

O que se dá de comer ao homem: interpretações da alimentação no Brasil colonial e a crítica de Sérgio Buarque de Holanda a Gilberto Freyre

André Luiz de Miranda Martins*

Resumo: Desponta em *Casa-Grande & Senzala*, de Gilberto Freyre, o elogio de suposta “plasticidade” do colonizador português, sugerida pela aquisição, em terra brasilis, de hábitos alimentares rústicos, indígenas, expressos na adoção quase que incontida da farinha mandioca em detrimento da farinha de trigo, de origem europeia. Como se pode depreender de *Ingleses no Brasil*, somente no século XIX os alimentos feitos de farinha de trigo penetrariam mais expressivamente na mesa brasileira, e mais pela mão do elemento britânico. Tais afirmações fomentaram objeções várias. Sérgio Buarque de Holanda procedeu a uma apreciação metodológica, em que se destaca, a propósito do tema da alimentação no Brasil colonial, a crítica do forte impressionismo que marca a escrita de Gilberto Freyre. Com base em pesquisa bibliográfica, o artigo seguinte procurará apresentar os argumentos levantados por Sérgio Buarque em sua crítica a Freyre.

Palavras-chave: alimentação, mandioca, trigo, Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda.

What feeds men: interpretations of food in Colonial Brazil and Sérgio Buarque de Holanda’s critique of Gilberto Freyre

Abstract: Gilberto Freyre’s *Casa-Grande e Senzala* praises an alleged “plasticity” of the Portuguese colonizer’s temper in *terra brasilis*, suggested by his acquired indigenous feeding habits, by which manioc flour was adopted at the expense of wheat flour. In another work, *Ingleses no Brasil*, Freyre also states that it was only in the 19th century that a diet consisted mainly of wheat flour spread more strongly in the Brazilian dining table, via British influence then. Such utterances instigated several objections. Apropos the issue of food in Colonial Brazil, Sérgio Buarque de Holanda undertook a methodological appreciation, in which he reviews the strong impressionism that distinguishes Gilberto Freyre’s writings. Guided by a bibliographical research, the purpose of the following paper is to present the arguments raised by Sérgio Buarque in his critique of Freyre.

Keywords: food, manioc, wheat, Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda.

* Professor associado, Centro Acadêmico do Agreste da UFPE. Pós-doutorando no Instituto de Estudos Brasileiros da USP.

Introdução

Intérprete do Brasil; pioneiro da história do cotidiano e da história cultural no Brasil; inspirador de diversas sociologias – a Gilberto Freyre não faltarão alcunhas. Sua vasta obra suscita aplauso e apuro. Suscita ainda, e principalmente, inúmeras releituras, numerosos retornos aos seus escritos.

No retorno ora pretendido, examinar-se-á sua descrição da alimentação e das provisões de alimentos dos habitantes da terra *brasilis* nos séculos de jugo colonial português (e batavo, brevemente no século XVII). Tal descrição, que traz a marca da sua particular estilística, está presente em sua obra magna, *Casa-Grande & Senzala*, tal qual em outra obra sua, *Ingleses no Brasil*.

Desponta em *Casa-Grande & Senzala* o elogio de suposta “plasticidade” do colonizador português, sugerida pela aquisição de hábitos alimentares rústicos, indígenas, simbolizados na adoção quase que incontinente da farinha mandioca em detrimento da farinha de trigo, com a qual até então reinóis e europeus em geral garantiam o seu passadio diário. Como se pode depreender de *Ingleses no Brasil*, teria sido somente no século XIX que os alimentos feitos de farinha de trigo penetrariam mais expressivamente na mesa brasileira, e mais pela mão do elemento britânico, proveniente de civilização já fortemente industrializada.

Tais afirmações fomentaram objeções várias, e com diversos propósitos, pela pena de intelectuais igualmente destacados. Sérgio Buarque de Holanda (em artigos coligidos no livro *Tentativas de Mitologia*) procedeu a uma apreciação metodológica, em que se destaca, propósito do tema da alimentação no Brasil colonial, a crítica do forte impressionismo que marca a escrita de Gilberto Freyre.

Com base em pesquisa bibliográfica, no que segue se pretendeu, partindo de um quadro histórico geral – a historiografia da alimentação no Brasil colonial –, apresentar, em seguida, os argumentos levantados por Sérgio Buarque de Holanda em sua crítica a Freyre.

Em carta a J. Huizinga, Henri Pirenne certa feita notaria que existem “diversas verdades para uma só coisa; é um pouco, como na pintura, uma questão de iluminação”. Nas considerações que encerram o presente artigo, tentar-se-á refletir brevemente, com Pirenne, sobre os possíveis jogos de luzes empregados pelo mais

ilustre domiciliado do Solar de Santo Antônio de Apipucos. Ou, ainda, e com a devida adaptação, sobre as possíveis combinações de temperos.

