

Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional

The construction of a national identity through gastronomy and literature

Katerina Blasques Kaspar

Universidade de São Paulo

Departamento de Teoria Literária e Literatura Comparada - Bacharelado em Letras com Habilitação em Francês

{katerina.kaspar@usp.br}

Resumo. A partir da investigação de um *corpus* composto por três obras de José de Alencar, a saber, *Lucíola*, *O tronco do Ipê* e *O Guarani*, e a busca de dados históricos acerca da formação de uma identidade nacional, sobretudo em Gilberto Freyre e Camara Cascudo, o objetivo da análise é compreender a formação de uma nação, a partir do contato de elementos estrangeiros, e enxergar na literatura modelos ilustrativos de um conjunto de hábitos alimentares. Em segundo plano, se mostrará interessante entender como a cena de refeição parece ser relevante elemento caracterizador das personagens e ambientador, no sentido de permitir a resolução ou entrave de conflitos na trama.

Palavras-chave: identidade nacional, alimentação no romance, cenas de refeição.

Abstract. *From the investigation of a corpus composed of three stories by José de Alencar, named Lucíola, O tronco do Ipê and O Guarani, and from the research on historical data about the formation of a national identity, especially in Gilberto Freyre and Camara Cascudo, the objective of this analysis is to understand the formation of a nation from the contact of foreign elements. With illustrative models in the literature, it will be possible to see a set of eating habits that are inspired by the real world to be built. In the background, it will be proved an interesting topic: to understand how the meal scene seems to be relevant in defining characteristics of the characters and how it helps to build a space in the plot, where the setting of conflicts between the characters are allowed or prevented.*

Key words: national identity, alimentation in the novels, meal scenes.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

Dentre os aspectos que caracterizam o ser humano está o ato de comer, que se apresenta em hábitos e rotinas distintas a cada cultura e indivíduo. Além de necessidade fisiológica, a alimentação denota outro aspecto muito importante: a sociologia do alimentar-se.

Brillat-Savarin, o conhecido gastrônomo francês, com notabilidade neste foco de análise, em seu livro *A Fisiologia do Gosto* (1825), dedica espaço a diversos temas importantes para a alimentação, sobretudo à gastronomia, em capítulos aos quais nomeia "meditações".

Para a presente análise, é importante ressaltar a associação que ele faz entre a arte da conversação durante as refeições e a literatura clássica. Na vigésima-nona meditação, o autor discorre sobre a importância dos "letrados" em eventos gastronômicos, vinculando o sucesso de tal ocasião não só a boa gastronomia, mas também à conversação estabelecida, que quanto mais fundada em conteúdo relevante, mais agradável será (1989, p. 148). Ainda, na trigésima meditação, nomeada "Mitologia Gastronômica", Brillat-Savarin propõe que a décima musa seja Gastéria, a qual representaria "os prazeres do gosto" (1989, p. 285). Porém, a associação tem seu ápice quando, em parte designada "Poética", afirma:

Se tivesse tido tempo suficiente teria feito uma seleção das poesias gastronômicas, desde os gregos e latinos até os nossos dias. Tê-la-ia dividido em épocas históricas para mostrar a íntima aliança que sempre existiu entre a arte de bem dizer e a arte de bem comer. O que eu não fiz, outro o fará. Veremos como a mesa sempre deu tom à lira e teremos uma prova adicional da influência do físico sobre o moral (1989, p. 355).

Sugere então, em nota, três temas interessantes aos dedicados no assunto, dentre os quais um seria uma "coletânea cronológica de poesias gastronômicas". A seguir, traz uma compilação breve de poesias gastronômicas, as quais comenta com o motivo de escolha. Observa-se, pois, que mais que uma relação histórica entre a alimentação e a origem da literatura, o autor supõe uma possível fonte de inspiração poética na arte de comer.

