

INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO BRASILEIRO

Frederico de Oliveira Toscano

COCANHA COISA NENHUMA?
HISTÓRIAS E MITOS DA ABUNDÂNCIA
ALIMENTAR NORDESTINA

TOSCANO, Frederico de Oliveira
COCANHA COISA NENHUMA? HISTÓRIAS E MITOS DA
ABUNDÂNCIA ALIMENTAR NORDESTINA
R. IHGB, Rio de Janeiro, a. 181(484): 235-256, set/dez. 2020

Rio de Janeiro
set/dez. 2020

COCANHA COISA NENHUMA? HISTÓRIAS E MITOS DA ABUNDÂNCIA ALIMENTAR NORDESTINA

NO SUCH THING AS COCAGNE? HISTORIES AND MYTHS ABOUT FOOD ABUNDANCE IN THE NORTHEAST OF BRAZIL

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO¹

Resumo:

O objetivo principal do presente artigo é o de demonstrar as possibilidades para a pesquisa histórica alimentar no Brasil, especificamente através de uma ainda pouco estudada ideia de abundância, onde alguns mitos são examinados, dentre eles o do País de Cocanha das fábulas europeias medievais. Para tanto, procedeu-se a uma revisão bibliográfica de obras relacionadas à temática da alimentação e da fartura em um recorte de tempo reconhecidamente longo. Nesse sentido, realiza-se um breve estudo comparativo entre o Brasil e os Estados Unidos, país de reconhecida tradição na pesquisa relacionada à afluência, inclusive alimentar. De maneira mais específica, debruçou-se sobre uma ideia de abundância nordestina, em oposição à uma imagem, por décadas formada, relacionada à miséria e à fome, no intuito de confrontar esse estereótipo e apontar caminhos para futuros estudos.

Palavras-chave: Alimentação; abundância; Brasil; Nordeste; Estados Unidos.

Abstract:

The main objective of this paper is to demonstrate the possibilities for historical research on food in Brazil, based especially on the still little studied idea of abundance and on some myths found in European Medieval fables such as the one about the country of Cocagne. To this end, we conducted a bibliographic review of works over a long period related to the theme of food and abundance. We present a brief comparative study between Brazil and the United States, the latter of which having a strong tradition in the research on affluence, including food affluence. Specifically, we focused on the idea of abundance in the Northeast, as opposed to the image of misery and hunger prevailing in this region over decades, with the aim of confronting stereotypes and paving ways for future studies.

Keywords: Food; abundance; Brazil; Northeast; United States.

Introdução

O presente artigo buscará debater a ideia de abundância alimentar, junto a alguns dos seus mitos, enquanto campo de estudos históricos válido e fértil. Esta é uma área de pesquisas ainda pouco difundida na academia brasileira, mesmo nas Humanidades, mas que há tempos vem merecendo a atenção de estudiosos norte-americanos, que têm se debruçando sobre a riqueza do seu país, principalmente no período posterior à

1 – Mestre em História Social do Nordeste pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE e doutor em História Social pela Universidade de São Paulo – USP. E-mail: HYPERLINK “mailto:fredericotoscano@hotmail.com” fredericotoscano@hotmail.com.

II Guerra Mundial, e tendo o conflito como pano de fundo e causa de uma superprodução alimentar. Dessa forma, pesquisadores clássicos tais como o historiador David Potter vêm, ao menos desde a década de 1950, debatendo a industrialização dos Estados Unidos e de que forma ela transformou a produção de alimentos desse país, ajudando a projetar, dentro e fora dele, uma imagem de poderio econômico, junto ao militar. Foi esse o mote de sua obra mais conhecida e celebrada, “People of Plenty”², na verdade uma coletânea de palestras que debatiam o caráter norte-americano, em parte moldado pela enorme afluência econômica do pós-guerra.

Já autores contemporâneos, como a socióloga Monica Prasad, autora de “The Land of Too Much”³, demonstram que a abundância dos Estados Unidos, aparentemente generalizada e acessível a todos os seus cidadãos, serviu e vem servindo como uma defesa do capitalismo, não apenas enquanto sistema econômico, mas também para confundi-lo com a própria democracia, tornando-os praticamente indissociáveis.⁴ Contudo, pesquisadores como Kenneth Galbraith⁵ e Michael Harrington⁶, acrescentam outras visões ao debate da abundância alimentar nos Estados Unidos, demonstrando que existiu e existe fome no país que é considerado, ainda hoje, o mais rico e poderoso do mundo. Uma realidade de difícil reconhecimento e admissão, não só por parte dos políticos norte-americanos, mas mesmo pela sociedade em geral.

O Brasil, por sua vez, tem cultivado, particularmente em relação à sua região Nordeste, uma imagem relacionada à pobreza e fome, de onde se chegou até mesmo a construir uma literatura própria, centrada nesta te-

2 – POTTER, David M. *People of Plenty: economic abundance and the American character*. Chicago: The University of Chicago Press, 1954.

3 – PRASAD, Monica. *The Land of Too Much: American abundance and the paradox of poverty*. Cambridge and London: Harvard University Press, 2012.

4 – TOSCANO, Frederico de Oliveira. Brazilian Abundance and U.S. Scarcity: New Directions for Research in the Field of Food History. *Graduate Journal of Food Studies*, 6(1), 2019.

5 – GALBRAITH, John Kennedy. *The Affluent Society*. Boston, New York: Houghton Mifflin Company, 1998.

