

O sabor da Casa Grande & Senzala: Referências do Brasil colonial a partir do comer na obra de Gilberto Freyre

Flavor in The Masters and the Slaves: References of colonial Brazil from the perspective of eating in Gilberto Freyre's book

Larissa Ivo Ramos

Universidade Católica do Salvador - Ucsal

Departamento de graduação tecnológica – Curso de Gastronomia

{larissa.ramos@ucsal.br}

Resumo. A comida é um dos principais recursos utilizados pelo escritor pernambucano **Gilberto Freyre** para traçar um panorama da formação do Brasil. Detalhes dos ingredientes, utensílios domésticos e a forma de preparo das comidas portuguesas, indígenas e africanas ganharam uma importante dimensão no trabalho do historiador social. A opção por utilizar informações do cotidiano de senhores e escravos, através de documentação pouco convencional para a época, a exemplo de receitas de bolos, representou uma inovação durante o período da publicação de **Casa Grande & Senzala**, no ano de 1933. Revisitar tais conceitos, a partir da primeira e mais famosa obra de Gilberto Freyre, é uma maneira de homenagear a proximidade dos 30 anos de implantação da fundação de mesmo nome. Desde 1987, a instituição trabalha para divulgar o pensamento freyriano que merece ser estudado, sobretudo, no âmbito da cultura alimentar brasileira e também baiana – uma das culinárias mais celebradas do país.

Palavras-chave: Brasil colonial, referências, comida, Gilberto Freyre, Bahia.

Abstract. *Food is one of the ways that brazilian northeastern writer **Gilberto Freyre** used to establish the beginning of Brazil's society. Details of ingredients, domestic utensils and ways to prepare portuguese, indian and african food became an important part of his work. The author chose to tell the everyday life of the slaves and their owners through an unconventional documentation for the time, as an example: cake's recipes, what represented a really new way of researching in 1933, year **The masters and the slaves** was released. Going through these concepts, from the perspective of his first and most important book, is a way to celebrate the upcoming 30 years of his foundation. Since 1987, the institution works to spread Freyre's thoughts that has to be studied, specially about what concerns food & culture in Brazil and Bahia – one of the most celebrated foods of the country.*

Key words: Colonial Brazil, references, food, Gilberto Freyre, Bahia.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 1 – Dezembro 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-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

O cotidiano está repleto de histórias. Hábitos automatizados são encarados como situações naturais aos envolvidos na rotina, mas, na verdade, são registros culturais importantes. O olhar treinado de historiadores e cientistas sociais captam a essência por trás destes pequenos/ grandes indícios.

Este fenômeno faz parte da vida humana, já os estudos sobre a cultura do dia a dia são recentes - datam do século passado. A esfera do privado, detalhes do comportamento, do comer e do vestir estão cheios de elementos preciosos para conhecer a história e a cultura de diferentes grupos sociais. Este artigo é uma revisão de um dos primeiros trabalhos em âmbito nacional a utilizar esta abordagem inovadora para a época - o livro **Casa Grande & Senzala** de **Gilberto Freyre**, publicado pela primeira vez em 1933.

Revisitar o estudo do cientista pernambucano, lançado há mais de oito décadas, é uma forma de repensar a criação do país e também homenagear o trabalho do Instituto Gilberto Freyre. A instituição está prestes a completar 30 anos de existência, difundindo o pensamento freyriano. É inegável a contribuição do escritor para o estudo da cultura alimentar no Brasil.

Para reconhecer a importância de Freyre, faz-se necessário contextualizar o pensamento da época em que ele realizou suas pesquisas. Também é importante estabelecer novos parâmetros com a ajuda de estudos posteriores em diferentes áreas do saber tanto em escala mundial, como os trabalhos de **Jesús Contreras Hernández** e **Jesús Martín-Barbero**, quanto nacional com a nutricionista **Lígia Amparo**, entre outros. O senso crítico torna-se indispensável para visualizar as limitações do trabalho, muito bem apontado por acadêmicos contemporâneos a Freyre, a exemplo de **Florestan Fernandes**, como também o que pode ser atribuído à passagem do tempo e à ressignificação de conceitos.

Faz-se uma ressalva aos deslizes, mas respeita-se a importância do trabalho de pesquisa. Outro ponto a ser evidenciado: a abertura de espaço para temas até então menores para as ciências sociais, a exemplo da culinária nacional e também regional - representada de maneira detalhada e colorida por intermédio da comida baiana, regada de muita pimenta e dendê.