Voltando-se a uma perspectiva mais pragmática da alimentação, destaca-se o estudo de Cascudo contido em *História da Alimentação no Brasil*. Em capítulo dedicado à sociologia, o autor inicia sua análise contrariando a célebre frase de Goethe "no princípio foi a ação", afirmando que "no princípio foi a fome". Ainda, destaca a alimentação como segundo elemento necessário à sobrevivência, colocando-o como essencial às atividades humanas (1983, p. 395). Partindo desse pressuposto, observa a importância da linguagem no processo civilizatório, na existência de vocabulários próprios, como o próprio vocabulário culinário, destacando que a maneira de preparar o alimento denota o estilo da civilização analisada. Ressalta, citando autores de destaque, a relevância da refeição como momento para tomada de grandes decisões e como formador social dos indivíduos. Sobre esse último, evidencia-se a palavra "companheiro", a qual, por etimologia, equivale àquele com quem se partilha o pão (1983, p. 407; 9). Quando, mais adiante, é destacada a formação e a valorização dos pratos e hábitos alimentares de uma nação como ato de independência, autonomia e nacionalismo, mostra-se o papel importante da alimentação para a caracterização de um povo e, sobretudo, dos próprios indivíduos. Considerando que comer o que é tradicional representa um ato de resistência às influências de culturas exteriores e uma reafirmação do valor nacional, haverá certeza de que "um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território" (1983, p. 435). Citando Brillat-Savarin, Cascudo relembra: "diga-me o que você come, eu te direi

quem você é” (1983, p. 441), evidenciando as fortes ligações entre o ato de comer e a existência de um indivíduo, nos âmbitos social, psicológico e cultural.

Uma vez estabelecido que o ato de se alimentar de acordo com valores culturais compartilhados exerce um papel humanizador nos indivíduos, traz-se a ideia da relação entre o ser humano e a personagem. Segundo Candido, em *A Personagem de Ficção*, o romance está apoiado nesse paralelo estabelecido entre o mundo real e fictício, o qual é evidenciado pela personagem (1968, p. 52). Observada a relevância da verossimilhança e da linha de coerência na construção de uma personagem, a qual, ainda que mais lógica, não seja mais simples que o ser humano, ressalta-se a importância de retratar detalhes desta, inclusive destacando na trama sua rotina, tanto com os hábitos corriqueiros quanto com fatos ocasionais consideráveis. Tal prática dará conta também da ilusão de ilimitado, presente em personagens bem elaboradas, ainda que não se possa fazer cópia autêntica do ser. Segundo Candido, é impossível captar a totalidade de um indivíduo, bem como isso dispensaria a existência da arte e impediria a essência da existência da ficção (1968, p. 63).

Tendo em pauta os pontos apresentados, segue-se primeiramente por uma análise sobre a construção do conjunto de cozinhas brasileiras, verificando a soma de culturas, exteriores e nativa, para formar algo multifacetado. A seguir, a investigação verifica a relevância das cenas de refeição para colocação das personagens e desenlace da trama literária. Três obras de José de Alencar, uma de cada espécie, são escolhidas como *corpus*, assumindo o romantismo como a primeira forma da literatura nacional e Alencar como um autor completo nas variedades de temas romanescos.

A presente análise apropria-se de ideias mais evidentes, estando focada nos dois pontos acima citados, a saber: a formação da gastronomia nacional e as cenas de refeição como artifícios relevantes para o encadeamento de uma trama literária e colocação das personagens.

2. Formação dos hábitos alimentares no Brasil

É ingênuo pensar a gastronomia brasileira como uma cozinha homogênea e uniforme. Abordar os âmbitos geográfico e social já demonstra o caráter diverso do alimentar-se no Brasil. Para compreender o que se têm hoje como cozinhas nacionais, faz-se necessário imergir desde o princípio da história nacional, destacando os aspectos referentes à alimentação.

