 423-425). Considerando tal fator, é possível afirmar que o juízo de gosto do paladar encontra fortes referências iniciais no âmbito familiar. Essas referências identitárias iniciais são cruciais para o delineamento do gosto individual, marcando desde a infância predileções e aversões a determinados alimentos.

A partir do exposto, considera-se que o delineamento das preferências gustativas se estende do individual e familiar, abarcando o social. A intenção é reforçada com a ascensão do sentimento nacionalista. Para Hannah Arendt, a modernidade do século XIX marca uma ruptura de tradição, como conseqüência da ascensão da cultura burguesa e do nacionalismo. A sociedade, nesse contexto, passa a ser entendida como um conjunto de famílias economicamente organizadas que constituem o fac-símile de uma única família sobre-humana (ARENDR, 2009: 49). Nesse sentido, o quadro identitário delineado através do cotidiano familiar tende a ser reproduzido em todos os lares da nação, pautado sobre a tutela das políticas públicas do estado. No Brasil, o

nacionalismo tem início com a Independência, sendo reforçado com a instauração da República.

A identificação pessoal com determinadas comidas estabelecida através das tradições familiares e das tradições do grupo a que se faz parte estabelece um significado especial que se relaciona a um sentimento de pertencimento. Desta forma, pode-se dizer que através do vínculo quase que indispensável com a matéria, com o gosto experimentado pela apreciação da comida e com as relações sociais que circundam o ato, que o indivíduo estabelece um laço identitário com o quadro de referências alimentares do meio que se inseriu e/ou se insere. É preciso reviver a experiência concretamente para revisita-la individualmente e para significá-la no grupo. As comidas tradicionais, nesse sentido, são permeadas por vínculos afetivos que ultrapassam o juízo de gosto, agregando um sentimento nostálgico.

O livro *Açúcar* de Gilberto Freyre é a primeira obra que centraliza o universo alimentar como objeto de estudo das Ciências Sociais. Publicado em 1939, a obra inaugura uma nova possibilidade de estudo a partir do que se acreditava não revelar nada significativo nas Ciências Sociais, como os tradicionais livros de receita de família. No prefácio da segunda edição, Freyre expõe seus objetivos com a publicação:

[...] para demonstrar, de modo prático, que essa utilização, documentada por um considerável número de receitas tradicionais, quase todas de origem nordestina ou características principalmente do Nordeste brasileiro, constitui um dos triunfos daquela arte simbiótica em que, nos dias coloniais, a mulher mais do que o homem e, nos últimos tempos, o homem – confeitiro ou doceiro ou cozinheiro- tanto homem quanto mulher, vem sabendo unir, no Brasil, o paladar europeu ao tropical, em criações verdadeiramente notáveis sob a forma de pudins, bolos, doces, conservas, sorvetes. (FREYRE, 1969: 17)

Associando ao gosto a perspectiva social do paladar, referente aos quadros de identidade regional e nacional, a sociologia do açúcar esboçada por Gilberto Freyre, sobretudo nos livros *Açúcar* e *A Presença do Açúcar na Formação Brasileira* (1975), está marcada pela saudade em tempos de novidade.

Ao chegar ao Recife, guloso de cor local, um dos meus primeiros espantos foi justamente numa confeitaria, diante da hesitação de um tio meu em pedir um mate. Talvez não fosse "chic", o mate. Como não era "chic" pedir água de côco ou caldo de cana. Talvez até não nos fornecessem mate, como não fornecem nem água de côco nem vinho de jenipapo. Elegâncias. O "chic" era pedir um desses gelados de nomes exóticos. Esses sim, fazem supor refinamento de gosto. Elegâncias da "Fox-Film". (FREYRE, 1923)

Tanto Gilberto Freyre, quanto Câmara Cascudo se focam na ameaça estrangeira para se lançarem em defesa da cultura nacional. Assis Chateaubriand em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II pediu a Câmara Cascudo em 1962 que escrevesse um livro sobre algum aspecto do Brasil. Em resposta, ele sugere o livro *História da Alimentação no Brasil* que foi publicado em 1967. A obra apresenta uma noção de paladar como meio de permanência da cultura popular. Já no prefácio de *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo cita que “para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...” (CASCUDO, 2004:15). O paladar, o qual se refere Cascudo, abrange o “povo”, o gosto alimentar nacional e dialoga com a perspectiva de Freyre, que entende o paladar como elemento da personalidade nacional na qual se insere uma personalidade regional.

A crítica de Câmara Cascudo se faz presente ao longo do seu texto de forma sutil. Mais do que em palavras, a nostalgia se faz presente pelas discussões apresentadas. Nesse sentido, tem-se como exemplo a citação recorrente de Cascudo em *História da Alimentação no Brasil* sobre o papel das propagandas como grande atraente para a adoção de novos costumes alimentares. A esse respeito coloca Cascudo: “mas sabemos da raridade e quase impossibilidade de um alimento *novo*. Há normalmente um retorno ao que se comeu e fora esquecido pela presença de comidas mais atraentes ou prestigiosas pelas propagandas” (CASCUDO, 2004: 64).