Revisitando a historiografia da alimentação no Brasil colonial: as comidas da terra e as do colonizador

Uma historiografia da alimentação no Brasil colonial articula tanto as estruturas do cotidiano alimentar – transformações e permanências do comer, dos comeres e das comidas, um dos aspectos centrais da vida social – quanto as conjunturas econômicas pelas quais se dão, no tempo, as provisões de víveres.

Há, aí, um choque de temporalidades: a da ocupação de um território e sua constituição em colônia escravista voltada à exportação de mercadorias para uma economia mundial em emergência, e que coloca pela primeira vez o problema histórico da produção de alimentos para exportação vis-à-vis a provisão para o consumo interno. Isto em uma colônia onde vigia o sistema de plantação, monocultor excludente e escravista, onde o pagamento de salários estava longe de ser a regra.

A outra é temporalidade da mudança cultural, de preferências gustativas e práticas alimentares – cada qual com os seus simbolismos denotativos de diferentes relações com o comer e as comidas –, que envolve povos nativos e estrangeiros, tantos os vindos quanto os preados e trazidos à força: os colonizadores e os emigrados como escravos, em seus encontros com a população nativa. “Já Vidal de La Blache havia afirmado há muito tempo que ‘entre as fôrças que ligam o homem a um determinado meio, uma das mais tenazes é a que transparece quando se realiza o estudo dos recursos alimentares regionais’” (Castro, 1969:15).

Haveria, assim, mais justeza histórica em se abordar a questão da alimentação nos primeiros tempos coloniais brasileiros – em particular no que se refere à adoção de novos sabores, de novas comidas – como um percurso dificultoso.

Malgrado a expansão territorial e a decorrente rustificação da existência, nosso cotidiano quinhentista (1532-1630) apegou-se aos modelos da vida material no Reino tão porfiada quanto ao cabo inutilmente, a começar pelos hábitos alimentares [...]. Ao oposto da noção segundo a qual o português teria aderido alacrememente aos costumes da terra, provando destarte sua capacidade superior de adaptação ao mundo não-europeu,

ele procurou manter-se fiel à tríade canônica do trigo, do vinho e do azeite, até quando foi possível, isto é, pela altura da invasão holandesa, quando a aceitação de produtos nativos pela gente de prol se terá imposto, devido às dificuldades do suprimento de gêneros reinóis [...]. No decorrer do nosso primeiro século, o uso da farinha de mandioca nos núcleos litorâneos não foi tão generalizado quanto ocorreria depois, nem constituiu o consumo do trigo uma novidade da ocupação holandesa, a qual, esquecida desde então, teria sido impingida no século XIX pelos ingleses, como julgou Gilberto Freyre. (Mello, 2002: 92-95)

Escusado frisar que, no caso do escravo africano, a farinha de mandioca passaria a integrar, ainda mais forçosamente, a sua dieta.

Os relatos dão conta de uma rápida absorção da farinha de mandioca e de seus subprodutos pelos que chegavam, voluntária ou compulsoriamente, de outras paragens. Os escravos africanos trouxeram seus hábitos alimentares. O principal prato das senzalas era o inhame pilado depois de cozido, até formar uma massa de grão fino [...]. Com o passar do tempo, o inhame foi substituído pela farinha de mandioca, que então passou a ser necessária como alimentação básica dos escravos. (Pedroza, 2014: 392)

A mandioca também ganha o Atlântico Sul, a bordo dos tumbeiros, alimentando marinheiros e africanos cativos. Compõe o principal da *ração escravista* “que forma um dos elementos constitutivos do espaço econômico unindo os portos luso-africanos aos enclaves da América portuguesa” (Alencastro, 2000: 95).

Por outro lado, a ocupação holandesa, no Seiscentos, não faria com que se alterasse o estado das preferências alimentares do colonizador, fortemente referido à Europa de fins do medievo.

Quando os holandeses ocuparam a Paraíba, constataram que os ricos e os remediados só consumiam farinha de trigo, vinda do Reino em barricas, ou de São Paulo, em cestos e surrões, ao passo que a farinha de mandioca era o pão dos pobres. Só quando as estreitezias da guerra encareceram o abastecimento, é que lemos em Moreau que os luso-brasileiros “raramente comem pão da Europa”, embora continuassem a fazer dele “tanta questão” que o promoveram a iguaria refinada, cobrindo-o com açúcar. (Mello, 2002: 96)

Ao contrário! É bem atestada pela documentação coligida por Evaldo Cabral de Mello a indignação ocasionada pela falta da farinha de trigo no Brasil holandês. Pelo registro de Adriaan van der Dussen em 1639, à feição de um compêndio de economia política,

Suportamo-la por muito tempo e tivemos de procurar uma solução para isto. Taxamos os moradores de todo o Brasil em certa quantidade de farinha de mandioca a ser entregue, toda semana ou quinzenalmente, aos nossos comissários em cada guarnição. Assim poupamos por muito tempo a farinha de trigo. Mas quando esta terminou de todo e tivemos de sustentar todos os nossos homens com farinha de mandioca, sobreveio uma terrível falta desta última. (*apud* Mello, 2002: 291)