Com base nisso, buscou-se no pioneirismo do trabalho de Gilberto Freyre alguns tópicos necessários para primeira análise. Em *Casa Grande e Senzala* (1933), Freyre analisa, sob quatro aspectos, o período colonial do Brasil, dando enfoque, principalmente, para a fase da cultura de cana-de-açúcar. O autor aborda, primeiramente, os pontos gerais do processo, delineando as três personagens que o compuseram: o nativo indígena, o colonizador português e o escravo africano, os quais são abordados nos capítulos seguintes, em detalhes.

Nota-se, pois, que para formação de uma cultura tão miscigenada como a que veio a se tornar a brasileira, a natureza híbrida dos portugueses foi o essencial ponto de partida. Ainda que manifestando perfil de guerra e conquista, Portugal acabava por manter muitos aspectos das culturas dominadas, tal qual a árabe e as africanas em geral, bem como a indígena, não só no período colonial, mas desde os primórdios da Idade Média e das Cruzadas. O mercantilismo vinha como o auge dessa constante, em que o Brasil aparecia como laboratório.

Mesmo com habilidade para adaptação, o povo português, ao chegar à terra desconhecida e bem distinta da realidade climática e geográfica europeia, enfrenta dificuldades e é obrigado a ceder em pontos culturais, tal qual ocorre com a alimentação.

Com solo hostil, a base de carboidrato habitual, o trigo, é submetida à hegemonia da mandioca. A ideia de fartura e fertilidade a qual se esperava do solo local é meramente

poética, quando a tentativa era a de trazer a harmonia agrária portuguesa para solo distinto. Isso porque, ainda que houvesse riqueza de ingredientes locais, a falta de conhecimento sobre seu uso e cultivo tornava desafiante a sobrevivência aqui. O impasse era agravado com o bloqueio linguístico e cultural, tão contrastantes na comparação índio-português. Explica-se, portanto, a primária negligência dada à colônia por parte dos portugueses, com ares de decepção perante o que era encontrado, mesmo que inicialmente tenha havido certa excitação com o mundo novo.

Mesmo quando ao Brasil colonial é dada maior atenção do português, com a cultura da cana, "é ilusão supor-se a sociedade colonial, na sua maioria, uma sociedade bem alimentada" (FREYRE, p. 95). Os únicos que tinham dieta mais balanceada, segundo o autor, estavam sob justificativas sociais: o negro da senzala, para aguentar o duro trabalho da lavoura, e o senhor de engenho e família, pois tinham poder para tal. Contudo, mesmo o "homem branco" tinha problemáticas alimentares, uma vez que, com o foco agrário todo voltado à monocultura do açúcar, a escassez de produtos frescos e variados era marcante. Essa realidade era omitida sob a maneira de se trajar, de se portar e de realizar as atividades diárias, com muitas regras e ostentação. A fartura propriamente dita evidenciava-se nas festividades, momentos esses que em geral são retratados na literatura e nos registros históricos, o que gera certo equívoco na compreensão das dinâmicas do período.

As festas são o auge da expressão da cultura então formada. Eram celebrações de santos católicos em parte adaptadas a costumes africanos e usando alguns ingredientes indígenas. Faziam-se cantos, danças, pratos, cada qual com um traço nativo, um traço europeu, um traço africano.

O catolicismo conservador cedia sua resistência ao totemismo e ao animismo presentes na cultura africana e indígena, amolecia os versos dos cantos populares, preenchia-os de exaltação do amor e da sexualidade. A alimentação, por sua vez, também se preenchia de "iguais estímulos ao amor e à fecundidade. Mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados por mãos seráficas, de freiras, sente-se às vezes a intenção afrodisíaca [...]: suspiros-de-freira, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papos-de-anjo." (FREYRE, p. 330).

Os cultos aos santos eram marcados por versos de súplicas de amor e promessas, permeadas de intimidade e questionamentos ingênuos, ou sobre a ausência de um amado ou a injustiça de certa relação amorosa.