Um dos efeitos da intensificação do comércio global de alimentos é a inserção de alimentos relativamente ‘novos’ como consequência do intercâmbio comercial e cultural entre diferentes regiões. A esse respeito é interessante observar o relato pessoal da historiadora Maria Thereza Lacerda, nascida em 1925, que numa carta a uma amiga escrita em 1983, confessa:

Quantas vezes, na minha cozinha , eu permaneci perplexa diante de um palmito, por exemplo (ou outro legume que eu não conhecia), me perguntando como transformar aquele cano de fibras duras e resistentes ao melhor facão de cozinha no legume branco e tenro que eu apreciava tanto? [...]  
Neste particular, conheço algumas tristes experiências: a Maria Helena comprou alho-poró e, não sabendo como prepará-lo, resolveu comê-lo cru, em salada, ficando uma semana com dor de estômago; Zuleide, carioca, recém-chegada ao Paraná, cozinhou pinhão e engoliu alguns, com casca e tudo, mesmo que não tivesse apreciando, apenas porque se sentia na obrigação de provar comida típica da região. (LACERDA, 2002: 117)

A preocupação de Câmara Cascudo reside na intensidade das propagandas, que teria como conseqüência a transformação dos costumes alimentares. Considerando o quadro dos costumes alimentares atuais pode-se dizer que Cascudo não estava totalmente equivocado em sua temeridade. A tese de Sueli Amorim, por exemplo, demonstrou o forte impacto das campanhas publicitárias da Nestlé no aumento de consumo do leite em pó na década de 1970. Segundo a pesquisa de Amorim, a Nestlé iniciou em 1928 a oferta de fórmulas lácteas no Brasil. Seguindo a tendência européia e norte americana, o consumo dos leites industrializados se alastrou no Brasil incentivados pela propaganda. A partir da década de 1960, as campanhas publicitárias começaram a ter maior impacto, sobretudo através da televisão. De acordo com Amorim, a mídia convidava o público a participar de um movimento da modernidade, do qual as mulheres não poderiam ficar alheias. Nesse contexto, o uso de alimentos industrializados prevaleceu em detrimento da prática do aleitamento materno (AMORIM, 2005).

As transformações nos hábitos alimentares incentivaram as pesquisas em torno do tema alimentar. A ruptura inicial que alastrou e encantou com os ideais de modernidade passam a ser vistos como ameaça da cultura nacional. Nesse sentido, Freyre e Cascudo aliam o gosto alimentar à identidade brasileira no sentido de estruturar a cultura nacional como meio de defesa das “estrangeirices”. Transportando a nostalgia que cada indivíduo carrega dentro de si no quadro de transformações, para o meio comum, ambos defendem em suas obras a persistência do que identificam como elementos estruturantes do paladar nacional, como os pratos tradicionais herdados do período da colonização. Na mestiçagem de negros, indígenas e portugueses, sob tutela e ordem portuguesa, Freyre e Cascudo estruturam a cozinha nacional. Esta, segundo eles, é marcada pela diversidade regional, unida pela força colonizadora e ameaçada pelas ondas de modernidade, foi iniciada no final do século XIX e determinante ao longo do século XX. Pode-se dizer, desta forma, que a saudade de experiências passadas toca as perspectivas de estudo de Freyre e Cascudo, repercutindo na eleição da alimentação como foco de pesquisa.



## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE Jr, D. M. de. As Sombras do Tempo: a saudade como maneira de viver e pensar o tempo e a história. In: ERTZOGUE, M. H., PARENTE, T. G. (Orgs.). *História e Sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, v., p. 117-139. Disponível em: <http://www.cchla.ufrn.br/ppgh/docentes/durval/index2.htm>. Último acesso: 17 nov. 2010

\_\_\_\_\_. *A Invenção do Nordeste e Outras Artes*. São Paulo: Cortez, 2009

AMORIM, S. T. S. P. de. *Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988*. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ARENDT, H. *A Condição Humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009

BOSI, E. *Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos*. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994

CASCUDO, C da L. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, G. *Açúcar- Em torno da Etnografia, da História, e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil*. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio, 1969

FREYRE, G. **Diário de Pernambuco**. Recife, 14 Out. 1923. Coluna: Da outra América. Disponível em: [http://bvfg.fgf.org.br/portugues/obra/artigos\\_imprensa/26\\_outra\\_america.html](http://bvfg.fgf.org.br/portugues/obra/artigos_imprensa/26_outra_america.html) Último acesso: 29 nov. 2010

FREYRE, G. *Manifesto Regionalista*. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996

KANT, I. *Crítica da faculdade de juízo*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1995

LACERDA, M. T. *Café com Mistura*. Seguido de Cartas da minha cozinha. Curitiba: Imprensa Oficial

OSORIO, L C. *Razões da crítica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005

SANTOS, C. R. A dos. *Alimentação Moderna: Fusão ou Confusão*. Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/fusao\\_confusao.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/fusao_confusao.PDF) Acesso: 22 ago. 2010.