

Universidade Federal de Santa Catarina  
Curso de Pós-Graduação em Literatura  
Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Ana Luiza Andrade  
Dissertação de Mestrado

Xarque com assucar/Pelotas com Nordeste:  
contraponto de extremos  
no paladar cultural brasileiro

Leonil Martinez

Florianópolis, Agosto de 2000

Leonil Martinez

Xarque com assucar/Pelotas com Nordeste:  
contraponto de extremos  
no paladar cultural brasileiro

Dissertação apresentada como requisito  
parcial à obtenção do grau de Mestre em  
Literatura, Curso de Pós-Graduação em  
Literatura, Universidade Federal de Santa  
Catarina.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Luiza Andrade

Florianópolis  
2000

*Xarque com assucar/Pelotas com Nordeste:  
Contraponto de extremos no paladar  
cultural brasileiro*

LEONIL MARTINEZ

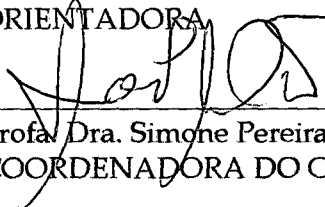
Esta dissertação foi julgada adequada para a obtenção do título

**MESTRE EM LITERATURA**

Área de concentração em Literatura Brasileira e aprovada na sua forma final pelo  
Curso de Pós-Graduação em Literatura da Universidade Federal de Santa Catarina.



Profa. Dra. Ana Luiza Andrade  
ORIENTADORA

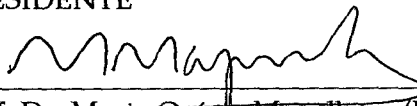


Profa. Dra. Simone Pereira Schmidt  
COORDENADORA DO CURSO

BANCA EXAMINADORA:



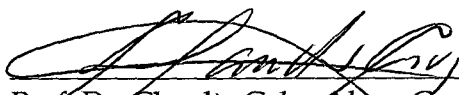
Profa. Dra. Ana Luiza Andrade  
PRESIDENTE



Prof. Dr. Mario Osório Magalhães (UFPel.)



Prof. Dr. Raúl Antelo (UFSC)



Prof. Dr. Claudio Celso Alano Cruz (UFSC)  
SUPLENTE

# Índice

RESUMO.....	III
ABSTRACT.....	IV
DE CONFEITEIRO A MESTRE EM LETRAS.....	1
PELOTAS: CASA GRANDE & CHARQUEADA.....	8
NORDESTE: DA NEGRA RAIZ AO BRANCO FRUTO.....	63
DOCE BARROCO.....	90
ANEXOS.....	110
ANEXO I.....	111
<i>O sentido alegórico da confeitaria para Machado de Assis.....</i>	<i>111</i>
ANEXO II.....	115
<i>Pai Felipe, um episódio de charqueada.....</i>	<i>115</i>
I – A safra.....	115
II – Velho carneador.....	116
III – De dia.....	117
IV – O castigo.....	118
V – Descanso de dois e dever de um cumprido à risca.....	120
ANEXO III.....	121
<i>Breve notícia e ligeiras considerações acerca da arte doceira no Rio Grande do Sul.....</i>	<i>123</i>
ANEXO IV.....	149
<i>A Tablada de Pelotas.....</i>	<i>149</i>
ANEXO V.....	152
<i>Pelotas e a tradição do doce.....</i>	<i>152</i>
ANEXO VI.....	155
<i>Entrevista com Vitor Ramil.....</i>	<i>155</i>
ANEXO VII.....	163
<i>Entrevista com Hilda Simões Lopes.....</i>	<i>163</i>
ANEXO VIII.....	170
<i>Uma paródia – Anotações deixadas por Carlos Lacerda no exemplar de Nordeste, de Gilberto Freyre (1937).....</i>	<i>170</i>
ANEXO IX.....	174
<i>Alimento.....</i>	<i>174</i>
Figos frescos.....	174
Café crême.....	175
Vinho de Falerno e peixe-seco.....	176
Borscht.....	177
Pranzo caprese.....	178
Omelete de amoras.....	178
ANEXO X.....	180
<i>Fotos de Pelotas.....</i>	<i>180</i>
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	190



## *Resumo*

Esta dissertação busca resgatar as relações culturais entre o Nordeste e Pelotas ao deixar falar a nutrição formadora destas regiões em seus intercâmbios econômicos: o açúcar e o charque, ao considerar o significado da economia simbólica deste ciclo obscurecido nas passagens da economia doméstica à capitalista e da periferia regional ao centro globalizado, tendo como referência a obra de Gilberto Freyre, quem primeiro levanta a possibilidade deste contraponto. Levando em conta o método crítico de procedimento de resgate de Walter Benjamin, esta pesquisa ilustra a limitação dos registros históricos ao que ocorre no centro cultural, quando sua própria re-inserção no movimento histórico se compreenderia somente na ocasião que aqui se recobra, que é a do deslocamento para a metrópole industrial urbana e para a política econômica capitalista centralizada: o contraponto açúcar/charque emerge barrocamente do que hoje se tornou padronizada região periférica (Nordeste e Pelotas) remontando ao momento transicional da monarquia escravocrata para a república, quando o Nordeste perde o poder central para o Sudeste e Pelotas a condição de metrópole charqueadora escravista. A singularidade regional e moderna desta conexão irrompe nos modernismos brasileiros, tanto na contra-corrente da urbanização (Nordeste) como a favor dela (Pelotas), mas constantemente ameaçada de submergir à padronização globalizada. Como consequência do processo de modernização que se impõe dos países hegemônicos ao Brasil, e que funciona por inovações técnicas na dependência direta do esquecimento conveniente das suas "origens arcaicas", o caso em pauta tanto se torna um subproduto esquecido (do centro acadêmico brasileiro que dita os cânones de produção de saber) assim como produto do que se delineia como uma grave desigualdade brasileira de registros de sua memória cultural (consequência da fragmentação política capitalista). No entanto, a dobra açúcar/charque sensível na estética da dobra simbólica doce/salgado interpenetra-se social, política, econômica, literária e culturalmente, e desdobra-se ao proliferar brasileiromente como uma constelação, alcançando um significativo cotidiano de hábitos de mesa até pouco tempo atrás em geral menosprezados. A presente contribuição, ao cruzar textos de procedência disciplinar e de natureza diversa, busca coerência no hibridismo como categoria crítica, a partir da qual se pode pensar a diferença que acrescenta e enriquece a memória cultural. Daí a transcrição de dez fragmentos anexos ao texto principal, como referências de leitura vária ao contraponto que aqui se busca resgatar.

## *Abstract*

This dissertation intends to recover cultural interrelationships between Northeast and Pelotas through a founding nutritional role played by their economic exchanges: sugar and stockmeat. Gilberto Freyre is a leading reference in that he mentions this counterpointing possibility for the first time. This dissertation considers the signification of this subproduct when it became obscured, in the passages not only from a domestic to a capitalistic economy, but also from a peripheral region to a globalized center. Taking into account the critical method used as a recovering procedure by Walter Benjamin the present research illustrates the limitations of historical registers to a cultural center, while its own re-insertion in a historical movement would only be understood in the context of a dislocation both to a industrial and urban metropolis and to a centralized capitalistic economy: the counterpoint sugar/stockmeat baroquely emerges from what today has become padronized peripheral region (Northeast and Pelotas) which goes back to the transitional historic-political moment from monarchical slavery to republic, when the Northeast loses its central power to the Southeast and Pelotas its Brazilian stockmeat metropolis condition. Their regional and modern singularity breaks out in the form of Brazilian modernisms in the counter-current of urbanization (Northeast) as much as in its favour (Pelotas) but always threatened by submersion to globalized padronization. As a consequence of a modernization process which comes as an imposition from hegemonic countries to Brazil, which works by the acquisition of "technical innovations" directly depending on the convenient forgetting of its "archaic origins", the counterpoint in case is either a forgotten subproduct (from the academic center which dictates the canons of knowledge production) or a product of a serious Brazilian misleading of its own registers as cultural memory (consequence of capitalistic fragmentation). Yet, the fold sugar/stockmeat sensitive to the aesthetic fold sweet/salty interpenetrates social, political, economic, literary and cultural aspects, and unfolds while it proliferates in a Brazilian mode, like a constellation, which means to reach an underestimated everyday table-manner. The present contribution intercrosses texts of different origins, while it makes use of hybridity as a critical category from where one can think of difference enriching cultural memory. Hence the transcription of ten fragments attached to the main text as a variety of reading references to the counterpoint which is aimed here.

## *De confeitiro a mestre em Letras*

[A doçaria é o] *exercício da sanidade que se opõe à loucura estabelecida.*

Hilda Simões Lopes

Minha primeira leitura de *Açúcar*<sup>1</sup>, de Gilberto Freyre, teve o efeito semelhante ao de um terremoto sobre a conclusão do curso de graduação em Letras, pois ocorreram ambas na mesma época, no final de 1997. O maior impacto do livro resultou de sua proposta de estudo de uma estrutura do cotidiano, o doce ou doçaria, e do açúcar, substância ou elemento pertencente à esfera da cultura material, abordagem esta estranha ao âmbito de minha formação acadêmica. Esse impacto foi inicialmente o mais significativo, em consequência de minha vida profissional anterior ao ingresso na universidade, quando trabalhei como confeitiro em Pelotas. Assim, as referências de Freyre à doçaria de Pelotas agiram como um momento de iluminação profana, indicando a possibilidade de realizar uma análise utilizando os doces tradicionais pelotenses, capaz de revelar o quanto o paladar diz a respeito dos fatores culturais formadores da identidade brasileira<sup>2</sup>.

A idéia de que uma experiência, uma memória pessoal de confeitiro pudesse ser um referencial mínimo a partir do qual seria possível desdobrar uma memória coletiva foi para mim bastante perturbadora. Digo perturbadora porque oposta ao aprendizado proporcionado por minha vivência no curso de graduação e que ensinaram-me a definir o mais empiricamente possível tanto o objeto quanto os métodos de seu estudo estritamente dentro dos limites das áreas lingüística ou literária (o que impede o entrelaçamento dessas perspectivas). Esta abordagem pareceu-me subitamente um aparato insuficiente tanto para a análise de um livro como *Açúcar* quanto para o estudo de um componente da cultura material como o açúcar (ou doce) e essa inadequação

<sup>1</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo; Companhia das Letras, 1997. Freyre propõe uma sociologia do doce no Nordeste, idéia que Athos Damasceno também adota para esboçar uma sociologia do doce no Rio Grande do Sul, contexto no qual assume vulto a doçaria de Pelotas. Assim, o binômio Nordeste/Pelotas emerge como significativo da produção cultural do doce no Brasil.

<sup>2</sup> Para Freyre, o açúcar representa um instrumento privilegiado e poderoso de análise, que lhe permite interpretar a identidade (ou as identidades) do Brasil em seus múltiplos aspectos culturais, sociais, econômicos, históricos, psicológicos, sexuais, etc. Freyre fala do açúcar a partir de sua presença fundacional no Brasil, pois para ele, o açúcar é o primeiro elemento que fixa o colonizador português na terra. Além de ser o responsável pela fixação do português em solo brasileiro, o açúcar foi também o primeiro motivo não só da escravização dos índios (e de seu extermínio) e do posterior ingresso de escravos negros no país, mas também pelo convívio do colonizador com as outras raças (convívio que gerou o caráter étnico mestiço brasileiro). Freyre considera que o “complexo do açúcar” conferiu indelevelmente à nascente sociedade brasileira sua característica marcadamente patriarcal: as relações entre casa grande e senzala configuraram-se como um modelo que se desdobrou através do tempo e do espaço, revelando-se nas mais variadas expressões da sociedade e da cultura brasileiras de ontem e de hoje. Na ótica freyriana, o açúcar permite entender as permanências observáveis na identidade (ou identidades) brasileira ao longo do tempo e do espaço. Por outro lado, *travessia – revista de literatura*, nº 36. UFSC – Ilha de Santa Catarina, jan. – jun. de 1998, dedicou a edição inteira ao tema *gastronomia e antropofagia*, publicando trabalhos voltados à análise das relações existentes entre alimentação e cultura, como, por exemplo, *A cozinha da escritura*, da escritora porto-riquenha Rosário Ferré, trabalho que aponta justamente a conexão entre culinária e literatura.

formal traduz-se em concepções metodológico-formais rígidas, estáticas, estanques. Em outras palavras, minha formação no curso de graduação em Letras indicaria, sob essa exigência acadêmica formal, antes uma abordagem do livro *Açúcar* que destacasse as notórias características literárias da escrita freyriana, e não a minha condição de confeitoiro pelotense conhecedor das receitas e técnicas de fabricação de muitos dos tradicionais doces de Pelotas<sup>3</sup> como ponto de partida para uma investigação.

Contudo, pode-se dizer que até à qualificação do projeto de dissertação, ocorrida no final de 1999, eu ainda não conseguira desvencilhar-me completamente dos procedimentos metodológicos exclusivamente acadêmicos, internalizados ao longo do curso de graduação. Esta metodologia, avessa a qualquer conhecimento adquirido por experiência, na verdade revelou-se incapaz de dar conta do amplo universo de informações levantado pela pesquisa. De fato, após dois anos de uma investigação que levou-me a realizar diversas viagens a Pelotas e Porto Alegre, além de uma viagem ao Nordeste e a Recife,<sup>4</sup> o volume de informações coletado passou a ter, para mim, um caráter quase assustador, decorrente da grande quantidade de fontes e materiais considerados e da impossibilidade de com eles lidar satisfatoriamente com o critério rigorosamente acadêmico das disciplinas bem delimitadas e seus objetos de estudo “cientificamente” definidos. A banca que analisou o projeto de qualificação da dissertação procurou alertar-me sobre a necessidade de adotar uma perspectiva mais claramente benjaminiana<sup>5</sup> em minha abordagem do doce: um doce que fazia parte de minha própria experiência, além de uma ênfase no processamento do açúcar como um produto cultural e sua significação.

Em outros termos, foi só a partir da qualificação que passei a ver o doce não como um instrumento de análise que permitiria demonstrar a influência de fatores culturais na formação de uma sociedade, e sim como significante de um contexto cultural, econômico, político, etc. Essa perspectiva teórica possibilita tornar o estudo da doçaria tradicional pelotense um processo de resgate dos componentes constituintes dessa cultura senhorial única no sul do Brasil, e que subsistem de forma latente não só no repertório dessa doçaria, como também no seu conjunto de técnicas, ou ainda nas situações sociais nas quais os doces tradicionais da cidade ainda hoje se fazem presentes.

Por outro lado, é justamente porque este processo industrial capitalista depende de falsas “novidades” que as pesquisas realizadas em Pelotas e em Porto Alegre não localizaram nenhum trabalho específico sobre a doçaria pelotense que ultrapassasse o

<sup>3</sup> As referências à excelência da doçaria pelotense remontam a 1820, quando Saint-Hilaire visitou Pelotas, descrevendo as sobremesas que aí saboreou como sendo magníficas (SAIN-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1997, p. 91). A tradição doceira pelotense teria um registro literário no conto de Simões Lopes Neto *Chasque do Imperador*. Embora o conto não diga em momento algum que Pelotas é a cidade rio-grandense na qual Pedro II teria implorado para que lhe servissem outro tipo de comida que não fosse doces, é difícil imaginar outra cidade da tumultuosa fronteira do Rio Grande do Sul da época, além de Pelotas, que tivesse uma doçaria suficientemente significativa para ser servida ao Imperador, quando esteve no Rio Grande do Sul (LOPES NETO, Simões. *Chasque do Imperador*. In *Contos gauchescos*. Rio de Janeiro: Presença Edições, 1988, p. 71.).

<sup>4</sup> Infelizmente, limitações de ordem financeira determinaram que minha estadia em Recife não poderia estender-se por mais de uma semana. Mesmo assim, a consulta a livros raros, esgotados ou mesmo a manuscritos do século XIX de receitas culinárias, pertencentes ao acervo da Biblioteca da Fundação Joaquim Nabuco foi de importância fundamental para muitos dos desdobramentos da dissertação. Igual importância tiveram minhas visitas à Fundação Gilberto Freyre, localizada na Vivenda de Santo Antonio de Apipucos e que foi a residência de Freyre por mais de 40 anos. Em Apipucos estão hoje apenas 18.000 volumes dos 40.000 que compõe a biblioteca de Gilberto Freyre (por falta de espaço, os restantes 22.000 volumes foram entregues à guarda da Fundação Joaquim Nabuco), e dos quais me foi permitido apenas ler os nomes impressos nas lombadas através dos vidros das portas das estantes trancadas à chave. Apesar das restrições impostas, as visitas a Apipucos foram de imensa utilidade para a dissertação.

<sup>5</sup> Muitas das formulações teóricas de Benjamin, como o seu conceito de história, o de alegoria, o de imagem dialética ou ainda sua noção da existência de duas naturezas, a primeira biológica e a segunda tecnológica, apenas a partir da qualificação vieram a ser plenamente adotadas por essa dissertação que só então veio a assumir essas formulações como uma de suas mais importantes bases teóricas.

registro convencional de livro de receitas culinárias<sup>6</sup> (o que justifica seu estudo a partir de uma perspectiva cultural), embora sejam numerosos os estudos sobre as charqueadas pelotenses. Por este motivo, as charqueadas serão utilizadas pela dissertação como referencial privilegiado para contextualizar a forma pela qual os doces tradicionais pelotenses relacionam-se a outros aspectos da cultura local. Certamente, o trabalho de resgate realizado por Freyre é essencial para se entender que existe uma passagem referente à arqueologia cultural, reveladora precisamente sobre a passagem da manufatura para a indústria no Brasil. A este respeito, delinear uma ética e uma estética do doce a partir do intercâmbio comercial que existiu durante todo o século XIX e o início do século XX entre a cidade riograndense do charque e o Nordeste canavieiro (como sugere Freyre no livro *Açúcar*<sup>7</sup>), permite colocar em primeiro plano a importância que teve para as duas regiões o relacionamento econômico baseado no par charque/açúcar. Atualmente, esta conexão parece jamais ter existido.

O livro de Susan Buck-Morss *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the Arcades Project*<sup>8</sup>, que trata basicamente de um livro que Benjamin não escreveu, *Das Passagen-Werk* (editado em inglês sob o título de *The arcades project*<sup>9</sup>), proporciona para esta dissertação uma fundamentação teórica que dá suporte a seus processos de múltiplos desdobramentos. A leitura feita por Buck-Morss da grande massa de citações, notas e comentários de Benjamin a partir de uma imensa variedade de fontes históricas, e que falam do duplo processo formador e transformador tanto de uma cultura industrial no século XIX em Paris quanto da própria cidade enquanto espaço físico no qual desenrola-se tal processo, revela o projeto benjaminiano de recuperação de resíduos, de objetos presentemente residuais, sobre os quais incidem tanto o passado quanto o futuro<sup>10</sup>. O resíduo é um exemplo concreto da descontinuidade temporal das coisas, na medida em que nos objetos residuais subsistem traços do que eles já foram e do seu devir. Nesse sentido, abordar o açúcar enquanto poeira residual em sua dobra industrial a caminho do desaparecimento histórico (o açúcar vai desaparecendo, pelo menos em seu sentido cultural antigo), possibilita um contraponto bastante produtivo em relação à forma pela qual Freyre concebe o açúcar, considerando que os conceitos benjaminianos desenvolvem precisamente processos análogos.

Com efeito, a partir de uma perspectiva benjaminiana, pretende-se aqui ver o doce e o açúcar como alegorias dos processos produtivos responsáveis pela transformação de um elemento da natureza, no caso, a cana de açúcar, trazida para o Brasil por um processo de transplante pelos portugueses e transformada, por um processo de refino, em açúcar. A sacarose pura extraída da cana, a que chamamos açúcar, pode muito bem ser descrita como um pó, como um resto resultante de uma série de transformações da matéria, ao longo das quais descartam-se da cana seus caracteres de natureza orgânica (primeira natureza), a tal ponto que o produto final dessas transformações, o açúcar, apresenta quase que unicamente caracteres de

<sup>6</sup> As únicas exceções localizadas pela pesquisa são, primeiro, o livro *Doces de Pelotas*, que, apesar de ser um livro de receitas, tem como introdução o frequentemente citado (Freyre, Camara Cascudo) ensaio de Athos Damasceno intitulado *Breve notícia e ligeiras considerações acerca da arte doceira no Rio Grande do Sul*, segundo, a monografia de Nara Duval, *A elaboração de doces de safra no município de Pelotas*, e terceiro, o programa radiofônico de Joaquim Luis Duval, *O artesanato doceiro de Pelotas*.

<sup>7</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 30.

<sup>8</sup> BUCK-MORSS, Susan. *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the arcades project*. Cambridge: MIT Press, 1989.

<sup>9</sup> BENJAMIN, Walter. *The arcades project*. Cambridge, Massachusetts, and London: The Belknap Press of Harvard University Press, 1999. Tradução de Howard Eiland e Kevin McLaughlin. Traduzido para o inglês a partir do volume alemão editado por Rolf Tiedemann.

<sup>10</sup> BUCK-MORSS, Susan. Op. cit. p. 80 e ss.

natureza tecnológica (segunda natureza), tais como pureza quase absoluta<sup>11</sup> e alta concentração de princípio ativo, entre outras. Assim, o açúcar e o doce são aqui considerados como objetos passíveis de alegorização, no sentido benjaminiano do termo, ou seja, procura-se resgatar do próprio objeto histórico residual<sup>12</sup> aquilo que dele foi, por estas transformações, subtraído. Tal resgate possibilita, de um lado, ver este pó residual em seu sinal de acúmulo histórico do passado como partículas de matéria que acaba por cobrir as coisas, nelas se assentando (sem reciclar)<sup>13</sup>, e de outro, encarar o açúcar como uma alegoria da docilização escrava em um sistema patriarcal que, como o engenho de açúcar, acumula sua poeira e a capitaliza. Uma vez que, historicamente, é impossível dissociar a mão-de-obra escrava do sistema produtivo açucareiro, do qual o açúcar é apenas resultado monocultural concreto, ele passa a ser a moeda de troca sem a competição de outros produtos, sendo, portanto, fonte de renda única durante o ciclo do açúcar.

Este trabalho procura considerar o açúcar a partir de uma perspectiva na qual mesclam-se formações teóricas tanto de Walter Benjamin quanto de Gilberto Freyre. Ainda que a uma primeira vista tal mescla possa parecer contraditória, um exame cuidadoso da forma pela qual o conceito de história aparece nos textos de ambos indica ser possível ver em tais conceitos uma relação complementar. Embora as referências a Freyre geralmente caracterizem sua produção principalmente como estudos sobre as origens e formação da cultura e identidade nacionais, uma leitura atenta do pernambucano revela haver em sua obra bem mais do que apenas uma interpretação do Brasil baseada em aspectos regionais e/ou nacionais formadores de tal identidade<sup>14</sup>. Certamente, parte significativa da produção de Freyre ocupa-se do momento transicional da passagem, no Brasil, de um modo de produção escravocrata e patriarcal para outro radicalmente diferente, capitalista e financeiro. Este resgate evidencia as sobrevivências da mentalidade escravista ao longo da evolução de um capitalismo “tupiniquim”, iluminando objetos<sup>15</sup> e detalhes do cotidiano indicativos da permanência de traços econômicos e culturais pré-capitalistas ao longo do desenvolvimento que aqui teve o capitalismo<sup>16</sup>. Aliás, seria possível argumentar que este resgate é um viés que caracteriza a escritura freyriana, e não apenas alguns trabalhos: contudo, historicamente, a crítica preferiu dar destaque a outros aspectos polêmicos ou inovadores presentes na obra do pernambucano<sup>17</sup>.

Estas indicações sugerem uma linha possível de análise que combine o que há de semelhante no conceito de resgate em Benjamin e em Freyre, pois, ao contrário do que poderia parecer à primeira vista, os conceitos de história, de tempo histórico e de progresso em ambos não apresentam diferenças significativas. Benjamin percebe no resíduo dos processos de cortes capitalistas o tempo histórico como descontínuo, e portanto a noção de progresso só faz sentido quando relacionada à tecnologia aplicada aos meios de produção, não sendo possível falar em progresso histórico enquanto nas relações de produção prevalecer a exploração, ou a apropriação da força de trabalho de

<sup>11</sup> Fibras vegetais, água, sais minerais, clorofila, etc., são eliminados durante o processo de apuramento.

<sup>12</sup> Enquanto matéria que se desdobra em eventos, fatos, conflitos.

<sup>13</sup> BUCK-MORSS, Susan. Op. cit. p. 95-96.

<sup>14</sup> As polêmicas sempre cercaram Freyre, desde o Congresso Regionalista de Recife, em 1926. Modernistas, Antonio Candido, Wilson Martins, Alfredo Bosi ou, mais recentemente, Antonio Dimas (numa irônica polêmica *post-mortem*), divergiram de Freyre em termos teóricos e políticos (e das formulações do movimento regionalista, diga-se).

<sup>15</sup> Freyre e Benjamin têm uma leitura comum do objeto (ou matéria), no sentido de resgate da memória cultural.

<sup>16</sup> *Ordem e progresso* trata especificamente da transição entre o uso da mão-de-obra escrava e a assalariada no Brasil, dando relevo às transformações e permanências nas relações econômicas e de trabalho na República Velha; *Além do apenas moderno* ocupa-se da pós-modernidade, em alguns aspectos considerada por Freyre como uma continuação de tendências modernas, e em alguns outros considerada em oposição a essas tendências.

<sup>17</sup> Freyre foi considerado pela crítica hegemônica dos anos 60/70 como um escritor que abordou a miscigenação de forma conservadora (CANDIDO, Antonio. *Recortes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993), ou como apologista da colonização (BOSI, Alfredo. *História concisa da literatura brasileira*. São Paulo: Cultrix, 1997).

uma classe por outra. A estratégia benjaminiana vai a contra-pêlo da noção iluminista de desenvolvimento histórico progressivo. Benjamin resgata os objetos históricos residuais arrancando-os da história desenvolvimentista (ou noção de continuidade histórica), na qual eles são tradicionalmente inseridos, revelando sua ur-história de precursores do presente, explodindo o momento de seu desaparecimento histórico cronológico<sup>18</sup>. Assim, o resíduo constitui-se a partir da ausência de continuidade entre seu presente e seu passado, vale dizer, a partir do conflito instituído pela oposição radical entre o agora e o antes, e o que intermedia um e outro. Essa confrontação entre o agora e o antes do objeto possibilita iluminar os aspectos políticos, presentes naqueles traços anteriores e remanescentes no objeto atual, o que não é progresso, mas antes atualização, para a qual contribui a intermediação de sua ur-história<sup>19</sup>.

Em Freyre, a noção de tempo histórico apresenta-se sob a forma de continuidade cronológica, embora ele, ao invés de falar de um progresso unívoco, prefira antes falar em diferentes progressos relacionados a diferentes classes, etnias e regiões, noção a que ele intitula “tempo social”<sup>20</sup>. Freyre define seu próprio trabalho como sendo basicamente composto por estudos “em torno da formação patriarcal da família, da sociedade e da cultura brasileiras”<sup>21</sup>, e cujo critério metodológico é a “análise de um passado da sociedade brasileira para uma melhor compreensão de seu presente e do seu futuro, com os três tempos às vezes considerados nas suas interpenetrações, através do que neles é menos perecível, isto é, suas formas e seus processos”<sup>22</sup>. Como Benjamin, a estratégia freyriana de resgate procura revelar nos “objetos materiais” (aspas do próprio Freyre) caracteres arcaicos neles sobreviventes enquanto resíduos. Assim, se os objetos materiais (como a alimentação, a arquitetura ou o vestuário) são considerados como exemplos da continuidade de um modo de vida, eles são igualmente exemplos de um modo de pensar que neles sobrevive residualmente.

Há alguns outros aspectos teóricos a considerar além dos já explicitados. Assim como ocorreu em relação a Benjamin, ainda que a bibliografia do projeto inicial de pesquisa já incluísse Gilles Deleuze, sua importância para muitos dos desdobramentos dessa dissertação aumentou de forma significativa. De fato, o conceito de Deleuze das séries proliferantes mostra ser extremamente útil para esboçar uma ética e uma estética do doce baseadas tanto na imagem dialética (ou objeto histórico) de Benjamin quanto nos objetos materiais de Freyre. Outros desdobramentos importantes se destacam, tais como a discussão sobre a formação de sentido (significado) e de sentidos (aparato perceptivo): a língua deixa de ser apenas o órgão de um sentido (paladar), para tornar-se também instrumento de sentidos (significação). A paradoxal corporalidade simultânea do significante e do significado é enunciada na enigmática pergunta: o que é mais grave, falar de comida ou comer as palavras?<sup>23</sup> Talvez o mais grave seja não perceber a corporalidade de ambas.

Deleuze, ao colocar a questão da percepção e do corpo, por sua vez possibilita a discussão de toda uma série proliferante de teorias, representações e imagens tanto de um corpo individual quanto de um corpo coletivo. Mikhail Bakhtin<sup>24</sup> e Maggie

<sup>18</sup> “...para serem salvos, os fenômenos devem ser arrancados – pelo conceito [da luta de classes] – a uma falsa continuidade, aquela que é abusivamente chamada objetiva, como se a cronologia não fosse, ela também, o fruto de uma construção historiográfica.” GAGNEBIN, Jeanne Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. São Paulo: Perspectiva, 1999, p. 16-17.

<sup>19</sup> BUCK-MORSS, Susan. *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the Arcades Project*. Cambridge: MIT Press, 1989, p. 216 e ss.

<sup>20</sup> FREYRE, Gilberto. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959, p. xxiv.

<sup>21</sup> FREYRE, Gilberto. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959, p. xxxv.

<sup>22</sup> FREYRE, Gilberto. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959, p. xxxiii.

<sup>23</sup> DELEUZE, Gilles. *Lógica do sentido*. São Paulo: Perspectiva, 1998, p. 25.

<sup>24</sup> BAKHTIN, Mikhail. *Cultura popular na Idade Média e no Renascimento*. São Paulo: Hucitec, 1999.

Kilgour<sup>25</sup> contribuem com teorizações importantes (mas não só eles) que aqui inserem-se em uma linhagem ramificadora que busca explicitar alguns dos diferentes discursos e concepções de corpo e de seus modos de cultivo. Esse mapeamento dos conceitos de corpo e de suas interpenetrações é importante na medida em que o esboço de uma ética e uma estética do doce parece ter de passar por uma análise dos conceitos de corpo e de alimento. Esta análise permite, por exemplo, observar que o doce, a sobremesa, pode ser caracterizada como pulsão: ela é o excesso<sup>26</sup> alimentar (ou aquilo que se come após estar alimentado) e revela o desejo de incorporação<sup>27</sup> levado além dos limites metabólicos. E que talvez pudesse ser chamada de uma ética e estética do gozo, como indica Bataille.

Esse ultrapassamento de linhas demarcatórias, de divisas distintivas entre um “dentro” e um “fora” corporal e corporativo, realiza-se nas dobras da matéria (significações, objetos) desdobradas no etéreo (significado, sujeito). Assim, se há uma diversidade desconcertante de matérias orgânicas presentes na natureza passíveis de serem incorporadas como alimento, há também uma multiplicidade talvez ainda maior de convenções, tabus, e impedimentos, em grande parte responsáveis pelas escolhas alimentares efetivamente realizadas<sup>28</sup>, constituindo o conjunto dessa multiplicidade uma ética alimentar. Nesta interseção entre a incessante proliferação daquilo que eventualmente *pode* ser incluído na dieta alimentar individual e aquilo que realmente é incluído na categoria alimentar coletiva, insere-se o discurso da corporalidade que reproduz o corpo regulador e normativo social (alimento) em um corpo individual e domado (alimentado). No Brasil, os trabalhos de Camara Cascudo dedicados à alimentação são fontes até hoje insubstituíveis, reveladoras das formas pelas quais as dietas dos três mais numerosos grupos raciais historicamente aqui presentes (negros, índios e brancos) interpenetraram-se, refundindo suas próprias tradições alimentares de origem na criação de um “paladar brasileiro”<sup>29</sup>. Na verdade, Camara Cascudo realizou o mais amplo painel etnográfico da alimentação no Brasil, resgatando práticas culinárias e seus registros históricos que de outra maneira certamente já estariam esquecidos e perdidos. Segundo ele mesmo, em todas as suas pesquisas sobre a cultura popular, jamais deixou de estudar com carinho a alimentação, colecionando, ao longo do tempo, um acervo apreciável de notas, documentos, registros e bibliografia

<sup>25</sup> KILGOUR, Maggie. *Metáforas e incorporação*. In *Travessia* – revista de literatura, nº 37. Florianópolis, jul. – dez. 1998, p. 11-30.

<sup>26</sup> BATAILLE, Georges. *A noção de despesa: a parte maldita*. Rio de Janeiro: Imago, 1975, p. 100 – 117. Através do *potlatch*, Bataille analisa a questão do excesso e do desperdício – ultrapassamento do acúmulo capitalista – da destruição solene e ritualística de riquezas. Bataille indica que o *potlatch* efetua o consumo de riquezas, ou recursos que “se não podem ser inteiramente consumidos de modo produtivo, sobra habitualmente um aumento, que deve ser aniquilado...”. “As dádivas [do *potlatch*] são essencialmente objetos de luxo (em outros lugares, as dádivas de alimento são destinadas antes de tudo ao vão consumo das festas).” Freyre, por sua vez, sustenta que os hábitos alimentares das casas grandes apresentavam extremos paradoxais: casamentos, batizados e outras datas festivas eram comemoradas com comilanças pantagruélicas que se estendiam por vários dias consecutivos. A essas orgias alimentares coletivas, entretanto, sucedia-se um regime alimentar que oscilava entre uma condição muito próxima à da fome, ou, na melhor das possibilidades, extremamente deficiente, baseada, principalmente, na carne, na gordura e no açúcar (tudo fortemente temperado e excessivamente cozido), com a ausência quase total de vegetais ou legumes frescos. *Casa grande & senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1998; p. 441 e 459-460.

<sup>27</sup> KILGOUR, Maggie. *Metáforas e incorporação*. In *Travessia* – revista de literatura, nº 37. Florianópolis, jul. – dez. 1998, p. 11–30. Para Kilgour, incorporação e alimentação são sinônimos: “a raiz da palavra *in-corpora-ração* está no corpo [os itálicos são de Kilgour; o desmembramento do vocábulo é invenção minha]; é um processo que envolve a encarnação e a condução simultânea de corpos. O próprio corpo pode ser imaginado...como uma corporação de seus membros, que, juntos, formam uma estrutura unificada e claramente definida, cujos limites separam o “mesmo” do “outro”, e assim assinala a identidade individual. Porém, a corporalidade precisa também indicar que a aparência de autonomia é uma ilusão, já que o corpo deve incorporar elementos de fora dele mesmo para sobreviver. A necessidade de alimento expõe a vulnerabilidade da identidade individual...”. A frase “você é o que você come”, coloca em pauta a concepção da identidade enquanto descrição da passagem de um estado físico da matéria para um outro. Se você come o que você é, comer ou ser comido é o limite, fronteira cotidianamente ultrapassada pelo discurso alimentar, borrando a linha demarcatória criadora da distinção, ou da noção de identidade, que se torna ruína pela absoluta impossibilidade de distinguir o sujeito (comedor) do objeto (comida) em qualquer descrição alimentar.