Outro ponto relevante na cultura que se forma é a influência moura; mesmo que mais embutida nos hábitos portugueses que chegam à colônia, é evidenciada. Na culinária, nota-se o abuso de açúcar nas preparações, hábito originalmente árabe, que é absorvido na cultura portuguesa de modo exagerado perante a fartura de açúcar na colônia, bem como o uso de gordura e técnicas culinárias, tais quais a do cuscuz. Quanto à higiene, deve-se à influência árabe o apreço pela água e pelos banhos. Na educação, havia o hábito de repetição em coro das lições pelas crianças ensinadas. Ainda, a valorização da mulher robusta e o bom tratamento dado ao escravo. Até o hábito das mulheres de usar um lenço sobre a cabeça na missa era evidência dos hábitos mouros.

É, porém, indiscutível que a manutenção de todas essas influências que formam uma cultura brasileira tão híbrida essencialmente se deve à figura feminina. No princípio, era a índia a mulher de família, num período de ausência de mulheres europeias e anseio pela propagação e povoamento da colônia. Se o índio, apesar de aptidões guerreiras e desbravadores, foi insuficiente para as demandas agrárias do colonizador, a índia pôde suprir outras necessidades relevantes com maestria. Ela foi a real responsável pela propagação do uso de diversos ingredientes e da medicina local, bem como da educação das crianças, da confecção de utensílios para cozinhar e de hábitos de higiene. Foi ela a real enciclopédia do que podia

ser feito com os insumos encontrados aqui, das técnicas agrárias e culinárias ideais para determinado produto e finalidade. Mais que elemento essencial ao aumento populacional, à Índia deve-se a sobrevivência do português na terra desconhecida. A mulher africana vem a seguir, não mais como figura de mãe de família, mas como de segunda mãe, mucama. Estando tão presente na vida diária da casa grande, era quem dava de mamar, quem contava histórias para dormir, a que preparava quitutes, que ouvia confissões de amor da sinhá. Usando em grande parte ingredientes nativos e técnicas portuguesas, foram com mãos e mente africanas que se processou e fixou a cultura brasileira. "A ama negra fez muitas vezes com as palavras o mesmo que com a comida: machucou-a, tirou-lhes as espinhas, os ossos, as durezas, só deixando para a boca do menino branco as sílabas moles" (FREYRE, p. 414), assim como o fez com hábitos europeus conservadores de criação, dando liberdade para brincadeiras e para criatividade infantil. Era ponto de equilíbrio, era indispensável para manutenção social. Com ela se somam também "o vulto do moleque companheiro de brinquedo. O do negro velho, contador de histórias. [...] O da cozinheira. Toda uma série de contatos diversos importando em experiências que se realizavam através do escravo" (FREYRE, p. 419).

3. A personagem e a gastronomia

Retomando a ideia de elaboração da personagem conforme traços humanos, que incluem o ato de comer, de acordo com o mencionado ensaio de Antônio Candido, destaca-se nesse trecho da análise a interessante colaboração que os momentos e as maneiras de comer dão à atmosfera da obra. O crítico literário Brito Broca chegou a afirmar que as personagens do romance não tinham muitas cenas de refeições (1979, p. 159). No ensaio "Gastronomia e Romantismo", porém, ele modifica sua perspectiva ao ressaltar que em certos romances as cenas de comida aparecem e, mais, denotam hábitos de uma época. Segundo o crítico, o próprio José de Alencar, que considerava o ato de comer antipoético, não se rendeu às cenas de refeição, usando-as como momento para destacar a personalidade das personagens e seus hábitos (1979, p. 159). A quantidade da porção e os momentos escolhidos para comer, bem como a maneira como o faziam servem de ornamento para o tom dado a obra. Analisando *Lucíola* (1862) e *O Tronco do Ipê* (1871), observa-se que os momentos de alimentação são essenciais no que se refere ao estado de espírito das personagens, na maneira de se portarem socialmente, nos hábitos característicos do local que habitam e na atmosfera pretendida no enredo apresentado. Nos exemplos que serão dados, o primeiro é um romance típico urbano, o segundo, regionalista, e o terceiro, indianista, percorrendo assim os três temas gerais de Alencar.