6 – HARRINGTON, Michael. *The Other America: Poverty in the United States*. New York: Scribner Book Company, 1997.

mática. As grandes secas, principalmente do Ceará de final do século XIX e início do XX, deixariam profundas marcas em gerações de intelectuais e escritores, como Rachel de Queiroz, em obras que trariam a miséria alimentar do nordestino para o resto do país e para o centro do debate. A partir daí, o Estado passaria, de forma inicialmente tímida e calcada em falhas, a paulatinamente buscar exercer um papel ativo na questão da segurança alimentar do povo brasileiro. Assim, órgãos e políticas públicas foram sendo criados, buscando garantir o abastecimento e fixar os preços de certo gêneros alimentícios considerados básicos e essenciais, com variados graus de (in)sucesso. A era Vargas, a partir da década de 1930, finalmente implantaria medidas mais efetivas e duradouras na questão do acesso ao alimento, principalmente pelas camadas mais humildes da população, e, naturalmente, os trabalhadores em geral.⁷

Ainda assim, a fome persistiu no Brasil, que na prática ia se dividindo em dois, com um Sul-Sudeste mais industrializado, rico e bem alimentado, e um Norte-Nordeste decadente, agrário e faminto. Essa fome que ainda atormentava parte dos nordestinos deixou de ser tabu através dos estudos e denúncias do geógrafo e médico pernambucano Josué de Castro. Suas revelações tiveram o efeito de forçar o país e o Estado a olhar para suas falhas em garantir aos cidadãos o acesso à uma alimentação de quantidade e qualidade condignos. Mas também ajudou a fixar uma ideia de seca, pobreza e fome à região Nordeste. Formou-se assim uma imagética tão forte que, mesmo nos dias atuais, parece estar presente no inconsciente coletivo dos brasileiros, associando abundância aos norte-americanos – e, em certa medida, às regiões Sul e Sudeste do Brasil – e mantendo um estereótipo de miséria quanto aos nordestinos. Este trabalho, trata, portanto, do assunto da fartura alimentar, mas também dos mitos a ela associados⁸.

7 – TOSCANO, Frederico de Oliveira. O Inimigo é a Fome: breve histórico da escassez alimentar no Nordeste e do papel do Estado em seu enfrentamento. *Projeto História*, São Paulo, v. 68, pp. 352-386, mai.-ago., 2020.

8 – *Idem*.

Discussão teórico-metodológica

Acerca do aporte teórico desenvolvido, é importante definir, ainda que de maneira breve, o que seriam esses citados mitos. Para alguns, eles são conjuntos de suposições não examinadas, o que os colocaria diametralmente opostos a uma dita história factual. Por muito tempo, estudiosos de cada um desses campos menosprezaram-se mutuamente, atacando as supostas falhas e limitações de visões que pareciam se mostrar inescapavelmente antagônicas. Modernamente, contudo, já se aceita que muito da história é, afinal, construída também sobre suposições, o que a aproximaria da própria mitologia, a distinção por vezes tornando-se um tanto borrada. Seria, talvez, válido dizer que uma e outra se interpenetram, fato e ficção a complementar-se na construção de diferentes narrativas⁹. Particularmente, para o presente trabalho, interessam sobremaneira as palavras do historiador Carlo Ginzburg, quando define os mitos como tendo “nascido e serem transmitidos em contextos culturais e sociais específicos”, apresentando ainda uma “dimensão formal”¹⁰ própria.

Buscou-se assim realizar uma abrangente revisão bibliográfica acerca da temática da fartura alimentar no Brasil, abordando-se livros, artigos e demais trabalhos acadêmicos. Com esse intuito, fez-se uso dos relatos de portugueses ainda nos tempos coloniais, como é o caso da carta de Pero Vaz e Caminha e dos testemunhos de Ambrósio Fernandes Brandão. Da mesma forma, empregou-se as observações de dois viajantes europeus, o inglês Henry Koster e o francês Louis-François Tollenare, ambos tendo visitado o Nordeste durante o século XIX. Utilizou-se ainda, enquanto fonte primária, uma canção de Luiz Gonzaga, da década de 1960, ligada ao assunto aqui tratado. Por tudo isso, foi necessário empregar um período amplo, dos tempos do Brasil Colônia até meados do século 20, focando na região Nordeste do país. Ou seja, um recorte pensado no exame de alterações inerentemente lentas, que portanto exigem progres-

9 – HEEHS, Peter. Myth, History, and Theory. *History and Theory*, vol. 33, no. 1, 1994, pp. 1–19. JSTOR, Disponível em www.jstor.org/stable/2505649. Acesso em 02 Julho de 2020.

10 – GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas e sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989, pág. 12.

sões mais delongadas, e que não depende das grandes e positivistas datas e acontecimentos¹¹. Nesse sentido, é de suma importância lembrar que, como já demonstrado por Câmara Cascudo, fontes alusivas à alimentação e aos hábitos a ela pertinentes são rotineiramente escassas. Portanto, um período mais amplo de tempo pode fornecer, de modo mais compreensiva e detalhado, um olhar crítico sobre o assunto¹².

Objetivou-se, enfim, abordar a abundância alimentar nacional e, principalmente, nordestina, desde as primitivas descrições do “novo mundo” pelos europeus e mesmo antes, através de mitos de fartura propagados pelos seus primeiros habitantes nativos. Essa ideia de fartura se consolidaria ao longo dos séculos, durante o Império e o patriarcalismo regional no século XIX, onde se tornaria símbolo de poder e tradição de uma elite rural e, depois, urbana. Finalmente, mesmo a República passaria a fazer uso do ideário de uma mesa farta e tipicamente nordestina para se legitimar enquanto novo, democrático e moderno sistema de governo no começo do século XX, em oposição à ultrapassada monarquia. Em essência, procurou-se demonstrar, em linhas gerais, as potencialidades do tema da fartura alimentar e os mitos a ela relacionados nos estudos históricos brasileiros.

Abundância de um novo mundo

Como já foi dito, o Brasil carece de uma historiografia robusta voltada para o estudo da abundância, especialmente no tocante ao seu aspecto alimentar, mas isso não quer dizer que o tema não seja mencionado, estudado ou discutido. Do assunto já se ocupou a antropóloga Carmem Rial, discorrendo sobre os primeiros relatos de europeus acerca do Brasil, nomes como Jean de Léry e André Thevet, ainda no final do século XVI. Estes cronistas se maravilharam não apenas pelo exotismo daquilo que encontravam do outro lado do Atlântico, estranhas aves, peixes e outros animais. Ou pela doçura das frutas tropicais, a versatilidade da mandio-

11 – BRAUDEL, Fernand. *História e Ciências Sociais: a longa duração*. *Revista de História da USP*. São Paulo: DH/FFLCH/USP, n. 62, v. XXX, 1965.