<sup>28</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 29.

<sup>29</sup> CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Edusp, 1983, Vol II, p. 495.



referentes ao assunto<sup>30</sup>. Assim, a produção de Camara Cascudo voltada à alimentação é de importância fundamental para muitos dos desdobramentos desta dissertação, na medida em que supre com farta documentação enciclopédica múltiplos aspectos formadores do “paladar brasileiro”, considerado enquanto sinonímia do cultivo de um corpo brasileiro<sup>31</sup>. Mais recentemente, Odylo Costa, Filho adotou uma abordagem semelhante na tentativa de estabelecer os aspectos formais característicos de uma culinária brasileira, com a apreciável vantagem de incluir em sua análise as abordagens modernista e estruturalista em relação ao “paladar brasileiro,” ausentes nas obras de Camara Cascudo.<sup>32</sup>

O último aspecto teórico a ser aqui explicitado refere-se a um dos desdobramentos finais da pesquisa. Seguindo nas pegadas de Freyre<sup>33</sup>, a estética barroca parece possuir elementos formais bastante significativos em termos de uma estética do doce, traçada a partir do estudo das doçarias de Pelotas e do Nordeste. Nesse sentido, *Concerto barroco*<sup>34</sup>, de Alejo Carpentier, indica de que maneira o neobarroco<sup>35</sup> articula-se não só com uma estética latino-americana contemporânea (ou neobarroca) como também com o barroco enquanto estilo de época, ou de periodização literária. Além disto, o barroco aparece como um dos grandes temas nas obras de Benjamin e Deleuze, cujas teorizações, como já vimos, desempenham um papel central para essa dissertação, tanto quanto as de Freyre, que também apresentam uma série de considerações em torno de uma estética gustativa barroca em *Açúcar*. Contudo, é importante assinalar que o conceito de barroco utilizado por cada um destes três autores apresentam diferenças significativas, como seria de esperar, considerando as diferentes origens, formações intelectuais e contextos culturais dentro dos quais situam-se cada um dos escritores em questão, bem como suas respectivas obras. Aliás, como um estilo apropriativo, híbrido e transicional, o barroco tem a capacidade de gerar uma proliferação indefinida de incontáveis “barrocos”, e incluídos todos eles dentro de uma tipologia um tanto genérica<sup>36</sup>. O barroco é aqui entendido como uma estética de transição, como uma estética das contraditórias passagens estilísticas entre oposições estético-ideológicas aparentemente inconciliáveis. Em outras palavras, este estudo considera os movimentos barrocos do contraponto entre matéria/espírito, doce/salgado, Nordeste/Pelotas, charque/açúcar, negro/branco, mulher/homem, etc., e das diferentes configurações assumidas por estes pares ao longo de transformações econômicas e culturais responsáveis, por exemplo, pela transmutação do escravismo em capitalismo, no Brasil.

<sup>30</sup> CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Edusp, 1983. Vol. I, p. 15.

<sup>31</sup> É interessante observar que o único livro de Freyre dedicado especificamente à alimentação é *Açúcar*, ainda que o viés alimentar esteja presente de forma esparsa em grande parte de suas obras. Desta maneira, Camara Cascudo, em seus trabalhos que tratam da alimentação de forma sistemática, supre muitas das lacunas resultantes da abordagem fragmentária recebida pelo assunto na produção freyriana. Além disto, como chama a atenção o próprio Camara Cascudo (*História da alimentação no Brasil*. Vol. I, p. 16), a abordagem alimentar encontra-se disseminada numa infinidade desconcertante de títulos, e grande parte de seu esforço concentra-se em mapear os livros e suas passagens referentes ao assunto.

<sup>32</sup> FILHO, Odylo Costa et al. *A cozinha do arco-da-velha*. Rio de Janeiro; Nova Fronteira, 1997.

<sup>33</sup> Em relação ao “paladar brasileiro histórico”, Freyre destaca uma predisposição a preferir doces excessivamente adoçados, ao menos do ponto de vista do paladar europeu. A este “exageradamente doce”, Freyre relaciona a estética barroca, o que é extremamente significativo para alguns desdobramentos da dissertação: “Um doce – o da preferência brasileira – como que barroco e até rococó em termos que se transferissem das artes plásticas e da música à arte talvez mais sensual da sobremesa”, relacionando ainda esta predisposição ao doce aos espaços tropicais, lembrando que “árabes e mouros são famosos pelo seu gosto pelos alimentos ou regalos doces e até extremamente doces”. *Açúcar*, p. 18. O excesso, o desperdício, é assim igualmente associado à estética barroca e a um “orientalismo” de paladar.

<sup>34</sup> CARPENTIER, Alejo. *Concerto barroco*. Lisboa: Caminho, 1979.

<sup>35</sup> Severo Sarduy colocou o termo em circulação no início da década de 1970, ainda que, antes disso, Carpentier, Lezama Lima e outros cubanos já estivessem não só produzindo literatura como também crítica e teoria a partir da consideração do barroco latino-americano. Essas discussões sobre a estética barroca e neobarroca serão abordadas no movimento final da dissertação.

<sup>36</sup> Ver D’ORS, Eugenio. *Du baroque*. Paris: Gallimard, 1935.

## *Pelotas: casa grande & charqueada*

*...três palavras (...) nos retratam: coronelato, diploma e latifúndio.*

*João Simões Lopes Neto*<sup>37</sup>

*...bebida amarga da raça,  
que adoça meu coração...*

*João da Cunha Vargas*<sup>38</sup>

### I

Como sugere a introdução, este trabalho aborda a doçaria de Pelotas como significante da cultura da cidade, de uma civilização única, surgida no local a partir dos desdobramentos do ciclo do charque. De fato, a maioria das referências à doçaria pelotense remonta suas origens aos hábitos de sociabilidade desenvolvidos dentro do contexto cultural e econômico das charqueadas. Assim, parece natural utilizar os registros históricos do ciclo do charque, que já possui uma bibliografia apreciável, para dar destaque justamente a este contexto específico originador das excelências da doçaria da cidade que, ao contrário das charqueadas, possui uma bibliografia rarefeita. Por outro lado, esta abordagem também possibilita um contraponto entre o doce e o charque, o açúcar e o sal, constituindo extremos opostos que articulam em volutas suas passagens barrocas transformativas do legível ao visível e do açúcar claro ao escuro charque. Em outras palavras, no texto a seguir, fragmentos articulam-se em contraponto estético entre doce e salgado, do qual emerge uma voluta teórica ascendente, através destas passagens de desdobramentos análogos entre extremos de paladar (doce/salgado), em suas correspondências geográficas (Nordeste/Sul), econômicas (patriarcalismo/capitalismo), etc.

De um lado, o extremo do sal faz doer a ferida aberta escravocrata; de outro, o açúcar é signo de docilização extraído da dureza do mandonismo, mas é, também, o doce prazer extremo do paladar super-refinado presente na grande festa da doçaria pelotense, e que, justamente, em seu refinamento, é paladar que emerge, paradoxalmente, às custas do corte, do sangramento e do salgamento mais violentos e extremos. Casa grande de doce & charqueada de sal: a alegoria cultural freyriana é capaz de revelar em uma imagem dialética as formas paradoxais pelas quais se

<sup>37</sup> A frase foi pronunciada em uma conferência de Simões Lopes em Pelotas, em 1906, e da qual, anos depois, em 1912, ele utilizaria uma passagem para a introdução dos *Contos gauchescos*. Ver SCHLEE, Aldir Garcia. *Cronologia de Simões Lopes Neto*. In CRUZ, Claudio (Org.). *Simões Lopes Neto*. Porto Alegre: UE/Porto Alegre, 1999, p. 96. Cadernos Porto & Vírgula nº 17; edição comemorativa do cinquentenário da publicação de *Contos Gauchescos*, com artigos e ensaios de diversos autores, além de três trabalhos inéditos de Simões Lopes Neto, resgatados por Adão Fernando Monquelat, que os republicou em 1991.

<sup>38</sup> Estes versos que se referem de forma tão lírica ao chimarrão são declamados pelo próprio poeta campeiro, em gravação feita por Vitor Ramil e utilizada pelo músico pelotense no encerramento do CD *Ramilonga*.

articulam, na criação de uma possível identidade brasileira, os extremos culturais, alimentares e geográficos que, antes de serem mutuamente excludentes, revelam-se de fato intimamente complementares. Nas casas grandes de todo o Brasil, a ênfase alimentar sempre recaiu na sobremesa<sup>39</sup>, enquanto o povaréu faminto ainda hoje considera-se feliz quando pode comer algum charque no feijão de cada dia.

## II

*A superfície das águas*<sup>40</sup>, romance de Hilda Simões Lopes sobre uma aristocrática família pelotense, possui várias características que o tornam um território fértil para uma análise do doce como produto cultural. A personagem Camila, sutil fio condutor de um dos múltiplos relatos, é uma grande doceira e a forma como esse atributo articula-se a um contexto cultural<sup>41</sup> é apresentada a partir do ponto de vista de uma história pessoal, no entanto, enigmáticamente omitida através do subterfúgio de uma história coletiva:

...um contador de histórias diria: era uma vez Camila, uma mulher como tantas outras. Menina de Pelotas, crescera tocando piano, abrindo forminhas de papel plissado onde iriam docinhos, e enrolando balas de chocolate em papéis de seda franjados<sup>42</sup>; vendo mulheres de impecáveis aventais brancos transformarem dúzias e dúzias de ovos em centenas de doces. Alguns brilhavam como vidro, outros tinham as coberturas das pérolas, e havia aqueles com açúcares, que reluziam feito lascas de diamantes; sem falar nos confeitos, nas florezinhas cor-de-rosa, nos pedaços de nozes e castanhas. Na cidade de Camila era assim, na maioria das casas. Havia muitas festas, nelas a doçaria imperava – a hora do buffet de doces era sagrada, igual momento de comunhão em missa: as pessoas se chegavam caladas, olhos profundos. E cada família detinha o segredo de iguarias que atravessavam gerações e nas quais era insuperável.<sup>43</sup>

Embora a narrativa não explicita as idades dos personagens, referências a fatos históricos, como o fechamento do Congresso em 1937 por Getúlio Vargas,<sup>44</sup> tornam lícito supor que Camila, nessa época, deveria ter em torno de 20 anos.<sup>45</sup> A cidade que a viu crescer, portanto, foi a Pelotas dos anos entre 1920 e 1940, e é à cidade desse período que a narrativa se refere quando diz que “na cidade de Camila era assim, na maioria das casas” e que nas “muitas festas,...a doçaria imperava”. Mas, pelo jeito, imperar era pouco para tal doçaria, como se o poder temporal do Império e do

<sup>39</sup> Em *Casa grande & senzala*, Gilberto Freyre chama a atenção para o grave problema da transgressão da norma nutricional nas casas grandes do Nordeste, representada por um lado pelo uso excessivo do açúcar e por outro pela ausência quase total de legumes. Ver FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1998, p. 33-44.

<sup>40</sup> SIMÕES LOPES, Hilda. *A superfície das águas*. Porto Alegre: Instituto Estadual do Livro, 1997.

<sup>41</sup> A doçura é o enigmático atributo de Camila. Sua habilidade doceira, ao invés de diminuir, à medida que a narrativa desenrola-se, aumenta o enigma de um discurso gestual complementar ao discurso do doce. Camila adapta-se às circunstâncias e não toma atitudes que afetem os destinos dos personagens, nem mesmo os seus: ela aceita Aurélio como marido para não desagradar aos pais, e descreve o aprendizado de gostar de um homem a quem jamais amará como aprender a fazer geléia de vergamotas. Ou seja, seu comportamento se torna receita para a própria docilidade feminina, de que os homens tanto gostam. Enquanto elabora seus doces, Camila distancia-se dos atos e dos fatos da narrativa e, ao mesmo tempo, constitui um universo pessoal de equilíbrio e harmonia de ingredientes simultaneamente culinários e existenciais. De forma nenhuma fazer doces é alienar-se: pelo contrário, é através deles que Camila dialoga e relaciona-se com o mundo a seu redor.

<sup>42</sup> É interessante observar que nesta tradição de cortar papel e enrolar doce, talvez originária do oriente – dos origami – o invólucro era parte do deleite proporcionado pelo doce, valorizando sua estética ‘para dar água na boca’ de quem olha. As formas tradicionais estão desenvolvidas em *Açúcar*, de G. Freyre; Athos Damasceno registra, na introdução ao livro *Doces de Pelotas* (e reproduzido na íntegra no anexo III), que, durante o século XIX, Pelotas foi a cidade gaúcha na qual a arte do papel recortado foi mais significativa.

<sup>43</sup> Op. cit. p. 195.

<sup>44</sup> Op. cit. p. 122.

<sup>45</sup> Camila casa-se com Aurélio durante a ausência de Olegário, que permanece no Rio de Janeiro até, pelo menos, o início de 1938 (p. 123). Na capital, Olegário frequentou a Faculdade de Direito o que reforça a idéia de que os três personagens tivessem em torno de vinte anos em 1937.

Imperador fossem para ela demasiadamente limitados, materiais. Com efeito, a degustação de doces em sociedade era considerada “sagrada” (semelhante aos ritos religiosos) conferindo à doçaria da cidade a capacidade de gerar em torno de si uma série de ritos sociais tão fortemente articulados e solenes quanto os rituais de uma missa. É importante estabelecer esta cronologia de Camila porque ela auxilia-nos a resgatar historicamente a ritualização da doçaria em Pelotas como uma característica cultural provavelmente já com cem anos de existência em 1920.

É isto o que indica o depoimento de Saint-Hilaire, que esteve em Pelotas em 1820. Sua descrição de uma ceia seguida de sobremesa, ainda que sucinta, parece permitir estabelecer esta genealogia centenária dos doces na região<sup>46</sup>.

A ceia compunha-se de prodigioso número de pratos que cobriam completamente a mesa, mas todos muito bons. Após a refeição passaram todos para uma outra sala, onde foi servida magnífica sobremesa. Esse hábito de servir a sobremesa em sala diferente da de jantar ou de ceiar é comum nos banquetes.<sup>47</sup>

O fato de a sobremesa ser servida em uma sala diferente daquela destinada à refeição propriamente dita, demonstra que o doce, já naquela época, gozava de um status diferenciado em relação aos outros tipos de alimentos de uma ceia formal. Assim, se o doce exigia uma mudança de cenário, pode-se inferir que a sobremesa era então o único componente da refeição a criar a noção de tempo, de sucessão, pois fica claro que todos os pratos que compunham a ceia ou o jantar eram colocados na mesa simultaneamente<sup>48</sup>. O deslocamento para outra sala, a ausência da mesa como intermediadora do relacionamento entre os convivas e, por fim, o uso do adjetivo “magnífica” para descrever a sobremesa, sugerem que, já naquela época, a ritualização da sobremesa indica ter sido ela o componente mais “civilizado” de uma refeição formal, tanto no Sul do Brasil quanto no Nordeste.

Na página seguinte, Saint-Hilaire registra ainda que:

Desde que chegamos, a mesa (...) tem sido servida com (...) luxo. Um vinho do Porto delicioso brilha em garrafas e copos de cristal, as iguarias são servidas em pratos de finíssima louça inglesa, e a sobremesa em pratinhos de porcelana. A comida é excelente e muito variada; quase que, em cada refeição, dois terços das iguarias ficam intactas (...)<sup>49</sup>

Novamente, há uma diferenciação da sobremesa em relação ao restante dos elementos culinários, agora destacando os utensílios: a “finíssima louça inglesa” usada durante a refeição é substituída por “pratinhos de porcelana” para a sobremesa. Infelizmente, Saint-Hilaire não registra os tipos de alimentos ou as formas pelas quais eles eram preparados, e assim não temos como saber que sobremesas lhe terão sido servidas. Mas o registro do viajante francês indica, que em 1820, apenas 40 anos após a instalação da primeira charqueada exportadora em Pelotas, a cultura dos doces finos já apresentava sinais de diferenciação tanto em relação a procedimentos alimentares quanto em relação a procedimentos sociais.

<sup>46</sup> Ainda que Saint-Hilaire descreva um jantar ocorrido na cidade de Rio Grande, o fato do viajante francês afirmar ser “comum” “esse hábito de servir a sobremesa em sala diferente” permite considerar que tal hábito seria certamente extensivo a Pelotas, que nessa época não tinha esse nome e ainda pertencia ao município de Rio Grande.

<sup>47</sup> SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins, 1997, p. 91.

<sup>48</sup> É importante notar que a noção gastronômica contemporânea de serviço como sendo a sucessão de pratos que compõe uma refeição ainda não existia em 1820. *A fisiologia do gosto*, o famoso livro de Brillat-Savarin, publicado em 1825, ao defender a idéia de que a progressão alimentar de pratos adicionava duração ao prazer da mesa, revela que a sucessão de pratos ainda não era o paradigma de refeições formais nem mesmo em Paris. BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 172.

<sup>49</sup> SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins, 1997, p. 93.

Neste sentido, Camila dá continuidade a uma tradição já centenária em 1920, tradição segundo a qual “cada família detinha o segredo de iguarias que atravessavam gerações e nas quais era insuperável”. Mas, ao mesmo tempo, Camila efetua também uma ruptura ao transformar sua habilidade doceira em independência financeira e existencial, na medida em que, fabricando e comercializando doces, ela extrapola os limites domésticos de sua atividade culinária<sup>50</sup>. Em outras palavras, como personagem feminina, sua função pode ser tomada como a representação da passagem, em Pelotas, de uma economia pré-capitalista patriarcal para uma economia capitalista de mercado<sup>51</sup>, que se faz como a volta do doce antigo renascendo das cinzas das charqueadas.

Através de Camila, em *A superfície das águas* Hilda Simões Lopes traça um paralelo entre a arte de cozinhar e a arte de escrever, análogo ao estabelecido por Rosário Ferré no seu ensaio *A cozinha da escritura*<sup>52</sup>. Como indica seu título, o ensaio procura estabelecer uma analogia entre a escrita e a culinária, por intermédio de um processo de transformação no qual se fundem cozinha e escritura<sup>53</sup>, de forma que não se pode distinguir uma da outra, criando uma dobra que as articula<sup>54</sup>. Ferré se pergunta se haverá uma escritura que possa ser caracterizada como feminina, e, portanto, definida a partir de uma oposição em relação a uma escritura masculina. Como sugere o título do ensaio, para a escritora porto-riquenha o que distingue a literatura feminina da masculina são os temas que a constituem, e essa diferenciação temática decorre antes de uma *experiência*<sup>55</sup> cultural de mundo diferenciada do que uma distinção de natureza entre os sexos, implícita na suposição de uma escritura feminina distinta da masculina. Segundo Ferré, a experiência de mundo feminina é marcada pela domesticidade, decorrente da função nutriz, e assim a literatura feminina freqüentemente reflete essa relação imediata com os corpos. E, de fato, em termos formais, o ensaio utiliza a linguagem culinária como instrumento aglutinador dos argumentos, concluindo que cozinha e literatura dependem ambas das técnicas de preparo e da combinação de ingredientes. E é exatamente isto o que *A superfície das águas* parece sugerir, sobremaneira na lírica cena final, na qual Laura auxilia Camila na confecção dos pastéis de Santa Clara. Esta cena se torna metafórica das implicações culturais, políticas e econômicas da escolha consciente de ambas por um meio de produção manual, artesanal, minoritário, e que se opõe ao meio de produção hegemônico, capitalista e maquinico.

<sup>50</sup> “Comunicou ao marido que decidira trabalhar, ganharia seu próprio dinheiro. O que lhe faltava? quis saber Aurélio, o marido diligente. Nada, mas ela produziria alguma coisa, os filhos haviam crescido, sentia-se pouco útil. Produzir o quê? não tinha preparo, interrompera os estudos para casar, replicou-lhe Aurélio. A única coisa que faço bem são doces, então me realizarei através deles.” Op. cit. p. 197.

<sup>51</sup> Vários motivos tornam o ano de 1930 paradigmático das transformações políticas, econômicas e sociais ocorridas na cidade como consequência da falência das charqueadas. Parece lícito considerar que este ano representa a substituição de estruturas políticas, econômicas e sociais arcaicas (em grande parte herdadas do período imperial), patriarcais, por um modelo capitalista, ainda que populista. Getúlio Vargas e os revoltosos de 1930 deixam o Rio Grande do Sul para derrubar a República Velha, contando com a adesão de J. F. Assis Brasil, que defendia os interesses dos estancieiros e charqueadores. No princípio de 1931 o Banco Pelotense, o maior banco do Estado na época, vai à falência, arrasando a economia local, ainda profundamente marcada pelas charqueadas.

<sup>52</sup> FERRÉ, Rosário. *A cozinha da escritura*. Tradução de Eduard Marquart. *travessia – revista de literatura* – nº 36 – UFSC – Ilha de Santa Catarina, jan.-jun. 1998; p. 67-81.

<sup>53</sup> O termo escritura é utilizado aqui no mesmo sentido atribuído por Roland Barthes ao vocábulo, ou seja, a escritura é a escrita que se dobra sobre si mesma.

<sup>54</sup> Há uma analogia entre escrita e culinária, na qual o modo de escrever se torna análogo ao modo de cozinhar. Por meio de um processo transformativo, escritura e culinária dobram-se uma sobre a outra.

<sup>55</sup> O itálico é da própria autora; op. cit. p. 80.

## III

Em 1986, a rádio Cosmos, emissora da Universidade Federal de Pelotas, transmitiu uma série de programas que registraram as condições da doçaria da cidade naquele período. A série *O artesanato doceiro em Pelotas*, escrita e produzida por Joaquim Luis Duval<sup>56</sup>, cita extensamente *Açúcar*, de Gilberto Freyre, e a introdução de Athos Damasceno ao livro *Doces de Pelotas*, intitulada *Breve notícia e ligeiras considerações acerca da arte doceira no Rio Grande do Sul*, e reproduzida integralmente no anexo III.

A série de programas radiofônicos produzidos por Duval é importante para este estudo porque evidencia a centralidade do trabalho de Freyre, um pernambucano, nas elaborações pelotenses que consideram a doçaria de Pelotas como um índice significativa da cultura única desenvolvida na cidade. Além disto, Duval realizou uma série de entrevistas com doceiras, registrando como elas referem-se à sua própria atividade, e por isso várias dessas entrevistas serão reproduzidas ao longo deste capítulo. A fala das doceiras foi mantida na íntegra, por representarem um registro da maneira pela qual as próprias doceiras da cidade referem-se à sua atividade, incluindo-se aí as receitas de doces com as quais todas elas encerram suas entrevistas, mas que, todavia, serão reproduzidas em notas de rodapé, pois sua função ornamental escapa aos propósitos mais imediatos desse trabalho.

Na verdade, os próprios depoimentos das doceiras têm aqui um caráter ornamental, atuando como as forminhas de papel plissado e o rendado em celofane nos quais são servidos os pequenos doces, ou mesmo um caráter decorativo como os enfeites confeitados e os rendados de glacê nas bordas de um doce. Por outro lado, estes depoimentos funcionam também como intervalos para os olhos do leitor, ao lembrar o fazer das mãos, pausas que pretendem dar um acabamento rendilhado à análise dos doces de Pelotas, entremeando a fala das doceiras e outros desdobramentos. De fato, o leitor deve ouvir nestas passagens uma senhora falando sobre sua atividade doceira, deve visualizá-la na cozinha de sua casa e em meio aos doces por ela produzidos, e, se for possível, deve ainda perceber o cheiro caracteristicamente doce que impregna uma doçaria.

Atualmente, Berola é o nome de uma das confeitarias de Pelotas que mais próximas se mantêm da doçaria tradicional da cidade. O nome do estabelecimento é uma referência a uma das mais famosas confeitoiras pelotenses, Dona Berola Luschke Bammann, hoje já falecida, e uma das doze doceiras que participaram com receitas do livro *Doces de Pelotas*. É de Dona Berola o depoimento que se segue:

“Eu aprendi a fazer doces com a minha mãe, observando, prestando atenção e ajudando ela. Com o tempo, aperfeiçoei muito as receitas que com ela aprendi, e meus doces viajaram bastante, eles foram servidos até nas embaixadas do Brasil na Argentina e no Chile. Antigamente não se vendia tanto doce que nem hoje. Agora tem excesso de trabalho, trabalha-se para Santa Vitória, para Rio Grande. Hoje faltam muitos ingredientes, principalmente amêndoas, que estão cada vez mais difíceis de conseguir aqui em Pelotas. A minha filha tem a Faculdade, ela preferiu estudar do que ser doceira. Eu ensinei essa moça, a Ilza [Harter Roupp]. Ela tem uma equipe que tem duas sobrinhas e uma cunhada dela. Ela é quem está dando continuidade a meus doces. Eu já não faço mais doces para fora, estou muito velha. Eu procurava fazer todos os tipos de doces, ninhos, camafeus, amanteigados, fatias de

<sup>56</sup> Agradeço a Joaquim Luis Duval a gentileza de haver proporcionado o acesso às gravações da série de programas intitulada *O artesanato doceiro de Pelotas*, que fazem parte de seu arquivo pessoal, e que serão em parte reproduzidas ao longo deste capítulo.

Braga e tortas. A torta de que vou dar a receita é uma das que eu mais vendia, e a Ilza também vende muitas até hoje”<sup>57</sup>.

## IV

A 7ª Feira Nacional do Doce (Fenadoce), realizou-se em Pelotas de dois a 13 de junho de 1999. O prédio que abrigou o evento<sup>58</sup>, possui a forma retangular e área útil interna de aproximadamente 4 mil m<sup>2</sup>, pé-direito bastante elevado e sem aberturas, característico das instalações industriais, com dois grandes portões de acesso; o principal leva diretamente a uma praça de alimentação, situada ao longo de uma das laterais de menor extensão, e nela desembocam os vários corredores que levam ao interior da Feira, com sua multidão de estandes, por onde obrigatoriamente o visitante deve passar para atingir o local onde estão os doces, na lateral de menor extensão oposta ao acesso principal. A aparência e o clima geral são muito semelhantes aos de um shopping center.

A praça de alimentação é composta, quase na sua totalidade, por estabelecimentos que oferecem comida tipo *fast food*: hambúrguer, cachorro-quente, pizza, coca-cola, batata frita e *ketchup*, e mesmo nos dois únicos lugares a servir outro tipo de comida, não foi possível encontrar nada sequer relacionado à culinária local ou mesmo regional. Quanto aos estandes que formam a parte mais extensa da Feira, a grande maioria é comercial, fazendo demonstrações e vendas de produtos como computadores, *softwares* e suprimentos de informática, motos, utilidades domésticas, artigos esportivos, de vestuário, televisores, aparelhos de som, construtoras, locadoras de automóveis, empreendimentos turísticos, belas garotas vendendo seguros. A área destinada aos doces parece menor do que a da praça de alimentação, e os estandes são ocupados por doceiras ou por confeitarias, sendo a única exceção uma empresa que produz e comercializa frutas cristalizadas.

Embora a grande variedade de doces existente em um mesmo estande possa surpreender alguém não familiarizado com a tradição doceira da cultura local, o que mais me surpreendeu foram outros aspectos. O primeiro deles foi o número significativo de doces que há dez anos não pertenciam ao repertório de doces tradicionais da cidade, por exemplo, morangos com cobertura de chocolate e caramelados. Embora os morangos sejam cultivados há muito tempo na cidade, até a década passada, eles eram utilizados em bolos e tortas como elemento decorativo *in natura* e como recheio, ou então como matéria-prima para a produção de geléia. O segundo aspecto digno de nota foi o desaparecimento completo do circuito comercial de alguns doces tradicionais, como os pastéis de Santa Clara, ou os papos de anjo, ou ainda os bem-casados. Aparentemente, este desaparecimento indica uma tendência do mercado de eliminar do repertório de doces comercializados aqueles que exigem uma preparação muito complexa, demorada ou que utilizem matérias-primas caras, doces que de alguma forma revelam um paladar<sup>59</sup> singular que não se encaixa com o padrão dos doces comerciais<sup>60</sup>. Outro

<sup>57</sup> Receita da torta rei-rainha: dois cocos ralados, 250g de nozes peladas e moídas, 600g de açúcar, três colheres de açúcar de baunilha, 24 ovos e um punhado de passas de ameixa. Bata oito claras em ponto de neve, acrescente-lhes um coco ralado, 200g de açúcar, uma colherinha de baunilha, e leve a mistura a assar numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Faça outra camada igual com o outro coco. Com as nozes, prepare uma terceira camada da mesma maneira que as de coco. Depois de assadas e frias, pegue uma das camadas de coco e cubra com doce de ovos moles feito com as 24 gemas, e sobre esse coloque ameixas picadas; a seguir, coloque a camada de nozes, coberta só com ovos moles. Sobre a camada de nozes coloque a outra camada de coco, cobrindo igualmente só com ovos moles. Cubra a torta com uma merengada muito bem batida, de seis claras e dez colheres de sopa bem cheias de açúcar, e enfeite com ameixas.

<sup>58</sup> É muito significativo que a Fenadoce realize-se no prédio construído pela Cica (Companhia Industrial de Conservas Alimentares) no distrito industrial de Pelotas, empresa que adotou o nome de CicaSul, e que produzia conservas alimentares enlatadas, como compota de pêssegos, aspargos e extrato de tomate. A indústria encerrou suas atividades na cidade no final da década de 80, ficando suas antigas instalações sob o controle do Clube dos Diretores Lojistas (CDL) do município.

<sup>59</sup> Evidentemente, o paladar é o sentido orgânico ao qual este trabalho refere-se extensivamente. O paladar, ou gosto, é aqui considerado não só como um aparato perceptivo biológico inerente, mas também (e principalmente) como o sentido humano mais fortemente marcado por elementos culturais. Em outros termos, se por um lado o paladar é um dos cinco sentidos que compõe o aparato perceptivo e cognitivo em princípio igual em todos os seres humanos, por outro lado, por ser culturalmente

ponto que chamou minha atenção foram as variações apresentadas por uma mesma receita de doce entre um ponto-de-venda e outro, envolvendo as dimensões, o tamanho do produto, as proporções de cada ingrediente utilizado na sua confecção, ou mesmo a substituição de uma matéria prima por outra, implicando ambas atitudes em uma variação significativa na apresentação e sabor do doce. Por fim, os dois aspectos mais surpreendentes: a ausência total das tortas, tão características da doçaria local, e o fato de que apenas um dos estandes, o da Confeitaria Berola, apresentou um repertório de doces que poderia ser considerado como representativo das tradições doceiras da cidade.

Assim, a 7ª Fenadoce explicita a forma “menor”<sup>61</sup> como a cidade concebe atualmente sua tradição doceira. O formato institucional do evento, o de uma feira na qual estão representadas a maioria das empresas da região, deixa clara a intenção de utilizar a antiga fama dos doces de Pelotas para atrair consumidores em potencial de centenas de outros produtos. Como foi sugerido anteriormente, a Feira possui o formato de um shopping center: nos extensos corredores sucedem-se lojas que comercializam os mais variados tipos de produtos. Neste sentido, acredito que a 7ª Fenadoce tenha sido um sucesso, pois quando a visitei, uma verdadeira multidão percorria seus corredores com o olhar hipnotizado pela multiplicidade das vitrines cintilantes abarrotadas de mercadorias. Os doces compõem em tal evento apenas como isca, como chamariz atraente cuja principal função institucional é a de motivar a presença do consumidor, que mal percebe o sabor do doce comido mecanicamente enquanto caminha pelos corredores e ofusca-se com a iluminação intensa das vitrines. De certa forma, os assim chamados doces finos tradicionais de Pelotas representam hoje uma parte da cultura doceira da cidade que, aparentemente, passa por um processo de profunda transformação descaracterizadora de suas tradicionais práticas culinárias, o que parece condenar tais práticas ao desaparecimento, ao menos sob a forma pela qual as reconhecemos como pertencentes a tal tradição<sup>62</sup>. De forma geral, percebe-se nos doces presentes na Fenadoce uma variação de dimensões significativa, reveladora de uma mudança de ênfase que afeta a própria concepção do doce de outrora. Aparentemente, o tamanho é atualmente um fator determinante das escolhas, e como tal, influencia as características assumidas pela mercadoria que chega aos balcões do comércio doceiro. Esta tendência do mercado termina por influenciar o próprio gosto do doce, pois se a escolha é determinada pelo tamanho e não pelo gosto, o volume assume uma importância maior na produção do doce, ficando em segundo plano o aspecto do paladar, não só para quem consome, mas também para quem produz. No final do século XX, é possível perceber a arte da confeitaria como um arcaísmo que sobrevive mais como uma referência do sentido antigo (paladar) que se esvazia como experiência orgânica, em decorrência da transformação pela qual passa um corpo cultural, inclusive o próprio uso do açúcar na dieta alimentar de hoje. O regime alimentar pós-industrial pode ser caracterizado

---

adquirido, o paladar desdobra-se numa multiplicidade infinita de gostos que todavia se inserem cada um em um contexto específico de tempo, de espaço, de modos de produção, de consumo e de valores de uso e de troca. Com efeito, *A fisiologia do gosto*, já em 1835, estabelece que a ciência culinária, ou gastronomia, submete os alimentos “a um grande número de transformações e modificações” (p. 88), com a finalidade de “nos fazer comer sem ter fome” (p. 186). Assim, o paladar evidencia as formas pelas quais sobrepõe-se no alimento um aspecto primário, referente à nutrição, e múltiplos aspectos culturais, econômicos, sociais que desdobram-se numa multiplicidade ainda maior de interditos, de rituais e de técnicas de preparo dos alimentos.

<sup>60</sup> Um bom exemplo seria o doce de laranja azeda, assim chamado por ser feito de um tipo de laranjas tão ácidas que não são consumidas in natura nem pelos seres humanos nem por nenhum outro animal. As laranjas maduras são descascadas, retira-se os gomos e os dois hemisférios resultantes são deixados de molho em água por três dias, para depois serem cozidos lentamente em uma calda rala. O doce tem uma consistência firme e um travo amargo no paladar certamente dissonante em relação ao padrão de doce comercial.

<sup>61</sup> Isso evidencia-se em decorrência do fato dos doces ocuparem uma área *menor* em relação à área destinada aos participantes do evento que se dedicam a outras atividades que não a doceira.