Dentre as ideias refletidas na trama de *Lucíola*, destacam-se as questões da prostituição e da beleza feminina, bem como a vulnerabilidade decorrente desta. A sedução, na trama, está permeada pelos cinco sentidos, quando, em um primeiro momento, Paulo é atraído pela imagem de Lúcia, na cena da carruagem (1990, p. 15). A seguir, quando Paulo lhe faz visita, é evidenciado seu "casto e ingênuo perfume". Na segunda visita que ele lhe faz, além de trabalhar a audição, quando Paulo a ouve tocar piano, o tato também é abordado, evoluindo de um "dar as mãos" (1990, p. 21) até primeira relação sexual das personagens (1990, p. 24). O auge da utilização do recurso é a importante passagem da ceia na casa de Sá, quando o paladar é destacado na refeição e é feita clara relação entre o ato de comer e o sexo. Além de toda a ambientação do espaço, Alencar descreve a ceia, dizendo que continha "flores, frutos e gelados, e os bufetes carregados de iguarias e vinhos" (1990, p. 33), e que apesar de não ter nada em especial, era "suntuosa e delicada, [...] sorria aos olhos e trescalava de aromas penetrantes e deliciosos que iam prurir as fibras gástricas" (1990, p. 34), destacando também que "perdizes com castanhas e trufas" compunham o menu.

É evidente a intenção de destacar a classe social das personagens, que ostentavam seus poderes aquisitivos com luxo e refinamento. A crítica embutida na cena passa a ter mais

forma quando Lúcia, ao se dirigir a Paulo, afirma: “que importa o nome [da mulher]? Sabe porventura o nome das aves e dos animais que lhe preparam esta ceia? Conhece-os?... Nem por isso as iguarias lhe parecem menos saborosas” (1990, p. 39). Ao afirmar isso, coisifica a mulher, desvalorizando as relações afetivas. A crítica é então consagrada quando Lúcia sobe a mesa, ilustrando literalmente o fato de que, tal qual comida bem preparada, ela seria um objeto de prazer, para ser consumido, ainda que com intensidade, brevemente. Ainda em *Lucíola*, Alencar usa a refeição como marca temporal e também como momento de partilha e reconciliação, a exemplo do convite de Lúcia a Paulo, para que voltem a conviver (1990, p. 94). A alimentação é também usada como marcador de posição social, já evidenciado na cena da ceia na casa de Sá, e presente nos relatos de Lúcia sobre sua infância, em que a pobreza é destacada no fato de que ela se mantinha apenas com uma xícara de café (1990, p. 110).

Um último aspecto é o contraste que há entre o uso da alimentação no início da trama, como recurso para dar atmosfera sedutora, com iguarias do cardápio francês, e como tal que se modifica para pano de fundo de um estilo de vida bucólico no qual se envolve Lúcia, com a presença de frutas, pão e leite, que refletem a leveza de ser a qual assume a personagem (1990, p. 104).