12 – CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.

ca e mesmo a potência das bebidas alcóolicas nativas, como o cauim. Espantava mais a fartura de tudo aquilo, das matas e sua excelente caça, do tamanho agigantado dos frutos, das raízes comestíveis que pareciam capazes de brotar em qualquer terreno¹³. Mesmo os terrível relato do arcabuzeiro e mercenário alemão Hans Staden, por muito pouco escapando de virar refeição para o povo Tupinambá, falava da abundância dos alimentos da terra. Incluindo-se, está claro, a carne humana, dos inimigos capturados em batalha, um lauto banquete de corpos mutilados e pedaços sanguinolentos de gente¹⁴.

Assim como ocorre com os EUA e outros países que se debruçam sobre a temática, essa fartura tupiniquim tem lá as suas idiossincrasias e mitos. De fato, o primeiro documento escrito na e sobre a terra que um dia se tornaria o Brasil foi a afamada Carta de Descobrimento de Pero Vaz de Caminha, reportando ao rei Dom Manuel I aquilo que se via naquelas novas paragens. O escrivão observou a saúde dos indígenas que saudavam espantados os europeus recém-chegados, posteriormente atribuindo a boa forma daquelas pessoas à sua dieta. Assim, fala dos frutos saborosos que as árvores pareciam, generosamente e por conta própria, lançar de si para as pessoas, e da mandioca, alimento que os indígenas favoreciam e que se consistia na base de sua alimentação. Os ares eram bons, as águas e pesca infundáveis, e a terra bem capaz de garantir a fartura de tudo quanto nela se semeasse. Já a famosa frase creditada ao documento, “em se plantando tudo dá”, na verdade não é parte nele, ainda que citada mesmo na atualidade, denotando a fartura que se esperava da terra recém-descoberta¹⁵.

Um dos primeiros relatos sobre o Brasil colonial e escrito na própria terra seria publicado ainda em 1618, de autoria atribuída ao cristão-novo Ambrósio Fernandes Brandão. A obra “Diálogo das Grandezas do Brasil” trazia apenas dois personagens, os portugueses Brandônio e Alviano, e

13 – RIAL, Carmem. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *Revista Antropologia em Primeira Mão*. Florianópolis: UFSC / Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 1995, n.1, 1995.

14 – STADEN, Hans. *Duas Viagens ao Brasil*. Porto Alegre: Ed. L&PM, 2010.

15 – CORTESÃO, J. *Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achatamento do Brasil*. Texto integral. São Paulo: Martin Claret, 2003.

uma longa conversa entre eles, com o primeiro buscando convencer o último das riquezas da nova terra. E ao fazê-lo, deixou um relato detalhado da geografia, fauna, flora e das gentes da próspera capitania de Pernambuco, onde o açúcar há muito enriquecia os homens da região. Boa parte da obra consiste em Brandônio, há muito ali instalado, a enumerar as potencialidades do Brasil a um cético Alviano, para quem os rivais espanhóis eram mais industriosos e, também, mais afortunados em sua busca por pedras e metais preciosos em suas possessões nas américas. Ali, contudo, havia a cultura da cana, garantia seu conterrâneo mais experiente, dentre outras riquezas incomparáveis a outras terras, inclusive as de natureza alimentar¹⁶.

Não vedes vós, que o Brasil produz tanta quantidade de carnes domésticas, e selváticas, de que abunda; tantas aves mansas, que se criam em casa de toda sorte, e outras infinitas, que se acham pelos campos; tão grande a abundância de pescados excelentíssimos de diferentes castas e nomes; tanto marisco, cangrejos (sic), que se colhem, e tomam à custa de pouco trabalho; tanto leite que se tira dos gados; tanto mel, que se acha nas árvores agrestes; ovos sem conto; frutas maravilhosas, cultivadas com pouco trabalho, e outras sem nenhum, que os campos e matos dão liberalmente; tanto legume de diversas castas, tanto mantimento de mandioca, e arroz com outras infinidade[s] de coisas salutíferas, e de muito nutrimento para a natureza humana, que ainda espero de vo-las relatar mais em particular; pois a terra que se abunda de todas essas coisas como se lhe pode atribuir a falta delas. Porque certamente que não vejo eu nenhuma Província ou Reino dos que há na Europa, Ásia ou África, que seja tão abundante de todas elas, pois sabemos bem, que se tem umas, lhe faltam outras¹⁷.

E a abundância havia, de fato, embora inicialmente – e por um longo período – ela servisse muito mais para o acúmulo de capitais do que para alimentar barrigas. Entre o século XVI e início do XIX, portanto todo o período colonial, a economia brasileira formou-se sobre uma base de exportação de matérias-primas, tais como pedras e metais preciosos, como o ouro, além de algodão, tabaco, açúcar e café, com os ganhos concentra-

16 – SOBREIRA, Caesar Malta. *Diálogo das Grandezas do Brasil*. Recife: CEPE, 2019.

17 – *Idem*, págs. 19 e 20.

dos nas mãos de alguns poucos grandes latifundiários. Já o mercado interno, relegado pela elite econômica local, por muito tempo se restringiu à produção de alguns alimentos básicos, principalmente a mandioca, o milho e o feijão, além de alguma criação de animais de corte. Os engenhos de açúcar, inicialmente fixados ao longo do litoral nordestino, em sua Zona da Mata, foram locais de maciço emprego de mão-de-obra negra e escravizada, havendo homens livres também: lavradores que não possuíam a própria terra, mas arrendavam uma parte pertencente aos grandes senhores e nela organizavam suas pequenas plantações, além de outras profissões variadas: pedreiros, carpinteiros, comerciantes de diversos artigos diferentes (e essenciais para o cotidiano afastado da Metrópole), funcionários da coroa portuguesa, traficantes de escravos, religiosos de ordens diversas, além de mendigos e prostitutas. Aos mais pobres, que poderiam se beneficiar de uma alimentação mais completa, restava quase sempre trabalhar para os grandes proprietários de terras, portanto abandonando cultivos de legumes, verduras e frutas, efetivamente trocando a policultura pela monocultura¹⁸.