<sup>62</sup> Esta idéia deriva da comparação entre as receitas encontradas no livro *Doces de Pelotas* (1959), as receitas que fazem parte de meu próprio repertório (década de 80) e os doces provados por mim na Fenadoce de 1999. Assim, a comparação entre os doces fabricados atualmente em Pelotas e os doces da década de 80, sugere um grau de diversidade bem mais significativo do que indica a comparação entre as receitas de 1959 e as da década de 80, ainda mais se considerarmos que, no último caso, o período de tempo é maior e as diferenças entre as receitas, relativamente menores. Ver VALLANDRO, Amelia (org.). *Doces de Pelotas*. Porto Alegre: Globo, 1959.



pelo predomínio dos alimentos pré-preparados, nos quais o uso do açúcar se desloca, passando a desempenhar funções variadas, como espessante, corante ou mesmo amaciante, funções estranhas ao uso que do açúcar têm feito culturalmente os brasileiros.

## V

Depoimento de Angelina Talavera, filha de Maria Collares Talavera, outra das doceiras que colaborou com suas receitas para o livro *Doces de Pelotas*, ao programa radiofônico *O artesanato doceiro de Pelotas*:

Minha mãe já fazia doces para fora, eu a ajudava e depois que ela faleceu continuei a tradição. Eu tenho uma empregada que me ajuda, e que também trabalhou com minha mãe. A doçaria de Pelotas no passado era muito melhor do que a de hoje. Os doces eram só com amêndoas, os ovos eram melhores, com gemas de um amarelo mais forte, hoje em dia as gemas são muito claras, tem que se colocar um corante para eles ficarem com a cor certa. Os ovos fazem muita diferença em um doce, os ovos moles feitos com ovos de aviário e ovos da colônia são muito diferentes um do outro. As amêndoas só se encontram em Porto Alegre hoje em dia, aqui em Pelotas não se acha mais. Dei as receitas de minha mãe para minha família, eu tenho uma sobrinha que é doceira em Porto Alegre que também faz as receitas de minha mãe. Minha especialidade são os caramelados.<sup>63</sup>

## VI

A confeitaria Nogueira funcionou em Pelotas de 1899 até 1981, e foi a confeitaria mais conhecida da cidade, dentro e fora do Rio Grande do Sul, pois seus doces eram comercializados não apenas em Porto Alegre e outras cidades gaúchas, mas também em Montevidéu, Buenos Aires e Rio de Janeiro. A partir do estabelecimento da linha aérea entre Pelotas e Porto Alegre em 1927 e que marcou o início das atividades da Varig<sup>64</sup>, os doces da Nogueira chegavam até mesmo aos Estados Unidos, e esse fato originou o mote “os doces que mais viajam no Brasil”, impresso nas embalagens e etiquetas dos doces<sup>65</sup>. No Rio de Janeiro, a refinada confeitaria Colombo, considerada uma instituição urbana nacional freqüentada por políticos e grandes figuras da época, vendia, em um piscar de olhos, todos os doces pelotenses regularmente recebidos via aérea. Devido ao longo período de tempo em que esteve em funcionamento a confeitaria Nogueira, a análise da sua trajetória deve permitir explicitar tanto uma série de aspectos relevantes da doçariara local, quanto a forma pela qual esses aspectos articulam-se a outros componentes da cultura local, regional e nacional. Pode-se dizer, portanto, que a confeitaria Nogueira, para este trabalho, é representativa da modernização da cidade, pois ela indica a substituição da imagem de Pelotas como “capital do charque”, e que

<sup>63</sup> Receita de pudim de queijo

Prepare uma calda em ponto de pasta com 750g de açúcar, retire do fogo e deixe esfriar. Depois acrescente 250g de manteiga Aviação, misturando bem, colocando a seguir sem parar de mexer, 250g de queijo, as gemas de nove ovos e, depois que esta mistura estiver homogênea, adicione lentamente, mexendo sempre, 250g de farinha de trigo, e por último, junte ao todo as claras de nove ovos batidas em neve no ponto de castelo. Leve ao forno médio em forma untada com manteiga e em banho-maria. Sirva frio, regado com uma calda fina e fria, temperada com cravo e raspa da casca de um limão.

Receita de caramelados

Prepare uma receita de ovos moles em ponto alto e deixe esfriar. Coloque a mistura sobre a mesa de mármore, adicione aos poucos açúcar de confeitiro enquanto vai sovando a massa, até o ponto em que ela se torna firme sem deixar de ser macia. Prepare pequenas bolinhas com a mistura, derreta açúcar sem água até dourar, acrescentando então água suficiente para formar uma calda em ponto de bala, mergulhando nela as bolinhas, e colocando-as depois a escorrer. Sirva em pelotines.

<sup>64</sup> “A Varig foi a primeira empresa aérea comercial a funcionar no país; sua frota original consistia inteiramente de hidroaviões para fazer viagens curtas entre os principais portos do Estado: Porto Alegre, Pelotas e Rio Grande”. LOVE, Joseph L. *O regionalismo gaúcho*. São Paulo: Perspectiva, 1975, p. 241.

<sup>65</sup> POMBO, Carmen Regina da Silva Matos. *Confeitaria Nogueira, uma doce lembrança*. Pelotas: Biblioteca Pública Municipal, 1988, p. 26.

perdurou até, mais ou menos, meados do século XX, quando é substituída pela imagem de “capital do doce”<sup>66</sup>.

De fato, parece ser possível considerar que durante as três primeiras décadas do século XX, enquanto grande parte das charqueadas de Pelotas faliu e fechou, as confeitarias tornaram-se locais de encontro e de convívio social a partir dos quais a fama dos doces de Pelotas veio a substituir a imagem anterior da cidade como sendo a “capital do charque”. Ainda que a doçaria local já fosse digna de nota desde o século XIX, é só a partir da instalação das confeitarias que os doces passam a ser comercializados de forma claramente capitalista<sup>67</sup>, contribuindo decisivamente para o progressivo apagamento da imagem de Pelotas como a “capital do charque”<sup>68</sup>. Assim, durante a primeira metade do séc. XX, multiplicam-se as confeitarias em Pelotas (Dalila, Brasil, etc.), nas quais desenrola-se um desdobramento das interações sociais em torno do doce anteriormente estabelecidas.

Antes do surgimento das confeitarias, a doçaria era uma atividade exclusivamente doméstica, manufatureira, feminina. Os doces que eram oferecidos às visitas envolviam todo um elaborado ritual não só no seu preparo mas talvez principalmente na sua degustação em grupo. Até então, conviviam em harmonia nos solares patriarcais duas doçarias: os doces de safra, que se utilizam basicamente das abundantes frutas dos pomares e açúcar (para compotas, geléias, etc.), ou seja, os doces de tacho, e os doces finos, que além da multiplicidade de ingredientes, apresentam uma grande complexidade de preparo<sup>69</sup>. As confeitarias institucionalizaram a diferenciação entre estas modalidades de doçaria, ao privilegiar a fabricação dos doces finos, que passaram a ser vistos como os únicos representantes da doçaria tradicional de Pelotas.

Neste sentido, o fragmento de crônica apresentado no anexo I, de Machado de Assis<sup>70</sup>, confirma a distinção entre o doce de tacho, um doce mais simples, arcaico, orgânico e ligado à terra (frutas) e o doce de confeitaria, o doce industrializado complexo e ligado à cidade (urbano). O doce de confeitaria já é um doce que perdeu a aura do doce original, único, pois é pasteurizadamente produzido de forma industrial, em série.

Com efeito, como aponta Ana Luiza Andrade em *Transportes pelo olhar de Machado de Assis*<sup>71</sup>, o doce industrializado é neste fragmento de Machado uma alusão ao imperialismo britânico que impunha ao Brasil de 1878 a adoção das técnicas maquinicas derivadas da revolução industrial inglesa. Com ela vem o bife cru, que, goela abaixo, empurram os ingleses

<sup>66</sup> Ao contrário do que ocorre em relação à história material do Nordeste, que, desde 1926, quando foi realizado o Congresso Regionalista do Recife, contou com os trabalhos de resgate do porte dos realizados por Freyre ou Camara Cascudo, em Pelotas somente a partir dos anos 80 a historiografia local demonstra interesse pela história material das charqueadas, das confeitarias, etc. Contudo, embora reduzido, esse material historiográfico revelou-se suficiente para o estabelecimento das constelações que este estudo tem em vista.

<sup>67</sup> As atas da Câmara Municipal de Pelotas já em 1835 revelam diversas disposições legais que procuravam disciplinar o comércio de negras de tabuleiro na cidade, definindo, por exemplo, que elas não podiam “fazer ponto”, ou seja, ficar paradas nas calçadas, ou ainda determinando as ruas em que poderiam exercer seu comércio e os locais em que podiam sentar-se para descansar ou reunir-se. Tais dispositivos legais permitem supor que o número de negras de tabuleiro fosse significativo, uma vez que exigia a intervenção da Câmara para regular as suas atividades na cidade. Ver MOREIRA, Angelo Pires. *Pelotas na tarca do tempo* (Publicação comentada das atas da Câmara Municipal de Pelotas). Pelotas, edição do autor em três volumes (1988, 1989, 1990), vol II, p. 51.

<sup>68</sup> Em artigo publicado pelo jornal Diário Popular de Pelotas em julho de 1998 (e reproduzido na íntegra no anexo V), Mario Osorio Magalhães já apontava o fato de que o *slogan* da Fenadoce daquele ano (“Pelotas, a capital nacional do doce”) “é uma identificação que, de certa forma, veio nos dias de hoje substituir uma outra: aquela que Pelotas teve, num passado mais remoto, com a indústria do charque, ou seja, com a tradição do sal.”

<sup>69</sup> DUVAL, Nara C. L. *A elaboração dos doces de safra no município de Pelotas*. Mimeo. Monografia apresentada em 1986 no curso de pós-graduação em folclore da Faculdade de Música Palestrina de Porto Alegre.

<sup>70</sup> Fragmento de número III da crônica de Machado de Assis com data de 2 de junho de 1878, a primeira de *Notas semanais* (Obras completas, Vol. III, 376-378). Reproduzi o fragmento no anexo I para facilitar sua consulta. No prefácio à terceira edição de *Açúcar*, Freyre refere-se e este mesmo fragmento.

<sup>71</sup> Andrade estabelece um contraponto entre o fragmento de crônica em questão e o politicamente indeciso personagem Custódio das *Memórias póstumas*, proprietário de confeitaria incapaz de decidir entre monarquia e república. Segundo Andrade, no caso do fragmento em questão (ver anexo I), “trata-se de uma alegoria que critica sarcasticamente a *literatura confeitológica* análoga ao doce industrializado, que se esquece das artes manuais, “do bilro e do tacho”, como um prenúncio dos manuais, mas, sobretudo, é uma alusão às reformas capitalistas com a importação da técnica inglesa”. ANDRADE, Ana Luiza. *Transportes pelo olhar de Machado de Assis*. Chapecó: Grifos, 1999, p. 124, nota nº 6.

estômago brasileiro a dentro, mesmo que ao último repugne tal alimento como um “corpo estranho”. Como evidenciam as notas críticas explicativas em comentário meu ao fragmento, Machado usa de um doce sarcasmo para colocar em primeiro plano as diferenças culturais que elegem determinados alimentos como metáforas das práticas culturais enquanto signos distintivos. Assim, se inicialmente o evento social implícito em *ver correr as argolinhas*<sup>72</sup> parece descrever o quanto a suspensão temporária do confinamento feminino durante a maior parte do ano no Brasil criava, naquela época, soluções de continuidade, a corrosiva ironia machadiana não tarda em indicar que as *argolinhas* ocorriam apenas uma vez ao ano, ao passo que *o tacho* de doce fervia no lume cotidiano. Em outras palavras, se por um lado as práticas hegemônicas da sociedade patriarcal privilegiavam os rituais sociais altamente formalizados dos comprometimentos sociais que desembocavam no casamento e na propriedade por ele legitimada, por outro lado essa mesma sociedade consagrava *o tacho e o bilro* como sua mais verdadeira prática identitária.

No lento preparo dos doces e no moroso entretecer das rendas articula-se uma identidade que privilegia as atividades manuais do patriarcalismo e rejeita as atividades mecânicas do capitalismo. Assim, doces como a mãe-benta representam a *restauração* (ou seria a permanência?) do *princípio social do manê* (manual e patriarcal), que se opõe ao princípio social da economia de mercado (maquinica e capitalista).

## VII

Depoimento de Wilson Pereira, proprietário da Casa Otto, estabelecimento que comercializa especialidades e que, em 1986, era um espaço comercial que procurava manter viva uma das tradições da doçaria pelotense, a das confeitarias:

A idéia inicial da Casa Otto era a de uma casa de especialidades. Mas logo percebemos que os doces tradicionais da cidade, que são tão comentados lá fora, não poderiam faltar em uma casa de especialidades pelotense. Assim, criamos a Confeitaria Otto, um local de degustação de doces, para podermos dar a merecida ênfase à tradição dos doces finos de Pelotas, e hoje os doces representam uma venda bastante apreciável no cômputo geral de nossa firma.

Os doces de Pelotas são muito apreciados lá fora, daí o fato de seguidamente serem enviadas partidas para outras cidades e capitais. Apesar disto, nós não enviamos doces para fora com uma regularidade matemática ou freqüente, nos limitamos a mandar somente quando recebemos encomendas, e assim mesmo em quantidades limitadas, porque os doces que tradicionalmente são feitos em Pelotas são doces artesanais, e por isso nem sempre é possível se obter as quantidades desejadas. Se nós tivéssemos condições de contar com grandes quantidades de doces, esse produto seria certamente colocado lá fora, em lugares como Porto Alegre, Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília.

Mas acreditamos que, mais importante do que vendermos grandes quantidades, é mantermos a produção dessa doçaria sem que se perca sua identidade. Os doces que vendemos são produzidos artesanalmente em casa por doceiras que há décadas dedicam-se com esmero a esta arte tão pelotense, e acreditamos estar assim contribuindo para que se mantenham as condições de produção artesanal, talvez o traço mais marcante desta doçaria. Também estamos sempre muito atentos a pontos como qualidade e fidelidade às características originais dos doces, através de um contato muito próximo com as doceiras com o qual buscamos manter características como o tamanho dos doces e a proporção dos ingredientes.

Por outro lado, atualmente, com o Plano Cruzado, há muitos ingredientes que se tornaram difíceis de obter. Só para citar um exemplo, os amanteigados e as fatias de Braga são feitos à base de amêndoas, que, como todos sabem, não é produzida no Brasil, toda ela é importada dos Estados Unidos ou do Chile. Então, vez por outra, ocorre desabastecimento de amêndoas, tornando impossível a confecção dos doces que a utilizam como matéria-prima. Por isso,

<sup>72</sup> O arcaico evento social da argolinha é aqui considerado enquanto metáfora dos vínculos, ou alianças, assumidos publicamente pelos indivíduos. Há uma evidente analogia entre as argolinhas enfiadas na lança de um cavaleiro ofertadas a uma dama e o ato sexual; argolas, anéis e alianças são objetos associados aos elos de uma corrente, de uma cadeia, sendo uma metáfora do encadeamento de vínculos sociais.

parece que as regras de mercado atualmente vigentes no Brasil restringem mais ainda a produção destes doces já tão raros.

## VIII

Segundo o *Novo dicionário da língua portuguesa*, confeitaria é um “lugar onde se fabricam ou vendem bolos, biscoitos, doces, salgadinhos, etc.”, ou pode ser ainda uma “casa de chá”, e doçaria tem por significado “abundância de doces”, ou um “lugar onde se fabrica ou vende doce”. Por isto, é necessário esclarecer que ambas as palavras, confeitaria e doçaria, são usadas muitas vezes ao longo deste trabalho como um conjunto formado por técnicas de preparo e por um repertório de receitas, além de determinados tipos de ingredientes, conjunto esse característico de um lugar e de uma cultura em uma certa época.<sup>73</sup>

É interessante observar que o *Dicionário etimológico Nova Fronteira* não registra a palavra doçaria, registrando, contudo, doceiro e confeitoiro (esta última teria derivado do francês *confiturier*), surgidas ambas no século XVII. Segundo o dicionário, a palavra confeitaria aparece na língua portuguesa apenas tardiamente, em 1813. Talvez não seja ilícito considerar que se a dominação francesa de Portugal contribuiu para o surgimento de casas comerciais especializadas na venda de doces, até então eles teriam sido consumidos pelos portugueses como produção doméstica, ou familiar. Por outro lado, a palavra confeito, no sentido de um doce coberto com açúcar, de acordo com o dicionário, já era utilizada em 1500, do francês *confit* ou do italiano *confetto*, derivadas do latim *confectus*, participio *conficere*. É certo que a palavra confeito aparece em 1500 na carta de Pero Vaz de Caminha sobre a descoberta do Brasil, contudo é certo também que no manuscrito culinário do século XV<sup>74</sup> encontra-se uma receita de confeito, já então significando um doce feito de amêndoas cobertas com uma camada aderente e homogênea de açúcar fundido em calda espessa<sup>75</sup>. Considerando que a produção de açúcar foi um dos fatores de origem do ciclo de navegações portuguêsas, que as amêndoas são uma escolha alimentar tipicamente portuguesa, e que a língua portuguesa tem descendência latina, parece igualmente plausível supor que tanto o doce quanto seu nome tenham tido origem dentro da própria língua e cultura portuguesas.

Quanto à palavra francesa *confit*, é necessário levar em conta ainda que ela denomina uma das técnicas “mais antigas de conservação de carnes, sendo utilizada para carne de porco e de algumas aves, e consiste em cozinhar a carne e depois guardá-la imersa na própria gordura”<sup>76</sup>. É um fato culinário notório que a gordura suína e a de certas aves, sob uma temperatura ambiente baixa, passam do estado líquido ao estado sólido, adquirindo um aspecto compacto e homogêneo e assumindo uma coloração esbranquiçada. Esta descrição da passagem da gordura de um estado físico para outro parece ser válida também para o processo de secagem pelo qual passa a mistura de água e açúcar que conhecemos hoje por glacê, e já utilizada na cobertura das amêndoas para compor os confeitos do século XV.

Também convém não esquecer que confeitão é a forma divergente popular (sec. XIV) de confecção, no sentido ainda vigente de preparar, executar, compor (confeccionar), sentidos que parecem ser igualmente válidos para os confeitos.

<sup>73</sup> Este é o sentido atribuído a ambas as palavras por Gilberto Freyre em *Açúcar*, no *Manifesto regionalista* e em muitos de seus trabalhos.

<sup>74</sup> GOMES FILHO, Antonio. *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional/Departamento Nacional do Livro, 1994.

<sup>75</sup> Uma tradição do Nordeste do doce é a amêndoa confeitada, ainda hoje distribuída nos casamentos.

<sup>76</sup> GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

## IX

Um dos aspectos do livro *A superfície das águas* que mais importa para este trabalho, como foi assinalado anteriormente, são as constantes referências à alimentação em geral, e aos doces em particular. A personagem Camila, através da confecção de pastéis de Santa Clara, rebela-se contra a estrutura familiar burguesa na qual a dona de casa deve trabalhar unicamente para o marido e os filhos. Pode-se dizer, também, que a complexidade de operações necessárias para produzir este tipo de pastel e a delicadeza e sofisticação de seu paladar, caracterizam-no claramente como um dos doces em extinção no repertório doceiro de Pelotas. Confirma essa idéia o fato de que apenas umas poucas doceiras da atualidade em Pelotas fabricam-o, e mesmo assim apenas por encomenda: os pastéis de Santa Clara parecem ser um doce em vias de extinção. Por isto, é tão significativo para este trabalho que Camila conquiste sua independência em relação à sua família no resgate da produção dos famosos pastéis. Aparentemente, esta atitude implica em uma paradoxal inversão hierárquica, pois a atividade culinária pode ser considerada, de acordo com Camila, dentre as atividades domésticas, aquela que mais claramente submete a mulher a uma estrutura familiar patriarcal (ela ainda não pode ver a nutrição feminina como um centro emanador de sua autoridade na casa). Assim, os pastéis de Santa Clara parecem representar uma inversão valorativa, na medida em que a função opressora dos pastéis arcaicos na economia patriarcal passa a ser liberadora na economia capitalista: para Camila, produzir os pastéis representa separar-se de uma estrutura familiar opressora.

Vale a pena observarmos Camila em ação.

A única coisa que faço bem são doces, então me realizarei através deles, anunciou Camila. (...)

...enfim, conseguiu a informação que buscava: a farinha para as hóstias vinha daquele Moinho das Três Vendas, lá o dono era um português, muito católico. Transformava a chamada farinha de trigo “especial” – submetendo-a a tratamentos delicadíssimos – numa espécie de poeira de trigo, tão macia e alva, mais parecia talco. (...)

Um mês depois, em todas as recepções de Pelotas, e não apenas nos chás e jantares da família de Camila, circulavam os melhores pastéis de Santa Clara da cidade. Aquela iguaria tinha seus segredos mais íntimos de seu processo de confecção sob a guarda da linhagem de Camila. As encomendas se avolumavam. (...) E naquela casa todos souberam que Camila tinha horários de trabalho, não era mais um ente disponível.

Camila entrava na copa lançando mão da farinha do português do Moinho, cada vez mais magnífica. Sobretudo depois que, além de pagá-lo, ela o presenteara com os pastéis de Santa Clara. E, com voz embargada, o português contava do Convento de Santa Clara que ficava em sua terra, Vila Real; lá as freiras inventaram esses pastéis elaborados com a massa das hóstias e recheados com uma gostosura feita com as gemas que sobravam das claras, usadas para engomar os chapéus bicudos, as altas golas, os babadores que encobriam o peito. Cresci escutando essa história e nunca imaginei comer desses pastéis, dos legítimos, dissera o português. (...)

E era com o raio do dia que Camila entrava na copa, pesava um quilo da farinha, separava um ovo, enchia – bem cheia – uma colher de sopa de manteiga. Depois ela preparava, com água morna, uma salmoura que devia estar branda. Camila misturava a farinha com a salmoura e formava uma liga que necessitava ser bem mole. Aí ela arregaçava as mangas e sovava aquela massa, ao ponto em que a mesma iniciasse a fazer bolhas em quantidade. Então molhava um guardanapo branco e torcia-o bem, até que o mesmo ficasse semi-úmido; com este guardanapo encobria a massa e deixava-a descansando.

Camila tomou o café da manhã com [o marido]<sup>77</sup> Aurélio e os filhos; após acompanhá-los à porta, determinou arrumações para a empregada, ao retornar à copa. Naquele dia, a cozinheira avisou que o feijão não ficaria como doutor Aurélio gostava, terminara o toicinho defumado. Comeremos feijão sem toicinho,<sup>78</sup> disse Camila e dirigiu-se à massa encoberta com o

<sup>77</sup> Os colchetes indicam intervenção minha dentro do texto original de Hilda Simões Lopes.

<sup>78</sup> Como foi observado anteriormente na nota de número dois desse capítulo, Camila aprendera a fazer doce de vergamotas, logo que casara, para agradar ao marido. Juntamente com este doce, o toicinho defumado revela um paladar germânico, diferenciado do paladar pelotense mais tradicional.

guardanapo. Repartiu aquela massa em quatro partes iguais, pegou o rolo, enfarinhou-o, abriu cada uma daquelas porções no balcão de mármore, também pulverizado com farinha. Molhou quatro outros guardanapos brancos, torceu-os ao máximo e, encobrendo as massas, tornou a deixá-las em repouso. Foi para a sala de jantar. Cobriu a grande mesa de seis pés com uma toalha de puro linho branco, que não poderia ter qualquer espécie de goma. Chamou a cozinheira e, entre as duas, esticaram a toalha, prendendo com percevejos suas bordas sob o tampo da mesa, de forma que o linho não apresentasse qualquer ruga. Na copa, derreteu a colher de manteiga que havia separado. Pegou uma das quatro massas em repouso e colocou-a sobre o tampo da mesa recoberto com o linho; aí, utilizando as mãos bem espalmadas, Camila e a cozinheira iniciaram a abri-la mais ainda. De modo que quatro mãos<sup>79</sup> executavam algo semelhante a massagens muito suaves numa superfície delgada, que se tornava, sempre, ainda mais fina. De tal forma, que era como se estivesse a ser estendida, sobre a toalha de linho, outra, de seda, transparente. Então Camila agradeceu à cozinheira, estava dispensada até à próxima abertura de massa, fosse tratar do almoço. Abriu um antigo leque de madreperolas contornadas por rendas de guipure,<sup>80</sup> e iniciou a abanar a massa estendida. Abanou até que - como dizia na receita que sua avó trouxera de Portugal<sup>81</sup> - escutou barulho de fôlha de papel de seda agitada pelo vento.<sup>82</sup> Nesse momento ela trouxe a terrina com a manteiga derretida, pegou uma pena de galinha branca e imaculada. Molhou a pena em manteiga e pincelou a totalidade daquela superfície finíssima. Com uma faca de prata cortou a massa em quadrados que tinham aproximadamente um palmo de lado. Chegou a hora do recheio, os ovos-moles feitos com trinta e seis gemas, açúcar, e um quarto de quilo de amêndoas sovadas - que ela colocou às colheradas, sobre uma das pontas de cada quadrado. Depois, enrolou cada um daqueles pastéis, dobrou-lhes as pontas para o alto, arrumou-os num tabuleiro, bem unidos. Finalmente, borrifou-lhes manteiga derretida, levou-os ao forno muito quente, por tempo bem curto, apenas para dourar - de leve - as pontas. Na receita portuguesa da avó de Camila dizia que os pastéis de Santa Clara poderiam ser forneados até mesmo uma semana depois de feitos, mas isso Camila nunca experimentara; tostava-os na hora em que os aprontava.

Camila vendeu pastéis de Santa Clara por muitos anos. E se, no início, as pessoas achavam estranho que ela - uma mulher que não precisava ganhar dinheiro - trabalhasse como doceira, com o tempo, esqueceram as perguntas. Quando o juiz Olegário Calestrine de Linhares esteve em Pelotas e numa recepção mordeu um daqueles pastéis, declarou-se enfeitiçado, aquilo era divino.

Os pastéis de Santa Clara aparecem aqui como resgate do signo distintivo de uma identidade cultural local em vias de desaparecimento. Através deles, Camila coloca novamente em cena um componente cultural desaparecido em seu próprio lugar de origem, Vila Real (norte de Portugal, região do Douro), e que ressurgem em Pelotas mantendo suas características originais<sup>83</sup>. De fato, o português de Vila Real, dono do moinho, sequer conheceu os pastéis em

<sup>79</sup> As quatro mãos (patroa e empregada), ao compartilharem do mesmo trabalho, indicam igualdade de condições sociais no tempo do salário. Hilda Simões Lopes, em sua entrevista (ver anexo VIII), observa que entre as famílias tradicionais de Pelotas, até meados do século XX, desde cedo as mulheres eram iniciadas na arte da doçaria e da culinária, pois “para poder mandar era necessário antes saber como devia ser feito aquilo que se mandava as serviçais domésticas fazerem.” A tradição dessa proximidade entre patroas e empregadas sugere que sinhãs e escravas devem ter igualmente compartilhado a confecção de doces e alimentos, o que leva a considerar a doçaria de Pelotas como a suavização feminina da crueza e brutalidade das relações sociais das charqueadas escravocratas (o açúcar opondo-se ao sal).

<sup>80</sup> O *Novo dicionário da língua portuguesa* registra o verbete guipura [do francês *guipure*]: “renda de linho ou de seda, de malhas largas e sem fundo: “sedas que deixam ver, nas transparências raras”; guipuras d’Alençon, de Malinas ou de Bruges.” O arcaísmo do luxuoso leque usado sugere que o preciosismo da receita e confecção dos pastéis também emana do vento produzido por raras rendas importadas. O leque parece ser uma herança da avó, tanto quanto a receita dos pastéis: leque e pastéis são indissociáveis volutas de uma mesma constelação confeitológica arcaica. A *opulência e cultura* do próprio paladar dos pastéis também deriva do uso ritualístico de utensílios caros e raros para sua produção, como a faca de prata e a toalha de linho imaculada e sem goma.

<sup>81</sup> A genealogia de Camila confunde-se com a própria genealogia dos pastéis, com o próprio segredo de sua confecção, herdado da avó.

<sup>82</sup> O vento produzido pelo leque de madreperola e rendas francesas faz parte do segredo que a linhagem de Camila guarda sobre a produção dos pastéis. Assim, um objeto que já foi cetro de conquistas femininas, porém arcaico, tomando-se objeto-fetiche (prostituído e posto à venda, submetendo-se ao valor de troca capitalista) readquire um valor de uso não-convencional (uso convencional do leque no jogo da sedução ou para o alívio do calor) para a produção de consumo capitalista. Assim, o toque do abano do leque para secar o doce hoje soa como um toque singular de feitiço antigo que volta com um propósito bem diferente, que é o da venda.

<sup>83</sup> Ver o anexo VIII, a entrevista com Hilda Simões Lopes.

sua terra natal; ele próprio diz que crescera ouvindo falar deles e que jamais imaginara um dia “comer desses pastéis, dos legítimos,” menos ainda em Pelotas, geograficamente tão distante da velha Vila Real, onde existiu outrora o convento de Santa Clara, cidade brasileira no entanto doceiramente tão próxima de Portugal. Por outro lado, a sociedade pelotense surpreendeu-se não pela atividade doceira de Camila, e sim por ela vender os pastéis que produzia: ‘uma mulher que não precisava ganhar dinheiro’, portanto rica o suficiente para que, pelos padrões locais, não precisasse trabalhar, fizesse-o com tanto entusiasmo e persistência em uma atividade manual. Para a lógica aristocrática, a doçaria é considerada como ‘indigna’ de ser praticada com finalidades comerciais e não domésticas, principalmente pela descendência de uma estirpe anteriormente hegemônica. Porém, falando estritamente a partir da perspectiva de Camila, fabricar os pastéis representa a negação da cultura de imigrante de seu marido (doce de vergamota, toicinho defumado), que ela tenta assimilar quando se casa, o que, no entanto, se torna insustentável com o passar do tempo.

## X

Nilza Almeida Zanotta, nora de Laura Duarte Zanotta (outra das doceiras cujas receitas estão no livro *Doces de Pelotas*) e sua especialidade, os pastéis de Santa Clara, de acordo como apareceram no programa de rádio *O artesanato doceiro em Pelotas*:

Eu aprendi a fazer os pastéis de Santa Clara ajudando a minha sogra, Laura Duarte Zanotta. Em 1976 minha sogra foi convidada a fazer uma participação no Fantástico, aquele programa de televisão, sobre os doces de Pelotas. Eles quiseram filmar a preparação dos pastéis, o que foi feito em minha casa. A gravação começou com minha sogra dando a receita, depois sovamos a massa, abrimos, fizemos os pastéis, passamos no forno, eles provaram na mesma hora. A partir daí comecei a fazer algumas encomendas e depois passei a vender também para algumas confeitarias, pois minha sogra já estava com uma idade muito avançada para continuar fazendo eles, ela parou e eu continuei a tradição dos pastéis.

Eu trabalho sozinha, porque para abrir a massa é necessário deixar um dos lados dela descansando enquanto abre o outro, por isto é melhor trabalhar sozinha.

O que diferencia a doçaria atual da antiga é mais a tecnologia moderna, hoje a gente conta com circulador de ar, com secadores, com o forno elétrico que dá um dourado muito bonito aos pastéis, isto tudo são coisas que naquela época minha sogra não tinha. A minha sogra secava a massa dos pastéis com a circulação de ar das janelas abertas e com um abanador.

O único ingrediente que falta de vez em quando é a manteiga Aviação.

Minha filha e minha nora sabem preparar os pastéis muito bem. Principalmente minha nora Rejane que, apesar de ter outros objetivos e interesses mais importantes, se dedicou bastante a este trabalho, ela adora abrir a massa e é muito habilidosa, e como reside em Porto Alegre ela leva uma vantagem nisto, porque lá o clima é muito mais seco, ela quase não usa secador, porque em seguida que abre a massa ela já fica pronta, no ponto certo para armar os pastéis.

O único doce que faço são os pastéis de Santa Clara, porque eles são muito trabalhosos de fazer.

Receita dos pastéis da Santa Clara

Para cada quilo de farinha, dois ovos inteiros, uma salmoura fraquinha com meio tablete de manteiga derretida e não é necessário sovar muito a massa, tem um certo período de descanso. Depois abre-se com o rolo em uma mesa enfarinhada, em uma extensão de mais ou menos 40 por 60 cm, e com muito cuidado coloca-se então sobre uma mesa com uma toalha de linho (a toalha tem que ser de linho, porque se for de outro tecido, parte da massa será absorvida pela toalha, e a massa não fica tão solta na hora de ser estendida), deve-se então ir estendendo a massa sobre a toalha, até ela cobrir toda a mesa e ficar fina como um papel de seda. Aí, aquela parte que cai em volta da mesa corta-se com uma tesoura. Depois de seca a massa, faz-se um quadriculado em toda a mesa, com uma faca comum, não muito afiada para não cortar a toalha, e se quiser já pode confeccionar os pasteizinhos na hora. Passa-se os pastéis no forno bem quente apenas o quanto doure, e polvilha-se com açúcar bem fino com canela, passados em peneira de seda. Não basta dar a receita, porque só se vendo para ter uma idéia da textura da massa e da maneira como ela é aberta. É um trabalho que exige muita paciência e tempo disponível e cabeça fria também, porque tem que ser, assim, calma, não

adianta querer andar mais ligeirinho um pouco, porque é um trabalho muito delicado, que exige ter a mão leve.

Outro ponto importante é o grau de umidade, a massa não pode ficar muito seca, porque ela se quebrará ao ser cortada, e por outro lado se ela ficar úmida, os quadrados ficarão colados uns nos outros. Hoje trabalha-se com mais facilidade do que antigamente; Dona Laura estendia a massa, secava, cortava os quadrados e já confeccionava os pastéis, recheando-os com o doce de ovos, anteriormente preparado; hoje em dia, depois de cortar os quadrados, eles podem ser acondicionados em caixas plásticas que são guardadas na geladeira, para usar depois na montagem dos pastéis. Uma ocasião minha nora que mora em Porto Alegre levou para Brasília, onde teve uma exposição com os doces de Pelotas, várias caixas com os quadrados de massa e o doce de ovos, e enquanto durou a exposição e a venda dos pastéis, ela os foi confeccionando na medida do necessário.

Sei que é importante alguém da família continuar a tradição, e já falei antes que minha filha e minha nora sabem fazê-los. É uma arte envolvente e gratificante, principalmente quando a gente vê a massa aberta sobre a mesa exatamente como uma bela toalha branca e transparente.

Pelotas sempre foi uma cidade famosa pela confecção de doces artesanais, e é uma pena que as últimas gerações não parecem muito interessadas na arte do doce, a gente vê que a maioria das pessoas que mantém a tradição dos doces pelotenses são das gerações mais antigas. Ainda que a juventude tenha e deva mesmo ter outros objetivos e interesses, eu acho que a tradição dos doces deveria ser mantida.