Agravavam-se, na década de 1640, os problemas de abastecimento de víveres, piorados pelas conquistas batavas de mais territórios portugueses e que se alongavam na danação da carestia generalizada e crescente nos engenhos e nos núcleos urbanos, prenunciando a crise da empresa de colonização batava do Brasil, ante as quedas do preço do açúcar em Amsterdã, entre os anos 1630 e 1640, em uma reversão de tendência altista secular. A insuficiência de víveres e a carestia dos disponíveis foram dar na própria mesa de um Nassau mal alimentado e queixoso, em solicitação, datada de maio de 1642, aos Estados Gerais:

Soube de muito boa fonte que, na pátria, não cessam de bradar contra minhas despesas extraordinárias e de dizer que eu esgotava os recursos das Companhia [das Índias Ocidentais]. É penoso saber que se é difamado desta maneira quando todo o mundo sabe que durante esses cinco anos me tenho alimentado de ervilhas, favas, toucinho e carne estragada, vivendo tão miseravelmente que, entre os portugueses, minha pessoa e meu título tem sido expostos ao ridículo... (*apud* Mello, 2010: 291)

Amiúde, o prover-se de alimentos transborda em um prover-se de status... Assim é que, como no forno da hierarquia de posições sociais europeias, onde se almejava ascender do "pão dos pobres" (feito com trigo misturado com milho, cevada e/ou centeio, em diversas proporções) ao pão branco, de trigo apenas, dos abastados, no Brasil colonial reproduz-se essa estrutura do cotidiano, que tão-somente condescende à mescla de trigo e mandioca. Esta, por sua vez, é transformada pela culinária portuguesa:

Ora, o beiju não era criação indígena mas uma das muitas invenções da arte culinária das mulheres portuguesas na sua inclinação a arremedar manjares lusitanos com produtos nativos. No caso dos beijus, tratava-se de utilizar a farinha de mandioca à maneira do que se fazia no Reino com a farinha de trigo na confecção de filhós mouriscas. Beijus espessos e torrados, que duravam mais de ano sem se deteriorarem, eram igualmente usados no aprovisionamento dos navios de torna-viagem. (Mello, 2002: 98)

Note-se que não se pretende, aqui, diminuir a importância da mandioca na história da alimentação brasileira. À base do sistema de roçado, seu papel foi cabal na alimentação dos contingentes de homens livres, pobres ou não, e das populações originárias, bem como de cativos e escravizados. Isto particularmente no Norte – onde foi base da formação social nortista (Borges da Cruz, 2013) – e no Nordeste. Em ambas as regiões, contribuiu para a “deslusitanização” do paladar do colonizador, para usar da expressão de Evaldo Cabral de Mello.

Com efeito, a *mani* vai-se tornando indispensável. “Era a reserva, a provisão, o recurso. O europeu no Brasil ampliava as roçarias de mandiocas (...), comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as ‘casas de farinha’” (Cascardo, 2004: 92).

No Norte, as provisões de farinha de mandioca eram de suma importância para o colonizador português, porquanto era a base da alimentação da força de trabalho disponível para os empreendimentos coloniais: o indígena, ante as dificuldades de importação de escravos africanos. Na emergência de “um mercado administrado de farinha de mandioca que pressiona o trabalho compulsório dos índios” (Alencastro, 2000: 91), seria excessivo imaginar que aos lusos interessasse mais que isso; esta era a sua relação com a *Manihot Esculenta*, da família das euforbiáceas – que, contudo, compunha as estruturas do cotidiano de diversos povos indígenas, que tinham relação transcendente com a planta tuberosa, central em suas cosmogonias. Prevaleceria mesmo a mundanidade, ante sete milênios de tradições e experimentação indígenas:

Não se pode [...] imaginar que o colonizador português sempre ávido de tirar proveito da força de trabalho nativa, estivesse interessado em respeitar a tradição, a cosmologia e todo o arcabouço cultural que as comunidades locais apresentavam. Aos olhos dos portugueses, talvez com alguma diferença por parte dos missionários, os índios reduzem-se a uma única palavra, mão de obra. Portanto, devemos encarar os esforços dos colonos e das autoridades coloniais em ofertar farinha aos indígenas sob sua responsabilidade, como forma de proporcionar-lhes um alimento que lhes desse a força e energia necessária para o bom desempenho de suas atividades laborais, e não porque respeitassem suas tradições, como comprova a censura feita pelas autoridades aos índios que desviavam farinha para o preparo de bebidas a ser ingerida em seus rituais. (Borges da Cruz, 2013: 112)

A mandioca foi o alimento da terra mais representativo da lavoura de subsistência no Brasil. No entanto, tal como se deu, o rastreamento por áreas livres para o cultivo desse

que foi o “pão da terra”, de amplo plantio no território colonial, retrata o papel secundário “a que o sistema econômico do País, absorvido pela grande lavoura, vota[va] a agricultura de subsistência” (Prado Jr., 2011: 171).