Em contraste, *O tronco do Ipê* carrega na trama o retrato do que era a vida na casa grande, as relações sociais estabelecidas nesse meio e o que foi esse período no Brasil. A presença das refeições e da alimentação são vastamente usadas como recursos ao desenrolar da trama. Destaca-se, logo no início da obra, a vida campestre a qual levavam as crianças da casa, que passavam o dia brincando no pomar e comendo frutas do pé. Em cena cômica, há um capítulo dedicado ao incidente da jaca, em que Mário, o filho de criação do senhor, em uma de suas travessuras, lança uma jaca na face de Eufrosina, a escrava de Alice. O episódio gira em torno dessa vivência no pomar, que denota uma infância ambientada na natureza e em torno da alimentação rústica (1871, p. 35, vol. 1). A refeição é marca temporal, sobretudo destacada como momento de partilha ou celebração, a exemplo de quando as personagens, ainda no período da infância, vão merendar na casa de Chica –esposa de Benedito, o negro considerado feiticeiro; ambos são queridos por Mario (1871, p. 63, vol. 1) – e quando é feito o banquete em homenagem ao resgate de Alice feito por Mario (1871, p. 231, vol. 1). Esse primeiro episódio mostra um hábito típico de época e de lugar: fazer uma refeição informal e sem grandes preparações, próprio de uma classe desfavorecida a qual faziam parte Chica e Benedito. No entanto, é curioso ressaltar a importância da hospitalidade contida na época, destacado por Alencar ao dizer que ainda que doente e de repouso, Chica preocupava em receber bem as visitas. Já no banquete, observa-se que o porte da refeição remete à importância do feito do garoto, bem como ao estrato social ao qual faziam parte os convidados. Mais tarde, na segunda fase do livro, em que há passagem de alguns anos, Mario retorna a casa, ocasião que motiva celebrações permeadas por ceias. Alice está centrada nos preparativos natalinos, cozinhando e arranjando os detalhes para a ceia (1871, p. 6, vol. 2). Alencar descreve a ceia como “lauta, e sobretudo suculenta, como costumam ser os banquetes brasileiros” (1871, p. 81, vol. 2). Percebe-se que a refeição é algo muito especial para a família e principalmente para a menina, podendo-se até afirmar que o sucesso de uma refeição reflete capacidade e mérito social àquele que a concebe. Mais dois aspectos comprovam como o ambiente de refeição, além de ambientar a cena, permite transpassar o estado de espírito das personagens, a atmosfera presente. São eles o episódio do trichamento do pato (1871, p. 150, vol. 2), passagem cômica, e cena em que Mario e Alice estão desentendidos, que é descrito por Alencar no trecho “o jantar foi triste” (1871, p. 168, vol. 2). A falta de habilidade de Domingos Pais na ação, além de provocar o riso entre os convidados, na trama, e no leitor, pode ser reflexo dos apuros aos quais a personagem é submetida ao ter de servir como curinga na resolução dos problemas diversos familiares, na função de um agregado, posição tão comum na organização patriarcal da família brasileira deste período. Já a falta de apetite de Alice é tema comum na caracterização de desilusão

amorosa, um recurso eficiente para marcar a desmotivação para atividades corriqueiras, reflexo de um impasse psicológico.