## XI

Um fragmento inédito do livro em preparo de Vitor Ramil sobre Pelotas, cujo título provisório é *Satolep*<sup>84</sup>, apresenta uma imagem da cidade na qual as charqueadas e a aristocracia pelotense são vistas de forma crítica. Os pastéis de Santa Clara, aqui, comparecem como índice de diferenciação e de conflito de classes.

Estamos em abril. As manadas sumiram da Tablada.<sup>85</sup> Sentes o cheiro de carniça no ar?<sup>86</sup> Ele sobe por entre as pedras do calçamento das ruas, brota do piso das casas de comércio. As charqueadas na beira do rio são apenas a face visível de um gigantesco matadouro subterrâneo, as pontas de um iceberg de bois degolados que esse tabuleiro de ruas com belas moradias acoberta. O bulício das charretes<sup>87</sup> atrapalha, mas se prestares atenção escutarás o zunido das lanças buscando os jarretes de bois roubados no Uruguai,<sup>88</sup> das facas descendo sobre suas cabeças espremidas no escuro. Percebes o ringido? É o guindaste suspendendo seu peso morto, levando-os para que sejam escorchados. Ah, a sanha inominável dos carneadores! Escuta, que pavoroso talho os separa em duas metades inteiras como enormes sanduíches sanguinolentos sendo desfeitos, restando pendurados seus recheios, tétricas carcaças

<sup>84</sup> *Satolep* é o anagrama de Pelotas criado por Vitor Ramil, por volta de 1984, para referir-se “àquela cidade que vemos mas que não existe mais,” exceto, talvez, na memória e nas fotografias. Segundo Vitor, “Pelotas virou *Satolep* quando experimentei cantar a palavra ao contrário para respeitar a prosódia em uma canção (*Satolep*, CD *A paixão de V segundo ele próprio*). A prosódia ficou boa, e o fato de grafar o nome da cidade ao revés encheu-se de sentido: ficava claro que não se tratava exatamente de Pelotas. Hoje, mais do que cidade idealizada, *Satolep* é arte idealizada. Não é apenas o ambiente onde se passam histórias que imagino, onde transitam meus personagens, mas representação de valores estéticos e poderosa fonte de sugestões para o refinamento de minha linguagem. O novo livro que estou escrevendo chama-se *Satolep*. Nele, ao falar da cidade, estou na verdade falando do próprio livro. Não fui capaz de deter a decadência econômica de Pelotas, mas *Satolep* está em franco desenvolvimento.” Ver *Medusa*, revista de poesia e arte; N<sup>o</sup> 7. Curitiba: Iluminuras, dezembro de 1999, p. 02-18. Agradeço a Vitor e a Ana Ruth pela generosidade intelectual.

<sup>85</sup> “A palavra castelhana *tablada* quer dizer tabuleiro, ou grande espaço nivelado. Essas áreas onde se podia reunir grandes quantidades de reses, eram utilizadas para a realização de feiras e leilões de gado.” Ver o Anexo IV.

<sup>86</sup> No apogeu das charqueadas, acredita-se que durante a safra de charque passassem pela Tablada cerca de quatrocentas mil cabeças de gado, e o abate nas charqueadas devia ser em torno de três mil cabeças por dia. Cronistas que visitaram a cidade (como Avé-Lallemant) referem-se ao terrível mau-cheiro e às nuvens de moscas durante a safra de charque.

<sup>87</sup> As charqueadas ficavam relativamente distantes da cidade propriamente dita; assim “o bulício das charretes” equivale ao movimento urbano fazendo com que não se percebesse o movimento das charqueadas, que ocorria todo ele fora do perímetro urbano, e portanto, fora do campo de visão do observador citadino.

<sup>88</sup> O contrabando de gado roubado no Uruguai era prática comum nas charqueadas e em todo o Rio Grande do Sul da época.



entregues ao zumbido interminável das moscas. Ah, a sanha dos salgadores! Esse gotejamento parece chuva? É o sangue pingando nas calhas sob os balcões onde a carne é salgada. Ouve, ele escorre para esgotos que o escoam para o rio onde costumamos pescar. Mas e este outro barulho que não provém dali? São caldeirões de água que fervem à espera dos recheios dos sanduíches, que açougueiros estão agora a despedaçar, a retalhar. Ah, a sanha dos sebeiros! Golpes em peritônios e omentos sendo socados com furor. E como é penetrante o som do estaqueamento do couro no chão! Como é sinistro o barulho dos ossos sendo amontoados em pilhas que o fogo irá devorar! Respira fundo. Por Deus, que fedor, que cheiro insuportável!<sup>89</sup> Fábricas de sabão, de vela, curtumes também estão a pleno vapor embaixo de nós. Mas não devemos ficar nauseados. Respira fundo. Trata-se do nosso odor. Não podemos nos entregar à fantasia dos barões, condes e viscondes carnicieiros. Qualquer pobre-bicho que transite nessas ruas sente algo de aristocrático em seu andar. Não, não consulta o relógio: ele mente sobre nós. Só o tic-tac desordenado das charretes pode expressar a passagem do tempo por aqui. Atenção, lá vem a guria! Ela não é nada, mas julga-se uma delicada princesinha que leva pastéis de santa clara para a avozinha baronesa.<sup>90</sup> Vamos trazê-la à realidade. Vem, atravessa a rua ao meu lado, como quem não quer nada. Vou obstruir-lhe a passagem. Nesse momento passas a mão na bandeja e corres em direção à palmeira. Corro para o outro lado. Teoria e plano são meus, mas a parte mais difícil da execução é tua. Portanto, dividiremos os pastéis em partes iguais, passados quinze minutos, na frente do Bule Monstro.<sup>91</sup>

De fato, a doçura que aqui emana dos pastéis não é nada inocente, principalmente se considerarmos que na frase “ela não é nada, mas julga-se uma delicada princesinha que leva pastéis de santa clara para a avozinha baronesa,” oculta-se uma ironia corrosiva em relação à divisa oficial de Pelotas, “a Princesa do Sul”<sup>92</sup>. Substituindo os termos da frase, Pelotas não é nada, mas julga-se uma princesinha, e na verdade, enquanto ingenuamente leva doces para sua avó, o Lobo Mau capitalista ronda em torno, e não come pelas bordas. Irineu Evangelista de Souza, representante dos interesses capitalistas britânicos no Brasil da época, o barão de Mauá<sup>93</sup>, nasceu na atual Arroio Grande, município vizinho de Pelotas, descendente de um clã pecuarista. A alusão ao conto de fadas<sup>94</sup> como representativo do mundo em que vivia a aristocracia pelotense evidencia a ocultação do trabalho escravo e a cumplicidade hipócrita que esconde seu ouro no bolso interno do colete. É esta hipocrisia de uma classe cuja docilidade, produto da dobra aristocrático-escravagista (Nordeste) de fato se mostra ‘doce’ por fora e por dentro subjuga o corpo do escravo à dureza salgada da charqueada.

Seguindo nesta linha de análise, pode-se ver, no fragmento de Ramil, algumas indicações da ocultação do trabalho escravo como a verdadeira origem da riqueza dos

<sup>89</sup> O cheiro insuportável das tétricas carcaças e a sanha inominável dos charqueadores parecem ser aqui o sal, a retalhada carne salgada dos escravos das charqueadas. O inominável da carnificina humana é extirpado da narrativa tanto quanto o sal; a escravidão é o fedor, o cheiro insuportável que permeia o primeiro movimento narrativo do fragmento. A sanha dos carneadores é a mesma da lâmina afiada dos cortes capitalistas, desmembrando, dissecando e fragmentando os corpos entre a produção e o consumo do charque.

<sup>90</sup> Os pastéis de Santa Clara aparecem aqui como índice de diferenciação e de conflito social. Parece haver também um trocadilho irônico com a história infantil do Chapeuzinho Vermelho que também leva doces para sua avó. Parece ser possível uma leitura do fragmento na qual a disputa pelos pastéis seria uma alegoria sobre a ocultação do trabalho escravo na origem da riqueza da charqueadora “aristocracia da graxa e do sebo” (era essa a fórmula pela qual em geral os gaúchos referiam-se pejorativamente aos charqueadores de Pelotas na época áurea da cidade; o resgate da expressão é de Mario Osório Magalhães).

<sup>91</sup> Antiga loja na rua General Neto, entre as ruas Quinze de Novembro e Andrade Neves, que tinha pendurada em sua fachada, como publicidade, a monstruosa réplica de um bule, construído com caixilhos de chumbo, à moda dos vitrais das catedrais, e como eles, utilizando-se de vidro colorido para transmitir sua mensagem. Contudo, a luz que iluminava o “bule monstro” era artificial e vinha de seu interior, ao contrário dos vitrais das igrejas, iluminados desde o exterior pela luz natural.

<sup>92</sup> MAGALHÃES, Mario Osório. *Opulência e cultura*(...). Pelotas, Livraria Mundial, 1993, p. 106.

<sup>93</sup> Nos tempos do neo-liberalismo tupiniquim de Fernando Henrique Cardoso, o barão de Mauá, no título do *best-seller* de Jorge Caldeira editado pela Companhia das Letras, torna-se o “empresário do império”. Todavia, ao longo do livro permanece obscuro o possível sentido do termo empresário dentro de uma economia pré-capitalista e escravagista como era a brasileira até o final do Império do Brasil.

<sup>94</sup> É impossível não associar a história do Chapeuzinho Vermelho à imagem da menina levando pastéis de Santa Clara para sua avó.

charqueadores. Na primeira delas, a narrativa omite os escravos na descrição da atividade charqueadora; a mão do escravo está ausente e as facas parecem carnear o gado de moto próprio. Com efeito, em toda a descrição das atividades em uma charqueada presente no fragmento, uma única vez o narrador utiliza a palavra “açougueiros” para denominar aqueles que nela trabalhavam. Desta maneira, o trabalho escravo dissolve-se em uma denominação que enfatiza a atividade desempenhada sem identificar o indivíduo que a exerce, ao mesmo tempo em que chama de carniceiros os “barões, condes e viscondes”. Outras indicações desta ocultação seriam a referência ao “gigantesco matadouro subterrâneo” existente sob Pelotas, pois o que é subterrâneo permanece oculto; o cheiro, o fedor insuportável é dos corpos dos escravos que não param de trabalhar exceto quando lhes permitem dormir; e dos subterrâneos onde os escondem, seu “cheiro sobe por entre as pedras do calçamento das ruas, brota dos pisos das casas de comércio”; e por fim a carniça, a carnificina do gado e do escravo feita pela aristocracia charqueadora e duplamente carniceira, extraindo sua riqueza do despedaçamento do gado e do corpo do escravo. Esta é a “sanha inominável dos carneadores”.

A violência e brutalidade da descrição do esartejamento de corpos da parte inicial do fragmento gera uma náusea que parece conduzir aos desdobramentos finais da narrativa. Furtar os pastéis da burguesia charqueadora representa desapropriá-la da riqueza adquirida por intermédio do escravismo, representa o movimento das camadas subterrâneas contra as forças que as mantém nesta posição. Nas casas grandes de todo o Brasil, os doces sempre foram o centro das atenções alimentares, enquanto multidões de famintos ainda hoje consideram-se felizes quando podem comer arroz e feijão com charque. Uma bandeja de pastéis de Santa Clara certamente terá sido o mais memorável banquete na vida dos dois moleques (de rua?) do fragmento narrativo de Vitor Ramil<sup>95</sup>.

## XII

Depoimento de Dona Rita Murgues ou Ritoca Murgues, como se tornou mais conhecida, doceira famosa em Pelotas pela perfeição de seus bem-casados.

Eu sempre gostei de fazer doces para o consumo de casa, depois comecei a fazer para os parentes, até que comecei a fazer como negócio. Gostei de fazer doces para fora desde o começo porque a gente ganha o próprio dinheiro, assim fui fazendo e desenvolvendo este artesanato, há mais ou menos 25 anos ou mais<sup>96</sup>. Aprendi a fazer doces com minha mãe, e há uns oito anos minha filha Georgete começou a trabalhar comigo. Há uns dois anos, ela passou a ser a dona dos doces e eu a ser apenas sua ajudante, pois já estou muito velha.

Eu acho que agora os doces tem mais procura do que antigamente, tem mais doceiras e mais procura do que quando eu comecei. Agora as pessoas trabalham muito e não têm tempo de fazer os seus próprios doces. Minha filha fabrica doces para Porto Alegre, Rio de Janeiro, São Paulo, até para Brasília têm ido doces.

O que dificulta a fabricação de doces hoje em dia é a falta de ingredientes. Faltam amêndoas, e quando tem custam caríssimo, num preço que não dá para se trabalhar, as nozes boas também estão muito caras e difíceis de achar. O damasco também está difícil de encontrar, é uma pena pois com ele se faz um recheio muito gostoso para as tortas. A farinha de agora também já não é tão fina quanto antigamente. Eu não me nego a ensinar minhas receitas,

<sup>95</sup> Vitor Ramil diz que *Satolep* “será um conjunto de textos em prosa com pegada poética e com um certo tom de denúncia (...)”, “pequenas ficções”, “breves impressões” ou ainda “uma série de instantâneos literários para instantâneos fotográficos, a partir de fotos de Pelotas realizadas em 1922.” (ver *Medusa, revista de poesia e arte*; N<sup>o</sup> 7. Curitiba: Iluminuras, dezembro de 1999, p. 02-18). Segundo Vitor, na foto que originou o fragmento aqui reproduzido, chamaram sua atenção dois meninotes conversando, enquanto olham na direção de uma menina que, timidamente, carrega uma bandeja de doces.

<sup>96</sup> Como a entrevista foi realizada em 1986, Dona Ritoca Murgues deve ter começado a comercializar seus doces por volta de 1960. É importante ter em mente que o livro *Doces de Pelotas* foi publicado em 1959.

porque eu acho que o sol nasce para todos<sup>97</sup>. O doce que mais faço são os bem-casados, e tortas (já fiz bom-bocados mas não faço mais porque eles são muito trabalhosos de fazer). Os bem-casados são um tipo de doce muito delicado. Eu atualmente não faço essa parte que é fornear os esquecidos, que é como se chamam as metades soltas dos bem-casados, tem quem me ajude a fazer essa parte. Eu só preparo a massa e armo os bem-casados, broqueio, recheio com doce de ovos e passo num glacê simples de açúcar com água, como se fosse um pirão grosso, passo eles ali e ponho numa grade com confeitinhos em cima para secar.

Eu acho que as pessoas que gostam de fazer doces devem sempre buscar se aprimorar nestes doces de Pelotas porque são doces famosos, conhecidos em todo o Brasil. Agora eu e minha filha estamos fazendo o tradicional bolo de casamento aqui de Pelotas, da antiga receita que me transmitiu a grande doceira que era Dona Josefa Cordeiro, um bolo que leva frutas cristalizadas da terra, e que só se faz em Pelotas, e em nenhuma cidade das redondezas. Eu acho que as novas doceiras devem se aperfeiçoar nos doces tradicionais de Pelotas, que hoje em dia só se faz aqui, e que por isso vendem muito bem, em Pelotas e para outras cidades.

### XIII

*Pai Felipe, um episódio de charqueada*, de Alberto Coelho da Cunha (reproduzido no anexo II), é um dos raros registros literários do que teria sido uma charqueada em funcionamento<sup>98</sup>. Talvez seja o único entre eles a retratar uma charqueada de Pelotas, mas certamente é o mais antigo<sup>99</sup>.

O tom de propaganda abolicionista do conto publicado em 1874 pelo filho de um charqueador e barão, de certa maneira, pode ser atribuído ao fato de que Alberto Coelho da Cunha estudara no Rio de Janeiro até 1869, de onde retornou no final do ano com a idade de dezesseis anos<sup>100</sup>. Embora a eloquência e a oratória bacharelescas características da campanha abolicionista predominem na dicção do narrador e em várias das imagens apresentadas, certamente pode-se dizer que é justamente este tom retórico, unido ao conhecimento de como funcionava uma charqueada da época, o que torna *Pai Felipe* um documento único para o estudo das conexões existentes entre o ciclo charqueador gaúcho e a economia imperial brasileira. Assim, tanto as posições ideológicas que o narrador assume nas suas intervenções na narrativa, quanto o conhecimento direto do funcionamento de uma charqueada (como bem o demonstra o uso de um vocabulário específico), indicam que o conto apresenta uma complexidade de constituição em seus aspectos formais que pode não ser aparente a uma primeira leitura.

De todo modo, *Pai Felipe* resgata técnicas de produção e modos de funcionamento de uma charqueada do século XIX em Pelotas, e esse resgate é essencial para a compreensão das formas pelas quais se conectavam o Sul charqueador e o Nordeste canavieiro, durante a passagem, no Brasil, de uma economia patriarcal doméstica para uma economia capitalista urbana. A esse respeito, a análise do ponto de

<sup>97</sup> Receita de bem-casados: 14 ovos, 550g de açúcar, 600 g de farinha de trigo especial. Bater as claras de 14 ovos com 550g de açúcar, bem batido, adicionando depois as 14 gemas passadas na peneira. Acrescente 600g de farinha de trigo especial peneirada, sem bater e bem lentamente, com um colherinha bem pequena de cafézinho de fermento em pó. Unta-se a forma com manteiga, polvilhando depois com um pouco de farinha peneirada sem fermento, então coloca-se a massa na manga de confeitar com um bico grosso e preenche a forma. Isto tem de ser feito quando o forno já está bem quente, pois deve ir ao forno imediatamente e eles aprontam logo, isto tem que ser feito entre duas pessoas, porque no momento em que se tira do forno, já tem que ter outra forma pronta para ir assar, porque senão eles baixam.

<sup>98</sup> O conto foi originalmente publicado na *Revista Mensal da Sociedade Partenon Literário*, n<sup>o</sup> 1 (p. 561-565), e n<sup>o</sup> 2 (p. 605-608), ano III da série II. Porto Alegre, Imprensa Literária, 1874. O historiador pelotense Eduardo Arriada republicou-o recentemente, acompanhado de uma introdução biográfica e crítica de sua autoria (In: *Pelotas em revista*. Pelotas: V. 3, novembro 1997, p. 85-98). É esta versão de Arriada que reproduzi no anexo II.

<sup>99</sup> Arriada inventaria "um conto de Alcides Maya, *Xarqueada*, publicado em 1911 no livro de contos *Tapera*; os contos *Mar de sangue*, *Saudades de viver* e *D. Pancho, o matador*, do livro *Querência*, de Vieira Pires, de 1925, e a novela *Xarqueada* de Pedro Wayne," concluindo que "deve existir mais alguma coisa, mas não muito (op. cit. p. 86).

<sup>100</sup> ARRIADA, op. cit. p. 85-87.

vista e das estratégias narrativas adotadas pelo narrador permite considera-los típicos de sua época, período de transição entre um patriarcalismo ortodoxo, latifundiário, escravista, para um patriarcalismo urbano, já transformado pela ascensão dos bacharéis e pelo desenvolvimento das cidades. Como aponta Gilberto Freyre, o bacharelismo resultou do hábito em voga desde meados do século XIX de estudarem os filhos das grandes famílias patriarcais das várias regiões nas instituições de ensino dos grandes centros de então, ocasionando um convívio que de alguma forma tendeu a unificar seu pensamento e seu comportamento<sup>101</sup>. Portanto, o olhar a partir do qual *Pai Felipe* é narrado é eminentemente cosmopolita, urbano e civilizado, e percebe a atividade charqueadora escravista como absurdamente bárbara e animalesca, resultando um quadro no qual polarizam-se *civilização e barbárie*<sup>102</sup>.

O empenho do narrador em denunciar o barbarismo da escravidão nas charqueadas pode ser caracterizado pelo radicalismo argumentativo de estender à própria natureza a crueldade de adicionar mais uma tortura às já sofridas pelos escravos. Não é outro o papel desempenhado por expressões como “tormentoso e gélido minuano,” ou de frases como “aqui os receios do inverno o inteiriçam no picote; aqui só sente afagos do minuano que frígido vara o corpo até os ossos.” Radicalismo argumentativo porque o autor, embora pareça ter conhecido suficientemente bem o funcionamento de uma charqueada da época para descrevê-lo, relaciona a safra verde<sup>103</sup> do charque com o inverno<sup>104</sup>, quando sabe-se que o período de matança do gado (ou safra verde) ocorria justamente no verão. Esta opção justifica-se em termos do interesse argumentativo em contrastar extremos de clima, de origem e de condição, extremos que na verdade caracterizam o estilo de escrita do conto. Assim, o frio vento minuano contrasta com as matas tropicais maranhenses das origens de Pai Felipe; ao carinho dos familiares deixados no Nordeste opõe-se a crueza de ser tratado no Sul como um animal de abate; e ao calor passageiro da cachaça desbanca o intenso frio do inverno sulista.

Também é possível observar que a narrativa trabalha com extremos de cor<sup>105</sup>, criando um efeito barroco de oposições cromáticas e de penumbras. De fato, a frase que inicia a parte III – *De dia*, pode ser considerada como uma alegoria barroca, bem ao gosto do padre Antonil<sup>106</sup>. A transformação da negra noite em branco dia alegoriza o conceito de extração de espírito da matéria análoga ao modo de ‘docilização’ escrava. Assim também o trabalho noturno da charqueada purifica os escravos de seus negros pecados (alguns deles indicados na passagem “toada voluptuosa”), branqueando-os, assim como o branco do dia sucede à negra noite de trabalho subhumano. Contudo, se em Antonil e nos engenhos do Nordeste a purgação do escravo negro e do açúcar passa do estado crú ao cozido da cultura ao cozinhar no vermelho

<sup>101</sup> FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961, p. LVII.

<sup>102</sup> *Civilização e barbárie* foi o primeiro título do famoso livro de Sarmiento, *Facundo*, no qual o caudilho Rosas e os gaúchos são apresentados como representantes da barbárie, em conflito com a civilização urbana. É importante assinalar que Rosas era charqueador, e que tal associação entre gaúchos e barbárie circulou em São Paulo e no Rio de Janeiro em 1930, quando os gaúchos brasileiros liderados por Getúlio Vargas e por J. F. Assis Brasil da Revolução de 1930 amarraram seus cavalos nos monumentos das ruas das duas cidades, o que foi considerado uma afronta “bárbara” às instituições “civilizadas” urbanas.

<sup>103</sup> Em Pelotas, a safra verde, ou período de matança do gado e de fabricação do charque, ocorria “de novembro a abril, enquanto o tempo se mantinha quente.” (ver MAGALHÃES, anexo V). A expressão safra seca refere-se ao período de tempo variável, iniciado a partir do final da safra verde, abril, cuja duração dependia do ritmo de vendas do charque. Durante a safra seca não se abatia gado nem se fabricava charque, mas prosseguia o processo de secagem nos varais do charque estocado nas pilhas de inverno. Na verdade, o charque já curado das pilhas de inverno só ia para a secagem após ter sido vendido, alguns dias antes de sua remessa ao comprador. A entre-safra era o período de tempo compreendido entre o final da safra seca e das pilhas de inverno, estendendo-se até o início da safra verde. Na entre-safra, as charqueadas paravam quase completamente, a não ser por trabalhos de manutenção ou de preparação da safra verde vindoura (ver MARQUES, Alvarino da Fontoura. *Evolução das charqueadas rio-grandenses*. Porto Alegre: Martins, 1990, p. 59-68).

<sup>104</sup> Ver parte III – *De dia*; sétimo parágrafo; “Enquanto estes serviços se fizeram com ligeiro intervalo da comida, o dia frio de inverno, em que o sol por momentos mal luziu, tocou ao termo.”

<sup>105</sup> Por exemplo, na parte III – *De dia*; primeiro parágrafo; “O céu para o dia desanuviara-se; de negro tornou-se branco.”

<sup>106</sup> Antonil cria o efeito barroco do claro-escuro no célebre capítulo em que compara o trabalho dos escravos nas fomalhas dos engenhos de açúcar com o processo de purgação do açúcar: de escuro a claro, assim como os negros pecados dos escravos, purgados na incessante atividade do engenho. Ver ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1982, p. 115-117. Antonio Dimas aponta justamente esta característica no capítulo de Antonil a que me refiro; ver DIMAS, Antonio. *Antonil, a cana e o negro*. São Paulo: USP, Revista USP nº 15, set/out/nov 1992, p. 132-144.

da fomalha, nas charqueadas pelotenses as potências infernais revelam-se no crú vermelho do sangue; e se em Antonil as fomalhas dos engenhos são comparadas às chamas infernais dos vulcões, nas charqueadas os escravos submergem em “ondas negras” de rios de sangue, assemelhando-se aos rios de lava infernais. No cozimento o açúcar purifica-se do marrom ao branco; das graxas das charqueadas por cozimento extrai-se da graxa do gado o branco sebo.

Neste sentido, ainda que a carnificina em *Pai Felipe* possa parecer excessiva e um tanto aleatória a um primeiro olhar, um exame mais atento do conto sugere que seu autor na verdade parece ter utilizado um critério de denúncia para colocar em cena tanto o sangue de gado quanto o sangue dos escravos. Ao menos é isso o que indica o uso de desperdício da palavra sangue ao longo do texto: nas três primeiras partes do conto, a palavra ocorre cinco vezes, todas elas em relação ao gado, enquanto nas duas últimas partes, a partir do suplício de Manoel Chimango, ela ocorre igualmente cinco vezes em relação aos escravos. É digno de nota que na conclusão misturem-se o sangue do escravo e do novilho<sup>107</sup>. A intenção do autor parece ser a de demonstrar a crueza do escravismo charqueador, para o qual pouco importa que, para fabricar o charque, o sangue humano jorre junto ao sangue do gado, como em um único rio vermelho.

Por outro lado, já em 1820, Saint-Hillaire observava que os escravos eram tratados de forma mais branda no Rio Grande do Sul em geral e nas estâncias em particular do que no restante do Brasil, ao mesmo tempo em que enfatiza o extremo rigor dispensado aos escravos das charqueadas<sup>108</sup>. Caracteriza-se assim na origem de Pelotas o contraste cultural existente entre a cidade e o restante do Estado, entre a sociedade senhorial charqueadora pelotense e a sociedade pastoril das estâncias, ainda que não percamos de vista que estâncias e charqueadas são os componentes de um mesmo ciclo econômico.<sup>109</sup>

## XIV

No anexo IV, *A tablada de Pelotas*, escrito por um descendente de antigos clãs pecuaristas, encontra-se resgatada a forma como via a cidade de Pelotas o olhar da população da fronteira riograndense do final do século XIX, quando tropeava gado das

<sup>107</sup> Além do sentido de “peça” do engenho (Antonil), um dos sentidos atribuído aos escravos era o de animais, como aparece no *Sermão dos escravos* do Pe. Vieira.

<sup>108</sup> “Já tenho declarado que nesta Capitania [o Rio Grande do Sul] os negros são tratados com brandura e que os brancos com eles se familiarizam mais do que noutros lugares [do Brasil]. Isto é verdadeiro para os escravos das estâncias, que são poucos, mas não o é para os das charqueadas que, sendo em grande número e cheios de vícios trazidos da capital, devem ser tratados com mais rigor.” “Nas charqueadas os negros são tratados com muito rigor. O Sr. [Antonio Gonçalves] Chaves é considerado um dos charqueadores mais humanos, no entanto ele e sua mulher só falam a seus escravos com extrema severidade, e estes parecem tremer diante de seus patrões. Há sempre na sala um negrinho de dez a doze anos, que permanece de pé, pronto a ir chamar os outros escravos, a oferecer um copo de água e a prestar pequenos serviços caseiros. Não conheço criatura mais infeliz do que esta criança. Não se assenta, nunca sorri, jamais se diverte, passa a vida tristemente apoiado à parede e é, freqüentemente, martirizado pelos filhos do patrão. Quando anoitece, o sono o domina, e quando não há ninguém na sala, põe-se de joelhos para poder dormir; não é esta casa a única onde há este desumano hábito de se ter sempre um negrinho perto de si para dele utilizar-se, quando necessário.” SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins, 1997, p. 86-87.

<sup>109</sup> Ao longo do século XIX, Pelotas torna-se o “centro econômico da zona da Campanha, desenvolvendo uma atividade própria, quase que exclusiva, de fundamental importância para a organização da economia regional como um todo. De uma parcela dessa economia, polarizada em duas unidades que se complementam – a estância e a charqueada –, surge (...) uma sociedade em parte rural, em parte urbana, dominada por duas elites sociais típicas, cada uma com as suas características e as suas singularidades muito bem definidas. Os estilos de vida e os sistemas de cultura da estância e das charqueadas foram, em quase tudo, diversos. Condicionaram, pois, diferentes formas de comportamento. Na estância verificam-se tendências igualitárias. A simplicidade do mecanismo econômico, na atividade pastoril, e o sistema de cooperação voluntária, na atividade militar (sabe-se que o estancieiro desdobrou-se, no Rio Grande antigo, em chefe guerreiro), justificam esta afirmativa. Contrariamente, na charqueada houve o que se pode chamar de dominação senhorial, fundada na complexidade do sistema de trabalho e no processo de diferenciação social entre senhores e escravos. (...) Enquanto na estância o negro entrou em pequeno número, na charqueada construiu-se uma atividade econômica em toda a sua extensão dependente do trabalho cativo. De forma que parece clara a diferença. Os estancieiros eram chefes militares e proprietários rurais. Lutavam e trabalhavam ao lado dos peões. Essa atividade, rústica e intensa, não lhes permitiu um padrão de vida elevado (...) Os charqueadores, pelo contrário, puderam manter um padrão de existência em que se observa (...) a fortuna, o refinamento.” MAGALHÃES, Mario Osorio. *Opulência e cultura(...)*. Pelotas: Mundial, 1993, p. 52-53.

estâncias com destino às charqueadas pelotenses. Alvarino da Fontoura Marques, na introdução a *Episódios do ciclo do charque*, livro do qual foi retirado o anexo IV, informa que sua descrição da tablada de Pelotas originou-se de conversas com velhos tropeiros das estâncias e com seu pai, que teria sido iniciado como tropeiro conduzindo gado para a tablada de Pelotas “nos anos que precederam o conflito de 1893”<sup>110</sup>. Este olhar revela inequivocamente o quanto “a capital do charque” deixava *embasbacados* os outros riograndenses provenientes das estâncias, ao proporcionar uma experiência urbana radicalmente oposta àquela vivenciada cotidianamente pelos gaúchos nos pampas.

No fragmento reproduzido no anexo IV, o olhar de espanto que os outros gaúchos lançavam a Pelotas dirige-se principalmente aos charqueadores e ao comércio locais. A citação a seguir faz uma descrição dos charqueadores do ponto de vista dos tropeiros, a partir do contexto de uma feira de gado, descrição que coloca em primeiro plano o impacto de um comportamento social no qual se mesclam opulência e elitismo, os componentes de uma cultura aristocrática que certamente mais deveriam chamar a atenção dos gaúchos da Campanha.

Os charqueadores compareciam em grande gala, em carruagens luxuosas - “coupés”, “landeaux” e “vitórias” -, importadas, puxadas por parelhas de raça, geralmente de um só pêlo, e levadas por cocheiros fardados. Muitas vezes faziam-se acompanhar da família, que comparecia como a um alegre e festivo passeio matinal.

As carruagens, cada qual mais ostentativa, estacionavam majestosamente à beira da larga plataforma da tablada, para que as damas pudessem apreciar o espetáculo, sem descerem e sem sujarem os seus sapatinhos e a barra das suas anáguas na grama poeirenta e orvalhada. Escravos já aguardavam os senhores, com seus cavalos de montaria, encilhados ricamente, em que sobressaíam os aperos<sup>111</sup> pesados de enfeites de prata lavrada.

Os barões do charque montavam a cavalo, vestidos com uma indumentária em que se mesclavam o luxo, os costumes gauchescos e a última moda européia: fatiota de fina casimira inglesa; botas altas de verniz; chapéu “Chile”; lenço de seda no pescoço; pala fino, também de seda; correntes grossas de ouro segurando os “Pateck-Philippe” enfiados no bolso do colete; rebenque de cabo prateado e anéis brilhando nos dedos.

Solenes, entravam na tablada para o exame das tropas. Iam e vinham, vagarosamente, entre gado e tropeiros parados e quietos - um pouco do cansaço e outro pouco embasbacados. Olhavam de cima, fazendo seus cálculos e tomando apontamentos, geralmente sem entrar em contato direto com ninguém. Terminada a cerimônia, apeavam e passavam então a ter longos conciliábulos com seus comissários e agentes compradores, dando instruções sobre número de gado a adquirir, quais as tropas que mais agradavam, preços e condições das compras a fazer no dia. (...)

Alguns comissários de compras, na tablada, ficaram muito conhecidos no fim do século XIX. (...)

Um francês, de nome Debise, que foi comissário e leiloeiro na tablada, ficou popular, pela maneira como anunciava o gado à venda:

- Can-can, petites et grandes, toutes ensembles, quem dá mais?<sup>112</sup>

A passagem é rica em referências a índices de diferenciação culturais e econômicos entre os dois componentes do ciclo do charque, a estância e a charqueada. Esta riqueza referencial, por certo, possibilitaria explicitar os dois pólos de um mesmo ciclo econômico, o do charque, o que todavia ultrapassa em muito os objetivos deste fragmento, que pretende apenas assinalar o paradoxo da identidade pelotense em relação ao que entende-se habitualmente nos dias de hoje como um “gaúcho da fronteira”. Durante o século XIX, a capital do charque é o centro urbano mais

<sup>110</sup> MARQUES, Alvarino da Fontoura. *Episódios do ciclo do charque*. Porto Alegre: Edigal, 1987, p. 6.

<sup>111</sup> Do espanhol platino: conjunto de peças necessárias para encilhar o cavalo: arreios.

<sup>112</sup> É importante assinalar que grande parte do texto de Marques, incluindo a referência ao francês da tablada pelotense e seu hilário pregão bilíngue, na verdade é um plágio, uma vez que a fonte não é citada, de um texto publicado no jornal *Diário Popular de Pelotas*, em 27 de junho de 1944, de autoria de Zeferino Costa, intitulado *A tablada e charqueadas - sua gente*. Devo a referência ao texto de Zeferino Costa a Mario Osorio Magalhães.

importante não só da “zona de fronteira”, ou Campanha gaúcha, como de toda a Província, dividindo esta condição com Porto Alegre, no primeiro quartel do século XX. Assim, se Pelotas é a capital da região das estâncias, ela ao mesmo tempo pertence e não pertence ao contexto regional. Pertence na medida em que por suas ruas caminharam tropeiros provenientes de toda a fronteira<sup>113</sup>, embasbacados com a riqueza das lojas, com a comodidade dos hotéis com banhos quentes e barbeiros, com a habilidade dos alfaiates capazes de vestir um tropeiro como se fosse um barão do charque num piscar de olhos. Não pertence na medida em que a indumentária e o comportamento dos barões do charque denotam um “orientalismo”, embora isto pareça a princípio deslocado, fora de contexto. De fato, a palavra oriental possui um contexto específico no Rio Grande do Sul do século XIX. Assim como a palavra *gaúcho* substituiu no século XX o antigo vocábulo regional *guasca*, durante o século XIX a expressão *oriental* denominava regionalmente tudo aquilo que proviesse do Uruguai, na época denominado Banda Oriental do Uruguai; para os riograndenses, orientais eram os habitantes do país vizinho. Por outro lado, na indumentária dos barões do charque a influência européia era não só visível, como talvez predominante.