Os senhores dos engenhos ainda de tempos coloniais davam pouca atenção ao roçado, que poderia proporcionar uma dieta mais rica e variada. Em vez disso, dedicavam suas terras quase que exclusivamente ao cultivo da cana-de-açúcar, buscando os grandes lucros auferidos no mercado externo. Assim, aqueles que eram os homens mais poderosos da terra estavam reduzidos, eles e suas famílias, a um cardápio em tudo semelhante ao dos homens livres pobres e mesmo dos escravos: farinha, feijão, alguma carne seca quando havia¹⁹. De fato, Gilberto Freyre afirma que os negros trazidos da África podiam, muitas vezes, se servir de uma alimentação de melhor qualidade que a dos seus senhores. Assim na senzala como na casa-grande, comiam-se feijões de vários tipos e milho também, além de batata-doce e o que se colhia das árvores da região, carne e gordura praticamente inexistentes. Sal e açúcar ainda apareciam na mesa

18 – CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

19 – SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2016.

colonial e patriarcal, bem como doces e compotas de frutas da terra, para consumo próprio e melhor apresentados quando oferecidos às visitas²⁰.

Assim, senhores e escravos eram quase nivelados em sua alimentação, com um item que era essencial tanto a uns quanto a outros: a mandioca. Era ela quem sustentava as populações que iam se formando desde os primeiros momentos da Colônia, o conhecimento adquirido junto aos indígenas permitindo que os portugueses dela vivessem também. Com ela se obtinha a “farinha de pau” que forrava os estômagos do povo das capitanias, principalmente no Nordeste, e sua falta era a causa de fomes avassaladoras, para os mais pobres e, não raro, mesmo entre os abastados. Eram estes os grandes latifundiários, que dedicavam suas terras quase que exclusivamente às monoculturas de exportação, a cana-de-açúcar espalhando-se por toda a região, principalmente na Paraíba e em Pernambuco, e o cacau na Bahia. Alimentos que serviam para dar sabor à vida, mas não para sustentá-la, embora alcançassem altos preços no mercado, principalmente o externo, para onde se escoava quase toda a produção. A teimosia desses grandes proprietários em plantar apenas o que lhes enchia as bolsas, mas não as barrigas, acarretava crises de abastecimento e chegava a exigir a intervenção da Coroa portuguesa, obrigando o cultivo da mandioca nesses latifúndios. Antes da chegada dos europeus e por toda a história colonial brasileira – e mesmo depois dela –, essa raiz foi o alimento básico da gente da terra, sua escassez pressagiando fome, sua presença sinalizando fartura²¹.

Terra de fábulas (gastronômicas)

Dentre as muitas histórias sobre a mandioca, reunidas nas tradições orais de diversas populações nativas do Brasil, talvez a mais interessante seja aquela que relata a origem da agricultura entre os Teneteharas, também conhecidos como Guajajaras. Para eles, existiu um período de far-

20 – FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora, 2006.

21 – RODRIGUES, Jaime. “De farinha bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*. São Paulo: v. 37, nº 75, 2017.

tura sobrenatural em um passado longínquo, quando o herói Maíra caminhava pela terra, depois de haver apresentado a saborosa raiz ao seu povo. Plantada, podia magicamente ser colhida no dia seguinte e em abundância, praticamente sem exigir qualquer esforço dos Teneteharas. Estes precisavam apenas observar enquanto o machado e o facão trabalhavam por conta própria, operados por mãos invisíveis, enquanto as varas de mandioca caminhavam para os roçados, sem que ninguém as precisasse levar. E assim teria permanecido por toda a eternidade, os homens caçando e as mulheres trazendo o alimento para casa, até que a esposa de Maíra adoeceu. O herói prontamente arrumou outra, mais jovem, mas que acabou incorrendo em sua ira, ao duvidar que a mandioca plantada de véspera pudesse ser colhida já no dia seguinte. Irritado com a desconfiança, Maíra abandonaria os Teneteharas, antes disso quebrando o encanto de fartura que pairava sobre a terra. A partir de então, seria preciso cultivar o solo com esforço e esperar meses até que o inverno chegasse ao fim para que a mandioca finalmente pudesse ser colhida²². Por muito tempo, foi esta a imagem que o resto do mundo guardou do Brasil, de uma exuberância exótica e mesmo de uma fartura impossível, verdadeiramente utópica. Como se obter o alimento cotidiano fosse, para os brasileiros e mesmo para os primeiros habitantes da terra, uma questão simples, de sobrenatural facilidade.

Uma das maiores pesquisadoras dos problemas de abastecimento no Brasil é Maria Yedda Linhares, que no seu “História do Abastecimento” se debruça sobre a escassez alimentar no país no período colonial. Entre as principais causas dessa falta de víveres estavam as naturais, como secas e pragas; mas também a concorrência desleal entre a agricultura de subsistência e aquela voltada ao mercado internacional e, em menor escala, o inter-regional. Havia ainda a questão do surgimento de mercados novos e atrativos, o que por vezes levava os agricultores a retirar seus produtos do comércio local e levá-los a outros, mais rentáveis, privando localidades de certos gêneros. Finalmente, muitas vezes os pequenos la-

22 – SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2016.

vradores se recusavam a plantar para além das necessidades familiares, considerando que simplesmente não valia a pena vender seus excedentes: havia uma rede de leis, impostos, custo de transporte, intermediários, licenças para venda e burocracia estatal que, na prática, inviabilizava esse tipo de comércio. Apesar de todas essas dificuldades, Linhares esclarece que eram comuns os relatos e depoimentos de europeus que visitavam o Brasil e se maravilhavam com sua aparente e inesgotável fartura. Um ideário que tinha mais a ver com uma visão de exotismo e fantasia atrelada ao Novo Mundo do que aos fatos²³.