Com impacto direto na provisão de alimentos aos núcleos de povoamento, o avanço da grande lavoura de exportação, monocultora e escravista, degradará a alimentação de senhores, escravos e homens pobres livres. Não há retoques de monta, no trecho que segue, neste quadro geral pintado por Gilberto Freyre:

Em toda parte onde vingou a agricultura, dominou no Brasil escravocrata o latifúndio, sistema que viria privar a população colonial do suprimento equilibrado de alimentação sadia e fresca [...]. De modo que, admitida a influência da dieta [...] sobre o desenvolvimento físico e econômico das populações, temos que reconhecer ter sido o regime alimentar do brasileiro, dentro da organização agrária e escravocrata que em grande parte presidiu a nossa formação, dos mais deficientes e instáveis [...]. A mesma economia latifundiária que tornou possível o desenvolvimento econômico do Brasil [...], envenenou-o e perverteu-o nas suas formas de nutrição e de vida. (Freyre, 2003: 94-96)

As consequências dos avanços mercantis para a alimentação dos habitantes da colônia preocuparão mesmo a administração colonial, que procurará legislar sobre cultivo de víveres e minorar as carestias e fomes, sobretudo nas altas dos ciclos de preço do açúcar. O alvará de 25 de fevereiro de 1688, por exemplo, determinava um plantio de cana de ao menos quinhentas covas de mandioca para cada escravo; o de 27 de fevereiro de 1701, tratava de roças próprias de mandioca a serem providenciadas pelos donos de embarcações ocupadas no tráfico – e que tais roças proovessem tanto tripulações quanto escravos transportados. O reforço a ambos alvarás régios se dá pela Previsão Régia de 28 de abril de 1767. Posteriormente, passa-se a vincular a concessão de sesmarias a cláusulas tais como a de “plantar um certo número de covas desde o primeiro ano da ocupação. Outra disposição legal mandava que ninguém pudesse ser lavrador de cana sem ter para mais de sete escravos próprios” (Prado Jr., 2011: 171).

Mas o pão da terra é subjugado pelo ouro branco, malgrado o policiamento dos furores exportadores.

Não parece contudo que a insistência e as várias medidas adotadas tivessem resultado apreciável. Todos procuravam furta-se ao seu cumprimento, e pode-se imaginar como seriam inócuas quando os lavradores tinham diante de si as perspectivas de altos preços do açúcar, e gordos negócios em vista [...]. E tão absurdas achavam as medidas, que um deles, o notório senhor do engenho da Ponte, Manuel Ferreira da

Câmara, não hesita em lançar-lhes seu formal desafio: “Não planto um só pé de mandioca para não cair no absurdo de renunciar à melhor cultura do país pela pior que nele há”. Mas nenhum deles se lembrou de discutir o verdadeiro problema: a fome que periodicamente afligia o Recôncavo. Por que se lembrariam dela, quando os largos proventos que tiravam do açúcar lhes davam de sobra para pagar os preços, que para eles não eram altos, dos gêneros que consumiam? (Prado Jr., 2011: 172).

Em terras paulistas, vale frisar, a partir de Sérgio Buarque de Holanda em seu *Caminhos e Fronteiras*, que uma alternativa à mandioca era dada pelo milho, cujo cultivo apresentava condições as mais favoráveis, que se colocavam também depois do cultivo, quanto ao seu transporte como mantimento.

Na expedição de Cândido Xavier de Almeida e Sousa, que saiu de São Paulo em 1800, com destino às fronteiras do Paraguai, iam apenas seis alqueires de farinha de mandioca para 164 de farinha de milho. A preferência dada a esta prende-se, em parte [...], à circunstância de se ajustar melhor, o grão indígena, aos hábitos de mobilidade peculiares à gente de serra acima, tanto quanto às condições que favoreciam ali a sua produção em maior escala, ou que impediam a produção da mandioca. (Holanda, 1994: 187)

Também Alencastro nota que contrariamente à mandioca, o milho, além de seu fácil transporte como grão, “frutificava de três a seis meses após a sementeira. Daí a preferência dos paulistas pelo milho no sustento das entradas” (2000: 93). A associação de culturas – da grande lavoura para exportação com a de subsistência, voltada à alimentação – é fator igualmente importante: algodão com feijão (e, eventualmente, milho), cana-de-açúcar com mandioca... Mas o clima dita os seus limites, nota o historiador-geógrafo Caio Prado Jr.:

No litoral meridional da Bahia, o milho é tão escasso que o desembargador Luís Tomás de Navarro, viajando por aí em 1808, encontrou [...] grandes dificuldades para a alimentação de suas bestas. Daí para o sul, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e mesmo Santa Catarina, o milho é encontrado com mais frequência, mas a mandioca ainda predomina. Em São Paulo, enquanto o milho é mais abundante serra acima, a mandioca leva-lhe a palma no litoral. Em Santa Catarina, capitania exclusivamente marítima – o planalto interior ainda não se integrara propriamente nela, e vivia apartado –, a produção, consumo e exportação de mandioca são muito superiores aos do milho. Mais para o sul, ela é desconhecida” (Prado Jr., 2011: 175).