Vale a pena visitar o Brasil Colônia de Freyre, em verdade um pouco menos sofrido do que o detalhado por outros autores. Ele é cotidiano e cheio de detalhes interessantes. Faz alusões ao encontro de culturas que só um verdadeiro amante da culinária brasileira poderia estabelecer.

2. Cultura e Sabor

A escolha de Freyre por privilegiar aspectos do cotidiano, ao pesquisar a formação da sociedade brasileira, mostra sua percepção aguçada de que a transmissão do conhecimento e da cultura vai além dos padrões e normas cultas que vigoraram por muito tempo. Este conceito de cultura, como modo de vida, foi tema de estudo do britânico **Raymond Willians**. Ele conclui que:

[...] há certa convergência prática entre os sentidos antropológicos e sociológicos de cultura como "modo de vida global" distinto, dentro do qual percebe-se hoje, um "sistema de significações" bem definido não só como essencial, mas

como essencialmente envolvido em todas as formas de atividade social, e o sentido mais especializado, ainda que também mais comum, de cultura como "atividades artísticas e intelectuais", embora estas, sejam agora definidas de maneira muito mais ampla, de modo a incluir não apenas as artes e as formas de produção intelectual tradicionais, mas também todas as "práticas significativas" [...] que agora constituem esse campo complexo e necessariamente extenso.

(WILLIAMS, 1992, p.13)

Apesar do ato de ingerir alimentos ser uma atividade biológica, ela não se encerra como tal. Entender uma sociedade por meio de seus hábitos alimentares é um recurso utilizado por muitos teóricos, mesmo que muitas vezes a análise do comer não seja o ponto central de muitas pesquisas. O gastrônomo italiano **Carlo Petrini** (2009) classifica o alimento como um elemento cultural primário, o que, segundo ele, torná-lo-ia apto para o estudo das culturas e identidades. De fato, tanto a sociologia quanto a antropologia, ciências que "ajudam a compreender a complexidade das escolhas feitas pelo homem e, ao mesmo tempo, em uma perspectiva histórica, ajudam-nos a compreender sua situação atual por meio dos intercâmbios, remessas e conflitos sociais que definiram as identidades" (PETRINI, 2009, p. 74), têm buscado nas questões do comer as respostas para muitos questionamentos humanos, encontrando na mesa a representação máxima do meio social em diferentes culturas. A nutricionista **Lígia Amparo Santos** (2008) fez um estudo dos temas relacionados à alimentação nas principais vertentes do pensamento antropológico clássico. Nas considerações se encontra a necessidade do aprofundamento de estudos antropológicos dentro de uma perspectiva alimentar, porque, apesar da alimentação não ser a questão central das obras pesquisadas, o tema sempre surge de forma recorrente, ocupando um espaço importante na cultura dos povos estudados pelos principais antropólogos, a exemplo de **Bronislaw Malinowski** (1884-1942), **Ruth Benedict** (1887-1948) e **Claude Lévi-Strauss** (1908-2009). Ela mostra que "[...] as práticas alimentares são mais do que práticas banais que fazem parte do cotidiano dos indivíduos. Elas são dimensões que trazem em si um conjunto de informações sobre as diferentes formas de ser, pensar e agir de uma sociedade" (SANTOS, 2008, p. 302).

Com a propagação de pesquisas semelhantes, o assunto tem ganhado mais espaço no meio acadêmico em todas as partes do mundo. Na Universidade de Barcelona há um Observatório da Alimentação dirigido pelo antropólogo **Jesús Contreras Hernández**, com ampla produção sobre o assunto. No livro **Alimentación y Cultura**, escrito por ele em parceria com a colega **Mabel Arnáiz**, são citadas vinte funções socioculturais da alimentação que valem aqui ser mencionadas. São elas: satisfazer a fome e nutrir o corpo; iniciar e manter relações pessoais e de negócios; demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais; proporcionar um foco para as atividades comunitárias; expressar amor e carinho; expressar individualidade; proclamar a distinção de um grupo; demonstrar o pertencimento a um grupo; combater situações de estresse psicológico e emocional; significar status social; recompensas ou castigos; reforçar a auto-estima e ganho de reconhecimento; exercer poder político e econômico; prevenir, diagnosticar e tratar doenças físicas; prevenir, diagnosticar e tratar doenças mentais; simbolizar experiências emotivas; manifestar piedade ou devoção; representar segurança; expressar sentimentos morais e demonstrar riqueza (HERNÁNDEZ, 2005). Em uma leitura mais atenta do livro de Freyre é possível estabelecer paralelos com alguns destes elementos, comprovando a inter-relação profunda e estreita entre os dois temas, que desde as primeiras décadas do século passado já despertavam o interesse do escritor pernambucano. Um trabalho precursor a partir da perspectiva gastronômica.