Em *O Guarani*, logo nas primeiras páginas, Alencar estabelece o contraste entre a natureza e o homem, bem como destaca a ideia consagrada em sua época do civilizado contraposto ao selvagem. Descreve a casa de D. Antonio de Mariz, fidalgo de grande importância local, como "de arquitetura simples e grosseira" (1998, p. 17), que se opõe ao "grande e pomposo (...) cenário que a natureza, sublime artista, tinha decorado para os dramas majestosos dos elementos, em que o homem é apenas um simples comparsa" (1998, p. 16). Com essa ênfase dada a superioridade da natureza sobre o homem, é adequado pensar que o tipo de alimentos e refeições contidas na trama irão convir a essa ambientação. Para ilustrar, há o episódio da caçada, em que Peri domina uma onça e, após esse intento, realiza sua refeição, descrita desde o processo de acender o fogo até a refeição em si, processo que Alencar considera selvagem. Armou o fogo friccionando "dois galhos secos de biribá", onde preparou sua caça - uma cutia -, a qual guarneceu com "alguns favos de mel de uma pequena abelha que fabrica suas colmeias no chão". No fim da refeição, bebe água de um rio e realiza sua higiene pessoal, lavando o rosto, as mãos e os pés (1998, p. 41). Em cena mais adiante, a refeição da família, em contraste a do índio, é considerada como uma "simples mas suculenta ceia", o que indica que apesar das condições rústicas do local em que vivem, há certa preocupação em abundância e preparo dos alimentos. Ainda na mesma situação, a refeição é exaltada pelo autor, que a descreve como "longa e pausada, como costumava ser naqueles tempos em que (...) era uma ocupação séria e a mesa um altar que se respeitava" (1998, p. 64). A ressalva do autor denota o conceito original do momento de refeição, que é marca de convivência e interação humana, momento para comunhão de ideias e afeto. Formando um trio significativo para diferenciação das personagens, Alencar descreve a seguir a refeição do grupo de aventureiros, os quais serviam ao fidalgo. Homens fortes, brutos e de hábitos grosseiros são muito bem ambientados na descrição detalhada do episódio. Primeiramente, a disposição da mesa, cercada por "trinta e seis aventureiros (...), no meio da qual trescalavam em escudelas de pau algumas peças de caça, já estreadas de uma maneira que fazia honra ao apetite dos convivas". A refeição era acompanhada de "grossas talhas cheias de vinho de caju e ananás, onde os aventureiros podiam beber à larga". Alencar observa que originalmente, os aventureiros tomavam "licores europeus", porém adaptaram-se às "bebidas selvagens", na ausência daqueles. A cena é fechada com maestria quando é dito que "nos primeiros momentos, não se ouviu senão o mastigar dos dentes, os beijos dados aos canjirões e o ranger da faca na escudela" (1998, p. 66-67). A imagem formada passa a impressão de hábitos medievais, os quais seriam provenientes do local de origem desses homens, uma Europa ainda medieval. As duas cenas que sucedem passariam uma mesma mensagem, ainda que em condições diferentes: a ideia de pacto feito na ceia ou com um brinde. Loredano e mais dois aventureiros se reúnem para confissão de um segredo importante; o compromisso estabelecido ali é selado pelo vinho, ao qual cada um dá um gole como que em um ritual de fidelidade (1998, p. 122). Já na casa de D. Antonio, para demonstrar gratidão a Peri e colocá-lo como um de seus iguais, o fidalgo convida-o, anunciando: "Tu cearás conosco". Nessa última passagem, além do que já foi destacado, ressalta-se que Peri "não tocou em um só manjar", o que evidencia que o índio, apesar de ter sido aceito pelos demais, não se sente confortável em incluir-se e adequar-se em um ambiente estranho ao seu (1998, p. 147-148). Pospõem-se outras cenas de refeição, que marcam a rotina das personagens e mantêm um padrão adequado aos distintos gêneros sociais apresentados. É curioso, no entanto, observar que quando é iniciado o período de conflito, com os ataques dos Aimorés, a normalidade cotidiana é abalada e reflete no apetite de Cecília, por exemplo, que "aflita e doente, recusava tomar o alimento que sua mãe ou sua prima lhe traziam" (1998, p. 307). Relevante também é a presença de comida no ritual de sacrifício a Peri, tanto no tratamento especial dado ao prisioneiro pela filha do chefe da tribo, quanto pelos "vasos cheios de vinho e bebidas fermentadas, que ofereciam aos guerreiros quando estes passavam diante delas, [as índias

Aimorés]” (1998, p. 348-365). No ápice do combate, quando aparentemente não havia mais armas contra o inimigo, Peri surge com um plano estratégico que exterminaria a massa de oposição: nada menos que morte por ingestão de alimento envenenado. O índio, em ato heroico, se envenena com um fruto específico para que, quando seu corpo se tornasse carne e alimentasse a tribo inimiga, todos morreriam intoxicados. Ainda, para combater os aventureiros traidores, envenenou com o mesmo fruto seus barris de água e vinho, o que os eliminaria do mesmo modo sagaz. O plano falha, por intervenção de Álvaro e outros aventureiros fiéis que pensam que Peri estaria em perigo. Contudo, seria perfeito se houvesse se consumado (1998, p. 365-379). Nas partes finais da obra, duas cenas ainda podem ser destacadas como relevantes para a análise. Os aventureiros estavam reunidos, entretanto com um desânimo que não condizia com o ambiente festivo costumeiro. A explicação que sucede é que “morrer com as armas na mão, batendo-se contra o inimigo, era para eles uma coisa natural (...). O que realmente os entristecia era não terem uma boa ceia e um canjirão de vinho diante de si; era o seu estômago que se contraía por falta de alimento”. Alencar associa o humor a ação de se alimentar, sobretudo dessas personagens, tão ligadas ao comportamento instintivo. A felicidade estaria garantida com uma refeição apropriada às necessidades amplificadas do apetite dos aventureiros (1998, p. 390). A outra cena singular é a imagem de confiança entre Ceci e seu pai, o fidalgo D. Antonio Mariz, que não hesita em beber a taça que lhe é dada por ele, ainda que a seguir verifiquemos que seu conteúdo era algum entorpecente que faria a garota dormir. A confiança cega na figura paternal a livra de um sofrimento e de uma possível atitude irracional a partir dos episódios que seguiriam. A essência da estratégia de D. Antonio baseia-se na ingestão de uma bebida (1998, p. 412).