Tais circunstâncias concorriam apenas em parte para a explicação da primazia do milho, da sua preferência pelos paulistas. Vai-se delimitando – e documentando – também uma geografia dos gostos:

Mais de um viajante da primeira metade do século passado [XIX] ainda se refere à aversão constante que tinham os paulistas pela farinha de mandioca, considerada menos nutritiva, embora de mais fácil digestão, do que a de milho. Spix e Martius escreviam dos moradores de São Paulo, em 1818, que consideravam a mandioca alimento pouco sadio. A mesma coisa julgavam, entretanto, da farinha de milho, os moradores das províncias do Norte. E Ferdinand Denis notava, igualmente, que no Sul do Brasil prevaleciam, com relação à mandioca, exatamente os mesmos preconceitos que, no Norte, militavam contra o maior consumo de milho, tido ali por nocivo à saúde. (Holanda, 1994: 187-188)

Trigo, imprecisões e impressionismo: a crítica de Sérgio Buarque de Holanda a Gilberto Freyre

Partem de Sérgio Buarque de Holanda as críticas das “imprecisões gilbertianas”, isto é, alusivas às impropriedades metodológicas das interpretações propostas por Freyre. Localizam-se em seu *Tentativas de Mitologia*, livro de textos coligidos por um Sérgio Buarque intelectual maduro.

Nele, a partir de *Sobrados e Mucambos* e, principalmente, de *Ingleses no Brasil*, procede-se a uma crítica antes de tudo metodológica: primeiramente, da atitude investigativa “impressionista” de Freyre, que “com ou sem rigor”, envolveria

um constante desdém por tratamento impessoal e sistemático do tema escolhido. A riqueza verdadeiramente prodigiosa do material que se congrega em *Ingleses no Brasil*, vale por uma sequência de ilustrações, quase arbitrariamente ordenadas, do problema central e implícito da obra, de fato um dos mais empolgantes que poderiam interessar a um estudioso de história social: o do encontro e contraste de uma civilização progressista, e já altamente industrializada, com uma sociedade ainda agarrada a rotinas rurais e patriarcais. (Holanda, 1979: 113)

As interpretações que brotam desse proceder impressionista se viabilizam por uma técnica de “apresentação cumulativa dos fatos”:

Gilberto Freyre prefere deixar que os fatos falem por si mesmos [...]. A técnica em que esses fatos se apresentam é, assim, antes cumulativa do que expositiva e coerente, chegando a sugerir a daqueles poetas, tão do agrado do autor, que, a exemplo de um Walt Whitman, souberam aproveitar toda a força expressiva da simples enumeração e do “catálogo”. O assunto desenvolve-se aqui por meio de caprichosas circunvoluções e os motivos se articulam em cotovelos por vezes tão agudos que podem embaraçar o caminho do leitor mais atento. (Holanda, 1979: 113-114)

Essa sequência de ilustrações, “quase arbitrariamente ordenadas, do problema central e implícito da obra” para a qual aponta Sérgio Buarque é vista por Evaldo Cabral de Mello como um aspecto do recurso usual de Freyre à técnica, “eminentemente literária mas que nem por isso deve ser considerada historiograficamente inaceitável, da chamada enumeração caótica” (Mello, 2000: 11).

E assim vai-se tecendo, por meio de sua particular estilística, uma trama de interpretações.

Isso não quer significar que a acumulação de fatos se processe indiscriminadamente e apenas regulada pela dose de pitoresco que eles ostentem. Numa análise do estilo de Gilberto Freyre bem se poderia mostrar, ao contrário, a arte consumada com que ele algumas vezes torna plausível sua mobilização do maior número possível de dados ao redor do tema central. Quem empreenda tal análise deixará de notar que o uso tão assíduo de certas fórmulas ou palavras normalmente expressivas de dúvida e hesitação não corresponde [...] à necessidade se atenuar o que possa haver de excessivamente dogmático em tal ou qual afirmação, dando-lhe assim maior probabilidade de rigor científico. É de preferência um instrumento apto a enriquecer a técnica cumulativa de novas possibilidades. (Holanda, 1979: 114)

Forma é conteúdo! Entre as certas palavras “normalmente expressivas de dúvida” estão: “talvez; talvez até; quase; parece; parece ser; supor; até certo ponto” ... registra-as Sílvia Silva em *Tempos de Casa-Grande (1930-1940)* (Silva, 2010: 64), que denomina essas expressões, que julga características de seu estilo literário, de “amenidades gilbertianas”. Decerto um ameno adjetivo, ante os problemas de interpretação que se vão consolidando à base de certas metodologias – e a difusão cultural desses problemas irresolutos!