Novos Olhares

A necessidade do ser humano de voltar-se sempre ao passado, à história de seus antepassados, é comum a todas as culturas. É através do entendimento do que veio antes que se compreende melhor tudo aquilo que acontece no tempo presente e também o que está por vir. Uma equação, aparentemente simples e linear, questionada pelo filósofo francês **Edgar Morin**. A relação temporal, a interconexão entre passado – presente também pode (e deve) ser analisada a partir da perspectiva: presente – passado quando “[...] o passado adquire seu sentido a partir do olhar posterior que lhe dá o sentido da história” (MORIN, 2010, p. 12). Tal enfoque é observado em muitos estudos acadêmicos sobre fatos da história das civilizações. Eles foram tão importantes para a apreensão do conhecimento e, em certa perspectiva, do próprio entendimento de processos histórico-culturais, possibilitando novas e múltiplas leituras sobre o assunto.

Escritores, dramaturgos, artistas, acadêmicos e poetas são as figuras dotadas de suficiente coragem e ousadia para redefinir o que já estaria definido. Apresentando novas soluções e lançando outros olhares para o que já passou. Graças à genialidade das novas interpretações, ganha o passado um ar de novidade e se reveste o presente de novos significados. Entende-se melhor aquilo o que é e também o que está, por meio do trabalho de investigação das artes e da ciência, que ganhou novo fôlego, principalmente, durante o século XX. Segundo **Ángel Rama** (2008), a partir de 1910, registra-se um progressivo aparecimento de uma geração cultural latino-americana, possível graças ao desenvolvimento de níveis mais eficientes de pesquisa dos intelectuais do novo mundo, inclusive através da tentativa de desenvolvimento de metodologias próprias, a respeito da própria cultura. No Brasil, esta geração contou com diversos personagens importantes para a reflexão da história e da cultura brasileira / latino-americana, a exemplo de **Oswald de Andrade**, no campo das artes, e **Darcy Ribeiro** no das ciências sociais. O escritor pernambucano **Gilberto Freyre** também é um dos expoentes entre os grandes nomes do pensamento nacional. Sua obra, de forte caráter regionalista, é composta de diversos livros, com temáticas de grande importância e repercussão no Brasil e no mundo, que já foram estudados, como literatura e ciência, em importantes centros acadêmicos, como a Universidade de Colúmbia, na qual também realizou seus estudos de mestrado e doutorado em ciências políticas e sociais.

Em 1933, com a publicação da primeira edição de **Casa Grande & Senzala**, surgiu o ineditismo de um trabalho histórico, no qual o olhar não é mais voltado para grandes acontecimentos e sim para os fatos cotidianos. O escritor acreditava que “Estudando a vida doméstica dos antepassados sentimonos aos poucos nos complementar: é outro meio de procurar-se o ‘tempo perdido’” *sic* (FREYRE, 1958, p. XLIX). Sendo assim, foi estabelecida no Brasil uma nova forma de pesquisar e conceber o que veio antes. Um novo olhar para o que já tinha ocorrido, ressignificando o entendimento dos costumes dos antepassados. Por intermédio da pesquisa em cartas, histórias orais, receitas de comidas, jornais, entre outros tipos de registros menos tradicionais, mesclados também aos documentos institucionalizados, Freyre conseguiu reunir ao redor do mundo preciosidades da história do Brasil colonial. Como discípulo do antropólogo alemão **Franz Boas** (1858-1942), ele traz para a realidade brasileira a ideia do estudo do relativismo cultural, buscando referenciais próprios às culturas para conseguir interpretá-las. Passados mais de 80 anos da divulgação da pesquisa, pode-se dizer que ela não foi inteiramente bem sucedida neste aspecto, uma vez que nota-se certo tipo de etnocentrismo quando se fala tanto do índio quanto do negro, já que Freyre, mesmo sendo considerado no seu tempo como detentor de idéias liberais e igualitárias, nunca deixou de ser membro da elite intelectual, descendente de brancos, neto de senhores de engenho, não abandonando, em nenhum momento, o local de fala ao qual pertencia.