A série de cenas destacadas nas três obras acima mostra a relevância que estas apresentam para a riqueza da trama, por conta do detalhamento que proporcionam ao ambiente e às personagens.

4. Considerações finais

A partir da análise histórica da formação da alimentação no Brasil, observou-se que esta se apropriou de técnicas e ingredientes provenientes de distintas culturas para formar uma cozinha única, ainda que heterogênea. Portugueses e uma miscelânea de povos nativos indígenas e de povos africanos, somados e adaptados, deram o primeiro formato essencial ao que se designa hoje como gastronomia brasileira.

Na relação entre a literatura e a gastronomia, ausenta-se na presente análise uma investigação no campo literário brasileiro, especificamente na formação do romantismo. Assume-se, ainda assim, vaga ideia de que há traços do movimento romântico europeu na composição dos romances nacionais, o que seria um ponto de semelhança ao âmbito gastronômico.

Em segundo plano, atentando à personagem, destaca-se sua construção atrelada aos aspectos humanos, tanto comportamentais quanto psicológicos. Uma vez que faz parte da rotina humana alimentar-se, verifica-se que, independente da frequência em que aparecem, as cenas de refeição tornam o pacto ficcional mais acessível ao leitor.

Ainda, sob a perspectiva das cenas de refeição como recurso de ambientação e desenlace da trama, nota-se que mesmo que não sejam essenciais, quando ocorrem, tornam-se chave para compreensão dos fatos, dos contextos temporal e espacial e das personagens. Partindo da análise de três obras de Alencar, cada qual de uma tipologia de estilo (urbanista, regionalista e indianista), já se pode averiguar tal uso. A imagem de Lucíola sobre a mesa do banquete, o ataque de Mário com a jaca, em *O tronco do Ipê*, e a estratégia de combate de Peri contra os Aimorés por envenenamento, em *O Guarani*, são alguns exemplos da funcionalidade da alimentação no enredo romanesco.

A escolha de Alencar foi prudente por ser ele o mais completo romancista brasileiro, em que se pôde averiguar em suas obras haver aspectos condizentes com a proposta de análise presente. O *corpus* proporcionou interessante material para reflexão acerca de um panorama de nação, que embora seja fictício, é uma bela ilustração de uma época. Observar como as cenas de refeição colaboram com a colocação das personagens e resolução de conflitos é, sobretudo, uma percepção relevante no olhar à obra literária.

Referências

- ALENCAR, José de. **O Guarani**. Porto Alegre: L&PM, 1998.
- _____. **Lucíola**. 14 ed. São Paulo: Ática, 1990.
- _____. **O Tronco do Ipê**. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1871, vol 1 e 2.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- BROCA, Brito. **Românticos, Pré-Românticos, Ultra-Românticos: vida literária e romantismo brasileiro**. São Paulo: Polis, 1979.
- CANDIDO, Antônio. **Personagem de ficção**. São Paulo: Perspectiva, 1968.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 49 ed. São Paulo: Global, 2004.

Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.