Também D’Andrea (1992: 118) nota, sobre a ambígua estilística do pensador pernambucano de Santo Antônio de Apipucos, perceptível em seu discurso científico, “recheado dos ‘talvez’, dos ‘quase’ e dos ‘mais ou menos’ e entremeados de emolientes metáforas tropicais”, que aquela estilística se inscreveria “em um código linguístico de visíveis características ideológicas: reforça a convivência harmônica das diversidades e dilui os aspectos atinentes dos antagonistas”. E mais:

A esse discurso acrescenta-se ainda a redundância das repetições que funcionam com mecanismo retórico persuasório. A retórica da persuasão vale-se assim do discurso lacunar [...] Como representante de um grupo da classe dominante, ele, consciente ou inconscientemente, *não pode*

ultrapassar os limites dessa ideologia, sob pena de expor as fraturas das divisões sociais. (D'Andrea, 1992: 118-119. Itálico no original)

Reforça-se, assim, a convivência harmônica das diversidades e diluídos os antagonismos da formação social brasileira – cuja unidade provém, para o pensador de Santo Antônio de Apipucos, de um regime economia latifundiária, escravista e patriarcal, do qual ele argutamente distingue e descreve a forma dos acontecimentos e dos fatos, pretendendo “que suas interpretações sejam perfeitamente válidas para o Brasil inteiro” (Holanda, 1979: 102).

É esta forma o que serve, em suma, para conciliar entre si as mais ásperas contradições, emprestando ao todo uma harmonia e mesmo uma ‘unidade’ [...] verdadeiramente soberanas. Nos seus livros é provável que ela apareça muito manchada de massapé negro, muito lambusada de mel de tanque para não transviar às vezes algum espírito desprevenido, mas tudo é de pouca conta quando se trata de distinguir o essencial através das aparências mais ou menos precárias (Holanda, 1979: 103. Itálico no original)

Ademais, assiste-se à difusão, mormente anglicista, do consumo do pão de trigo tão-somente no século XIX, e não mais que apenas sobrepondo-se a hábitos alimentares já seculares de uma civilização que, também no seu ramo formativo lusitano, por sua “plasticidade”, encontrava-se plenamente adaptada ao consumo quase que exclusivo da farinha de mandioca!

O pão de trigo, e com este muitos produtos do Norte da Europa, teriam sido, até a vinda dos ingleses, mal conhecidos pelos brasileiros, “a não ser”, acrescenta [Gilberto Freyre em *Ingleses no Brasil*], “pela gente do Norte, durante os três decênios da ocupação holandesa no Brasil, que foi também uma ocupação um tanto inglesa e um tanto francesa do Brasil; e não apenas holandesa e israelita”. (Holanda, 1979: 114)

Com efeito, a Freyre parece apetecer a crença de que foi, entre os colonizadores lusos, “completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador” (Freyre, 2003: 191), ainda que, lamenta o pensador de Santo Antônio de Apipucos, “sem avantajar ao trigo em valor nutritivo e em digestibilidade, como supôs a ingenuidade de Gabriel Soares (de Sousa, autor do *Tratado Descritivo do Brazil*, de 1587)” (idem ant). No caso da colonização dos povos indígenas, a vitória estaria longe de ser sua, de seu “complexo”. Reconheça-se de uma vez: venceram-nos os portugueses, apropriando-se das suas provisões de mandioca... Completa, pois, e **com** a mandioca, a vitória **sobre** o complexo indígena.

Trecho significativo, reproduzido a seguir e diretamente de *Ingleses no Brasil*, procura trazer uma justificativa sociológica e histórico-política a tais hábitos e práticas alimentares baseados no consumo da farinha de mandioca e de outros alimentos da terra, arraigados que pareciam se encontrar, até os idos dos 1800.

Estava-se então num Brasil tão fanaticamente patriótico que o nativismo ia até o paladar ou à alimentação. Para alguns patriotas ser brasileiro era pertencer a uma quase seita cuja dieta devia limitar-se à farinha de mandioca e à aguardente de cana-de-açúcar e excluir a farinha do reino [de trigo], o pão de trigo, os vinhos de uva, a cerveja de centeio. Desta e do chá parece que os ingleses foram os principais propagadores no Brasil tanto quanto do pão e do *beef*, da carne de carneiro e da própria champanha. De modo que a influência inglesa no Brasil, tão definida, nítida e direta, desde a chegada de Dom João VI ao Rio de Janeiro em 1808 [...], chegou a ter o caráter de uma verdadeira renovação dos hábitos brasileiros de alimentação. Encontrou resistência, apenas, da parte daqueles patriotas mais radicais ou da população mais miserável. (Freyre, 2000: 254-255)

Que fazer com a peremptoriedade dessa observação, dessa interpretação? Para começo de conversa, o que significava ser “patriótico”, “brasileiro”, no início do Oitocentos no Brasil? Como fazer com que se conciliem, lembra Sérgio Buarque, com a documentação histórica coligida, e que aponta para a importância do trigo “e da fabricação do pão nas capitâneas do Sul, e não apenas no século XVII mas já na era dos Quinhentos?”