A observação não tira, de forma alguma, o mérito do escritor pernambucano, que, na época na qual realizou tais estudos, não teve a necessidade de adentrar tão a fundo na realidade da pesquisa, na perspectiva de ter que se despir do papel do ilustre cidadão e intelectual **Gilberto Freyre**, conhecedor das artes e do mundo civilizado, antes de penetrar na dor e odor das senzalas. Talvez por isso, os negros de Freyre sejam mostrados como figuras bem tratadas pelos senhores de engenho e estejam geralmente alegres e vivazes, somente com alguns breves momentos de tristeza. “[...] Os negros trabalhavam sempre cantando [...] encheram de alegria africana a vida brasileira. Às vezes de um pouco de banzo: mas principalmente de alegria” (FREYRE, 1958, p. 647). Vale ressaltar que apesar de brevemente documentado, este sentimento de conflito, apresentado em **Casa Grande & Senzala**, está muito distante das proporções reais do jogo de interesses entre senhores e escravos, que foram, inclusive, retratados dentro de uma perspectiva muito mais verossímil por trabalhos anteriores à obra de Freyre.

Uma fome continuada, uma cama de chão, umas comidas escassas, e diferentes, um fastio nascido da enfermidade, as mesmas enfermidades desamparadas, procurando a ultimação do homem escravo, o mau trato em geral, são estes os traidores da humanidade, que levam em cada um ano, um sem número de escravos à sepultura. [...] Os escravos metidos nesta tortura, sustentando o horrível combate da vida com a morte, tremendo, e sendo obrigados todos os dias a comparecerem como réus, umas vezes tomam o fôlego, e morrem, outras vezes passa a navalha às goelas; outras lançam-se nos poços; outras precipitam-se das janelas, das grandes alturas; outras finalmente matam a seus senhores.

(MENDES, 2004, p. 44-5)

Mesmo passível de críticas, o trabalho de **Gilberto Freyre** merece reconhecimento pelo pioneirismo e inovação na tentativa de interpretação da formação da sociedade brasileira. Segundo **Martín-Barbero** (2002), só pesquisamos aquilo que nos afeta, e afetar, continua ele, vem da palavra afeto, sentimento que pode definir perfeitamente a relação de **Gilberto Freyre** com o Brasil e aspectos da formação patriarcal que ocorreu no país. Idéias que muitas vezes partem de intuições e que carecem, em alguns momentos, de algum tipo de conclusão, mas que, no entanto, possibilitam novos tipos de reflexão sobre o período colonial brasileiro. Ao abordar a vestimenta, a decoração e tantos outros temas, considerados irrelevantes pelo meio acadêmico da época, **Gilberto Freyre** ganhou muitos críticos. No entanto, um assunto que definitivamente conquistou o autor e mereceu menção em novas publicações e até um livro exclusivo foi a gastronomia. Já em **Casa Grande & Senzala** muitas páginas são dedicadas inteiramente ao tema, que volta sempre a ser focado em diferentes partes da obra visto que além da transmissão cultural, ele acreditava que a alimentação tinha um papel determinante na constituição do indivíduo e de seus descendentes, muito superior, inclusive, ao de inferioridade de raça que ainda era disseminado pelos estudos da teoria evolucionista. “Muito da inferioridade física do brasileiro, em geral atribuída tãda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento dos nossos recursos naturais de nutrição” (FREYRE, 1958, p. 44). Além de dedicar parte do trabalho às questões físico-geográficas e culturais que determinavam os limitados recursos alimentares, ele também chega a detalhar receitas de muitas iguarias servidas nas fazendas nordestinas, por acreditar que a contribuição da culinária para a compreensão de uma sociedade é muito importante. Freyre, grande amante da boa mesa, levou para os livros detalhes de condimentos, preparos, arrumação e fruição do alimento na Europa, África e América. Comparou, através da comida, a colonização brasileira e a norte-americana. Utilizou ingredientes para detectar preservações e até hibridações culturais. “Gilberto aponta

para a cozinha multicultural, traduzindo e identificando povos, culturas, hábitos alimentares que aqui foram enriquecidos, adaptados [...]” (LODY, 2004, p.15).

Levando-se em conta as devidas proporções, pode-se falar da presença do conceito de democracia racial, permeando o texto que reconhece na cultura africana a real importância, não somente para a formação da posterior cultura brasileira, como também na sua grande influência na própria cultura portuguesa, quando a Península Ibérica foi tomada pelos mouros. “A influência africana fervendo sobre a europeia e dando um acre requieime à vida sexual, à alimentação, à religião; o sangue mouro ou negro correndo por uma grande população brancarana [...]” (FREYRE, 1958, p. 6). Vale ressaltar que o reconhecimento ao papel da cultura negra não é estendido à cultura indígena. Freyre adota, em muitos momentos, uma postura injusta para com o silvícola, que também contribuiu mais do que ele admite, ou dá a entender, para a construção da cultura brasileira. Ele faz comentários a exemplo de: “[...] a colonização europeia vem surpreender nesta parte da América quase que bandos de crianças grandes; uma cultura verde e incipiente; ainda na primeira denteição [...]” (FREYRE, 1958, p. 126), que soa semelhante a resquícios da teoria evolucionista, à qual Freyre, inclusive, era contrário. A antropologia evolucionista afirmava que sociedades primitivas caminhariam para formas mais complexas como as da sociedade europeia o que foi refutado por **Franz Boas** e outros pesquisadores.