De qualquer forma, como assinala o autor do fragmento, na indumentária dos barões do charque “mesclavam-se o luxo, os costumes gauchescos e a última moda européia”. Por certo pode-se atribuir ao luxo o papel preponderante entre os três elementos mesclados neste modo único de vestir-se, por ser o primeiro elemento da lista a ser inventariado. Este luxo, ou opulência, aqui considerado como índice de orientalismo, talvez encontre sua melhor expressão no lenço e no pala finos, de seda, e nas botas altas de verniz, itens de uma indumentária que certamente nenhum estancieiro da Campanha usaria de bom grado. Assim, a mescla entre, de um lado “costumes gauchescos”, e de outro “a última moda européia”, na verdade parece ocorrer justamente a partir da intermediação do luxo orientalizante que desloca a representação de uma identidade regional. O pala de seda no pampa do gélido vento minuano é a imagem da paradoxal condição cultural pelotense.

Estes índices de diferenciação presentes na descrição da forma como se apresentavam os barões do charque em uma feira de gado na qual sabiam predominar os rústicos homens da Campanha, leva a pensar em um espetáculo teatral. Pelo menos, este parece ser o tom predominante do texto citado em sua descrição dos aristocráticos barões. Com efeito, ao olhar do tropeiro, tudo em relação aos charqueadores assume um caráter espetacular: eles comparecem à Tablada “em grande gala, em luxuosas carruagens”; a seguir montam em seus cavalos “encilhados ricamente” com arreios “pesados de prata lavrada”; o desconcertante vestuário mesclando a seda oriental, a fatiota de casemira inglesa, as botas de verniz, as grossas correntes de ouro na qual pendem relógios de bolso, a prata no rebenque e os anéis brilhando nos dedos; a solenidade com que realizavam a revista das tropas, “olhando de cima” gado e tropeiros e sem falar com ninguém, exceto com seus comissários, responsáveis pelas negociações com os tropeiros; é a espetacularização por fim evidente na atuação de um leiloeiro que mesclava os idiomas português e francês em seus pregões, em uma feira de gado na qual grande parte dos frequentadores falava o espanhol. Todos estes índices indicam a espetacularização dos processos de representação de uma identidade cultural local. Em outras palavras, os charqueadores transformaram a representação de sua identidade em mascarada teatral, por intermédio da qual dramatizavam ao extremo os processos de diferenciação da identidade local em relação a uma identidade regional, ao adotarem uma indumentária e um comportamento que, se de um lado assemelhava-se à cultura regional, de outro diferenciava-se radicalmente dela, como bem o

---

<sup>113</sup> Os tropeiros traziam gado para as charqueadas pelotenses. A atividade charqueadora que se concentrou em Pelotas, semi-industrial e voltada à exportação, foi responsável pela estruturação da produção econômica de toda a Campanha.



demonstram o pala de seda, o olhar lançado do alto de uma opulência que não dialoga com rústicos tropeiros<sup>114</sup>.

E este era apenas o momento de chegada a Pelotas; após ser vendido e entregue o gado, o movimento seguinte levava os tropeiros ao comércio da cidade. As lojas pelotenses deixava-os num estado de deslumbramento com a variedade e quantidade de mercadorias à venda, pois no Estado inteiro, nem mesmo na Capital, viam-se tantas em uma mesma cidade, muitas delas especializadas em artigos importados. Mas os hotéis foram o luxo de Pelotas que deve ter parecido supremo aos tropeiros; haviam até mesmo hospedarias-lojas, nas quais eles tinham pernoite gratuito. Em suma, após venderem seu gado, os tropeiros tinham em Pelotas, literalmente, o gozo de um “banho de loja” que não encontravam em nenhum outro lugar da Campanha.

Esta diferenciação de Pelotas em relação à cultura regional revelada pelo olhar do tropeiro da Campanha quase omite o escravo de seu registro. Deve-se, por isso, assinalar que durante todo o século XIX, Pelotas foi a cidade a concentrar o maior número de escravos do Rio Grande do Sul, e certamente deveria causar espanto aos habitantes da Campanha, habituados a ver poucos negros em seus locais de origem, encontrar na “capital do charque” tantos escravos a circular pelas ruas.

Todos estes índices de diferenciação da *cultura e opulência* pelotense em relação à cultura regional assinalam claramente o quanto se polarizaram em extremos opostos as identidades dos dois componentes nucleares do ciclo do charque: estancieiros e charqueadores. Contudo é digno de nota que, do lado dos estancieiros, supõe-se uma certa homogeneidade dos componentes culturais, que poderia ser descrita como uma tendência democrática, proporcionada tanto pela atividade pecuária na qual estancieiro e peões trabalhavam juntos, quanto pela atividade guerreira, quando os peões transformavam-se na força armada do estancieiro tornado caudilho (“os centauros dos pampas”).

O ciclo do charque, ao concentrar em Pelotas ao longo do século XIX a quase totalidade das charqueadas riograndenses, originou a especialização da atividade econômica da cidade, diferenciando-a da Campanha, dos extensos pampas onde sucediam-se interminavelmente as estâncias e sua cultura homogênea.

As charqueadas, ao contrário, geraram em Pelotas o surgimento de uma cultura que tem um pé no pampa e o outro fora dele, na medida em que o charque era produzido para exportação, fazendo com que a cidade estivesse em contato tanto com o interior do Estado quanto com outras regiões brasileiras, como o Nordeste canavieiro ou a capital, o Rio de Janeiro, e até mesmo com outros países, como Cuba<sup>115</sup>. O que estas regiões brasileiras e do Caribe tinham em comum com Pelotas era o escravismo: todas elas eram regiões produtoras de açúcar a partir do trabalho de escravos, alimentados principalmente com charque. Resulta que na capital gaúcha do charque houve uma duplicação do escravismo, na qual sobrepunham-se a produção e o consumo do charque; em outros termos, a produção e o consumo eram totalmente atrelados aos interesses de uma economia escravista. Os hábitos senhoriais da baronia charqueadora de Pelotas, certamente, não encontram suas origens no ondulado torrão dos pampas.

<sup>114</sup> É importante assinalar que no texto de Zeferino Costa, evidentemente utilizado por Alvarino Marques, charqueadores dialogam com tropeiros sem o menor problema.

<sup>115</sup> Ainda que Pelotas tenha mantido contatos comerciais, através do charque, com a maioria das regiões brasileiras e dos países escravistas, e através do couro, com a Europa e Estados Unidos, este trabalho considera preferencialmente as relações entre Pelotas, o Nordeste e Cuba.



## XV

Na introdução à segunda edição de *Sobrados e mucambos*, Gilberto Freyre argumenta que o complexo patriarcal revelado pelo tipo de casa por ele designado “casa grande e senzala,” encontra-se com maior ou menor intensidade no Brasil inteiro<sup>116</sup>, mesmo em áreas aparentemente de exceção à predominância do sistema patriarcal, como é o caso do Rio Grande do Sul. Segundo Freyre, se por um lado a forma inicial de ocupação do território rio-grandense diferiu bastante daquela adotada em lugares como o Nordeste, onde a ocupação do solo adquiriu desde as origens características mais nitidamente senhoriais, por outro lado, o “privatismo patriarcal e o familismo tutelar, dominante nas áreas mais antigas da América portuguesa” terminou por impor-se mesmo no Rio Grande do Sul<sup>117</sup>.

A alegoria freyrina da casa grande e senzala como sendo uma base comum de estrutura social disseminada pelas culturas regionais que compõe uma cultura brasileira mais ampla, parece encontrar confirmação no paralelismo cultural e sociológico implícito na equação-citação “casa grande e charqueada,” sugerida pelo romance *Xarqueada*, do gaúcho modernista bahiano Pedro Wayne<sup>118</sup>, publicada originalmente no Rio de Janeiro, em 1937<sup>119</sup>. Com efeito, na primeira parte do romance, ao referir-se à casa do dono da charqueada como “casa grande,” o texto utiliza-se da fórmula publicamente consagrada por Freyre em 1933 e que habitualmente considera-se aplicável apenas à zona dos engenhos de açúcar do Nordeste<sup>120</sup>.

De certa maneira, ao denominar casa grande a residência do charqueador<sup>121</sup>, Wayne legitima a noção de Freyre de que, mais do que padrões rígidos de arquitetura, de economia e de estrutura familiar, o complexo da casa grande e senzala fornece ao Brasil um padrão de permanência cultural e territorial, mas que, todavia, apresenta variações tão desconcertantes quanto às formas adotadas nas várias regiões brasileiras nas quais ocorre, que um olhar desatento dificilmente poderia perceber o quanto tais

<sup>116</sup> FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro, José Olympio, 1961, p. LVIII.

<sup>117</sup> Idem, p. LVI

<sup>118</sup> WAYNE, Pedro Rubens de Freitas. Nasceu em Salvador, Bahia, em 26 de fevereiro de 1904, e faleceu em Bagé, RS, em 12 de outubro de 1951. Advogado, poeta, jornalista, contista e romancista. Assina: Pedro Wayne. Bibliografia: *Versos Meninosos e a Lua*, poesias, Porto Alegre; Globo, 1931; *Dina*, poesias, Porto Alegre; Globo, 1935; *Xarqueada*, novela, Rio de Janeiro; Editora Guanabara, 1937; *Almas Penadas*, romance, Rio de Janeiro; Irmãos Pontti, 1942; *À Absoluta Animadora*, conferência, Porto Alegre; Globo, 1943; *Tropel de Aflições*, poesias, Porto Alegre, Globo, 1947; *Lagoa da Música*, evocações, Porto Alegre, Globo, 1955. Fonte: VILLAS-BOAS, Pedro. *Notas de bibliografia sul-riograndense*. Porto Alegre: A Nação-IEL, 1974.

<sup>119</sup> O ano de 1937 não cessa de desdobrar-se em convolutas que se disseminam em muitos dos fragmentos ao longo desta dissertação.

<sup>120</sup> Na verdade, a expressão “casa grande e charqueada” também emana da imagem de Freyre visitando o Rio Grande do Sul em 1939, percorrendo as esburacadas estradas da Campanha rio-grandense de madrugada num automóvel “que pulou e saltou pelo caminho todo com um brio animal e uma vivacidade agreste: nunca com a correção monótona dos automóveis puramente mecânicos. (...) Nunca na minha vida me senti tanto o ‘pernambucano a cavalo’ da frase do grande orador,” tudo isto para visitar em Uruguaiana uma charqueada em funcionamento (*Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941, p. 242). Freyre visitou pelo menos três vezes o Estado, em 1939, em 1940 e em 1967. Na primeira, veio acompanhado de José Lins do Rego, com quem visitou também Rio Pardo, Triunfo, São Borja e Santana do Livramento. Na segunda, proferiu uma conferência em Porto Alegre, intitulada *Sugestões para o estudo histórico-social do sobrado no Rio Grande do Sul*, publicada pela Livraria do Globo, de Porto Alegre, ainda em 1940. Além daquilo que o próprio Freyre e Lins do Rego declaram em *Região e tradição*, as únicas referências que encontrei das duas primeiras visitas de Freyre ao Estado foram na Revista Gila, de Porto Alegre, nos números de fevereiro e março de 1940, e na biografia de Freyre escrita por MENESES, Diogo de Mello. *Gilberto Freyre*. Recife: Massangana, 1991. Significativamente, os únicos registros da terceira visita de Freyre ao RS localizados pela pesquisa ocorrem em Pelotas, no jornal Diário Popular (dias 3, 4, 5 e 6 de maio de 1967), noticiando que Freyre proferiu três conferências na Faculdade de Direito, e na tradição oral da cidade: Mario Osorio Magalhães, a quem devo a referência, e que era aluno de Direito na época, compareceu a todas as três. Freyre permaneceu em Pelotas pelo menos durante cinco dias.

<sup>121</sup> Por exemplo, no início do capítulo dois (p. 23), no final do capítulo 19 (p. 60), etc.

padrões estão presentes nas práticas cotidianas, na cultura, ou na economia brasileiras: *unidade na diversidade*<sup>122</sup>.

*Xarqueada* é baseado na experiência pessoal de seu autor, que trabalhou como balconista de “bolicho”<sup>123</sup> e como contador em duas charqueadas do interior de Bagé (entre 1932 e 1934, quando retorna à sede do município). Embora Pedro Wayne tenha nascido em Salvador, Bahia, em 1904, quando ele tinha dois anos de idade (1906), sua família transferiu-se para Pelotas, cidade na qual residiu até 1927, quando mudou-se para Bagé, “na qualidade de funcionário do Banco Pelotense”<sup>124</sup>. Na cidade da Campanha gaúcha tradicionalmente associada ao pecuarismo mais ortodoxo, Wayne desempenhou o papel de catalizador vanguardista, possibilitando a formação do assim chamado Grupo de Bagé, de grande repercussão principalmente nas artes plásticas do Rio Grande do Sul.

A trajetória de Pedro Wayne e o romance *Xarqueada* parecem possibilitar uma abordagem múltipla (literária, política, econômica, estética, etc.) sobre a passagem, no Rio Grande do Sul, de uma economia baseada na concentração das charqueadas em Pelotas, e durante a qual a cidade foi o centro econômico da zona da Campanha, para uma economia na qual as charqueadas deslocam-se de Pelotas para a Campanha. Com efeito, em 1920, enquanto em Pelotas restavam apenas cinco charqueadas, Bagé concentrava a maior quantidade delas em um único município, em número de seis<sup>125</sup>: Pelotas, portanto, deixara de ser “a capital do charque,” e por isso é tão significativo que *Xarqueada* tenha sido escrita no novo centro charqueador gaúcho. Também é muito significativo que Wayne tenha se mudado de Pelotas para Bagé “na qualidade de funcionário do Banco Pelotense,” instituição criada pelos estancieiros e charqueadores para financiar suas atividades. O fato de que Luis, o personagem central de *Xarqueada*, havia sido “funcionário dum banco que falira”<sup>126</sup>, além de ser o contador da charqueada do romance, permite considerá-lo como a representação que o autor faz de si mesmo dentro da narrativa, incluindo-se assim na matéria narrada, igualando-se desta forma às pessoas que originaram os outros personagens. Em outras palavras, o narrador de charqueada fala de uma perspectiva interna, e não externa, em relação à matéria narrada.

Algumas características formais de *Xarqueada* possibilitam considerá-lo um trabalho realizado a partir da estética modernista, por apresentar uma ruptura com os códigos literários até então vigentes de representação do gaúcho, privilegiando os

<sup>122</sup> *Unidade e diversidade, nação e região* é o título de um dos capítulos que compõe o livro *Interpretação do Brasil* (Rio de Janeiro: José Olympio, 1947, p. 139-178). O livro é a edição de uma série de conferências proferidas por Freyre no outono de 1944, na Universidade do Estado de Indiana, nos Estados Unidos.

<sup>123</sup> Bolicho, no dialeto gaúcho, é o estabelecimento comercial que vende pequenas quantidades de gêneros alimentícios, cachaça, erva-mate, etc.

<sup>124</sup> “Em 1923, com 19 anos de idade, [Pedro Wayne] foi enviado ao Rio [de Janeiro], às pressas, por seu pai, que o descobrira prestes a engajar-se no movimento armado maragato daquele ano. Pegou em armas em 1930 na arrancada de Vargas; conspirou em 1932, ocasião em que se envolveu em contrabando de munições e, na iminência de ser preso, foi trabalhar no interior do município de Bagé, na charqueada de seu sogro (Wayne casou-se em 1928, em Bagé, com Leopoldina Almeida Calo), onde atendia o bolicho (denominação ainda corrente no Rio Grande do Sul dos pequenos estabelecimentos comerciais, rurais e urbanos, que suprem a população de baixa renda) que supria os empregados do “saladero” (denominação, em espanhol, de charqueada). Ainda na zona rural bageense, transferiu-se para a Charqueada São Miguel, onde exerceu as funções de contador e outras tarefas administrativas, vivência da qual resultou a novela *Xarqueada*.” As informações biográficas sobre Pedro Wayne aqui publicadas são de autoria de seu filho, Ernesto Wayne, e acompanham, à guisa de introdução, a segunda edição de *Xarqueada*. Porto Alegre: Movimento, 1982, p. 7-17.

<sup>125</sup> PESAVENTO, Sandra Jatahy. *República Velha gaúcha: charqueadas, frigoríficos, criadores*. Porto Alegre Movimento, 1980, p.169. Desde 1878, quando entra em funcionamento a charqueada Paredão, em Cachoeira do Sul, Pelotas deixa de sediar a totalidade das charqueadas gaúchas dedicadas à exportação. Como deixa claro PESAVENTO, entre os fatores ocasionadores do deslocamento da charqueadas para a zona de Campanha estão a precariedade do porto de Rio Grande (dificultando o escoamento da produção), a eficiência da rede ferroviária uruguaia (que chegou às cidades gaúchas da fronteira bem antes do que a rede brasileira), a alta taxa de impostos sofrida pelo charque gaúcho (as charqueadas da fronteira podiam usar os trens uruguaios para embarcar sua produção no porto de Montevidéu), e, por fim, a vantagem de não ter de deslocar as tropas até Pelotas.

<sup>126</sup> *Xarqueada*, p. 19. O Banco Pelotense foi fundado em 1906 e entrou em processo de liquidação a partir de janeiro de 1931.

elementos sociais da matéria narrada, além do experimentalismo com a linguagem. Porém, a crítica literária riograndense que debruçou-se sobre o livro tendeu a destacar na obra suas características regionalistas, uma vez que ela tematiza a vida gaúcha no meio rural, chegando mesmo a classificá-la, paradoxalmente, de “romance regional moderno”<sup>127</sup>. O paradoxo desta classificação provém da oposição entre o regionalismo e o modernismo tradicionalmente apontada pela crítica literária brasileira, justificada pelas diferenças estilísticas e temáticas existentes entre as duas correntes. Assim, ambigüamente, *Xarqueada* pode ser considerado um romance simultaneamente regionalista e modernista (assim como muitas obras nordestinas dos anos 30), do tipo *A bagaceira*, de José Américo de Almeida<sup>128</sup>.

Como o objetivo central do presente trabalho é a análise das charqueadas enquanto conjunto de práticas econômicas, sociais e culturais, certamente a comparação analítica entre *Pai Felipe* e *Xarqueada* deve indicar as mudanças e permanências ocorridas nestas práticas no período compreendido entre a publicação dos dois trabalhos. Aspectos estilístico-formais das obras consideradas importam aqui como indicadores das passagens entre as diferentes estruturas econômicas, sociais e culturais vigentes na época em que foram publicadas.

A este respeito, se em ambos os trabalhos encontramos a intenção política de denúncia da exploração do homem pelo homem, enquanto em *Pai Felipe* o narrador coloca-se numa perspectiva externa à matéria narrada, em *Xarqueada* o narrador está inserido na narrativa, ainda que ambos os textos sejam escritos na terceira pessoa. Esta diferença de posicionamento do narrador revela a forma pela qual o autor se relaciona com a matéria narrada. Assim, em *Pai Felipe*, o desfecho da narrativa demonstra que para seu autor os negros escravos eram incapazes de se rebelarem coletiva e organizadamente contra a escravidão<sup>129</sup>. Na verdade, esta posição falseia fatos históricos: as atas da Câmara Municipal de Pelotas revelam que, antes mesmo de 1835, pelo menos um quilombo foi destruído na Serra dos Tapes, nas proximidades de Pelotas, e supliciado até a morte seu líder, o escravo fugido Manuel Padeiro<sup>130</sup>. Já em *Xarqueada* pode-se perceber exatamente o contrário. O personagem Luis, que, como vimos, insere o narrador dentro da matéria narrada, após um momento de iluminação tipicamente modernista (*epiphanic moment*)<sup>131</sup>, no qual ele atinge a consciência das terríveis condições de trabalho e de vida dos trabalhadores da charqueada, iniciando junto com eles a organização de um movimento grevista, que se desenrola na parte final da narrativa.

Por outro lado, a representação que fazem ambos os textos dos proprietários das charqueadas revelam as posições de classe social de seus autores. Em *Pai Felipe*, a

<sup>127</sup> Athos Damasceno diz que o livro “iniciou a nova fase do regionalismo” gaúcho; Carlos Reverbel destaca que Wayne “inaugurou, no Rio Grande contemporâneo, uma tendência do nosso regionalismo literário, com a primazia dos elementos eminentemente sociais sobre os demais;” para Clovis Assumpção, ainda que a obra mostre o campo, isso se dá “com base em nova concepção,” pois “o romancista não se deixa levar pela pura tradição da zona, pela grandeza das correrias do passado, pela indomabilidade do gaúcho (...) Pedro Wayne, realizou em *Xarqueada* o romance regional moderno do Rio Grande do Sul.” (ver a introdução de *Xarqueada*, escrita por Ernesto Wayne, filho de Pedro Wayne, in: *Xarqueada*. Porto Alegre: Movimento, 1978, p. 7-17)

<sup>128</sup> FILHO, Adonias. *O romance brasileiro de 30*. Rio de Janeiro: Bloch, 1969. Adonias fala sobre José Américo de Almeida, Raquel de Queiroz e José Lins do Rego, entre outros, da chamada geração nordestina de 30.

<sup>129</sup> Esta idéia é indicada pela passagem “não podendo erguer contra seus algozes o ferro homicida da vingança, ele ergueria para cravar sobre seu peito a faca do suicídio, que livraria a escravidão de mais um móvel e a tirania de mais uma vítima,” discutida na nota 28 ao anexo II, que reproduz o conto. Aparentemente, o fato de pertencer à classe senhorial charqueadora fez com que Alberto Coelho da Cunha visse os escravos quase como animais, incapazes de revoltar-se e de mudar sua condição de existência.

<sup>130</sup> Ver MOREIRA, Angelo Pires. *Pelotas na tarca do tempo*. Pelotas: edição do autor, 1989, Vol II, p. 118.

<sup>131</sup> P. 46: “Luis via que por viver essa gente contendo-se durante muitos desaforos e afrontas, se tornava requintadamente selvagem. Continuamente vítimas, a revolta calada se infiltrava por todas as fibras e envenenava-lhes os sentimentos. (...) Aquela aparente conformação com tudo o que lhes acontecia, a pacatez apresentada, era astúcia. Faziam como a mola que, apertada, se entrega, encolhe, fica pequena, mas é justamente quando se enche de força, aguarda apenas um descuido de quem a comprime para saltar e ferir a quem atinge.”

ausência do charqueador no texto, exceto por referências indiretas<sup>132</sup>, revela o comprometimento de seu autor com a classe senhorial, o que o impede de realizar uma crítica explícita dessa classe. Em *Xarqueada*, pelo contrário, o dono da charqueada e sua esposa participam ativamente da trama, sendo apresentados na forma de uma crítica tão virulenta que os personagens chegam a parecer estereotipados: Dionísio é “um rústico, quase analfabeto”<sup>133</sup>, e Vera, por ter freqüentado “seu curso de ginásio, de piano, de pintura, e rodas polidas onde as regras de civilidade são obedecidas,” ressentido do marido ignorante que o casamento por interesse levou-a a aceitar, e por isso vingava-se nos empregados da charqueada. Ambos parecem muito distantes das descrições recorrentes da classe senhorial charqueadora pelotense.

Com efeito, a ausência do charqueador em *Pai Felipe* leva a pensar numa das principais características da aristocracia, a aversão ao trabalho físico, enquanto em *Xarqueada*, Dionísio enriqueceu às custas do próprio trabalho e economias. Quanto à descrição da atividade charqueadora em si, certamente o romance de Pedro Wayne apresenta um quadro mais completo do que o conto de Alberto Coelho da Cunha, por ser o primeiro um texto bem mais extenso do que o segundo, permitindo uma descrição mais complexa da charqueada. Nestes termos, *Xarqueada* apresenta uma descrição dos trabalhadores do campo rio-grandense na qual avultam a fome, a miséria e o abandono dos camponeses gaúchos, imagem radicalmente oposta pelo discurso literário hegemônico, que sedimentou uma representação em que a fartura de carne e alimentos, a liberdade dos campos e o espírito indômito do gaúcho predominam. Assim, pode-se considerar *Xarqueada* como um livro que busca romper com a tradição de uma representação tradicional e idealizante da vida nos campos rio-grandenses, e que, ao invés de apresentar um “monarca das coxilhas,” cavaleiro bem nutrido e arrogante em seu poder incontido, apresenta antes um gaúcho a pé<sup>134</sup>, faminto, miserável, e submetido a toda a sorte de prepotências exercidas pelos latifundiários da Campanha.

## XVI

Em *Opulência e cultura*<sup>135</sup>, Mario Osorio Magalhães estabelece as bases de uma interpretação da história da cidade de Pelotas a partir da consideração dos componentes econômico e cultural. O movimento inicial do estudo explicita que as referências a Pelotas na historiografia, como regra geral, caracterizam-na por

<sup>132</sup> Na primeira parte do conto, “a safra,” há duas referências ao charqueador, no segundo parágrafo, praticamente idênticas: a primeira “ehl boi...que sinhô brabo, meu Deus: pensa que negro é de ferro,” e “mais boi! Eh, que sinhô brabo! Pensa que negro é de ferro;” a terceira e última referência ao charqueador ocorre na terceira parte do conto, no décimo segundo parágrafo: “o patrão era homem sem dó nem piedade capaz de arrematar todo o gado da Tablada numa safra, que os negros matariam lá como pudessem.”

<sup>133</sup> P. 69. “Dionísio era um rústico. Quase analfabeto. Começara sua vida como peão de charqueada. Pegara os bons tempos em que o dinheiro rolava nas safras. Como quando no ano de 1925 a matança, no Estado, fora a um milhão e muitas mil cabeças abatidas. Não havia a limitação imposta agora em número e tempo pelo Sindicato dos Charqueadores. Os peões ganhavam bem. Com despesas relativamente pequenas, havendo mais liberalidade dos patrões, que davam carne à vontade, ser empregado de charqueada era então um bom emprego. Passara de peão a empreiteiro. Alcançara a capatazia. Dotado da qualidade de economizar, solteiro, egoísta, não ajudando parentes nem aos próprios pais e irmãos, juntara um capital que lhe permitia explorar o negócio por sua conta. Enriquecera.”

<sup>134</sup> Dreys talvez seja o primeiro a tipificar a oposição entre o gaúcho montado, o “centauro dos pampas”, e o gaúcho a pé: “Todos os exercícios de (...) equitação da Europa são familiares ao gaúcho e alguns dos exercícios mais difíceis são mesmo entre eles divertimentos de crianças; um gaúcho nunca desce do cavalo para apanhar suas armas ou qualquer objeto que deixou cair; por um movimento rápido, ele se debruça do cavalo até a mão chegar ao chão, sem por isso retardar o andar do cavalo, seja qual for a velocidade de seu passo. Em suma, o gaúcho a cavalo é um homem superior, [enquanto] o gaúcho a pé é homem ordinário”. DREYS, Nicolau. *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul*. Porto Alegre, Editora Nova Dimensão, 1990, p. 125.

<sup>135</sup> Ao longo da dissertação, esta é a forma usada para facilitar as referências ao livro. Fica aqui o registro completo de seu longo título: *Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*. Pelotas: UFPel/Mundial, 1993.

intermédio de “conceitos como riqueza, opulência, refinamento, elegância, cultura e até aristocracia”<sup>136</sup>. A análise desdobra-se a partir da hipótese de que a cidade teria “alcançado o auge do seu desenvolvimento econômico, urbano, social e cultural entre os anos de 1860 e 1890”<sup>137</sup>, desenvolvimento decorrente da atividade charqueadora voltada para a exportação e que, durante o século XIX, concentrou-se, no Rio Grande do Sul, quase que exclusivamente em Pelotas<sup>138</sup>. O componente cultural é utilizado no sentido de comprovar esta hipótese, ou seja, o historiador inventaria índices econômicos e culturais indicativos do apogeu econômico atingido pela cidade no período indicado.

Ao longo do texto, Magalhães delinea os motivos que levaram a historiografia rio-grandense a apontar que, “sobretudo no transcorrer do século XIX e nos primeiros 20 anos do século XX, elaboraram-se em Pelotas características sociais peculiares, relacionadas a prosperidade e cultura, dentro do complexo gaúcho”<sup>139</sup>. Na verdade, como assinala Caio Prado Júnior<sup>140</sup>, o florescimento das charqueadas foi tão fulminante, que, exceto pela corrida do ouro, não se viu durante a colônia “tamanho desdobramento de atividades”<sup>141</sup>. Seguindo estas indicações, parece ser possível ver no ciclo charqueador pelotense um processo econômico ímpar não só no Estado como também no país, gerador de uma concentração de capital da qual resultou um conjunto de “práticas e valores sócio-culturais que podem ser rotulados simplificadaamente como de urbanidade e intelectualidade”<sup>142</sup>. A doçaria pelotense que tem suas origens nas casas grandes, sobrados e casarões do senhorio charqueador, e que hoje é chamada, genericamente, de doces finos de Pelotas, é aqui considerada (como foi indicado na introdução) como significante justamente destas práticas e valores sócio-culturais a que Magalhães se refere. A constelação cultural que toma forma durante o século XIX em Pelotas, e inventariada por Magalhães, disponibiliza uma configuração de elementos única, passível de ser alegoricamente considerada na doçaria tradicional da cidade, ainda que, ao longo do livro, só se encontrem duas referências sumárias à culinária<sup>143</sup>. Na primeira delas, encontra-se uma variação da quadrinha que Athos Damasceno publicou na sua introdução ao livro *Doces de Pelotas*<sup>144</sup>, variação introduzida pelo comentário crítico de que ela “chega a transformar o passatempo [de fazer doces] em reclusão”<sup>145</sup>. Com efeito, ainda que Magalhães aponte que “quando as moças saíam, era geralmente em direção aos saraus familiares, ao teatro e às

<sup>136</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 9.

<sup>137</sup> *Idem*, *ibidem*.

<sup>138</sup> Ainda que as charqueadas tenham iniciado seu deslocamento para a Campanha no final do século XIX, Pelotas só deixou de concentrar o maior número de charqueadas em um único município do Estado em 1920 (ver MARQUES, Alvarino da Fontoura. *Evolução das charqueadas rio-grandenses*. Porto Alegre, Martins Livreiro, 1990, p. 26).

<sup>139</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 9.

<sup>140</sup> PRADO JÚNIOR, Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo; Brasiliense, 1956, p. 98.

<sup>141</sup> Sem indicar a fonte, Caio Prado Júnior afirma que, apenas 14 anos após a instalação da charqueada pioneira de Pinto Martins, ou seja, “em 1793, a capitania já exportava 13.000 arrobas de charque; nos primeiros anos do século seguinte alcançará quase 600.000”. 13.000 arrobas equivalem a pouco menos de 200.000 quilos, enquanto 600.000 equivalem a 9.820.000 quilos, pois uma arroba é igual a 14,7 quilogramas. Ver PRADO JÚNIOR, Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1956, p. 98.

<sup>142</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 9.

<sup>143</sup> O artigo de Magalhães reproduzido no anexo V é considerado enquanto desdobramento de algumas destas referências, e por este motivo ambos os trabalhos, livro e artigo, são aqui vistos como complementares.

<sup>144</sup> Ver anexo III.

<sup>145</sup> Eis as duas versões:                    Damasceno                    Magalhães (*Opulência e cultura (...)*, p. 148)

Lá na terra de Pelotas	Na cidade de Pelotas
as moças vivem fechadas.	as moças vivem fechadas;
De dia – fazem biscoitos,	de dia, fazem biscoitos,
de noite – bailam caladas.	de noite, sonham caladas.

Há uma terceira versão da quadrinha, registrada por Vitor Ramil no CD *A paixão de V*, intitulada por ele *As moças*. Em sua entrevista (ver anexo VI), Vitor fala a respeito desta canção e de como chegou a esta terceira versão.

igrejas”<sup>146</sup>, ele igualmente assinala que em 1861, “tanto as escolas públicas como as particulares mantinham aulas para meninos e meninas, ministradas em separado”<sup>147</sup>. Por outro lado, ambas as referências enfatizam serem a culinária, o piano e o bordado as “artes preferidas de nossas avós, (...) naquele tempo em que a rua ainda era quase que um privilégio exclusivo dos homens”<sup>148</sup>.

Todavia, é importante sublinhar que *Opulência e cultura* focaliza sua análise principalmente na precocidade e originalidade da formação urbana e cultural pelotense, considerada em relação ao processo de urbanização do restante do Rio Grande do Sul, ainda que sejam considerados alguns aspectos do mesmo processo no Estado, no Rio de Janeiro, em São Paulo e na França<sup>149</sup>. Ao contrário da maior parte das cidades rio-grandenses mais antigas, que derivaram da presença de forças militares e de fortificações, Pelotas existiu primeiro em uma planta, em um projeto de ocupação urbana do solo. Cidade planejada desde seus primórdios, o traçado das ruas desde o primeiro plano obedeceu a forma de tabuleiro (traçado ortogonal) definida por medição judicial em 1815: as ruas retas, largas e perfeitamente perpendiculares umas em relação às outras, em 1833, quando a freguesia atinge a condição de vila e emancipa-se de Rio Grande, já contam com 544 prédios<sup>150</sup>. O crescimento populacional é astronômico: enquanto em 1814 o número de habitantes da freguesia era de 2.275 pessoas (das quais 1.226 eram escravos), em 1833 a vila já contava com 10.873 habitantes (5.629 dos quais escravos)<sup>151</sup>.

De fato, o processo de urbanização precoce de Pelotas possui um ritmo intenso e específico de criação de uma paisagem urbana que diferencia e caracteriza indelevelmente a imagem e a representação feitas da cidade e de seus habitantes. E assim como precocemente surge uma paisagem urbana, desenvolve-se nela uma sociedade de caracteres radicalmente diferenciados em relação ao seu meio cultural circundante. A especificidade dessa sociedade, indicada ainda no início do século XIX por mais de um estrangeiro (Saint-Hilaire em 1820; Dreys entre 1818 e 1828), no final do mesmo século já se tornara proverbial no Rio Grande do Sul, chegando a ser registrada até mesmo na capital do Império, por Machado de Assis, em seu romance *Quincas Borba*<sup>152</sup>. A aristocrática moça de Pelotas “que só casa com moço da Corte,”

<sup>146</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 148.