Não faltariam, está claro, tentativas nacionais de compreender, definir e explicar o Brasil, nação que ia sendo construída em um processo não apenas diferente do que ocorria no hemisfério norte, na Europa e nos Estados Unidos, mas essencialmente apartado das experiências da América hispânica. Criavam-se mitos formadores para o país, como a Restauração Pernambucana e a expulsão dos holandeses do Nordeste no século XVII; ou a Inconfidência Mineira e sua malfada conspiração no XVIII. No século XIX, o romantismo se encarregava, pela literatura, em consolidar a ideia de estado-nação, com os artistas da terra assumindo a responsabilidade pela defesa de um nacionalismo tupiniquim em construções estéticas e simbólicas diversas. Por um lado, os indígenas eram europeizados, emblemas greco-romanos de cores tropicais. Por outro, o imperador D. Pedro I se vestia de papos de tucano e folhas de bananeira estilizadas²⁴. E com o pincel da imaginação, pintava-se o quadro de uma mágica terra tropical, de infinita abundância, ideia que Gilberto Freyre se preocuparia em refutar ao discutir a formação do Nordeste e seu povo. “País de Cocagne cousa nenhuma: terra de alimentação incerta e vida difícil foi o Brasil dos três séculos coloniais. A sombra da monocultura esterilizando tudo. Os grandes senhores rurais sempre endividados. As saúvas, as enchentes, as secas dificultando ao grosso da população

23 – LINHARES, Maria Yedda. *História do abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília: Binagri, 1979.

24 – LESSA, Carlos. Nação e nacionalismo a partir da experiência brasileira. *Revista Estudos Avançados*, 22 (62), 2008.

o suprimento de víveres”²⁵. Essa terra de fábulas citada pelo sociólogo pernambucano se formaria no imaginário da Europa medieval nos idos do século XII. E se popularizaria em relatos orais como o *Fabilau de Cocagne*, surgido na França no século seguinte.

Nele e em outras narrativas surgidas posteriormente e em outros países europeus, descreve-se um lugar paradisíaco, mas que ultrapassa os limites da liturgia cristã. E todas essas versões reuniam os elementos principais da obra, ou seja, ideias de liberdade, ociosidade, juventude e, principalmente, abundância. A Cocanha, como grafada pelos portugueses, representava assim o oposto do meio social onde surgiu, a dura vida medieval de pestes arrasadoras, vidas curtas, costumes rígidos, liberdades vigiadas e escassez alimentar. Lá, as cercas eram feitas de salsichas e os telhados de toucinho; chovia pudim, canecas mágicas se enchiam por conta própria em rios de vinho e as aves já voavam assadas diretamente para as bocas dos seus habitantes. Uma fartura alimentar absurda que não exigia qualquer esforço por parte dos seus habitantes. Assim, não era preciso trabalhar para se esbaldar com as comidas e bebidas daquela terra fantástica, que recompensava a todos igualmente. E dessa forma, a fartura de Cocanha derrubava os muros que separava a sociedade em classes, uns com mais, outros com menos²⁶.

Um ideal tão poderoso que atravessaria os séculos e o Oceano Atlântico para aportar no Nordeste brasileiro, o mesmo onde a história de Maíra havia sido contada e recontada através de gerações de Teneteharas, Tupinambás e outros povos do tronco linguístico tupi-guarani. Em 1947, o violeiro, cantador, poeta, repentista e cordelista paraibano Manuel Camilo dos Santos lançaria o folheto “Viagem a São Saruê”. Nele, falaria de uma terra mítica, análoga à Cocanha europeia e contrária à realidade do sertanejo nordestino, onde o progresso econômico não chegava e onde a seca e a fome ainda ceifavam vidas aos milhares. Em São Saruê, os tijo-

25 – FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora, 2006, pág. 38.

26 – FRANCO JÚNIOR, Hilário. *Cocanha: a história de um país imaginário*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

los das casas eram feitos de cristal e marfim, as telhas de ouro, as portas de prata e as fechaduras de rubi. Havia, portanto, riquezas materiais, de valor puramente estético naquele lugar onde nada se vendia e nada se comprava e onde também não havia nem pobres nem ricos. E todos podiam se refestelar nos atoleiros de coalhada e açudes de vinho do Porto, nadar em lagoas de mel de abelhas e escalar montes de carne guisada. As pedras eram uma mistura de queijo coalho e rapadura, o feijão já brotava cozinhado, o arroz despolpado e até os perus, sem precisar comer, andavam sempre cevados. E não espanta que São Saruê fosse ainda lugar de moças formosas, velhos que rejuvenesciam e gente alegre e pacífica, obediente à igreja e temente a Deus²⁷.

Não deixa de ser irônico que a liturgia cristã tenha, ao longo dos séculos, pregado o contrário da abundância alimentar como um caminho para os fiéis se aproximarem de Deus. O jejum era e ainda é praticado pelo catolicismo, não apenas em oposição ao pecado capital da gula, mas como uma forma de autodisciplina e purificação, objetivos perseguidos também por budistas, hindus, muçulmanos, judeus e mórmons. Jejua-se de diversas formas, apartando-se de objetos de origem animal e de relações sexuais; da carne propriamente dita ou de qualquer tipo de alimento e bebida, por horas ou dias a fio. Aos cristãos, contudo, restava a promessa de uma vida após a morte que era não apenas eterna, mas farta. Para Agostinho de Hipona, o jejum afastava o fiel das coisas terrenas e o aproximava do divino, tornando-lhe a alma leve e libertando-a para seguir rumo ao céu. Se a carne e seus prazeres inclinavam o cristão para o chão, a mente devia se voltar para o alto, aliviando o peso do espírito e permitindo seu voo ao paraíso. Era lá que, segundo o historiador e filósofo Paolo Rossi, estaria aguardando a verdadeira abundância para aqueles que tinham fé²⁸.

27 – MARQUES, Francisco Cláudio Alves. *O País de São Saruê: um correlato da Cocanha medieval no Sertão nordestino*. Catalão, II Sinael – Simpósio Nacional de Letras e Linguística – I Simpósio Internacional de Letras e Linguística, UFG, 2014.