3. Dissabores acadêmicos e o olhar para a alimentação

A obra como um todo recebeu críticas do meio acadêmico brasileiro ao longo do século XX, principalmente a partir da consolidação do campo sociológico como estudo universitário na cidade de São Paulo, tendo como o seu porta-voz máximo o respeitado sociólogo **Florestan Fernandes**. Dentro deste contexto, as falhas no trabalho do pernambucano colocam-o como representante de uma sociedade dominante moldada pelos valores escravocatas e senhoriais que, segundo Fernandes, se tornam um obstáculo para a aceitação da sociologia dentro dos moldes científicos, já que para ele “[...] existe uma relação entre as formas de concepção do mundo e as técnicas de consciência social”. (FERNANDES, 1958, p. 191).

Questões, a exemplo do caráter excessivamente regionalista da obra e a falta de rigor metodológico no levantamento de dados, não chegaram a ser modificadas no conteúdo de **Casa Grande & Senzala**. Tais pontos, levantados pelos seus pares, eram abordados pelo autor a medida que escrevia novos prefácios a cada edição da obra, figurando discursos que o colocavam no início como um jovem fazendo interpretações sociológicas a respeito da formação do seu país para com o passar do tempo se apresentar como um velho escritor reconhecido internacionalmente o que justificava não submeter o seu livro a um rigor demasiado, exigido nas pesquisas dos centros acadêmicos (SORÁ, 1998).

Dentro do ambiente culinário retratado na obra, a liberdade metodológica tomada por Freyre fica bastante evidente. O assunto ainda não figurava entre os principais temas de estudo na época e, talvez, por este motivo não recebeu de seus principais opositores críticas especificamente direcionadas para estas questões. As predileções culinárias do autor foram enaltecidas e entraram como uma parte curiosa da composição do estudo, o que ajudou a garantir seu sucesso no exterior.

Desde o início, a história do país está extremamente ligada à comida. No século XVI, Portugal e Espanha iniciaram a expansão marítima em busca das especiarias da Índia, o que resultou na descoberta das Américas (TAVARES, 2008, p. 47). Neste novo mundo foram encontrados habitantes que aqui já viviam. Os nativos eram em sua maioria nômades que viviam da caça e da pesca, mas também foram registradas muitas tribos que fixaram residência, outra vez, por causas relacionadas à

alimentação - a cultura da mandioca. "A dádiva de Deus para os indígenas e sua maior herança para a alimentação dos brasileiros" (RADEL, 2006, p.43). **Gilberto Freyre** lembra que a agricultura do indígena era de responsabilidade da mulher, que além do preparo do alimento, também era responsável pela aquisição de água potável e pela confecção dos utensílios cerâmicos que até hoje são utilizados em nossa sociedade. O autor atribui ao papel representado pelo sexo feminino anterior à colonização à sua melhor adaptação à sociedade pré-colonial imposta pelo português.

A tôda contribuição que se exigiu dela na formação social do Brasil - a do corpo que foi a primeira a oferecer ao branco, a do trabalho doméstico e mesmo agrícola, a da estabilidade (estado por que ansiava, estando seus homens ainda em guerra com os invasores e ela aos embolêus, de trouxa à cabeça e filho pequeno ao peito ou escarranchado às costas) - a cunhã correspondeu vantajosamente.

(FREYRE, 1958, p. 161)

Pelo menos no que se refere à culinária, **Gilberto Freyre** faz justiça à herança indígena. Ele reconhece a contribuição dos silvícolas para realçar o sabor da gastronomia nacional, atribuindo a eles o advento de alimentos como o mingau, o milho, o caju e principalmente a mandioca. Apenas um item importante ficou de fora: a pimenta. Freyre declarou ser este produto apenas de contribuição do africano, no entanto é sabido que ambas as culturas eram familiarizadas com o condimento. **Hernández e Arnáiz** (2005) atribuem a utilização da pimenta em regiões tropicais e subtropicais à capacidade adaptativa dos seres humanos, porque ela é fonte de vitamina A, B e C, limita a multiplicação de bactérias, como salmonela e estafilococos, e contribui para a diminuição da temperatura corporal através da transpiração.