<sup>147</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 232. Um pouco mais adiante (p. 233), o autor lembra que “até 1879 não era permitido ao sexo feminino frequentar qualquer escola de ensino superior em todo o território brasileiro”. O fato de que as duas primeiras médicas formadas no Brasil fossem ambas pelotenses (1887 e 1889) revela que em Pelotas as mulheres tinham mais liberdade (ao menos intelectual) do que, em geral, tinham no país.

<sup>148</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 212.

<sup>149</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 108.

<sup>150</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 96. Segundo Magalhães, em 1858 o número de prédios no perímetro urbano era de 1.456; em 1872 eles somavam 2.314; e em 1889, 4.079. Na página 108, Magalhães aponta que “no perímetro urbano, em 1858 havia 9.055 moradores; em 1872, 21.756; em 1890, 41.591; e em 1920, 82.294 habitantes.” É parte importante da argumentação do historiador pelotense que a população da cidade, no período por ele analisado (1860-1890), tenha quadruplicado, enquanto entre 1890-1920 ela apenas duplique, pois esta grande diminuição no crescimento populacional indicaria uma diminuição proporcional da participação das charqueadas pelotenses no mercado. É importante assinalar que, em 1920, haviam em Pelotas apenas cinco das 31 charqueadas em funcionamento no Rio Grande do Sul (PESAVENTO, Sandra Jatáhy. *República Velha gaúcha: charqueadas, frigoríficos, criadores*. Porto Alegre: Movimento, 1980, p. 168). Para se ter uma idéia do grande florescimento do ciclo charqueador em Pelotas durante o século XIX, basta lembrar que a cidade, segundo Magalhães (citando Simões Lopes Neto), chegou a contar 38 charqueadas funcionando simultaneamente, portanto, sete a mais do que o número de estabelecimentos em funcionamento no Estado inteiro em 1920 (*Opulência e cultura (...)*, p. 117).

<sup>151</sup> ARRIADA, Eduardo. *Pelotas, gênese e desenvolvimento urbano (1780-1835)*. Pelotas: Armazém Literário, 1994, p. 73. Até 1812, quando o incipiente povoado é elevado por alvará de D. João VI à condição de freguesia (autonomia religiosa que lhe permite ter uma igreja), residia ainda em Rio Grande um grande número dos charqueadores (p. 63-64; 80). Acertadamente, Arriada aponta que em 1832, “as classes abastadas não se contentam mais em dirigir seus negócios do Rio Grande,” fixando suas residências na vila (desde 1830) que já em 1835 seria elevada à condição de cidade.

<sup>152</sup> Obras completas. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1997, Vol. 1, p. 744-749, do capítulo CXVIII ao CXX. *Quincas Borba* foi publicado em 1891, portanto, no encerramento do período analisado por Magalhães. A característica ambigüidade indecidível de Machado, como de hábito, permeia suas referências a Pelotas. D. Fernanda, porto-alegrense casada com um deputado, tenta convencer Carlos Maria a casar-se com uma moça de Pelotas:

revela que os aristocratas pelotenses consideravam que apenas o Rio de Janeiro, no Brasil, seria uma cidade na qual morariam além de sua terra natal, e que na verdade, tinha em 1890 uma estrutura urbana já plenamente desenvolvida<sup>153</sup>. Por outro lado, a ambiguidade machadiana revela-se também na palavra “Corte,” remetendo ao fato de que essa sociedade, que recebeu três visitas da família imperial e doze títulos nobiliárquicos, pretendia-se tão aristocrática talvez quanto a capital do império. Essa pretensão da classe senhorial charqueadora pelotense fez com que as outras cidades da Campanha denominassem-na de “aristocracia da graxa e do sebo,” denominação irônica que evidencia o quanto essa classe social de Pelotas diferenciava-se de seu meio cultural circundante<sup>154</sup>. O pasmo dos tropeiros na feira da gado da Tablada, com seu leiloeiro francês a gritar para a gauchada “Can-can, petites et grandes, toutes ensembles, quem dá mais?”<sup>155</sup>. Certamente, o olhar que a Campanha gaúcha lança sobre Pelotas é de espanto.

Estrategicamente, Magalhães utiliza citações de três viajantes para destacar nesses textos a repetição do adjetivo que provoca tal espanto mesmo ao olhar estrangeiro: opulência. Neste sentido, o próprio título do trabalho já anuncia a intenção do historiador de mapear a opulência de Pelotas no final do século XIX. Por outro lado, se o título *Opulência e cultura* indica uma referência ao livro do padre Antonil<sup>156</sup>, esta na verdade só se realiza no próprio título, uma vez que não se encontra em parte alguma da obra do historiador pelotense referências à *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (1711). A opulência e cultura charqueadora de Pelotas do século XIX delineada por Magalhães e a cultura e opulência do nordeste canavieiro do início do século XVIII registrada por Antonil parecem ter muito mais em comum do que poderia parecer a uma primeira análise.

Com efeito, entre a casa grande do engenho de açúcar e a casa grande da charqueada existe uma constelação de elementos similares: ambas utilizam-se intensivamente da mão-de-obra escrava, produzem com a finalidade de exportação, dedicam-se a desdobrar um único elemento da natureza (cana de açúcar e gado) em múltiplos produtos; geram uma ocupação do espaço e uma paisagem específicas, originam classes senhoriais com códigos de conduta similares. Na verdade, todas essas semelhanças apontadas podem ser explicadas a partir do intercâmbio charque-açúcar, pois de forma nenhuma seria novidade afirmar que os principais mercados consumidores do charque de Pelotas eram as economias canavieiras escravocratas do Nordeste e do Rio de Janeiro. A aristocracia charqueadora e escravista pelotense tem

“Vamos para lá [Rio Grande do Sul], que lhe arranjaré casamento, disse ela. Conheço uma moça de Pelotas que é um *bijou*, e só casa com moço da Corte.” (p. 744). A ironia de Machado em relação à aristocracia charqueadora revela-se na fútil exigência da pelotense que o noivo fosse da Corte; ainda que a baronia do charque acredite compartilhar com o Rio de Janeiro a condição de uma urbanidade sofisticada, para os habitantes da capital do Império, contudo, como diz Carlos Maria, “Pelotas fica tão longe!” (op. cit. p. 745).

<sup>153</sup> Em 1890 Pelotas possui serviço de águas e esgotos, gás encanado, iluminação pública utilizando gás hidrogênio líquido, ruas do centro calçadas, bondes, dois hospitais, escolas mistas (para meninos e meninas), farmácia, hotéis, teatro, duas editoras de livros, um “comércio com mais de trezentos negociantes, uma cervejaria, quatro fábricas de chapéus, três de velas e de sabão e um barco a vapor que vai e vem diariamente a Rio Grande.

<sup>154</sup> “(...) pode-se afirmar (...), que os hábitos gauchescos – entre eles, por exemplo, o de tomar chimarrão e o de vestir-se a caráter, bastante comuns nas cidades da Campanha – não chegaram a influir sobre o cotidiano dos pelotenses durante o século XIX. Em Pelotas, os costumes europeus é que foram sempre dominantes no comportamento coletivo.” (MAGALHÃES, *Opulência e cultura*, p. 136). É importante sublinhar que, enquanto o francês era a língua dos salões e dos saraus (espaços privados e aristocráticos), o espanhol era a língua das ruas de Pelotas, o falar da Campanha nos balcões das muitas e sortidas lojas da capital do charque (*Opulência e cultura* (...), p. 94).

<sup>155</sup> Ver anexo IV A Tablada de Pelotas.

<sup>156</sup> Embora não se encontre no livro de Magalhães nenhuma referência a *Cultura e opulência do Brasil*, em conversa que mantivemos ele reconheceu a influência da opulência de Antonil em seu trabalho. Todavia, a troca de lugar entre as palavras “cultura” e “opulência”, indica que em Magalhães o significado atribuído a cultura é bem diferente daquele atribuído por Antonil em sua obra. Enquanto em Antonil a cultura equivale a cultivo, a um valor de uso, de pertença ligado à terra, em Magalhães, obviamente, o termo refere-se a um sistema organizado de padrões de comportamento, instituições, etc., característicos de uma sociedade.



na origem de sua riqueza e baronato o ciclo econômico do açúcar, como exemplifica o fato de que a primeira charqueada de Pelotas (1779), foi criada por um fabricante de carne seca vindo do Ceará, mais especificamente, de Aracati, terra natal também dos pais de Pedro Wayne.

A identidade cultural diferenciada com relação à região na qual se insere sempre foi um dos aspectos mais notórios destacados pela historiografia rio-grandense em relação a Pelotas. Esta paradoxal identidade equilibra-se entre extremos: o sul remete charque para o Nordeste, que em troca remete navios carregados da doçura do açúcar mas igualmente plenos de sal, necessário para a produção do charque. Mas é importante não esquecer que o charque já era produzido no sul do Brasil bem antes que chegassem ao porto de Pelotas os carregamentos de açúcar do Nordeste, pois o charque já era produzido no sul desde o início do século XVIII. De onde e como viria o sal utilizado para produzir o charque, destinado basicamente ao consumo doméstico (regional) desta época anterior à produção exportadora? Difícil saber, embora pareça certo que, no Rio Grande do Sul, a salga da carne chegou bem antes do açúcar nordestino: escravidão nas salinas e engenhos. Pelotas é o porto de passagem do charque sulista que vai e do sal e do açúcar nordestinos que vêm. No entrecruzar das passagens de uma crueza charqueadora salgada para uma doce sociabilidade de sobremesa, trafega a paradoxal identidade pelotense.

## XVII

### Depoimento da doceira Sofia Duarte Pires ao programa radiofônico *O artesanato doceiro de Pelotas*.

Comecei a fazer doces com as parentes, as amigas, para os aniversários das crianças e com o tempo fui me aperfeiçoando. Antigamente eu só fazia doces para casa e não para fora, mas meus doces já eram muito bons e as pessoas pediam que eu fizesse tortas, bolos e doces para casamentos, batizados, e com o tempo eu fui começando a comercializa-los, até que quando me dei conta eu já era uma doceira muito requisitada. Eu trabalho sozinha, já tive uma empregada que trabalhou comigo uns oito anos, depois ela casou e foi embora. Na verdade, as minhas irmãs me auxiliam às vezes, mas é na base da amizade, elas sabem que eu tenho muito doce para fazer, elas vêm para cá, a gente fica de conversa enquanto elas me ajudam, elas não têm remuneração nenhuma, é só pelo prazer de ajudar. Antes de tudo isto, as minhas filhas também trabalharam comigo, porque quando elas estudavam as despesas eram maiores e fazendo doces comigo elas ajudaram a pagar as despesas da casa. Mas depois elas se formaram na Faculdade, casaram, e hoje eu trabalho sozinha.

Hoje em dia eu faço pouco doce, já estou idosa e não tenho mais condições de fabricar grandes quantidades. Eu faço este pouco só para me distrair, só para conservar uma tradição, um hábito meu.

Os doces que se faz hoje em Pelotas parecem ser na maioria os mesmos doces do passado, mesmo com o surgimento de novas receitas. Para verificar isto é só pegar o receituário de pessoas que fazem doces só para a família, a gente logo vê que é praticamente a mesma coisa de antigamente.

Uma coisa que pode alterar a doçaria de Pelotas é a dificuldade de conseguir alguns ingredientes como nozes e castanhas. Mas eu não substituo ingredientes; se é noz na receita, só pode ir noz, pois nenhum ingrediente pode substituir um outro. Uns anos atrás apareceu aqui um vendedor querendo que eu comprasse as essências de nozes e de não sei mais o quê, ele tinha até um pó para substituir os ovos, mas eu não quis comprar nada daquilo, eu me lembro que ele falou que não entendia porque em Pelotas ele não conseguia vender seu produto, de tão boa aceitação em outras cidades. Eu respondi para ele que em Pelotas as doceiras preferem usar o produto verdadeiro ao invés de essências artificiais. Ele nunca mais voltou aqui em casa.

Até mesmo os doces de ovos tornaram-se mais difíceis de fazer. Os ovos ideais para fazer os doces de ovos são os da colônia, porque sua gema de um amarelo vivo é muito mais compacta e saborosa do que os de aviário, pobres em cor e em sabor, além de serem muito aguados, o que altera o ponto dos doces. Às vezes ouço alguém reclamando que em certos



lugares de Pelotas os doces não são mais feitos da maneira tradicional, isto é uma pena, as pessoas deveriam conservar as receitas tradicionais dos doces de Pelotas pois do contrário um dia eles desaparecerão.

Minha especialidade são os caramelados, os fios de ovos e tortas, já fiz muito bolo de noiva, mas hoje não faço mais porque eles são muito grandes e pesados para alguém de minha idade”<sup>157</sup>.

## XVIII

*Doces de Pelotas*, editado em 1959, foi o primeiro livro de receitas dos doces finos de Pelotas a ser publicado de que se tem notícia, e também deve ter sido um dos primeiros no país a extrapolar o registro culinário, e que, incorporando um ensaio sociológico, procurou ver nas práticas alimentares elementos atuantes na formação de uma identidade e de uma cultura. O original diálogo gustativo-sociológico entre a introdução ao livro de receitas de doces pelotenses escrito por Athos Damasceno<sup>158</sup> e *Açúcar* (1939), e que pode ser considerado como uma das conexões iniciais do presente trabalho, se dá de várias formas. A mais evidente delas é a citação: Damasceno em seu ensaio cita o livro de Freyre; o qual, por sua vez, cita o ensaio de Damasceno na introdução à segunda edição de *Açúcar* (1969)<sup>159</sup>, na qual o pernambucano agrega uma série de referências a Pelotas e à sua confeitaria, além de reproduzir parte do ensaio do gaúcho em um dos vários anexos que aparecem na segunda e na terceira edições de *Açúcar* (1987)<sup>160</sup>. Estas referências não só demonstram um conhecimento nada superficial sobre a doçaria pelotense, como também revelam uma inesperada familiaridade com aspectos econômicos, culturais e históricos tanto da cidade quanto do Rio Grande do Sul<sup>161</sup>.

Este diálogo entre Damasceno e Freyre desdobra-se no tempo e no espaço, e ainda hoje não cessou de revelar nuances inesperadas do significado cultural do paladar. A presente dissertação é um destes desdobramentos. Outro deles foi o programa da rádio Cosmos de Pelotas realizado em 1986, e que encontra em extensas citações tanto da introdução do porto-alegrense ao livro *Doces de Pelotas* quanto de *Açúcar* sua melhor justificativa e argumentação. Assim, surpreendentemente, até mesmo as entrevistas com as doceiras pelotenses realizadas pelo programa radiofônico poderiam ser inseridas no contexto dos estudos freyrianos, ao considerar a doçaria enquanto componente cultural<sup>162</sup>. Desta forma, configura-se no Rio Grande do Sul e em Pelotas uma inesperada influência de alguns dos aspectos mais originais da obra de

<sup>157</sup> Receita – torta de castanhas – para uma torta pequena, meio quilo de castanhas do Pará moídas, 500 g de açúcar peneirado, quatro colheres de sopa de bolachas maria também moídas, 6 gemas e doze claras. Bate-se as claras em neve, acrescenta-se o açúcar peneirado aos poucos, depois as gemas. Desliga-se a batedeira e vai-se misturando delicadamente as castanhas e as bolachinhas moídas, so misturadas, não pode ser batido. Vai ao forno médio em duas formas, e depois de frias, recheia-se com ovos moles.

Receita de ovos moles – 12 gemas de ovos passadas na peneira, duas taças de água, 600 g de açúcar e algumas gotas de baunilha. Leva-se ao fogo, mexendo sempre sem parar, até que a mistura engrosse, antes que inicie a fervura deve-se retirar do fogo. Deve-se empregar como recheio depois de frio.

<sup>158</sup> Ver anexo III.

<sup>159</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Recife: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

<sup>160</sup> A terceira edição de *Açúcar*, republicada em 1997 pela Companhia das Letras, foi publicada originalmente em 1987 pela editora Massangana, da Fundação Joaquim Nabuco. Não há diferenças no que tange às referências de Freyre a Pelotas entre a segunda e a terceira edições. Contudo fica o registro de que a terceira edição de *Açúcar*, ainda que não altere significativamente a escrita da segunda, realiza uma ampla reorganização do prefácio e da introdução da segunda, refundidos na introdução da terceira edição. As mudanças de *Açúcar* ao longo de suas quatro edições serão analisadas no capítulo a seguir.

<sup>161</sup> O conhecimento apurado de Freyre sobre o Rio Grande do Sul será tratado em maiores detalhes no capítulo referente ao Nordeste.

<sup>162</sup> Destacando ousadamente o labor feminino nela implícito.

Gilberto Freyre, e que foram quase completamente desmerecidos e ignorados nos dois maiores centros brasileiros, São Paulo e Rio de Janeiro<sup>163</sup>.

Em *Região e tradição*<sup>164</sup>, há várias indicações do quanto foram importantes para Freyre as visitas feitas ao Rio Grande do Sul em 1939 e em 1940. A primeira delas, e também a mais eloqüente, encontra-se em uma passagem do prefácio assinado por José Lins do Rego, intitulado *Notas sobre Gilberto Freyre*, e transcrita a seguir.

Na nossa viagem ao Rio Grande, 16 anos após o Congresso Regionalista do Recife<sup>165</sup>, as idéias de Gilberto Freyre foram se encontrando com ele na realidade, todas elas confirmadas no contato com a gente e a terra que mais cultivavam as suas particularidades e eram, no entanto, tão irmãs dos nordestinos, dos bahianos, dos mineiros, de todo o Brasil. O Rio Grande foi um campo prodigioso para o sociólogo confirmar e sentir a força da colonização portuguesa. O que ele sustentara em *Casa grande & senzala* víamos ali ao nosso contato. Casas, móveis, jeito de falar, de andar, de sentir, de comer, de rezar, e por tudo isto bem à mostra a marca lusitana, o açoriano de cara comprida de Rio Pardo vivo e bulindo ainda por toda a parte. O Brasil era o mesmo, era a grande unidade que nem meio século do estadualismo pudera corromper. Região contra estadualismo, personalidade contra uniformidade, respeito às tendências mais íntimas do povo contra a tirania de se deformar o que o povo possui de seu, de sua alma, de seus impulsos. O folclore como uma sondagem na alma popular e não como um simples recreio de curiosos de exotismos. (...)

A este regionalismo poderíamos chamar de orgânico, de profundamente humano. Ser da sua região, de seu canto de terra, para ser-se mais uma pessoa, uma criatura viva, mais ligada à realidade. Ser de sua casa para ser intensamente da humanidade. Nesse sentido o regionalismo do Congresso do Recife merecia que se propagasse por todo o Brasil, porque é essencialmente revelador e vitalizador do caráter brasileiro e da personalidade humana. Com um regionalismo desses é que poderemos fortalecer mais ainda a unidade brasileira. Porque cultivando o que cada um tem de mais pessoal, de mais próprio, vamos dando mais vida ao grupo político, formando um povo que não será uma massa uniforme e sem cor.<sup>166</sup>

Como não é difícil perceber, a visita ao Rio Grande do Sul possibilitou aos dois nordestinos a constatação de existir entre as duas regiões tão distantes uma surpreendente unidade, ainda que mantida a diversidade. De fato, como indica Lins do Rego, o contato direto com o regionalismo gaúcho parece assumir para Freyre o aspecto de uma comprovação irrefutável do acerto de suas teses sobre o caráter iminentemente regionalista da constelação cultural formadora de uma identidade brasileira. Nesse sentido, é significativo que Lins do Rego, considerado enquanto autor de um dos maiores painéis literários do ciclo da cana de açúcar no Nordeste<sup>167</sup>, tenha percebido semelhanças entre componentes da cultura material das duas regiões. Os nordestinos percebem que “casas, móveis, jeito de falar, de andar, de sentir, de comer, de rezar”, evidenciam “a força da colonização portuguesa” no Brasil mais meridional. Tais traços culturais, marcadamente açorianos, demonstram o quanto os gaúchos, “a gente e a terra que mais cultivam as suas particularidades”, remetem a uma mesma identidade cultural de origem, ainda que a um primeiro olhar assumam relevo antes as

<sup>163</sup> O ridículo a que intelectuais paulistas e cariocas expuseram as idéias de Freyre defendidas no Congresso Regionalista do Recife e em *Açúcar* quanto a um método de trabalho sociológico voltado ao levantamento da cultura material será igualmente tratado em maiores detalhes no capítulo referente ao Nordeste. No entanto, a desterritorialização do Nordeste enquanto região que valoriza o valor da terra (o valor nativo) tinha que vir com os “capitalistas” do Sul progressista.

<sup>164</sup> FREYRE, Gilberto. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.

<sup>165</sup> Acredito haver aqui um equívoco de José Lins do Rego quanto a datas. Como o Congresso Regionalista do Recife realizou-se em 1926, e sabe-se que a visita dos nordestinos ao Rio Grande do Sul ocorreu em 1939, na verdade teriam transcorrido 13 anos e não 16.

<sup>166</sup> LINS DO REGO, José. *Notas sobre Gilberto Freyre*. In FREYRE, Gilberto. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941, p. 20.

<sup>167</sup> As referências de Alfredo Bosi a José Lins do Rego e a Gilberto Freyre ao longo de sua *História concisa da literatura brasileira* (São Paulo: Cultrix, 1994) revelam uma tendenciosidade crítica sintomática da incompreensão dos meios intelectuais paulistas em relação às elaborações regionalistas. Bosi chega ao extremo de apontar em Lins do Rego, “uma poética explícita, feita de lugares-comuns veristas afetados por um neo-romantismo nostálgico, afim à visão do mundo de Gilberto Freyre” (Op. cit. p. 449).

diferenças do que as semelhanças existentes entre as culturas regionais do Sul e do Nordeste. De qualquer maneira, é certo que gaúchos e nordestinos dedicaram-se à sua terra a tal ponto que criaram o valor de pertença, um valor nativo que se desvaloriza com a globalização.

A este respeito, o depoimento de Dreys, que visitou o Rio Grande do Sul entre 1818 e 1828, confirma a predominância de hábitos senhoriais e patriarcais na região. Não parece ser uma coincidência que Athos Damasceno, em seu prefácio a *Doces de Pelotas* cite a passagem do livro de Dreys na qual o francês classifica o comportamento dos gaúchos como sendo de “um desinteresse digno dos tempos patriarcais”<sup>168</sup>. Também é digno de nota que a natureza patriarcal deste comportamento seja enfatizada justamente em uma situação envolvendo alimentos; a prodigalidade de frutas produzidas pelos abundantes pomares era franqueada aos passantes, os quais, ainda que estrangeiros, podiam contar com uma civilizada recepção com refrescos nas chácaras, nas fazendas, e “em todas as partes”<sup>169</sup>. Há pelo menos uma outra passagem na qual o francês reafirma o patriarcalismo dos hábitos alimentares dos gaúchos, quando ele descreve o hábito nas fazendas e charqueadas de se tocar um sino nas horas das refeições, servindo este expediente “para avisar o viajante vagando pelo campo, ou o desvalido da vizinhança, que pode chegar à mesa do dono”, “mesa da hospitalidade” da qual “o dono nunca repele ninguém, nem sequer pergunta quem é”<sup>170</sup>.

Este quadro possibilita considerar que o olhar analítico de Freyre foi capaz de ver o quanto as características patriarcais e senhoriais da cultura gaúcha da Campanha aproximavam-na da cultura derivada dos engenhos do Nordeste canavieiro. De qualquer forma, pode-se afirmar com toda certeza que muito antes de sua viagem, Freyre já lera sobre o Rio Grande do Sul e, muito provavelmente, também já estabelecera contato pessoal com pelo menos um intelectual gaúcho: Dante de Laytano. Com efeito, sabe-se, com certeza, que o autor de *Cozinha gaúcha: estudo histórico*<sup>171</sup> participou como conferencista no II Congresso Afro-brasileiro, realizado em Salvador, Bahia, em 1937. Sabe-se também que o primeiro Congresso Afro-brasileiro, ocorrido no Recife, em 1934, foi resultado dos esforços de Gilberto Freyre. Parece possível supor que eles tenham se encontrado durante o congresso em Salvador, e, mais importante do que isto, que Freyre tenha percebido o quanto Laytano expressava a respeito das origens patriarcais da cultura gaúcha. De fato, o exame dos títulos da extensa bibliografia de Laytano revela claramente o quanto sua abordagem tem em comum com a de Freyre; na verdade, o folclorista, historiador e ensaísta gaúcho foi classificado pela crítica do Rio Grande do Sul como sendo discípulo de

<sup>168</sup> DREYS, Nicolau. *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul*. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1990, p. 69.

<sup>169</sup> Idem, idem.

<sup>170</sup> Idem, p. 113. É importante assinalar que esta passagem de Dreys também é citada por Freyre no seu prefácio à primeira edição de *Casa grande & senzala* (Rio de Janeiro, José Olympio, 1998, p. liv), no sentido de demonstrar que a origem do hábito de tocar o sino antes das refeições remontaria às ordens religiosas portuguesas, hábito predominante nas casas grandes tanto na cultura regional gaúcha quanto na nordestina. Porém, ao invés de enfatizar as características eminentemente patriarcais destes hábitos alimentares e de interação social, Freyre prefere sublinhar a ascendência portuguesa de tal hábito. Esta opção do pernambucano evidencia que desde seus primeiros trabalhos ele pretendeu ver nos extremos geográficos, econômicos e culturais do país exemplos de uma mesma origem cultural, muito embora as diversas identidades regionais brasileiras, todas elas ancoradas na procedência portuguesa, tenham surgido em momentos diferentes da cronologia brasileira. De fato, apenas a partir dos desdobramentos das polêmicas com os modernistas paulistas, ocorridas ao longo dos anos 30, é que Freyre virá a estabelecer, a partir dos anos 40, uma série de conexões entre o Nordeste e o Rio Grande do Sul. É igualmente importante deixar claro que o fato de Freyre haver buscado as origens comuns dos extremos territoriais e culturais do Brasil para demonstrar o quanto tais extremos revelavam uma insuspeita cumplicidade econômica e cultural entre os extremos Sul e Nordeste do país.

Ainda que o livro de Dreys seja o único citado por Freyre em *Casa grande & senzala* a tratar do Rio Grande do Sul, e mesmo assim em um contexto que não privilegia os aspectos patriarcais comuns ao Nordeste e ao Sul

<sup>171</sup> LAYTANO, Dante de. *Cozinha gaúcha: estudo histórico*. Porto Alegre: Edigal, 1988.

Freyre<sup>172</sup>. Embora Laytano fosse porto-alegrense, sua esposa nasceu em Rio Pardo, descendente de uma antiga família da cidade, o que leva a acreditar, embora não tenha sido possível confirmar tal hipótese, que os Laytano devem ter acompanhado e hospedado Freyre e Lins do Rego em sua viagem a Rio Pardo. De qualquer maneira, parece certo que Dante de Laytano é que deve ter chamado a atenção dos nordestinos para Rio Pardo<sup>173</sup>.

Além de Laytano, é certo que Freyre também manteve relacionamento com Moisés Vellinho, pois em *Açúcar* o pernambucano afirma ter sido o gaúcho de Santa Maria quem lhe indicou a leitura do ensaio de Athos Damasceno<sup>174</sup>.

Esta digressão teve por objetivo demonstrar o fato de que Freyre sempre interessou-se pela cultura e história do Rio Grande do Sul. Por sua vez, esta demonstração serve como base para argumentar que o diálogo estabelecido entre *Açúcar* e a introdução de Damasceno a *Doces de Pelotas* não é, de forma nenhuma, fortuita. O interesse de Freyre pelo Rio Grande do Sul deriva dos estudos do pernambucano a respeito da cultura material dos engenhos do Nordeste, nos quais o charque rio-grandense sempre teve um papel central na alimentação, primeiro dos escravos, e depois nas populações de baixa renda. Ainda nos dias atuais, o charque é um alimento muito utilizado não só nas antigas áreas açucareiras nordestinas, mas por toda parte, integrando o alimento do nordestino, especialmente, e do brasileiro, em geral<sup>175</sup>. Assim, se por um lado este trabalho procura resgatar o charque como uma presença de Pelotas no Nordeste, por outro procura ver o açúcar como uma presença do Nordeste em Pelotas.

O ensaio de Damasceno foi considerado pelo próprio Freyre<sup>176</sup>, ainda em 1987, quase trinta anos após sua publicação, como o estudo sobre o doce que melhor realizou a proposta freyriana esboçada em *Açúcar* de traçar uma sociologia do doce no Brasil. Neste sentido, o estilo de escrita marcadamente coloquial utilizado por Freyre na escritura de *Açúcar* também pode ser apontado como uma das características do prefácio de Damasceno a *Doces de Pelotas*, cujo estilo proporciona o prazer da leitura, obtida através de um tom despretençioso e bem-humorado, da fluência na linguagem muito próxima do coloquial e de um grande conhecimento dos aspectos socioculturais rio-grandenses, e apresentado de forma não-erudita. Afinal, é impossível não perceber que *Açúcar* foi escrito em um estilo totalmente despojado do registro acadêmico das notas de rodapé, e utilizado por Freyre em parte de suas obras<sup>177</sup>. O prefácio de Damasceno possui a mesma concepção de texto, privilegiando a leveza de uma saborosa prosa<sup>178</sup>, em detrimento do pesado tempero da erudição acadêmica. Damasceno foi um dos participantes do modernismo no Rio Grande do Sul, tendo saudado o romance *Xarqueada* como a obra que inicia no Estado “a nova fase do regionalismo”, o que equivale a dizer regionalismo moderno. Assim, o diálogo estilístico-formal estabelecido pelos trabalhos em questão do gaúcho e do pernambucano constitui-se a partir de uma fecunda coexistência, que poderia parecer

<sup>172</sup> Como, por exemplo, Carlos Ferreira de Andrade na apresentação do livro de Laytano *Arquipélago dos Açores*, que diz: “discípulo de Gilberto Freyre, Laytano desenvolveu extensa obra de reavaliação e valorização do papel de Portugal (...) no mundo do gaúcho”. LAYTANO, Dante de. *Arquipélago dos Açores*. Porto Alegre, Est-Editora-ND, 1987.

<sup>173</sup> Já em 1945 Laytano publicava um trabalho sobre a história de Rio Pardo, *História particular de velha cidade do RGS (Rio Pardo)*. Porto Alegre, Globo, Revista Província de São Pedro nº 1, s/d.

<sup>174</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 183.

<sup>175</sup> Na Casa Amarela, um antigo mercado público no Recife, no qual atualmente são vendidos, predominantemente, gêneros alimentícios populares, pude constatar a presença marcante do charque na maior parte das bancas.

<sup>176</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 208.

<sup>177</sup> Os três títulos que compõe a chamada trilogia sobre as origens, formação e desdobramentos do patriarcalismo no Brasil, *Casa grande & senzala*, *Sobrados e Mucambos* e *Ordem e progresso*, incluem uma impressionante massa documental anexada em notas de rodapé, e que tornam a leitura destes trabalhos algo pesada. Todavia, Freyre alternou registros de escrita, pois livros como *Nordeste* e *Açúcar* foram vazados numa linguagem totalmente diferente, bem mais próxima do coloquial e do literário: em nenhum dos dois livros se encontra sequer uma nota de rodapé.

<sup>178</sup> Vinda da melhor tradição latino-americana: o Uruguai de Angel Rama está ao alcance da mão, sem falar nos argentinos.

paradoxal, entre um modernista do extremo sul brasileiro e um regionalista com carteirinha de sócio-fundador do Nordeste. Em outras palavras, o modernismo rio-grandense e o regionalismo nordestino tiveram muito a dizer um ao outro, e este diálogo constitui uma abordagem cultural que poderia ser chamada, um tanto ironicamente, de regionalismo modernista, ou seria mais adequado denominá-la de modernismo regionalista?

A saborosa prosa, diga-se, não impede que Damasceno mapeie com eficiência as origens e os desdobramentos da doçaria rio-grandense, traçando um quadro claro e coerente dos componentes culturais e étnicos que atuaram na formação e no desenvolvimento da doçaria gaúcha considerada como um todo. A prosa fluente ao lado da informação precisa explicam, inclusive, por que o programa radiofônico sobre os doces de Pelotas cite tão extensamente o ensaio do porto-alegrense, confirmando sua importância para que os próprios pelotenses vissem os doces da cidade como componente cultural e não meramente como alimento. Por outro lado, o ensaio de Damasceno dedica-se principalmente ao estudo do doce em Porto Alegre, reservando relativamente pouco espaço à doçaria de Pelotas, ainda que as indicações que forneça para o entendimento dos doces pelotenses enquanto componente cultural sejam válidas e pertinentes.

Talvez a maior contribuição de Damasceno para o estudo do doce no Rio Grande do Sul tenha sido constatar a influência dos imigrantes, principalmente os alemães, no paladar rio-grandense, na medida em que eles sempre produziram muitos doces para comercialização<sup>179</sup>. Assim, os doces alemães, notadamente de doçura bem menor do que os de procedência lusitana, segundo Damasceno, marcariam o paladar do norte do Estado, enquanto os últimos determinariam uma preferência por doces mais doces, no sul do Estado, na Campanha e em Pelotas<sup>180</sup>. Damasceno observa que os nomes de muitos dos doces de Pelotas revelam sua procedência portuguesa, além de, acertadamente, atribuir o florescimento da arte doceira no município como uma consequência do ciclo das charqueadas no local.

Todavia, ainda que Damasceno perceba claramente a grande diferenciação existente entre a doçaria pelotense tradicional e a doçaria rio-grandense em geral, pode-se dizer que ele não pode captar uma série de nuances culturais reveladas pelo próprio livro *Doces de Pelotas*. Por certo, pode-se atribuir isto ao fato de que o intelectual porto-alegrense parece ter convivido pouco com a *opulência e cultura* de Pelotas e de sua doçaria<sup>181</sup>; contudo, convém deixar claro que ele não enganou-se ao assinalar a natureza predominantemente portuguesa da doçaria pelotense. Existem indícios de outras influências no paladar dos doces de Pelotas, indicadas tanto pelos

<sup>179</sup> São inumeráveis os exemplos de Damasceno da presença alemã no ramo dos alimentos em Porto Alegre no final do século XIX e início do século XX. Seria exaustivo e desnecessário inventariar aqui tais exemplos, uma vez que o supra-referido ensaio encontra-se reproduzido na íntegra no anexo III.

<sup>180</sup> Damasceno argumenta que ao imigrantes alemães desde cedo passaram a produzir doces e alimentos que vendiam de porta em porta e nas feiras livres. Estes doces, como cucas, doces de tacho, compotas, etc., sempre tiveram muita aceitação popular, mesmo por parte dos descendentes de portugueses. Caracteriza-se, assim, a influência dos alemães na formação de um paladar rio-grandense.