De fato, a cultura do trigo ali existia de séculos, como estrutura do cotidiano – como já se assinalou –, com o que o trigo, ademais, de tão suficientemente presente, sujeitava-se a oscilações de preço e a ordenamentos vários, que tratavam “das medidas que estimulavam ou proibiam sua exportação, dos regulamentos sobre o preço do pão ou sobre seu tamanho e peso, dos moinhos existentes em sítios e vilas [...], das ‘foicinhas’ de segar [...] do sistema português” (Holanda, 1979: 121).

É possível entender o apreço gilbertiano pelas interpretações categóricas se se tem em conta o seu relativo desinteresse pelas “bortalheiras da História” do Brasil, como nota Sérgio Buarque.

Estas seriam, no caso, as capitâneas e províncias menos favorecidas pelo predomínio de fontes de riqueza como açúcar e outros produtos da lavoura tropical e, em consequência, menos atraentes para os comerciantes e capitalistas dos países adiantados. Colocado entre estas tristes bortalheiras, de um lado, e o que chama os “sofisticados”, de outro,

suas atenções orientaram-se francamente para os últimos. (Holanda, 1979: 120)

As apreciações acima apresentadas estão longe de esgotar as diferenças entre as visões de Brasil de Freyre e de Sérgio Buarque. E não seria este o único a notar as pretensões generalizantes e a perspectiva “desde a *Casa-Grande*” que aquele autor adota. Os efeitos de difusão cultural e mesmo de mitificação que esta perspectiva teve não podem desconsiderar-se.

E, com efeito, da cozinha gilbertiana foi servida uma concepção açucarada do que, na formação social brasileira, que teve no escravismo a sua base, bem poderia entender-se como a gênese de um verdadeiro regime de opressão alimentar – que outras tantas críticas suscitaria.

Críticas tais como as de Ruy Coutinho (1935) e de Josué de Castro (1934; 1969; 1983) à concepção, constante de Casa-Grande & Senzala, do escravo do eito como o elemento “melhor nutrido” da sociedade patriarcal. Ao contrário de Coutinho, que partiria de uma concordância inicial com Freyre, em Castro a crítica é incisiva, imoderada até:

Que os escravos não eram ‘uns bem alimentados’, com suas trocas metabólicas bem equilibradas, conclui-se facilmente verificando o número enorme de doenças da nutrição que eles apresentavam [...]. A rigor, o sociólogo não deveria escrever “os mais bem alimentados”, mas, os que comiam maiores quantidades de alimentos, o que é bem diferente. São afirmações como esta, destituídas de todo fundamento, ao lado de uma impropriedade vocabular que denuncia o desconhecimento, o mais completo, do autor, dos assuntos de alimentação, que tornam a obra de Gilberto Freyre uma obra destituída de qualquer valor científico. Quando um sociólogo ignora que proteína e albuminóides vêm a ser a mesma coisa e cai na pachecada de escrever que a nutrição da família colonial brasileira é de má qualidade “pela pobreza evidente de proteínas e possível de albuminóides” [...] não se pode mais levar a sério a sua obra científica. (1969: 126)

Reproduzida nas diversas edições de sua Geografia da Fome, essa crítica fora originalmente publicada em 3 de fevereiro de 1934, no artigo “Casa-Grande & Senzala”, publicado no jornal recifense Diário da Manhã, como resposta à discordância aberta registrada já na primeira edição da obra magna de Freyre a outro artigo de Josué de Castro, “O problema fisiológico da alimentação no Brasil”, saído em 1932 como tese de livre-docência. As observações discordantes de Freyre – “Inteira e errada, ao nosso

ver, Josué de Castro no seu trabalho "O Problema Fisiológico da Alimentação Brasileira" (Castro, 1983: 236-237) – bem como a agastada reação de Castro (certamente um tanto quanto aferrada a technicalidades) parecem sugerir uma disputa, por campos do saber ainda em formação no Brasil: a sociologia e a nutrição (ou a ciência da alimentação). Disputa depurativa à Bourdieu, em que os campos se movimentam "no sentido de sua autonomização, isto é, a depuração em que o campo se orienta para aquilo que o distingue e o define de modo exclusivo" (Bourdieu, 1998: 69).