O português não se rendeu logo à pimenta, preferia conservar hábitos antigos, como é característico a indivíduos pertencentes a todas as culturas. Alguns portugueses importavam pão e outros gêneros alimentícios da Europa, mas as más condições de transporte e armazenamento contribuíram para a adoção dos subprodutos da mandioca nas cidades e nas fazendas, tanto na mesa dos escravos como na dos senhores de engenho. "O que se usou nos tempos coloniais, em vez de pão, foi beiju de tapioca ao almôço, e ao jantar a farofa, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo do peixe ou da carne" (FREYRE, 1958, p. 642)

A farinha era artigo de primeira necessidade, para todos, motivo pelo qual os agricultores de capitanias como a de São Jorge dos Ilhéus foram obrigados por lei, durante diferentes períodos da história colonial, a plantar somente mandioca para abastecer Salvador e região metropolitana, pois a capital da província não dispensava o artigo nem mesmo em tempos de conflitos ou de seca. (SILVA CAMPOS, 2006, p. 174). Freyre identificou a farinha como item de baixo valor nutricional e, no entanto, é sabido que a farinha caracteriza-se por ser um alimento de alto valor energético, possui teor elevado de amido, contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e baixo teor de proteínas. Controvérsias à parte, a importância dada pelos brasileiros ao produto já era tamanha nesta época o que provocou na segunda metade do século XIX uma revolta popular em Salvador, que recebeu o nome de "Carne sem osso, farinha sem caroço" (TAVARES 2008, p.278).

A baixa qualidade e a escassez na produção de gêneros alimentícios, atribuída à monocultura da cana-de-açúcar, prejudicaram o sistema alimentar de toda a população brasileira durante o período colonial, podendo-se, inclusive, falar sobre períodos de privação alimentar extrema e até de fome. "A mesma economia latifundiária e escravocrata que tornou possível o desenvolvimento do Brasil, sua relativa estabilidade em contraste com a turbulência nos países vizinhos, envenenou-o

e perverteu-o nas suas fontes de nutrição e de vida” (FREYRE, 1958, p. 46). Freyre ainda aponta que, dentro deste quadro, os senhores de engenho e os escravos seriam, na verdade, os que melhor se nutriam, mas que nem por isso esta poderia ser considerada como a alimentação ideal narrada por muitos viajantes. “A abundância ou excelência de víveres que se surpreendesse seria por exceção e não geral entre aqueles grandes proprietários” (FREYRE, 1958, p. 49). A privação também coincidia com os dogmas da igreja católica, porque “Nos engenhos jejuava-se e observavam-se os preceitos da Igreja” (*id. ibdem*, p. 606). As grandes ocasiões de comensalidade, retratada por viajantes nos livros a respeito do Brasil colônia, podem ser atribuídas a questões referentes à hospitalidade brasileira, já que os visitantes geralmente eram recebidos com o que havia de melhor a ser oferecido, ou ao relato apenas dos períodos festivos quando sempre foram servidas porções generosas e variadas de comidas. “Matavam-se bois, porcos, perus. Faziam-se bolos, doces e pudins de tôdas as qualidades” (*id. ibdem*, p. 486).

Culinária Baiana

Freyre atribui à região da Bahia a elaboração do que há de melhor na culinária nacional, chama-a de opulenta e afirma que “os pratos mais saborosos da cozinha brasileira em lugar nenhum se preparam tão bem como nas velhas casas de Salvador e do Recôncavo” (FREYRE, 1958, p. XXX). Gastronomia salutar surgida da adaptação de sistemas alimentares diversos ao que era oferecido pelas terras brasileiras, levando **Manuel Querino** a concluir ser a cozinha baiana proveniente do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano (*apud* RADEL, 2006, p.21). Foi dentro dos engenhos, com o trabalho das mucamas, que adaptaram as receitas portuguesas a produtos locais e também às tradições indígenas e africanas. A mistura dos alimentos é muito emblemática na terra “[...] que foi sempre um crisol de raças, certamente o mais representativo e simbólico das relações raciais no país” (AZEVEDO, 1996, p. 34). As comidas foram aprimoradas pelas mucamas nas mesas dos senhores de engenho antes das mesmas se tornarem oferendas para os deuses do candomblé. Esta religião era praticada por muitos escravos em terras brasileiras. Também merece destaque a menção da prática do islamismo entre os *Hauçás* e a posterior conversão de muitos escravos ao catolicismo, marcando a forte presença de cultos africanos totêmicos em todo o período colonial. Uma ressignificação da fé por intermédio das oferendas ns terras brasileiras.