<sup>181</sup> Pode-se ter certeza que Damasceno esteve pelo menos uma vez em Pelotas antes da visita feita à cidade para a elaboração de *Doces de Pelotas*, quando realizou uma entrevista com as doceiras que participaram com receitas no livro. Como indica a bibliografia do porto-alegrense apresentada no início do anexo III, em 1953 ele esteve em Pelotas, participando dos eventos comemorativos ao centenário de nascimento do poeta pelotense Lobo da Costa. Damasceno participou como conferencista, apresentando o trabalho *Evocação de Lobo da Costa*, escrito em parceria com Moisés Vellinho e Mozart V. Russomano, este último nascido em Pelotas. Moisés Vellinho, como já vimos, foi quem apresentou a Freyre a introdução de Damasceno a *Doces de Pelotas*.

nomes das doceiras<sup>182</sup> quanto pelo inventário de receitas e a proporção de açúcar em relação aos outros ingredientes de alguns tipos de doces.

De fato, se por um lado Damasceno percebe claramente a influência germânica no paladar do Norte do Estado e especialmente de Porto Alegre, de outro ele não registra o caráter híbrido do paladar pelotense indicado pela existência, no repertório doceiro da cidade basicamente derivado da doçaria portuguesa, de muitas receitas de origem alemã, platina, francesa, pernambucana e carioca. Assim, a doçaria pelotense indica o hibridismo da cultura da cidade, que mistura elementos de uma cultura senhorial e escravocrata (charqueadas), e relacionados às regiões canavieiras como o Nordeste (e o Rio), com elementos tanto de uma civilização urbana (a cidade forma-se rapidamente no início do século XIX, já apresentando o traçado que mantém até hoje), quanto de uma civilização da Campanha (mesmo que Pelotas represente aqui predominantemente as charqueadas, é importante lembrar que a cidade sempre foi igualmente habitada por muitos estancieiros, como J. F. Assis Brasil).

Das doze doceiras, seis possuem sobrenomes indicativos de procedência platina (1), italiana (1), francesa (2) e alemã (2). Assim, metade delas na verdade possui uma origem familiar na qual a origem portuguesa mescla-se a outras nacionalidades, o que sugere que o paladar dos doces pelotenses, ainda que predominantemente marcado pelo gosto português, é todavia igualmente marcado pelo uso menos intenso do açúcar tradicionalmente feito por estas culturas<sup>183</sup>. De fato, as receitas inventariadas em *Doces de Pelotas* revelam haver na doçaria da cidade a influência do paladar alemão, o que não foi registrado por Damasceno, influência indicada pela grande quantidade de receitas de tortas no livro, e que são, no meu entendimento, bastante características da doçaria local. Neste sentido, é importante observar que o sobrenome de Dona Berola, uma das mais famosas doceiras de Pelotas<sup>184</sup>, Luschke Bammann, sugere que a grande doceira não possuía nenhuma ascendência portuguesa. Damasceno afirma em seu prefácio que o pai de Dona Berola dava a ela “sugestões de proveito” na confecção dos doces, e ele certamente teria um paladar ainda mais marcadamente germânico do que sua famosa filha doceira.

As tortas são uma modalidade de doce tipicamente alemã, como reconhece Damasceno, com o endosso de Dante de Laytano<sup>185</sup>. As tortas são o terceiro tipo de doce mais numeroso em *Doces de Pelotas*, superado apenas pelos doces pequenos e pelos bolos. Aprofundando a questão, pode-se dizer também, com toda a certeza, que as receitas de torta fornecidas por D. Berola poderiam ser caracterizadas pelo uso de

<sup>182</sup> Eis os nomes das doze doceiras: Alice Kramer Amaral, Arminda Mendonça Détrouat, Benilda Azevedo, Berola Luschke Bammann, Cecy Costa Leite, Maria José Cordeiro, Maria Isabel Cordeiro, Laura Duarte Zanotta, Maria Francisca Mascarenhas, Maria Collares Talavera, Maria Vizeu, Yolanda Bittencourt.

<sup>183</sup> Com foi indicado anteriormente, talvez a conclusão mais importante do próprio Damasceno seja exatamente de que os imigrantes alemães suavizaram no Rio Grande do Sul a preferência portuguesa pelos doces excessivamente adoçados.

<sup>184</sup> Na verdade, o nome de Laura Duarte Zanotta é tão famoso quanto o de D. Berola. Contudo, D. Laura deu continuidade à tradição doceira portuguesa mais arcaica dos pastéis de Santa Clara, representando assim a cultura doceira hegemônica na cidade, à qual, de certa forma, a doçaria alemã se opõe, por usar quantidades menores de açúcar. O segundo sobrenome de D. Laura, Zanotta, de procedência italiana, não deve confundir; a receita dos pastéis fariam parte de uma tradição familiar materna, representada pelo nome Duarte, enquanto o nome Zanotta apenas designa a procedência da família do marido de Dona Laura.

<sup>185</sup> Laytano, acertadamente, atribui aos alemães o difundido hábito do café colonial no Rio Grande do Sul. Segundo ele, o que mais caracteriza o café colonial, além, é claro, da impressionante abundância e variedade de alimentos, é a presença marcante das tortas doces, “mais de cem variedades”. Ver LAYTANO, Dante. *Cozinha gaúcha: estudo histórico*. Porto Alegre: Edigal, 1988, p. 83-91.

menores quantidades de açúcar, mesmo naquelas receitas de procedência mais caracteristicamente portuguesa<sup>186</sup>.

Na passagem do século XIX para o XX haviam na zona rural de Pelotas 45 colônias de imigrantes europeus “franceses, espanhóis, austríacos, italianos, alemães, etnias que não raro passaram a trabalhar e a conviver dentro do mesmo espaço. É aí que vai se verificar o aumento do cultivo do pêssego, do morango, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo; pouco depois, o emprego dessas frutas na forma de compotas, doces de massa, passas e cristalizados”<sup>187</sup>. De fato, ainda em 1980 era possível encontrar no distrito de Santa Silvania, senhoras idosas que não sabiam o português, e que apenas entendiam o dialeto alemão da pomerânia<sup>188</sup>. Além disto, basta ir a uma feira livre de Pelotas para perceber imediatamente que a maior parte dos feirantes é claramente de descendência alemã, e em todas estas feiras sempre há uma banca de doces<sup>189</sup>, quase invariavelmente de propriedade de descendentes de alemães, os quais também invariavelmente produzem artesanalmente, com mão-de-obra familiar, todos os doces que vendem.

Quanto à influência platina, o próprio Damasceno sugere que a receita dos alfajores é para ele a mais surpreendente de todas as que compõe um inventário da doçaria pelotense. Esta surpresa do porto-alegrense é textualmente visível na interrogação, entre parênteses, acoplada logo após a constatação de que esta receita também pertence ao repertório doceiro de Pelotas<sup>190</sup>. Mas tal fato não surpreende de forma nenhuma ao pelotense Magalhães, que observa que no período áureo das charqueadas o espanhol era língua corrente no comércio de Pelotas<sup>191</sup>, enquanto o francês era a língua dos salões e dos saraus<sup>192</sup>.

Esta multiplicidade de paladares e de línguas, na qual a doçaria pelotense parece diferir de si mesma enquanto representação de uma identidade alimentar, remete a um terceiro referencial cultural. Pelotas talvez pudesse ser caracterizada como *a terceira margem do rio* do paladar gaúcho; ou talvez também como uma identidade alimentar em trânsito ao longo da fronteira alimentar sulista, na qual entrecruzam-se as três nacionalidades do gaúcho, improvável refeição na qual confraternizam o uruguaio, o argentino e seu anfitrião, o açoriano (sem falar nos imigrantes alemães, os últimos convidados a chegar à festa da doçaria de Pelotas).

<sup>186</sup> É o caso, por exemplo, da torta de nozes, da qual o livro apresenta cinco variações de receitas, cada uma delas apresentada por uma doceira diferente. Basta comparar a versão de D. Berola para constatar o uso mais reduzido do açúcar na receita da doceira descendente de alemães do que naquelas apresentadas pelas outras doceiras de Pelotas.

<sup>187</sup> MAGALHÃES, Mario Osorio. *Pelotas e a tradição do doce*. O artigo encontra-se reproduzido na íntegra no anexo V. Segundo o historiador pelotense, estas colônias “eram antigas propriedades dos charqueadores”, e que tinham por “objetivo ocupar os escravos em atividades agrícolas na entressafra do charque. Depois da abolição, tornando-se desnecessário este aproveitamento, as terras foram loteadas e teve início em Pelotas uma fixação mais ampla de colonos imigrantes”.

<sup>188</sup> Esta observação é de cunho empírico e pessoal. Particpei do recenseamento agropecuário realizado pelo IBGE neste distrito pelotense e pude constatar, surpreso, a existência de muitas idosas e mesmo idosos que não entendiam a língua portuguesa. Mesmo entre os, na época, jovens do distrito, pude observar que o uso do dialeto era corrente, sendo o português deles bastante marcado pelo dialeto pomerânio.

<sup>189</sup> É impressionante a variedade de tipos de doces de tacho nestas bancas. Eis uma enumeração necessariamente parcial: doces de batata, abóbora, leite, coco, ambrosia, pessegada, goiabada, laranjada, marmelada, bananada, geléias de morango, de framboesa, de uva, figos cristalizados, em passas e em calda, compotas de abacaxi de pêssegos, passas de pessego, frutas cristalizadas de melancia, de laranja...

<sup>190</sup> Damasceno revela sua dúvida quanto à procedência desta receita em relação à doçaria portuguesa, como já visto, a modalidade doceira hegemônica em Pelotas, através de uma interrogação entre parênteses. Tal posicionamento textual, aparentemente, indicaria que Damasceno tinha pouco conhecimento da dinâmica cultural da fronteira; afinal, sabe-se que os alfajores são uma modalidade de doce tipicamente uruguaia. Este fato culinário demonstra o quanto a doçaria pelotense interagiu com a doçaria do Uruguai durante a passagem, no Brasil, de uma economia pré-capitalista para uma economia de mercado, ou seja, o rústico paladar campeiro da Campanha também encontra espaço dentro de uma estética e de uma ética do doce em Pelotas.

<sup>191</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 94.

<sup>192</sup> *Opulência e cultura (...)*, p. 139.

## XIX

Mas, afinal, o que são os doces tradicionais (ou finos) de Pelotas? De forma geral, os pelotenses costumam responder a esta questão lançando mão de uma combinação de critérios culturais e culinários. Em *A superfície das águas*, como foi sugerido por fragmentos anteriores, Hilda Simões Lopes utiliza-se predominantemente do critério cultural para caracterizar os usos do doce nos rituais sociais da aristocracia charqueadora pelotense. Todavia, além de Camila não ser a única doceira do livro, ela também não é a personagem mais indicada para demonstrar estes usos de docilização política do doce, na medida em que, para ela, fabricar doces significa separar-se de uma estrutura política de dominação. Neste sentido, o contexto de produção e consumo dos doces fabricados por Maria Clementina revelam de forma inequívoca os doces como mônadas de significação narrativa. Em outras palavras, as inumeráveis reuniões sociais descritas pelo livro parecem girar em torno dos doces, que assumem assim um caráter político, catalizador.

E, naquela casa, que é núcleo de encontros políticos, a figura pequena de Maria Clementina: é anfitriã, doceira, cozinheira, educadora, tricoteira e ainda a elegante e educada mulher do deputado nas recepções no palácio do Catete, em casa de políticos, nas embaixadas. E como aquela casa é uma residência onde os grandes almoços e jantares para a família são quase diários, além das muitas recepções a políticos e suas esposas, Maria Clementina faz sobremesas, bandejas de doces, pratos complicados e de apurado gosto. Assim, a casa do deputado Calestrine de Linhares não é apenas centro de acertos políticos, é ainda um lugar onde todos gostam de ir, a anfitriã – dizem – é inigualável. (...) ela – embora distante dos ambientes políticos – abriu muitos caminhos na vida pública de Catão Bonifácio.<sup>193</sup>

Certamente, Maria Clementina expressa de forma clara os contextos de produção e de consumo dos doces na refinada sociedade patriarcal pelotense. Ela revela o objetivo manipulador do doce: “adoçar o bico” de um oponente político por intermédio de uma doce cultura sofisticada, capaz de articular o contexto de produção com o de consumo, visando capitalizar politicamente a docilização dos conflitos. O que torna esta anfitriã inigualável é sua pretensa distância dos ambientes políticos, pois, se por um lado, os doces feitos por ela parecem estar apenas relacionados com uma vontade de proporcionar prazer, por outro lado estes doces certamente são produzidos tendo em vista os interesses políticos de seu marido. Em outras palavras, o que determinava quais doces e em quais quantidades deveriam ser produzidos eram os interesses políticos em jogo, ainda que o cálculo do prazer alheio fizesse parte desta lógica de capitalização política<sup>194</sup>. Esta salgava-se para que a outra se docilizasse à vontade política hegemônica.

O açúcar parece desterritorializar o sal, encobrindo a dor que não cicatriza no corte da charqueada escravista. O doce mostra a face capitalista, sedutora, que anestesia o sentido insuportável da chaga social: os desdobramentos desta doçaria

<sup>193</sup> SIMÕES LOPES, Hilda. *A superfície das águas*. Porto Alegre: IEL, 1997, p. 66. Esta é apenas uma das passagens, abundantes ao longo da narrativa, nas quais os doces são o significante de um estilo de vida no qual o requinte social é marca registrada de uma cultura que valoriza “o comportamento educado e as boas maneiras”. As imensas bandejas de doce, no período da escravidão, eram carregadas por dois escravos vestidos a rigor; ver o anexo VI, entrevista com Hilda Simões Lopes, na qual ela fala das bandejas de doces.

<sup>194</sup> Após a morte do marido, Maria Clementina torna-se a matriarca da família, congregando em torno de si a descendência, aí já não mais com a finalidade da manipulação política. Esta utilização dos dotes culinários de Maria Clementina obedecia aos interesses do marido, e não aos dela própria, a personagem parece pessoalmente estar mais preocupada em nutrir sua própria família do que em articular, através dos doces, um improvável contexto político que salvasse a aristocracia do charque da falência.



estão intimamente associados aos rituais de uma classe, a aristocracia charqueadora escravocrata.

Se perguntarmos a uma doceira pelotense o que são os doces tradicionais de Pelotas, a resposta habitualmente obtida dirá que são doces fabricados artesanalmente por doceiras em suas casas, de acordo com antigas receitas familiares, derivados da doçaria portuguesa e que se utilizam principalmente de ovos e açúcar, ainda que ocorra o uso de outros ingredientes como amêndoas, nozes e farinha de trigo, utilizados, contudo, em quantidades proporcionalmente menores. Habitualmente, ainda que esta definição compreenda tipos de doces diferentes, como doces em calda, bolos e tortas geralmente considera-se os docinhos, os pequenos doces destinados a serem consumidos em reuniões sociais, como sendo os mais típicos do que se entende atualmente em Pelotas por doces tradicionais. Assim, os doces que os pelotenses nos dias de hoje geralmente incluem na categoria dos doces tradicionais de Pelotas caracterizar-se-iam por suas origens, ingredientes, e contexto de produção e de consumo, fatores que determinam claramente a forma assumida por estes doces.

É interessante observar que esta resposta exclui da categoria “doces tradicionais de Pelotas” aqueles que não sejam produzidos artesanalmente (ou seja, os produzidos em confeitarias mecanizadas ou de forma industrial), e aqueles que utilizam uma combinação de ingredientes que não revela origem portuguesa. Assim, aparentemente, para que possamos delimitar com alguma segurança em que consiste, em termos culinários, a doçaria de Pelotas e, dentro dela, o ramo dos doces tradicionais, é necessário analisarmos o inventário de receitas publicado em *Doces de Pelotas*.

*Doces de Pelotas* apresenta suas receitas a partir de nove modalidades de doces: bolos, cremes, doces em calda, docinhos, gelatinas, passas de frutas, pastas de fruta (denominação usada pelo livro para referir-se aos doces de tacho ou de safra), pudins e tortas. As cucas, tipicamente alemãs, têm duas receitas incluídas na seção de bolos, e, surpreendentemente, nenhuma delas é apresentada pelas duas doceiras de ascendência alemã, o que comprova a popularidade do bolo alemão entre os pelotenses<sup>195</sup>. Na verdade, o fato de uma das doceiras mais antigas da cidade apresentar uma das receitas de cuca, indica que o paladar alemão se torna influente no paladar pelotense logo após a chegada dos imigrantes à cidade, em 1900. Na parte final de sua introdução ao livro, dedicada à apresentação das doceiras que dele participaram com receitas, Damasceno constata a predominância da origem lusa no conjunto de receitas, ainda que a denominação de várias indiquem serem elas de outras procedências. Damasceno sugere que a introdução destas receitas no repertório dos doces de Pelotas seria recente, assinalando que teria chegado a esta conclusão a partir da análise do receituário das doceiras mais antigas entre aquelas que colaboraram para o livro. De fato, a comparação entre o repertório de doces das doceiras mais antigas e o das mais jovens parece ser a metodologia mais adequada para verificar as transformações da doçaria da cidade ocorridas na passagem do século XIX para o século XX. Contudo, esta comparação deve privilegiar a ênfase dada por cada um dos dois grupos aos diversos tipos de doces apresentados pelo receituário, uma vez que a comparação entre receitas tornaria a abordagem da questão excessivamente culinária, em detrimento de uma abordagem cultural da alimentação.

<sup>195</sup> Além do fato das receitas de cucas serem apresentadas por doceiras em que não se percebe a influência familiar do paladar alemão, o texto reproduzido no anexo IV, *A tablada de Pelotas*, confirma a importância dos alemães na formação do paladar pelotense atual. No final do texto do anexo em questão, encontram-se referências a um restaurante de propriedade de alemães na Tablada de Pelotas, o que deve ter ocorrido na passagem do século XIX para o século XX. Na verdade, o anexo registra dois restaurantes na Tablada de Pelotas: o de propriedade de alemães devia atender aos peões da campanha e à maioria dos frequentadores da feira de gado pelotense, enquanto o restaurante francês certamente atenderia aos clientes mais abonados, como charqueadores, leiloeiros e comissários. Chucrute para os tropeiros e *Crêpe Suzette* para os pelotenses.

Dos onze receituários apresentados, quatro pertencem a doceiras nascidas no século XIX, enquanto os sete restantes representam a contribuição de doceiras das quais não são registrados os respectivos anos de nascimento, mas as quais suponho, como hipótese de trabalho, terem em torno dos 50 anos quando o livro foi publicado, em 1959<sup>196</sup>. As considerações que se seguem proporcionam uma base segura para afirmar que entre o começo do século e 1959, a doçaria pelotense deslocou sua ênfase maior dos pequenos doces finos de origem portuguesa para as tortas, modalidade da doçaria de Pelotas de influência predominante do paladar “teuto”, e de outros, como o francês. Basta consultar os nomes de muitas delas: Ulm, Trüffel, Suíça, Flamery, Provesiana, de Veneza, Sheling, Vienense, Wilchen, Macy. Contudo é importante assinalar que em relação ao número total de receitas do livro, os docinhos representam o grupo mais numeroso (125), seguido dos bolos (98), tortas (79), cremes (70), pudins (34), doces em calda (24), pastas de frutas (8), passas (4) e gelatinas (3).

A seguir cito as doceiras mais antigas entre aquelas que participaram do livro.

1) A mais antiga das doceiras, Mariquinhas Vizeu, nascida em 1861 e falecida em 1907, teve seu receituário registrado pelo livro graças a uma descendente. Nele, os tipos de doces com maior número de receitas são os bolos (22), os docinhos (16), os cremes (9), os doces em calda (6), e os pudins (3), sendo digno de nota que o mais antigo receituário do livro não apresente nenhuma receita de torta. É significativo que a receita de um dos bolos de Dona Mariquinhas, o bolo de camadas, seja na verdade uma receita de torta, que ela chama de bolo; entende-se aqui por torta uma massa de bolo que foi recheada com um doce qualquer de consistência mole, e que recebe uma cobertura, geralmente de merengue, mas que também pode ser de glacê, *fondant*, etc. O nome de um dos bolos, bolo de Natal, revela a existência do antigo hábito de se comer bolo no Natal, hoje completamente desaparecido em Pelotas. Ainda que o receituário de Dona Mariquinhas seja predominantemente de origem lusa, duas das suas 56 receitas no livro indicam outras procedências: a do bolo inglês e a do bolo alemão. Por último, é importante assinalar que o receituário de Dona Mariquinhas é o único a veicular a receita dos pastéis de Santa Clara, que, significativamente, tinham outro nome na época da publicação do livro, no qual são denominados de viuvinhas<sup>197</sup>.

<sup>196</sup> O repertório de doces das doceiras mais antigas, nascidas em 1861, 1867, 1874 e 1876, certamente permite estabelecer uma tipologia mínima das características gerais da doçaria pelotense no século XIX. Quanto aos tipos de doces, em três modalidades as doceiras antigas predominam, os doces em calda (16 receitas em um total de 24), os docinhos (63 receitas em um total de 125) e as pastas de frutas (cinco em um total de oito), em duas modalidades elas empatam, nas passas de frutas (duas receitas em um total de quatro) e nos pudins (17 em um total de 34), e nas quatro modalidades de doces restantes as receitas das doceiras antigas são minoria, os bolos (42 de 98), os cremes (24 de 70), as tortas (14 de 79) e as gelatinas (nenhuma receita em um total de três). Esta análise numérica fornece elementos que permitem considerar a doçaria pelotense no século XIX como sendo marcada pela predominância dos docinhos, ou doces pequenos, pois eles são o tipo de doce mais numeroso entre as doceiras antigas, o que parece confirmar a idéia recorrente em Pelotas de que os doces pequenos representam a mais tradicional doçaria da cidade. Por outro lado, as outras modalidades de doces nas quais as doceiras antigas predominam ou empatam com as mais jovens, indicam que os doces em calda, as pastas e passas de frutas e os pudins foram ramos da doçaria local igualmente significativos no século XIX.

Considerando as receitas das doceiras mais antigas em números absolutos, verifica-se que o tipo de doce com maior número de receitas depois dos docinhos (63) são os bolos (42), seguidos pelos cremes (27), pudins (17), doces em calda (16), tortas (14), pastas de frutas (5) e por último as passas (2). Estes números mostram que os bolos, cremes, pudins e doces em calda eram mais presentes na doçaria mais antiga da cidade do que as tortas, que ocupam apenas o sexto lugar, e no entanto são tão características da doçaria atual de Pelotas. Toda esta numerologia indica que os antigos pelotenses preferiam os docinhos, os bolos e os cremes, enquanto os pudins, os doces em calda e as tortas estariam em empate técnico no quarto lugar desta preferência. Contudo, é importante ter em mente que a análise individual das receitas de cada doceira revela nuances impossíveis de serem registradas pelo modelo de análise adotado acima, no qual as receitas de todas as doceiras antigas são consideradas em bloco.

<sup>197</sup> Na página 146 do supracitado livro de receitas, está registrada, talvez pela primeira vez, a receita dos pastéis de Santa Clara. O fato de que o doce seja chamado de viuvinhas, e de que o nome pelo qual o conhecemos hoje apareça entre parênteses, sugere que na época da publicação do livro (1959), o nome antigo ou regional (viuvinhas) ainda não havia sido substituído pela denominação atual, que parece enfatizar mais a origem da receita do que o contexto de preparo da iguaria (as viuvinhas seriam as freiras confinadas no convento português).

2) Dona Benilda Azevedo nasceu em 1867, e contava portanto 92 anos em 1959, quando foi publicado o livro. Em seu receituário, os doces mais numerosos são os docinhos (22), seguidos pelas tortas (8), cremes (7), pudins (7), bolos (6), doces em calda (5) e pastas de frutas (3). Pode-se perceber que aqui as tortas assumem o segundo lugar em número de receitas. Embora as 58 receitas de Dona Benilda sejam em sua maioria de origem lusa, seis delas parecem possuir outra procedência: a receita de cuca certamente é alemã, e duas outras receitas de bolo, o bolo de abacaxi e o bolo recheado com laranja, combinam o uso de frutas ácidas ao lado do doce, combinação característica do paladar alemão. Pelos mesmos motivos, três das oito receitas de torta parecem ter a mesma origem: a torta de massa com maçãs, a de morangos e a de frutas. Estes elementos permitem considerar que o receituário de Dona Benilda expressa o aumento da influência alemã na doçaria de Pelotas, ocorrido no início do século XX.

3) Dona Arminda Mendonça nasceu em 1874, e as 29 receitas que apresenta aparentemente são todas de origem portuguesa. As mais numerosas são os docinhos (9), os bolos (8), os cremes (5), os pudins (3), os doces em calda (2) e as tortas (2). Deve-se observar que, novamente, o número de bolos supera em muito o de tortas; além disto, Dona Arminda apresenta uma receita de creme chamada “siricaia, doce de velhas”, em tudo idêntica à receita de mesmo nome veiculada por Gilberto Freyre em *Açúcar*, e coletada por ele em Pernambuco. Vale observar, ainda, que mesmo as duas tortas de Dona Arminda diferenciam-se daquelas encontradas atualmente em Pelotas (e que têm sua origem na doçaria alemã), por usarem principalmente amêndoas, ovos e açúcar, tão característicos da doçaria portuguesa.

4) O receituário de Dona Josepha de Sá Cordeiro, certamente é o mais antigo do livro, pois ele é apresentado por suas filhas Maria José Cordeiro e Maria Isabel Cordeiro, ambas igualmente doceiras e nascidas, respectivamente, em 1873 e 1876, o que permite supor que este receituário remontaria a meados do século XIX. As 41 receitas de Dona Josepha dividem-se da seguinte forma: docinhos (16), cremes (6), bolos (5), pudins (4), tortas (4), doces em calda (3), pastas de frutas (3) e passas (2). Nenhuma das receitas de Dona Josepha indica uma procedência que não seja a portuguesa; duas delas devem ser destacadas, aquela chamada de lampréia, que é o nome de um doce e de um peixe, ambos de Portugal, e a do doce chamado de toicinho do céu, que Freyre também registra em *Açúcar*.

A análise das receitas das doceiras mais jovens será feita apenas em bloco, uma vez que seria exaustivo inventariar o repertório das sete que compõe o grupo; tanto mais se considerarmos que tal análise em bloco das características gerais destas receitas deverá ser suficiente para evidenciar as tendências das transformações da doçaria de Pelotas, supostamente ocorridas principalmente a partir do início do século XX. Como minha hipótese de trabalho supõe que as doceiras mais jovens teriam em torno de 50 anos em 1959 ao ser publicado *Doces de Pelotas*, e teriam assim nascido por volta de 1910, justamente quando deve ter se iniciado a influência dos imigrantes alemães no paladar da cidade.

Os tipos de doces nos quais as receitas das doceiras jovens predominam são as tortas (65 receitas de um total de 79), seguidas dos bolos (56 de um total de 98), cremes (43 de um total de 70) e gelatinas (três receitas em um total de três). Os dois grupos empatam nos itens pudins (17 em 34) e passas (duas em quatro), mas as doceiras jovens perdem nos docinhos (62 em 125), nos doces em calda (oito de 24) e nas pastas de frutas (três de oito). Eis a distribuição das receitas das doceiras jovens em números absolutos em cada modalidade de doce: tortas (65), docinhos (62), bolos (56), cremes (43), pudins (17), doces em calda (8), pastas de fruta (3), gelatinas (3) e por último as passas (2). A comparação dos números absolutos das receitas das doceiras antigas com os números das doceiras jovens revela que a diferença mais significativa entre os dois grupos é que, enquanto as tortas ocupavam apenas o sexto

lugar no receituário das doceiras antigas, entre as jovens as tortas deram um pulo radical para o primeiro lugar, ocasionando o deslocamento de uma posição para baixo em todos os outros tipos de doce. As exceções são as pastas de frutas que ocupam o sétimo lugar e as passas em último em ambos os grupos, e as gelatinas, que não aparecem entre as doceiras antigas.

Por fim, pode-se com certeza dizer que em 1959 os doces finos e tradicionais de Pelotas, os docinhos pequenos de origem portuguesa permaneciam sendo o tipo de doce mais fabricado pelas doceiras da cidade. Quanto aos bolos, percebe-se neles a influência alemã através da utilização de frutas ácidas frescas, enquanto os bolos de origem portuguesa utilizam-se apenas de passas de frutas. As tortas, geralmente de clara influência alemã, em meados do século XX já ocupavam a terceira posição nos receituários e, portanto, na preferência dos pelotenses.

Certamente pode-se dizer que, atualmente, os doces de Pelotas não são tão doces quanto os do Recife e diferem deles em vários aspectos, ainda que em alguns outros existam semelhanças<sup>198</sup>. De fato, para um doceiro de Pelotas, os doces do Recife pareceram ser excessivamente doces, chegando mesmo a sua doçura a encobrir minha percepção do gosto dos outros ingredientes usados na receita. A massa finíssima dobrada sobre si mesma com o recheio de goiabada derretida do tradicional bolo de rolo pernambucano (a fina massa clara dobra-se sobre a escura goiabada, formando uma doce espiral na qual o claro e o escuro compõem em idênticas proporções), por exemplo, pareceu-me doce ao ponto de ser enjoativo, e sei que esta avaliação é semelhante aquelas usadas por viajantes estrangeiros para se referirem aos doces do Nordeste canavieiro, pois Freyre cita este fato em *Açúcar*.

## XX

Depois de analisar as características gerais dos doces de Pelotas, parece ser igualmente necessário responder a outras perguntas que também não possuem respostas simples como poderia parecer à primeira vista: afinal, o que é o charque, e o que foram as charqueadas de Pelotas? Luis da Camara Cascudo escreveu sobre o assunto em seu livro *História da alimentação no Brasil*, e acredito que poucos entre os autores que se dedicaram ao tema tenham alcançado reunir em um texto sintético as origens e os desdobramentos do consumo de charque no Brasil, os fatores que geraram o surgimento das charqueadas em Pelotas e a permanência do hábito do consumo de charque ainda hoje por grandes parcelas da população de muitas regiões brasileiras. E agregando a tudo isto, é claro, o prazer da leitura de um texto em que se mesclam a informação exata e uma fluidez próxima da oralidade, elementos que tornam Camara Cascudo um mestre contador de histórias. Eis a passagem.

A provisão mais vulgar do Brasil é a carne-seca, de sol, de vento ou do sertão, do Ceará, charque, jabá, carne de gado, salgada, exposta ao sol e vento brando e com alguma duração<sup>199</sup>. A forma tradicional portuguesa, além do fumado que se destinava às peças

<sup>198</sup> Um dos objetivos de minha viagem ao Nordeste no final de 1999, foi o de verificar em que termos se relacionam nos dias de hoje os doces de Pelotas e os do Recife. Como já sugeri anteriormente, restrições de ordem financeira impediram que eu permanecesse muito tempo ou mesmo circulasse bastante pelas confeitarias do Recife. Contudo, estive em três delas e acredito que isto tenha fornecido subsídios suficientes para a comparação que se segue entre ambas as doçarias.

<sup>199</sup> A diferença entre a carne de charque, do Rio Grande do Sul, e as congêneres do Norte, está na quantidade de sal durante a preparação e maior tempo na exposição solar. Dura, evidentemente, muito mais que a carne-do-sertão, de vento, etc., mas o sal lhe dá maior peso e menos digestão para o consumidor. A técnica veio dos países andinos e charque é do quíchua, *xarqui*

isoladas, em quantidades reduzidas, era a salga com salmoura... *dali tragian muitos gaados mortos que salgavom em tinas*, informava Fernão Lopes (Crônica de D. João I, 1, CXV).

As mais antigas referências são do século XVII. Constituem uma base normal para a alimentação coletiva em todo o país. Arribando à Bahia, agosto a outubro de 1610, Pyrard de Laval elogiava sem restrições: "É impossível terem-se carnes mais gordas e mais tenras e de melhor sabor. Verdade é que são os mais belos e os maiores bois do mundo. Seus couros constituem objeto de grande tráfico; há tanto gado, que matam os animais só para lhes tirar o couro. Salgam as carnes, cortam-nas em pedaços bastante largos, mas pouco espessos, quando muito dois dedos de espessura, se tanto. Quando estão bem salgadas, tiram-nas sem lavar, pondo-as a secar ao sol; quando bem secas, podem conservar-se por muito tempo, sem se estragar, contudo que fiquem secas, porque se se molham e se não são expostas, logo e logo a secar ao sol, corrompem-se e enchem-se de vermes".

No Recife, em sua nota de 10 de outubro de 1821, Maria Graham observara: "Vi e provei hoje a carne-seca, *charqui*, da América do Sul Espanhola. Parece, quando pende em mantas das portas das lojas, com feixes de couro grosso em tiras. Prepara-se cortando a carne em tiras largas, extraindo os ossos, salgando levemente, comprimindo e secando ao ar. Assim, bem poderia servir de recheio dos selins dos bucaneiros, já que a tradição diz que eles arrumavam a carne sob as selas. Como quer que seja, a carne é gostosa. O modo comum de usa-la aqui é parti-la em pedacinhos e come-la na sopa de mandioca, que é o principal alimento da gente pobre e dos escravos". Sopa de mandioca é o pirão.

Martius, em 1818, informava: "A carne cortada em tiras estreitas, esfregada com sal e seca ao sol, é um importante artigo de comércio dos portos de São Paulo e Rio Grande do Sul para os portos do Norte, sobretudo para o Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco e Maranhão, onde, com o nome de *carne-seca do sertão*, *paçoca* ou *carne charqueada* constitui uma parte principal da alimentação de todo o brasileiro, especialmente dos escravos negros". A Bahia importava charque de Buenos Aires "para a manutenção da numerosa escravaria", diz ainda von Martius.

O Rio Grande do Norte e o Ceará disputaram a iniciativa da industrialização da carne-de-sol no Nordeste quando, sem nome especial, já nos finais do séc. XVII, iam barcas de Pernambuco aos rios Assu e Mossoró carregar "carne-seca de boi". Semelhantemente ocorria no Ceará, ambas as Capitânicas com salinas naturais e grande rebanho bovino. Em 1788 o Capitão General de Pernambuco, a quem as Capitânicas eram subordinadas, permitiu a indústria das carnes unicamente do Aracati para o Norte. O Ceará incentivou sua produção, exportando-a pelos portos de Camocim, Acaraú e Aracati; 12 mil arrobas anuais, somente para Pernambuco. O nome de carne-do-ceará popularizou-se, vindo aos nossos dias. As antigas *Oficinas* de Mossoró e Assu ficaram como topônimos reveladores da atividade desaparecida no plano da extensão. Claro que essas "Oficinas" e a piauiense de Parnaíba decaíram. Já em 1780, um cearense<sup>200</sup>, José Pinto Martins, de família possuidora de fábricas de carne, instalou a sua à margem direita do rio Pelotas, no Rio Grande do Sul, criando a indústria que se desenvolveria. As repetidas secas, dizimando o gado, foram diminuindo a produção cearense enquanto a do Rio Grande do Sul prosperava incessantemente. Em 1810, Henry Koster escrevia: "A parte animal é geralmente carne-do-ceará, carne salgada que vem do Rio Grande do Sul e, às vezes, o peixe salgado a substitui". Referia-se à alimentação do povo.