28 – ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

O pão dos anjos é Deus; no céu nada falta, ali há abundância e saciedade eternas. Aqui, os espíritos racionais enchem de Deus suas mentes. Na Terra, as almas vestidas com um corpo terreno enchem seus ventres com os frutos da terra. O nosso alimento nos falta no mesmo instante em que nos restaura, diminui à medida que nos sacia. O alimento celeste, ao contrário, mantém-se íntegro mesmo quando nos sacia. Quem se curva sobre a terra, em busca de alimento e de um prazer ligado apenas à carne, pode ser comparado aos animais²⁹.

As reflexões teológicas de Santo Agostinho talvez respondessem bem aos anseios do campesinato miserável da Alta Idade Média, sofrendo privações em vida para colher recompensas no além. Mas a gente do Nordeste brasileiro sonhava com um pão menos metafísico e mais literal, desejosos não apenas de um céu cujo alimento era o amor divino, mas também um país de farturas terrenas. Não é difícil imaginar como a bonança da Cocanha europeia mexesse com a imaginação e com as esperanças do povo do Sertão, terra dura, mas repleta de esperanças de um amanhã melhor. Mas essa fartura impossível, abrasileirada na São Saruê de Manuel dos Santos, não foi apenas lida e declamada nos cordéis de feiras do interior. Foi também, de certa forma, cantada na voz daquele que é, mesmo nos dias de hoje, considerado o maior menestrel do Nordeste, o pernambucano Luiz Gonzaga. Na década de 1960, o Rei do Baião lançou a música “Liforme Intravagante”, composta por Raimundo Grangeiro, sobre um vestuário absurdo, composto de comidas típicas do São João. O traje pantagruélico era uma mistura de paródia de matuto e crítica social, de uma elegância gastronômica que, ao avesso, trazia à tona aquele que talvez fosse o medo maior do sertanejo pobre: a besta-fera da fome. Na canção de Gonzaga, a fartura que já era típica na festa são-joanina vestia o sanfoneiro dos pés à cabeça, formando um apetitoso e extravagante uniforme.

Mandei fazer um liforme
Como toda a preparação
Para botar no arraiaá
Na noite de São João

29 – *Idem*, págs. 36 e 37.

Chapéu de arroz doce
Forrado com tapioca
As fitas de alfinim
E as fivelas de paçoca
A camisa de nata
E os botões de pipoca
A ceroula de soro
E as calça de coalhada
O cinturão de manteiga
E o buquê de carne assada
Sapato de pirão
E a zenfilhon de cocada

As meias de angu
Presilhas de amendoim
Charuto de biscoito
E os anelões de bolim
Os óculos de ovos fritos
E as luvas de toucin

O colete de banana
E a gravata de tripa
O paletó de ensopado
E o lenço de canjica
Carteira de pamonha
E a bengala de linguiça

Vai ser um grande sucesso
No baile da prefeitura
A pulseira de queijo
E o relógio de rapadura
Quem tem um liforme deste
Pode contar com fartura³⁰

Fartura da mesa patriarcal

Havia mesmo fartura, embora certamente não para todos. O Nordeste brasileiro se notabilizou por ela em sua mesa, mas entre as camadas mais abastadas da sociedade local. Principalmente durante o Império, os se-

30 – GONZAGA, Luiz. “Vozes da Seca”. Por Raimundo Grangero. *Pisa no Pilão (Festa do Milho)*. RCA Victor, 1963.

nhores de engenho da Paraíba, Bahia e, principalmente, Pernambuco, construíram uma cozinha própria. Farta, como o açúcar que havia feito a riqueza de Portugal e de um punhado de famílias no Brasil, em terras a se perder de vista e trabalhadas por mãos negras. Relatos de cronistas estrangeiros de fins de século XVIII e início do XIX já dão conta dessa preocupação da aristocracia rural nordestina em – se não cotidianamente, ao menos quando recebiam visitas – levar à mesa o que havia de melhor. De melhor e de muito, de tal forma que espantavam seus hóspedes, fosse o francês Tollenare, o inglês Koster ou algum aventureiro anônimo que cismava em se embrenhar pelos sertões brasileiros, dessa forma criando, reforçando e propagando histórias e mitos de abundância local.

Lá, testemunhavam também a generosidade desinteressada do sertanejo inculto, desconfiado do estrangeiros brancarrões que insistiam em pagar por aquilo que o povo oferecia de graça. Era uma gente miserável que morava em casebres de um só cômodo, atulhados de crianças ossudas, onde por vezes não se sabia de onde viria a próxima refeição. Mas que, quando um estrangeiro de fala esquisita batia à porta pedindo comida para si e para seu guia, arrumavam o que dar e com gosto. A única galinha, que punha os ovos que reforçavam o comer dos meninos, era oferecida ao visitante, e aí deste se insistisse em pagar. Ficava arriscado de ofender a honra daquela gente, a bem da verdade a única coisa que possuíam, isso e a peixeira que brilhava ameaçadora na cintura do sertanejo queimado de sol³¹. De lá, os estrangeiros se dirigiam às casas-grandes, que eram grandes mesmo, como navios ancorados em um mar de cana-de-açúcar. Cartas de recomendação à mão, eram regalados com banquetes desproporcionais, eles mesmos e até seus empregados, dois ou três homens aos quais se servia comida para um batalhão. O visitante que se achegava, cansado e empoeirado que estava após passar o dia na estrada, se via impedido de descansar. Era antes chamado à mesa do senhor, não importando se era dia, noite ou madrugada, qual súdito ao qual se franqueava audiência, e lá vinham pratos que não acabavam mais. Ao

31 – TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818*. Recife: Empresa do Jornal do Recife, 1905.

hóspede, restava comer e se maravilhar com aquela absurda mesa, de galinhas, perus e leitões recém-abatidos, de tal variedade de bolos que seria impossível lembrar os nomes de todos, de doces feitos pelas mãos da própria sinhá³².