Esses e outros segredos de pé de fogão fizeram **Gilberto Freyre** (*apud* DUTRA, 2003, p.35) falar em confraria feminina, tal a importância desta transmissão oral e secreta que chegou até os nossos dias. No livro **A cozinha africana da Bahia**, **Guilherme Radel** traz receitas de importantes pratos, como o já quase extinto pirão de mandioca denominado *olubó e os tradicionais*, ainda que transformados pela ação do tempo, *acarajé e caruru*. Eles foram classificados por **Manuel Querino** como exclusivos da culinária africana. Um ponto de choque entre as publicações de Querino e Freyre é o *vatapá* que o pernambucano lista como uma comida de técnica africana, já o especialista apresenta o prato como uma adaptação baiana (QUERINO, 2006) que assim como o bobó, encontra na junção do dendê com o carboidrato a opulência que tanto encanta quem prova a culinária baiana.

Gilberto Freyre não cita o inhame, tubérculo saboroso e altamente nutritivo, como contribuição africana à gastronomia brasileira e, principalmente, na baiana. Ele credita aos negros a introdução do azeite de dendê, da pimenta malagueta, do quiabo, a maior utilização da banana na alimentação nacional e a grande variedade na maneira do preparo do peixe e do frango. “A galinha, aliás, figura em várias cerimônias religiosas e tisanas afrodisíacas dos africanos no Brasil” (FREYRE, 1958, p. 639). Independente do alimento ofertado nas cerimônias, determinado de acordo com as predileções atribuídas a cada orixá, o que realmente conta nas celebrações é o modo de fazer as receitas, o estabelecimento de vínculos, relacionados a algum tipo de pedido ou agradecimento, entre o povo de santo e os seus deuses.

Outro quesito da culinária brasileira que merece destaque é o doce, o mais suave dos sabores. “O *assucar* - que fez acompanhar sempre do negro - adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar *delle* a civilização nacional” (FREYRE, 1969, p1). **Gilberto Freyre** reconhece a contribuição da mulher portuguesa, representada pelas freiras e senhoras que supervisionavam todo o trabalho doméstico nas casas grandes, para fazer ressurgir no Brasil a tradição europeia do doce com características inteiramente brasileiras, mas também dá destaque ao papel das escravas africanas e brasileiras, opinião não partilhada por outros estudiosos da culinária nacional quando a tradição do açúcar é mencionada. O autor se embasa na disputa comercial, chamada por ele de “verdadeira guerra civil”, entre os doces de tabuleiros, vendidos nas ruas da velha Bahia pelas negras doceiras, e dos doces feitos nas fazendas coloniais baianas e conventos para encomenda.

As interpretações e memórias evocadas por tamanha diversidade gastronômica refletem muito do que se tornou o Brasil atual, permeado de diferenças e conflitos, apimentados, mas, ao mesmo tempo, tão saborosos como a mais suculenta das tapiocas, consideradas, por **Gilberto Freyre**, como um símbolo da diversidade cultural brasileira.

4. Conclusão

Casa Grande & Senzala demonstrou, ainda na década de trinta do século XX, as vantagens de voltar o olhar para os detalhes do ambiente doméstico. Ler a obra de **Gilberto Freyre** dá uma boa dimensão de como acontecimentos cotidianos podem ressignificar informações pesquisadas apenas nos documentos tradicionais.

É preciso reconhecer a inovação do olhar proposto no trabalho de pesquisa. Olhar este, como bem salientou o filósofo **Edgard Morin**, que dá um novo norte alcançado justamente através da reinterpretação do que já se passou. Os desbravadores desta atividade estão sujeitos a colher os louros de suas descobertas, como também cometer erros crassos que podem vir de metodologias incossistentes ou mesmo de posicionamentos equivocados.

Dentro desta perspectiva, pode-se dizer que para o âmbito da cultura alimentar o trabalho mais famoso do cientista social pernambucano acumulou mais pontos positivos do que negativos. Ele celebra, ainda que em momentos de maneira bastante questionável, a diversidade da cultura brasileira por meio da simplicidade do cotidiano. Dá detalhes interessantes da vida no Brasil Colonial. Adentra temas como a utilização de ingredientes e o preparo de alimentos que têm um papel muito importante para a cultura brasileira.