Da (boa? ...) razão dos escravos ao trigo dos ricos, passando pelos patriotas da farinha de mandioca, sempre a verve polemista, conquanto aberta ao debate, de Gilberto Freyre.

Considerações finais: à mesa com os intérpretes do Brasil

Tratou-se, acima, de algumas pílulas douradas da história da alimentação no Brasil colonial, em particular no Nordeste colonial e sob a economia de plantação açucareira. Pílulas douradas e dulcíssimas: a interpretação feita por Gilberto Freyre – um estudioso dos costumes – das práticas e dos hábitos alimentares em uma das mais antigas áreas de povoamento e exploração econômica das Américas. Tentou-se identificar como essa interpretação se pauta por imprecisões, embaladas, por sua vez, em estilística que, mesmo lacunar, não logra dissimular a sua afiliação patriarcal.

Um dos notáveis paladares discordantes dos condimentos freyrianos é o de Sérgio Buarque de Holanda, intelectual afeito aos rigores da heurística, que traz uma crítica metodológica à estilística daquele autor: à sua perspectiva do regaço casagrandista e vacilantemente assentada no massapê, "muito lambusada de mel de tanque para não transviar às vezes algum espírito desprevenido". Através dela, demonstra as pretensões generalizantes de Freyre em sua versão da adaptação, aos frutos da terra, de colonizadores e colonizados – daqueles, principalmente; porquanto eram os únicos a **poder** eleger o que comeriam –, com o realce à adoção da farinha de mandioca como ingrediente básico. Do pão de trigo ao "pão da terra", numa plástica adoção que deixa queimarem no forno da imprecisão histórica e antropológica evidências as mais diversas!

Sem embargo, e em favor dos intentos freyrianos, há que se mencionar a extensão dedicada, em alguns dos seus principais escritos, à temática da alimentação – desde logo, em sua obra magna, *Casa-Grande & Senzala*. Quanto de sua interpretação do Brasil não dependerá de sua diligente abordagem dessa temática! Com efeito, terá partido de Freyre a iniciativa, talvez pioneira, da integração do debate da alimentação ao debate da formação social brasileira. Associou alimentação a raça, e teceu importantes argumentos sobre o problema alimentar brasileiro, de lento cozimento – desde os tempos coloniais e arrastando-se por séculos de monocultura e escravismo.

Contudo, não se revelariam, nas fartas evidências coligidas por Freyre – mormente para o Nordeste do Brasil –, bem como nas narrativas construídas dessas evidências, as notas de um certo projeto interpretativo de Brasil, laudatório de suposta adaptabilidade, quase impassível, do colonizador luso às práticas alimentares da colônia? Aqui, o trigo, e a preferência por esse grão “dos ingleses”, que teria vingado e se disseminado somente no século XIX, industrialista e cinzento, parecem colidir com as práticas alimentares brasileiras – ou, antes, as da sociedade patriarcal preparada nos tachos freyrianos. Beiju antimoderno, a confundir os paladares perquiridores?

Referências bibliográficas

ALENCASTRO, L. F. *O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul, séculos XVI e XVII*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

BORGES DA CRUZ, R. Usos e apropriações da farinha de mandioca na colonização do estado do Maranhão e Grão-Pará. *Fronteras de la Historia*, vol. 18, núm. 1, 2013, pp. 105-128.

BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, J. *Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)*. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1969.

_____. [1934]. *Casa Grande e Senzala*. In: ACADEMIA PERNAMBUCANA DE RECIFE. *Ciclo de Estudos sobre Josué de Castro: depoimentos*. Recife: Academia Pernambucana de Medicina/ UFPE, 1983.

COUTINHO, R. Alimentação e estado nutricional do escravo no Brasil. *Estudos Afro-Brasileiros*, 1º vol, Rio de Janeiro, 1935.

D'ANDREA, M. S. *A tradição re(des)coberta: Gilberto Freyre e a literatura regionalista*. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 1992.

FREYRE, G. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 48. ed. rev. São Paulo: Global, 2003.

_____. *Inglês no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks, 2000.

HOLANDA, S. B. *Caminhos e fronteiras*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

_____. *Tentativas de mitologia*. São Paulo: Perspectiva, 1979.

MELLO, E. C. (org.). *O Brasil holandês (1630-1654)*. São Paulo: Penguin Classics, 2010.

_____. Nas fronteiras do paladar. In: *Um imenso Portugal: história e historiografia*. São Paulo: Ed. 34, 2002, p. 92-101.

_____. Uma história social da presença britânica no Brasil. In: FREYRE, G. *Inglês no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks, 2000, p. 9-15.

PEDROZA, M. A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial. In: FRAGOSO, J. L. R.; GOUVÊA, M. F. (orgs.). *O Brasil colonial, volume 3 (1720-1821)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014, p. 381-418.

PRADO Jr., C. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

SILVA, S. C. *Tempos de casa-grande (1930-1940)*. São Paulo: Perspectiva: Fapesp, 2010.