Se comia muito na mesa patriarcal e hospitaleira do Nordeste oitocentista, mas também se bebia. Havia a cachaça, é claro, bebida socialmente volúvel, ora emitindo signos de patriotismo exacerbado, ora apresentando-se como o vício de negros – escravizados ou não – e brancos empobrecidos. Para os visitantes, portanto, o melhor era servir vinho, bom vinho português, trazido em pipas nos porões de navios que cruzavam o Atlântico. E a toalha branca da mesa repleta de iguarias manchava-se de tinto, de um excesso de bebida que possuía mais de exibição do que apreciação. Não havia barril fora de limites na adega do anfitrião, no interior ou já em alguns sobrados citadinos de meados do século 19. Era a “mania de hospitalidade” descrita por Gilberto Freyre, do prazer sincero de receber, mas também de ostentar, uma forma de demonstrar poder e riqueza entre as famílias nobres do interior do Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia e Pernambuco. Era neste último que os senhores de engenho mais se notabilizavam pela opulência de suas cozinhas e despensas, onde o vinho corria solto por puro luxo, embebedando anfitriões e convidados em igual medida³³.

Do Império à República: a abundância do banquete político

O final do século XIX e início do seguinte trariam a abolição da escravatura e a declaração da república no Brasil, eventos que acarretariam profundas transformações econômicas e sociais. Por um lado, difundia-se o regime de produção capitalista, com o aumento da industrialização e comércio baseados no trabalho assalariado, além de um movimento migratório cada vez maior do campo às cidades. Havia então um enorme contingente de negros e pardos que, com o fim dos trabalhos forçados,

32 – KOSTER, Henry. *Viagens aos Nordeste do Brasil*. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003.

33 – FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora, 2006.

era deixado à míngua pelos antigos senhores e pelo Estado também. Movimentos como os do Quebra-Quilos, entre 1850 e 1900, e revoltas como a de Ibicaba, relacionados ao preço de gêneros alimentícios, os pesos e medidas utilizados nesse tipo de comércio e os juros a ele associados, escancaravam os problemas do acesso ao alimento no país. Também a partir da metade do século XIX passaram a surgir as grandes epidemias, como as da febre amarela e da cólera, causando problemas de distribuição, interrupções ao comércio de alimentos, escassez e carestia³⁴. Problemas que atormentavam os mais pobres e, portanto, mais vulneráveis à menor circulação de produtos e altas de preços, situação bem diferente da que ocorria com as elites locais.

Havia uma aristocracia rural, naturalmente, quase sempre aristocrática apenas em poder político e econômico, encerrada em casas-grandes de latifúndios que pareciam não ter fim, entre a Zona da Mata e o Sertão. Também nos sobrados das capitais, onde se mandava menos que no interior, mas onde os sobrenomes eram da mesma forma antigos e poderosos, se não propriamente nobres. Mas pela maior parte do século XIX o Brasil havia sido um império, governado por um monarca que era membro legítimo de uma família real. A chegada da corte portuguesa em 1808, fuga de Lisboa e com as tropas napoleônicas em seus calcanhares, fazia do Rio de Janeiro a nova capital do país. E traria também aos brasileiros as refeições imperiais, tão afrancesados quanto a própria corte que as frequentava. Os grandes eventos eram poucos, verdade, posto que D. Pedro II primava pela janta íntima com sua família, seguido por um baile protocolar e alguns minutos de conversa morna nos sofás dos palácios³⁵.

Mas os banquetes oficiais aconteciam, especialmente entre a nobreza menor, mais removida da sisudez do imperador, quando podia mostrar o quão elegante e francesa – uma redundância, realmente – sabia ser. O baile da Ilha Fiscal, no apagar das luzes do Segundo Reinado, foi de

34 – BONFIM, J. B. B. O discurso da mídia sobre a fome. *Dissertação de Mestrado*. Brasília: UnB, 2000.

35 – CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.

uma abundância culinária até então inaudita. Os criados se contavam às centenas, os convidados aos milhares, e a quantidade de comida e bebida servida foi verdadeiramente assombrosa. Um holocausto de pavões, perus, galinhas, frangos e peixes, acompanhados por fiambres, sanduíches, maioneses, línguas, cabeças de porco recheadas e doces de todos os tipos. E ainda uma enxurrada de champanhe, vinho, cerveja, licores, águas gasosas, minerais e sorvetes para ajudar aquilo tudo a descer, enquanto os convivas dançavam madrugada adentro e o Império do Brasil desabava ao seu redor³⁶.

O final do século XIX e início do seguinte trariam uma jovem República, a permanência de antigos problemas e o surgimento de alguns novos também. Trabalhadores no campo e, principalmente, operários nas cidades mais industrializadas do Brasil, como São Paulo e Rio de Janeiro, se organizavam politicamente, protestando contra relações trabalhistas precárias e condições de vida miseráveis. A Primeira Guerra Mundial e, junto a ela, o surto de Gripe Espanhola em 1918, ceifariam milhões de vidas por todo o planeta, dificultando a distribuição de bens e o transporte de víveres no âmbito internacional e doméstico também. O Brasil, relativamente afastado do conflito, viu um aumento na balança de exportação de alimentos aos países diretamente engajados na conflagração, principalmente na Europa. Isso ocorria, como se poderia imaginar, em função dos maiores lucros obtidos e em detrimento da fome experimentada pelos próprios brasileiros em solo pátrio. A partir de 1920, a situação do comércio internacional já se normalizava, com os gêneros do Brasil sofrendo forte concorrência de outros países, como os Estados Unidos e nações de uma Europa em acelerada recuperação³⁷. Enquanto isso, surgia uma classe política na ainda recente república tupiniquim que não partilhava da timidez do antigo imperador.

36 – *Idem*.

37 – GUEDES, Ana Emília; ROCHA, Paulo de Medeiros. *O espectro da fome no Brasil*. 2006. Da Vinci – textos acadêmicos. Disponível em www.ufrn.br, acesso em dezembro de 2006.