Freyre assume riscos que precisam ser reconhecidos. Elege um alimento – a tapioca – como amálgama das culturas branca, negra e indígena e ainda faz questão de transitar por terrenos movediços – assuntos sobre os quais apenas aprecia, como a comida baiana. É inequívoco afirmar que isso dá um colorido especial à seu trabalho. Os erros no âmbito gastronômico se tornam menos importantes do que o conjunto da obra neste quesito, mas tratando-se de uma publicação sobre alimentação tais questões não podem deixar de ser mencionadas. Elas são facilmente perceptíveis com o auxílio de alguns trabalhos já disponíveis no início do século passado, a exemplo do primoroso material sobre a comida africana x comida baiana do professor **Manoel Querino**.

Uma consideração a ser feita sobre a falta de rigor para pesquisar a comida baiana: na época na qual o livro foi lançado o tema da culinária como um todo não era mais do que coadjuvante nas pesquisas de ciências sociais, então conclui-se que o rigor percebido em outras partes da obra não foi uniforme, mas alguns detalhes colhidos

por Freyre tornam o seu trabalho bastante consistente. Prova disso é a dimensão alcançada pela publicação que foi traduzida para diversos idiomas. Muitos deles estão disponíveis num bairro calmo nos arredores do Recife. Lá funciona a sede do Instituto Gilberto Freyre. No ano de 2017 ele completa 30 anos de existência divulgando trabalhos, a exemplo do livro **Assucar**, que retrata as delícias do cotidiano brasileiro em diferentes épocas.

Visitar o local é uma incursão ao universo freyriano. É observar a cozinha, os jardins e o escritório onde ele escreveu suas obras até o fim da vida. Em um gesto generoso e novamente visionário, o cientista facilitou o trabalho das novas gerações de pesquisadores interessados em temas similares aos que despertavam a atenção do dono da casa. Assim como em **Casa Grande & Senzala**, os objetos cotidianos da casa, agora peças do Instituto, fornecem informações sobre a vida no início do século XX. A conservação deste espaço é a celebração do modo de vida nordestino e da cultura descrita de maneira muito particular na obra de Freyre que é muito vasta e pode ser pesquisada sobre diferentes perspectivas. A comida é tão importante quanto todas elas, mas possui particularidades que a colocam em destaque – o sabor que possui e a emoção que desperta.

Referências

AZEVEDO, Thales de. **As elites de cor numa cidade brasileira**. Salvador: Edufba, 1996.

CAMPOS, João da Silva. **Crônica da Capitania de São Jorge dos Ilhéus**. Ilhéus: Editora da UESC, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

DUTRA, Rogéria C de A. **Cozinha e identidade nacional** : notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis Câmara Cascudo. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

FERNANDES, Florestan. **A etnologia e a sociologia no Brasil**. São Paulo: Anhambi, 1958.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala – Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro : José Olympio, 1958.

_____. **Assucar : algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste**. Rio de Janeiro : José Olympio, 1939. Prefácio. Disponível em : http://bvgf.fgf.org.br/portugues/obra/livros/pref_brasil/assucar.htm. Consultado em: 20 de dezembro de 2010.

HERNÁNDEZ, Jesús C. e ARNÁIZ, Mabel G. **Alimentación y cultura – Perspectivas antropológicas**. Barcelona : Ariel, 2005.

JÚNIOR, Vilson Caetano de S. **O banquete do sagrado**. Salvador : Atalho, 2009.

LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.

MARTIN-BARBERO, Jesus. Aventuras de um cartógrafo mestizo. In: MARTIN-BARBERO, Jesus. **Ofício de cartógrafo - travesías latinoamericanas de la comunicación en la cultura**. México-Santiago: Fondo de Cultura Económica, 2002.

MENDES, Luís A. de O. **Memória a respeito dos escravos e tráfico da escravidão entre a Costa d'África e o Brasil**. Salvador: P555 Edições, 2004.

MORIN, Edgar. **Para onde vai o mundo?** Petrópolis: Vozes, 2010.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**. São Paulo: SENAC, 2009.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 2005.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador: Solví/ Ministério da Cultura, 2006.

RAMA, Angel. **Literatura, cultura e sociedade na América Latina**. Belo Horizonte: Ufmg, 2008.

SANTOS, Lígia Amparo da S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008.

SORÁ, Gustavo. A construção sociológica de uma posição regionalista – reflexões sobre a edição e recepção de Casa Grande e Senzala de Gilberto Freyre. **Revista brasileira de ciências sociais**, São Paulo, ANPOCS, vol.13 n.36, fev., 1998.

TAVARES, Luís H. D. **História da Bahia**. Salvador: Edufba, 2008.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

Recebido em 01/03/2016. Aceito em 08/11/2016.