Prefeitos, presidentes de província e demais autoridades executivas, no interior e nas capitais, faziam questão de se legitimar publicamente naquele novo regime democrático. Técnicas de impressão e reprodução mais modernas traziam jornais repletos de fotografias de políticos se banquetando – às custas dos contribuintes, é claro. Ao povo restava observar as imagens, tentando imaginar as cores desaparecidas no papel, talvez adivinhar o cheiro e o sabor das comidas e bebidas servidas. E listadas também, surgindo no banquete em ordem hierárquica, para culminar no espocar do champanhe que era o sinal para o discurso, onde se agradeciam os apoios, costuravam-se alianças e se prometia de tudo e mais um pouco. Eram almoços e, principalmente, jantares à francesa, em sua lógica e no que era servido, embora o final da década de 1920 visse um recuo nos estrangeirismos culinários. A cozinha brasileira, a antiga cozinha colonial, interiorana, caipira, matuta, generosa, grosseira, gorda e vasta não precisava mais ser expulsa dos cardápios ou se ocultar sob alcunhas em francês. Os modernistas de São Paulo e os regionalistas de Pernambuco traziam o Brasil e o seu povo para o centro do debate, incluindo-se aí o que se comia e o que se bebia³⁸.

Uma *comfort food* tupiniquim?

Uma ementa alimentar, para se utilizar um termo caro ao folclorista Câmara Cascudo, que se baseava – e, em grande parte, ainda se baseia – na simplicidade do feijão com arroz. Uma combinação encontrada e amada em praticamente todo o território nacional, geralmente adubada com um tanto de farinha de mandioca e acompanhada por um pedaço de carne³⁹. Em suma, o afamado prato feito, reconhecido pela maioria dos brasileiros, servido em restaurantes, botequins e lanchonetes ou em barracas no meio da rua, pesando nas marmitas dos trabalhadores na hora do almoço. Nele, a proteína pode até variar nos dias de hoje, não mais apenas em forma de charque, mas também grossos bifés assados ou uma galinha guisada com bastante molho para render, a carne sempre ocupando lugar

38 – TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife*. Recife: CEPE, 2014.

39 – SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2016.

de honra em país tão carnívoro. E os outros vértices desse tripé culinário básico continuam lá, feijão e arroz ombro a ombro, arrumados com esmero nas quentinhas dos “bóia-frias”, os trabalhadores braçais sem acesso a uma refeição quente. Montados em robustas pirâmides nos pratos para os que ganham a vida pegando no pesado, necessitados e desejosos de sustância. Daí vem a mistura, a farinha de mandioca atuando para formar uma argamassa com os caldos e molhos, fazendo a comida parecer ainda mais farta do que já é⁴⁰.

Essa mistura vem, até certo ponto, definindo o povo que a consome e vem consumindo há séculos, como se descobriu – ou melhor dizendo, se confirmou – entre as décadas de 1950 e 1960. Uma das primeiras tentativas de se buscar compreender os hábitos alimentares brasileiros e nordestinos de forma abrangente e científica, pelo uso de pesquisas, questionários e estatísticas, foi o relatório “Problemas do Abastecimento Alimentar do Recife”. Promovido pelo Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais e com apoio do Ministério da Educação e Cultura, foi lançado em forma de livro em 1962, no auge da busca de soluções para o “problema do Nordeste”, em particular a fome que grassava a região. Nele, o jornalista, ensaísta, poeta e pesquisador pernambucano Mauro Mota explica, de forma didática, a importância do comer e do beber na formação de uma nação.

Ninguém vai cometer o ridículo de considerar a alimentação um problema só, rudimentar, de gastronomia (sem que se desdenhem a arte de cozinhar e o gosto), ou mercantil, de suprimentos. O problema tem implicações pré-históricas (sambaquis), históricas, sociológicas, econômicas, psicológicas. Está fora de controvérsia a influência dos padrões alimentares na classificação cultural dos grupos humanos. Certas iguarias fizeram-se características nacionais. Há povos consumidores de vinho, leite ou chá; de trigo, de arroz, de milho; de feijão, charque e farinha de mandioca. Povos que se classificam culturalmente através de suas dietas. A ponto de substituírem o com quem andas do provérbio: dize-me o que comes e eu te direi quem és⁴¹.

40 – LODY, Raul. *Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

41 – FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. *Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962, p. 41.

E essa dieta citada por Mota, de um povo consumidor de feijão, charque e farinha de mandioca, descomplicada, abrangente e acessível como só ela, também emitiria seus signos de abundância, de plenitude e satisfação ao se raspar o prato. De sustância, afinal. Uma *comfort food* tupiniquim, talvez, sujo sabor, aroma e, principalmente, cuja sensação de fartura são capazes de levar os brasileiros a confirmarem suas raízes, mas não só isso. É uma comida que também evoca um sentido de ancestralidade, através de uma culinária simples, é verdade, mas capaz de saciar a fome de muitas barrigas, mesmo que ronquem nas casas mais pobres. Um sentimento de nostalgia e pertencimento causado pela plenitude alimentar, e capaz de unir brasileiros de diferentes regiões, etnias e classes sociais.⁴² E, dessa forma, demonstrando que o conceito de fartura alimentar, dentro de suas histórias e mitologias próprias, pode ser mais elástico do que se imagina, servindo assim como campo de estudos válido para os que pesquisam o comer e o beber de brasileiros e de nordestinos.

Considerações finais

A história do Brasil e de sua região Nordeste foi marcada, dos tempos de Colônia, através do Império e até o século XX, por histórias e mitos de escassez, mas também de abundância alimentar. Uma fartura por vezes sobrenatural, esperançosa para os que dela não participavam, hospitaleira entre as elites do açúcar e do cacau em estados como Pernambuco, Paraíba e Bahia. Compreender que existiu e existe uma fartura nordestina é um passo importante no sentido de quebrar antigos e ultrapassados estereótipos relacionados à região. Para além disso, pode se mostrar um campo fértil e vasto para os estudos históricos voltados à alimentação, dessa forma rendendo desenvolvimentos e pesquisas no futuro.

Texto apresentado em julho de 2020. Aprovado para publicação em outubro de 2020.

42 – *Idem.*