Vinha a carne do Sul trazendo a denominação quíchua de charque, dominando o mercado nortista. Mais salgada, mais rija, menos cuidada. O gado era outro e outros os pastos.

Mas não haverá na cozinha brasileira uma presença mais viva, diária e obstinada. Multiplicam-se os pequenos restaurantes especializados na carne-seca do sertão, "assada na hora", conquistando paladares.

Conhecem-na também, em maior circulação no Sul, sob o nome de jabá cuja origem, segundo Teodoro Sampaio, é tupi: "Jabá, corr. *yabá*, verbo fugir; esconder-se; fujão. No tupi costeiro *jabau*". Não sei onde possa aplicar-se a um preparo de alimento que o tupi desconhecia.

O nome era vulgar no Brasil e durante a guerra do Paraguai, 1864-1870, ganhou maior divulgação. Dionísio Cerqueira, contemporâneo, recorda um episódio documentador na espécie: "No tempo do comando de Osório, a nossa etapa limitava-se a carne com abundância, pouca farinha e erva-mate, às vezes *caíma*. Polidoro mandou aumentar a farinha

---

valendo "carne-seca". Beaurepaire Rohan incluía na sinonímia o "tassalho", *tasajo*. O *tasajo* é carne salgada e seca e *salado ó acecinado*. "Acecinar" é *salar la carne y secarla al humo*. Aplicação do nome mas não da fórmula da fabricação [Nota de Camara Cascudo].

<sup>200</sup> Sabe-se hoje que Pinto Martins não era cearense, e sim português, além de haver se instalado no arroio Pelotas em 1779, e não em 1780. Ver, por exemplo, MAGALHÃES, Mario Osorio. *História e tradições da cidade de Pelotas*. Caxias do Sul: IEL, 1981, p. 14-16.

porque os soldados do Norte gostavam e estavam habituados a esse alimento. O marquês (Caxias) ordenou feijão e carne-seca. O príncipe (Conde d'Eu), para mitigar-nos a fome, em Capivari, nos dias magros das cordilheiras, forneceu uma lata de sardinhas de Nantes por praça. Os soldados historiaram essas diferentes fases da nossa alimentação na seguinte quadra:

Osório dava churrasco,  
E Polidoro farinha,  
O Marquês deu-nos jabá  
E Sua Alteza sardinha.

Todas as províncias nordestinas produzem carne-de-sol para o consumo local, embora sem satisfazê-lo. É tão indispensável, e talvez mais na simpatia sertaneja, que a própria carne verde, fresca. Servem-na sob as mesmas formas da outra prestando-se a todas as iguarias e combinações. A típica é assada, comida logo depois de assar, com farofa, coentro verde e cebola, também com o pirão de leite ou feijão verde. Característica nos cozidos e feijoadas. Dá o gosto inconfundível.<sup>201</sup>

Como sempre acontece nos trabalhos de Camara Cascudo, é difícil saber o que nos atrai mais em sua escrita: o grande conhecimento das coisas do povo, da cultura popular, da cultura material e das práticas cotidianas; a imensa erudição, capaz de conectar de maneira inusitada as mais diversas fontes; ou o estilo de escrita fluida, que envolve o leitor pela proximidade com o registro oral. Em relação à alimentação, de maneira geral pode-se dizer que Camara Cascudo representa a iniciativa pioneira de sistematização de um conhecimento até então considerado entre nós como mera atividade rotineira, de subsistência e sem maior importância cultural. Os hábitos alimentares são tratados como um campo fértil de pesquisa cultural, histórica e étnico-racial<sup>202</sup>, como percebe-se ao longo desta citação sobre o charque, na qual é possível observar que a informação cultural tanto da produção quanto do consumo do charque tem o mesmo peso da informação histórica. Em outras palavras, mesmo quando Camara Cascudo cita outro autor, ele pinça passagens que assinalam ou o contexto de produção ou o de consumo do charque.

Alguns aspectos do texto pedem para ser comentados. Primeiro, as referências históricas aos desdobramentos temporais e espaciais do charque através do Brasil. Entre 1610, quando é registrada a produção no litoral bahiano e 1788, quando o Capitão de Pernambuco determina que as indústrias de carnes só poderiam funcionar ao norte de Aracati, no Ceará, pode-se notar que a cana de açúcar empurrou cada vez para mais longe do litoral nordestino canavieiro a pecuária e a salga da carne. Parece significativo que Pernambuco buscasse carne seca para seus escravos em Aracati, justamente de onde veio Pinto Martins em 1779 para criar a primeira charqueada no arroio Pelotas, e que originaria a cidade que em pouco tempo desbancaria a produção cearense de charque. Em outras palavras, o ciclo da cana tem como complemento alimentar o ciclo do charque, que primeiro ocorre no próprio litoral do massapê (1610, Salvador), mas que em seguida desloca-se para Aracati, no litoral do Ceará, próximo de salinas e distante do massapê (1780), e finalmente para Pelotas. Nesse sentido, parece bastante significativo que Camara Cascudo declare que Pinto Martins<sup>203</sup> provinha de uma “família possuidora de fábricas de carne”, ainda que não indique a fonte desta informação. Por fim,

<sup>201</sup> CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, p. 608-611.

<sup>202</sup> Na *Antologia da alimentação no Brasil*, por exemplo, são apresentados fragmentos de textos de vários autores tratando da alimentação no Brasil ao longo da história. O livro apresenta preciosidades recortadas de outros textos, muitos deles raros ou mesmo cuja fonte original talvez já tenha sido perdida. O resultado final é semelhante a um amplo painel, no qual é possível perceber, nos desdobramentos diacrônicos, a característica fortemente cultural do paladar, que “corresponde ao timbre, fisionomia da percepção” (p. 28). O paladar brasileiro desenvolveu-se a partir das raízes indígena e africana, embora plasmado pela mulher portuguesa. Câmara Cascudo tem o mérito de haver demonstrado o quanto a culinária brasileira deve ao índio e ao africano: mesmo que ao colonizador português muitos alimentos destas etnias parecessem comidas por demais indigestas.

<sup>203</sup> Como é significativo que Pedro Wayne, o autor de *Xarqueada*, também proviesse de uma família de Aracati. Assim, de Aracati vêm o charque e o fundador de Pelotas no século XVIII; no século XX os pais de Wayne fixam residência em Pelotas, mas o filho seguirá o fluxo migratório do charque, mudando-se de Pelotas para Bagé em 1927, cidade rio-grandense com o maior número de charqueadas na época.

quanto ao aspecto dos desdobramentos do charque através do Brasil, parece digno de nota, ainda, o registro de que em 1818 São Paulo e Buenos Aires também já vendiam charque para o Nordeste canavieiro.

O segundo aspecto importante do texto para este trabalho: a citação inicia enfatizando que o charque “é o passadio mais vulgar no Brasil”, ou seja, afirma a permanência e a atualidade do consumo do charque no Brasil e termina assinalando o quanto a produção e o consumo dele são difundidos no Nordeste<sup>204</sup>. De fato, em um dos mercados públicos mais antigos do Recife, a Casa Amarela, onde atualmente comercializa-se gêneros alimentícios e de vestuário para a população de baixa renda, em três das várias bancas que vendem alimentos pode-se comprar charque: como diz Camara Cascudo, “não haverá na cozinha brasileira uma presença mais viva, diária e obstinada”. Obstinada é certamente uma expressão exata para referir-se ao povaréu faminto do Brasil, de ontem e de hoje, obstinada gente que teima em sobreviver, e que fica feliz quando tem charque com pirão de farinha de mandioca para comer.

Contudo, engana-se quem pensa que esta sobrevivência do charque no Brasil restringe-se ao Nordeste. Nos mercados públicos de Florianópolis, Porto Alegre e Pelotas o charque ainda é facilmente encontrado<sup>205</sup>. *Dona Benta (Comer bem)*, um dos livros de receitas culinárias mais conhecidos do Brasil, confirma o quanto o charque realmente é popular no país ainda hoje. Nele podemos encontrar cinco receitas: charque de espeto, frito, farofa de charque, guisado de charque e paçoca de charque<sup>206</sup>. De fato, no Mato Grosso do Sul e em Minas Gerais encontram-se variações em torno destas quatro receitas básicas de charque, com a diferença de que em Minas chamam-no carne de sol<sup>207</sup>. O charque com pirão da citação de Camara Cascudo, de fato é um dos pratos mais comuns em todo o Brasil ainda hoje, assim como o feijão com charque. Na verdade, a culinária do charque é surpreendentemente rica em todo o país, existindo um grande número de pratos em que ele ocupa o lugar de qualquer outro tipo de carne. Cada região brasileira desenvolveu suas próprias maneiras e variações de preparar as receitas básicas, sendo que muitas destas variações são apenas ligeiras variantes regionais de um mesmo prato, comum em todo o território nacional, como é o caso do charque com pirão e do feijão com charque, ou do arroz com charque, chamado no Rio Grande do Sul de arroz de carreteiro, no sul da Bahia de arroz de tropeiro e em Goiás e Piauí de Maria Izabel.

Enfim, a esta altura, pode-se dizer que charque é o nome dado no Rio Grande do Sul para a carne de gado salgada e seca. Em *História da alimentação do Brasil*, Camara Cascudo demonstra que a salga é um dos processos de conservação de alimentos mais antigos e difundidos pelo globo. Desde cedo os portugueses utilizaram a salga úmida e seca para a conservação de peixes, e destes passaram depois à carne de gado, sendo ambos fundamentais para as navegações<sup>208</sup>. No Brasil, a produção do charque é determinada pela necessidade de conservação da carne de gado, base da alimentação nos monocultores engenhos de açúcar do Nordeste.

Quanto ao que seriam as charqueadas de Pelotas, pode-se com segurança dizer que elas representaram a especialização da região e da cidade na produção do mais importante alimento utilizado na dieta dos escravos em uma economia escravista, latifundiária e monocultora. Também é certo que a charqueada de Pinto Martins só é a pioneira em Pelotas e na produção riograndense voltada à exportação, pois como assinala Aurélio Porto, em 1700 Laguna já exportava charque produzido no Rio Grande do Sul<sup>209</sup>. O mesmo autor demonstra que a expedição de Cristóvão Pereira, que partiu de Laguna para o Rio Grande em 1736, acampou

<sup>204</sup> Mesmo considerando que o livro foi publicado em 1967, estas indicações certamente permanecem válidas.

<sup>205</sup> No primeiro semestre do ano 2000, o quilo de charque de primeira em Florianópolis custava R\$ 7,00, enquanto em Porto Alegre e Pelotas o mesmo peso custava, respectivamente R\$ 6,00 e R\$ 5,50

<sup>206</sup> *Dona Benta* (pseud.) *Comer bem*. São Paulo: Nacional, 1979, p. 177.

<sup>207</sup> Ver ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

<sup>208</sup> CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, p. 38.

<sup>209</sup> PORTO, Aurélio. *História das Missões Orientais do Uruguai*. Porto Alegre: Selbach, 1954, Vol. II, p. 122, nota de rodapé nº 49.



a participação do avô paterno de FHC, o oficial superior do exército Joaquim Inácio Cardoso, no golpe militar que derrubou o Império e proclamou a República. O livro considera Joaquim Inácio Cardoso um representante típico da “mocidade militar”, a geração que entrou para o exército após a Guerra do Paraguai e que formou a vanguarda do movimento que levou à República: oriundo do “Norte” (de Goiás), curso na Escola Militar da Praia Vermelha, menos de 30 anos em 1889, signatário dos pactos de sangue enviados a Benjamin Constant. Casado com a filha de um rico empreiteiro português, um dos primeiros atos do governo republicano o nomeou comandante do regimento de cavalaria da polícia de São Paulo, um posto estratégico. Joaquim Inácio Cardoso era um dos mais radicais entre os militares positivistas que proclamaram a República: ele queria que D. Pedro II fosse fuzilado e não meramente banido<sup>287</sup>. Um dos filhos do general Joaquim Inácio Cardoso seguiu também a carreira militar, o general Leonidas Cardoso, o pai de FHC. Esta genealogia militar e positivista poderia explicar, em parte, a atual posição política do ex-intelectual marxista e dublé de estadista assim como, ironicamente, confirma o acerto de Freyre ao sustentar que nas práticas políticas paternalistas sobrevive muito da mentalidade do patriarcalismo na cultura brasileira (o que não o impede de compactuar com o nordestino “toninho malvadeza”).

## VII

Contraponto entre os doces de Pelotas e do Nordeste.

O manuscrito de receitas do século XIX<sup>288</sup> consultado por mim na Fundação Joaquim Nabuco lembra apenas vagamente a forma de um livro de receitas culinárias dos dias atuais, por vários motivos. Um dos mais evidentes é que muitas das receitas apresentam indicações terapêuticas de doces para o tratamento das mais variadas disfunções fisiológicas e que apresentam combinações de ingredientes estranhas ao paladar atual (por exemplo, o doce “estomachico” ou a geléia de galinha com açúcar, “para as afecções do ventre”). Desta maneira, o manuscrito representa uma concepção do alimento e do doce que não se distingue ainda das funções medicinais e curativas, a concepção de alimentação mais antiga e ligada à terra e à produção doméstica, na qual os alimentos tanto nutriam quanto curavam.

Em termos culinários, esta diferenciação em relação aos livros culinários da atualidade revala-se na predominância quase absoluta da utilização de frutas na confecção dos doces. Desta forma, as modalidades de doces acabam por se distinguir umas das outras muito mais pelas formas de preparo, proporções entre fruta, açúcar e água, seus únicos ingredientes e textura do produto final, uma vez que as mesmas frutas são utilizadas nas diferentes formas de preparo proporcionadas pelo caráter multiforme do açúcar, como doces em calda, geléias, compotas, marmeladas e frutas secas e cristalizadas. De fato, é impressionante a variedade de frutas e outros produtos da terra utilizados no preparo de doces a que o manuscrito se refere: ananás, abacaxi, caju, abóbora, cidrão, cidra, laranja, limão, lima, figos, maracujá, tomates, goiaba, jaracatiá, mandioca, araçá, pepino, abacate, melancia, mamão, jambo, batata-doce, pitanga, chuchu, mandacará, jaca, maracujá, pera, quiabo, umbú, genipapo, manga, gravatá, cruá, pêssego, ameixa, groselha, amora: a lista seria interminável. Importa aqui registrar que esta utilização intensa de frutas associadas ao açúcar comprova a afirmativa de Camara Cascudo de que o colonizador português trouxe consigo para o

<sup>287</sup> BONES, Elmar. *A república dos radicais*. Florianópolis: Editora Expressão, 2000, p. 60.

<sup>288</sup> Manuscrito sem folha de rosto e as primeiras páginas. A Fundação atribuiu-lhe o título de *Receitas de açucarados* e está registrado sob o nº 641.5(083.1) R 294 OR. Embora não se saiba sua origem, na contracapa encontra-se um desenho de uma roda d'água de engenho sobre a qual pode-se ler o nome Gil Maranhão.



Brasil a desconfiança em relação ao consumo das frutas *in natura*, preferindo antes consumi-las na forma de doce, ou açucarados, como chama a esta modalidade de doçaria o manuscrito<sup>289</sup>. Por outro lado, esta doçaria também é uma forma de preservação das frutas, que de outra forma seriam desperdiçadas, pois após amadurecerem elas não duram muito tempo; assim, a doçaria nordestina desdobra-se a partir da necessidade do aproveitamento e da estocagem das frutas durante os períodos de entre-safra.

A última modalidade de doces apresentada pelo manuscrito, por ele intitulada de “doces moles”, contém várias receitas de doces que também aparecem nos receituários pelotenses do final do século XIX, como, por exemplo, fatias de Braga, siricaia, desmamadas, manjar branco, ambrosia, bons bocados, toucinhos do céu, bem-casados, esquecidos, aletria e pé de moleque. E o mais significativo é que a proporção dos ingredientes nestes doces do século XIX presentes no manuscrito nordestino e no receituário da antiga Pelotas indica que na época as duas doçarias eram mais semelhantes do que na época da publicação de *Açúcar* e bem mais ainda do que são atualmente. Com efeito, ao que tudo indica, no final do Império os doces de Pelotas ainda possuíam muitas características que os aproximavam da doçaria nordestina, como comprova a comparação entre ambos os receituários. No período histórico seguinte, durante a passagem de uma economia escravista para o capitalismo no Brasil, houve uma intensificação das características marcadamente regionais em ambas as culturas regionais, como sugere o fato de que tenha sido justamente durante a República Velha que os doces de Pelotas tenham agregado o epíteto dos “doces que mais viajam do Brasil”.

Quanto à doçaria de Pelotas, pode-se dizer que ela só se tornou conhecida pelo restante do país enquanto representação da cidade justamente a partir da revolução de 1930, quando milhares de gaúchos (inclusive pelotenses) saíram do Estado em armas para derrubar a República Velha, em 1930. *Açúcar* evidencia este momento de transição entre a tradição da representação da imagem de Pelotas como a capital do charque e a cidade dos doces, ao definir como “surpreendente”<sup>290</sup> a tradição doceira pelotense. Grande apreciador de doces, Freyre aproveitou sua visita a Pelotas em 1967 (portanto, dois anos antes da segunda edição de *Açúcar*, na qual são agregadas a maioria das referências às relações entre o Nordeste e Pelotas) para conhecer pessoalmente a doçaria da cidade<sup>291</sup>. Como era típico do pernambucano, além de degustar os doces pelotenses, é certo também que ele entrevistou senhoras de famílias tradicionais e doceiras da cidade<sup>292</sup>, o que seguramente proporcionou-lhe um

<sup>289</sup> Camara Cascudo comprova com vários documentos históricos que o colonizador português temia as frutas nativas, consumidas apenas após serem transformadas em doces: em 1818, John Luccock prova vinte e nove variedades de frutas nacionais, nenhuma ao natural, todas em compotas. “Muitas frutas não aparecem na mesa por demasiado vulgares ou indigestas. Mas transformadas em doces merecem insistência e gabos. Jaca, manjabas, cajus, estão nessa classe. Vinham para a mesa as de origem distante e já de uso europeu, laranjas, limas, maçã, melão. A banana seria contribuição negra, através do mulato, cria de casa, indo parar no jantar reinol. Os maiores prejuízos protocolares sofrem as nativas, as *brabas*, as frutas de agreste e tabuleiro, ao redor das povoações, renegadas à subalternidade da parentela pobre. Não pode haver sobremesa de araticum, guabiraba, araçá e guajirú. Outras perderam o prestígio preferencial, como ingá, jenipapo, umbu, azamboas. Algumas abandonaram a circulação, quixabas, abiu, bacupari, caiuia, cambucá”. Camara Cascudo, de lambuja, prova que a salada de frutas era um tabu alimentar no Brasil até o início do século XX: o *Doceiro nacional*, livro muito consultado na época, não contém nem mesmo uma receita de salada de frutas, hábito alimentar surgido no Brasil, provavelmente, durante a primeira década do século XX, durante a República Velha, portanto. Até então, “ninguém admitia a possibilidade de não ser veneno implacável a reunião de laranja, mamão, abacaxi, banana, manga, sapoti, caju, mesmo com o açúcar que era o contraveneno clássico”. Os próprios médicos desaconselhavam a salada de frutas: “Como cada árvore dá frutos de uma só qualidade, a lição da natureza é servirmo-nos unicamente de uma única espécie, até fartar. Não sabemos as reações misteriosas do organismo na profundidade da química fisiológica”, ensinava um médico do século XIX. CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da alimentação no Brasil*. Vol II. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983, p. 556-557 e 678.

<sup>290</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 16.

<sup>291</sup> É importante não esquecer que pelo menos desde 1959, ano da publicação de *Doces de Pelotas*, Freyre já tivera notícia da excelência doceira da cidade.

<sup>292</sup> Devo esta informação a Mario Osorio Magalhães, que por sua vez a obteve do próprio Freyre ao final de sua visita a Pelotas.

conhecimento relativamente detalhado tanto das características quanto das origens e influências da doçaria pelotense.

## VIII

Livro de estréia de Gilberto Freyre, *Casa grande & senzala* de certa forma ofuscou o restante da obra de seu autor. *Açúcar*<sup>293</sup> raramente foi citado por outros trabalhos, ao contrário de *Casa grande & senzala*, que gerou *rios de tinta*. Nesse sentido, reler Freyre hoje, implica em uma abordagem que difere em muitos aspectos daquelas adotadas durante as décadas de 70 e 80. Na passagem do século XX para o XXI, parece ganhar destaque em suas obras seu caráter fragmentário, eclético, ou mesmo a circularidade de um discurso permanentemente retomando os mesmos pontos; em outras palavras, repetitivo. A natureza imagística e híbrida da escritura de Freyre parecem hoje assumir uma relevância maior do que o seu possível enquadramento dentro de uma área disciplinar, definido o híbrido como diversidade na unidade, ou “o um que é como se fosse dois”. Parafraseando Jorge Luis Borges, utilizar, por exemplo, um mecanismo policial juntamente com um substrato místico para compor uma obra, representaria o processo de hibridação literária<sup>294</sup>. Assim, o híbrido, hibridismo ou hibridação literária, é considerado aqui como sendo a utilização em uma mesma obra de elementos pertencentes a diferentes campos de conhecimento e gêneros literários, de acordo como são definidos pelo cânone hegemônico as diferentes dicções da escritura.

Nesse sentido, a crítica literária canônica de Antonio Candido pode fornecer indicações significativas do quanto as características fragmentárias, pictóricas, circulares e híbridas da escritura freyriana incomodam as tentativas de elaboração de uma tipologia totalizante sobre a evolução histórica dos gêneros literários na literatura brasileira. Em um artigo célebre<sup>295</sup>, escrito em 1967, Candido considera *Casa grande & senzala* como uma ponte entre o naturalismo dos velhos intérpretes da sociedade brasileira (como Sílvio Romero), e os “pontos de vista mais especificamente sociológicos”, embora, em um ensaio de 1962<sup>296</sup>, o crítico paulista reconheça que além de ser difícil classificar a obra do pernambucano, tal tarefa é desnecessária, pois o entrosamento entre as diferentes perspectivas da crítica, da sociologia, da literatura, torna difícil delimitar na vasta obra de Freyre o que há de especificamente crítico, sociológico, literário. O que não impede Candido de tentar estabelecer uma unidade básica de análise e que resultaria da fusão da diversidade dos pontos de vista, a que ele chama de “movimento dialético e integrador” entre os pólos opostos de uma dualidade argumentativa e imagística. Esse posicionamento encontra continuidade em artigo da revista USP n<sup>o</sup> 38, de 1998<sup>297</sup>, no qual o iberismo na obra de Freyre é considerado como índice de hibridismo, na medida em que não faria parte da tradição literária brasileira.

Na verdade, em um livro de 1968<sup>298</sup>, Freyre já reconhecia a influência de escritores ibéricos como Unamuno, Quevedo ou Ortega y Gasset em sua própria escritura, além de também reconhecer a “condição híbrida desses escritores hispanos”.

<sup>293</sup> *Casa grande & senzala* foi publicado em 1933, *Nordeste e Açúcar* são, respectivamente, de 1937 e 1939.

<sup>294</sup> BORGES, J.L. *Obras completas*. Vol. I. São Paulo, Globo, 1998, p. 458.

<sup>295</sup> CANDIDO, Antonio. *O significado de Razes do Brasil*. Prefácio à 7ª edição de *Razes do Brasil*. HOLANDA, Aurélio Buarque de. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973, p. xii.

<sup>296</sup> CANDIDO, Antonio. *Recortes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993, p. 82.

<sup>297</sup> BASTOS, Elide Rugai. *Iberismo na obra de Gilberto Freyre*. Revista USP n<sup>o</sup> 38. São Paulo: Junho/Agosto 1998, p. 38-47.

<sup>298</sup> FREYRE, Gilberto. *Como e por que sou e não sou sociólogo*. Brasília: UNB, 1968, p. 55-57.

Assim, o ensaísmo latino-americano foi uma influência reconhecida pelo próprio Freyre. Aparentemente, tanto a condição híbrida freyriana, quanto a hibridação literária borgeana têm como efeito imediato colocar em cheque o conceito de gênero, e não só em termos literários. O sentido etimológico do vocábulo 'gênero': classe, conjunto, família, agrupamento, categoria, raça, revela que o termo procura delimitar os aspectos primários de uma série, definidos a partir de um sistema contrastivo de diferenças das características de cada gênero. A questão dos gêneros literários sempre foi controversa, na medida em que está intimamente conectada a problemas ontológicos e epistemológicos, gerando polêmicas que estão longe de serem solucionadas. Não pretendo abordar aqui esse problema da teoria da literatura, mas simplesmente assinalar que em relação aos gêneros literários o hibridismo apresenta-se como a transgressão, como a violação de fronteiras definidoras de identidades.

O hibridismo caracteriza não só a escritura de Freyre, mas também, e talvez mais intensamente ainda, suas atividades como agitador cultural nordestino, hoje freqüentemente esquecidas. Eventos como o Congresso Regionalista de Recife, em 1926, ou o 1º Congresso Afro-brasileiro, em 1934, tiveram um forte impacto no meio artístico e intelectual ao colocar em contato direto, e em pé de igualdade, representantes da cultura letrada e da popular. O Congresso Regionalista do Recife, reuniu "gente das tendências mais opostas, como padres, juizes, senhores de engenho, advogados, médicos, presidentes de clubes de carnaval, velhas cozinheiras, doceiras, o governador do estado..."<sup>299</sup>. Durante o congresso, Freyre leu o Manifesto Regionalista, que só veio a ser publicado em livro em 1952<sup>300</sup>, e no qual propôs a utilização de critérios interpretativos até então estranhos à análise cultural e sociológica praticada no Brasil, "como a culinária, a arquitetura, a utilização dos temas negros, ameríndios, populares, regionais e folclóricos, ou ainda a elaboração de estudos de uma história social íntima, baseada em pesquisas nos arquivos públicos, de conventos, irmandades religiosas e de família"<sup>301</sup>.

Livros como *Nordeste e Açúcar* ainda hoje podem deixar desconcertado o leitor menos avisado, pois apresentam um aparato formal que insiste em transgredir e mesclar os padrões constitutivos de gêneros discursivos aparentemente antagônicos. O escolha do título do livro *Nordeste* possui uma peculiaridade que acredito ser interessante explicitar, uma vez que o leitor do final dos anos 90 dificilmente dela se aperceberá. Quando o livro foi publicado, em 1937, não se considerava o Nordeste como uma região diferente da do Norte: as hoje assim chamadas região nordestina e região amazônica eram incluídas em um mesmo bloco (a Região Norte). Na verdade, o território brasileiro era então dividido, de forma genérica, em Norte e Sul, distinguindo-se somente algumas áreas dentro de cada uma das duas unidades, como o Maranhão e o Rio Grande do Sul<sup>302</sup>. A atuação de Freyre, desde o Congresso Regionalista até fins da década de 1940, no chamado Movimento Regionalista, deve ser encarada desta perspectiva que reivindicava o reconhecimento de que unidades geográficas menores seriam mais adequadas para melhor compreender os processos formadores de uma identidade nacional brasileira.

Mas *Nordeste* transcende em muito esse objetivo programático de Freyre por apresentar várias características indicadoras da condição híbrida do trabalho. A primeira delas é a forma adotada, o ensaio, gênero literário difícil de precisar os

<sup>299</sup> REGO, José Lins do. *Notas sobre Gilberto Freyre*. In FREYRE, Gilberto. *Região e Tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941, p. 19.

<sup>300</sup> Antonio Dimas sustenta que Freyre "maquiou seu passado", pois o Manifesto teria sido escrito muito tempo depois do Congresso Regionalista. Ver DIMAS, Antônio. *Prefácio à 7ª edição*. In FREYRE, Gilberto. *Manifesto Regionalista*. Massangana: Recife, 1996, p. 34 e ss.

<sup>301</sup> FREYRE, Gilberto. *Região e Tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941, p. 25.

<sup>302</sup> ANDRADE, Manoel Correia de. *Gilberto Freyre e o impacto dos anos 30*. Revista USP nº 38. São Paulo: Junho/ Agosto 1998, p. 44.

limites ou de definir, tamanha é a variedade formal existente entre obras contrastantes e que costumam ser agrupadas sob essa denominação<sup>303</sup>. Assim, o contorno multiforme do ensaio define-o como categoria híbrida por excelência, que se combina à própria posição de entre-lugar de voz contra-hegemônica. O segundo índice de hibridismo é a estrutura interna do texto, a que Freyre chama de “uma tentativa de estudo ecológico”, pois ele é dividido em capítulos, organizados a partir do relacionamento entre a cana-de-açúcar (portanto, o fio condutor da análise) e outros elementos, como indicam os seus títulos: “a cana e a terra”; “a cana e a mata”; “a cana e o homem”; etc. Ao discurso sociológico agrega-se o discurso de um ramo da biologia, a ecologia, e com a maior naturalidade, Freyre reivindica ainda a necessidade do uso de outros campos de conhecimento para o deciframento da “civilização do açúcar no Nordeste”. A terceira e mais marcante hibridação é a literária, pois ao longo de todos os capítulos, sem exceção, pode-se localizar muitas passagens, longas ou breves, nas quais predomina a dicção literária, por exemplo, ao atribuir à terra características humanas, já no primeiro capítulo: “a terra aqui é pegagenta e melada. Agarra-se aos homens com modos de garanhona. Mas ao mesmo tempo parece sentir gosto em ser pisada e ferida pelos pés da gente...” “deixa-se docemente marcar até pelo pé de um menino que corra brincando,”... “puxa para dentro de si as pontas de cana, os pés dos homens,”... “deixando-se penetrar como nenhuma outra terra dos trópicos pela civilização agrária dos portugueses”<sup>304</sup>. Esta humanização da terra caracterizaria antes a escrita como literária, em detrimento de uma dicção estritamente sociológica, e que deveria apresentar seu objeto de estudo da forma mais neutra e impessoal possível.

Todavia, *Açúcar* parece ser o exemplo mais extremo de hibridação na obra de Freyre, na medida em que utiliza de forma original fontes até hoje pouco consideradas no Brasil, ao abordar a doçaria enquanto uma estética de cozinha, de mesa e sobremesa, que, de acordo com o ilustre pernambucano, deveria ser estudada e inventariada por ser “uma parte nada desprezível do nosso patrimônio artístico”<sup>305</sup>. Segundo Freyre, o preparo dos alimentos teria uma característica “ritual ou litúrgica”, atualizando ou realizando a conservação da “personalidade de nação”<sup>306</sup>. O hibridismo do livro chega a ser desconcertante, misturando *alhos e bugalhos*<sup>307</sup>: além dos dois ensaios sociológicos, ele também veicula receitas, como um livro de culinária. No entanto, estas receitas são apresentadas a partir de uma tradição familiar patriarcal, tendo sido transmitidas através das gerações de mãe para filha como dote, como prenda doméstica essencialmente feminina e portanto exemplar dos traços culturais da sociedade que se estrutura a partir da lavoura canavieira e da produção açucareira colonial e imperial. Mas não é só isso, pois mesmo a comparação entre o prefácio da terceira edição, de 1997, e a introdução à primeira, de 1939, comparação inevitável, uma vez que ambos são ensaios sociológicos sobre o mesmo tema, deixa a sensação de que o último a ser escrito supera os limites convencionais de um ensaio sociológico, e pode ser lido como literatura. Dito de outra maneira, se considerarmos a literatura como um tipo específico de conhecimento expresso através de palavras polivalentes, então *Açúcar* poderia ser lido como expressão pioneira de uma forma de registro na qual a noção de valor literário é relativizada de forma radical. Aparentemente, essa radicalização pode ser atribuída, em parte, ao próprio objeto de estudo. Em outras palavras, a veiculação de receitas de bolos e doces em um livro classificado como estudo sociológico tem um significado muito diverso de quando publicadas em um livro de culinária: quando queremos fazer um bolo, não consultamos um livro de

<sup>303</sup> Porém ancorado numa fore tradição ensaística de origem latino-americana.

<sup>304</sup> FREYRE, Gilberto. *Nordeste*. Rio de Janeiro, José Olympio, 1937, p. 23.

<sup>305</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 65.

<sup>306</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 32.

<sup>307</sup> Este é justamente o título de um livro de Freyre: *Alhos & bugalhos*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1978.

sociologia. Em *Açúcar*, as receitas surgem como o registro de um campo de conhecimento feminino e doméstico, das artes de fazer, da construção do cotidiano: a arte da doçaria considerada em termos culturais e estéticos nesse caso possibilita uma abordagem dos acontecimentos sociais que revela ângulos inesperados de uma possível identidade cultural brasileira, como sugerem as referências aos doces tradicionais de Pelotas.

O diálogo estabelecido pelo prefácio de Athos Damasceno a *Doces de Pelotas e Açúcar* sugere que o diálogo com os intelectuais gaúchos foi muito fecundo para Freyre. Este diálogo pode ser visto como um dos motivos que teriam levado o pernambucano a realizar sucessivas mudanças nas três edições do livro, enriquecendo-o cada vez mais<sup>308</sup>. O subtítulo do livro mudou a cada edição, demonstrando claramente os acréscimos e transformações por que passou em cada uma delas. A primeira possui uma estrutura bipartida, com um ensaio sociológico sobre a alimentação e a doçaria no Nordeste, de forma específica, e no Brasil, de forma geral, seguido de uma recolha de receitas de doces, bolos e sorvetes realizada pelo próprio autor. Esta primeira edição de *Açúcar*<sup>309</sup> tem como subtítulo a expressão *Algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste*, evidenciando que a concepção inicial do livro era mais voltada ao levantamento do repertório de doces da sociedade patriarcal dos engenhos de açúcar de Pernambuco, Alagoas e Paraíba.

Já o subtítulo da segunda edição<sup>310</sup>, de 1969, é a expressão *Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*. Nesta edição é acrescentada uma terceira parte ao livro, na qual são reunidos doze anexos e uma pequena bibliografia. Um destes anexos é justamente parte da introdução de Damasceno a *Doces de Pelotas*, e o restante deles cobre um amplo espectro de registro, como o preço e tipos de doces vendidos nas ruas do Recife, depoimentos de viajantes estrangeiros sobre as frutas e doces brasileiros, receitas de doces do Ceará e de Goa, na Índia. Estes anexos representam mais de um quarto do livro, e sua presença demonstra que Freyre procurou agregar à sua abordagem da doçaria do Nordeste outras abordagens regionais do doce e da alimentação, ampliando assim em muito a perspectiva originalmente adotada, indicada na mudança de subtítulo. Além dos anexos, Freyre acrescenta ainda um prefácio e uma introdução à segunda edição, além de reproduzir na íntegra a introdução da primeira. Como se pode esperar, todos estes acréscimos aumentaram substancialmente o livro que praticamente passou a ter mais do que o dobro de páginas.

Por fim, o subtítulo da terceira edição, publicada em 1987<sup>311</sup>, *Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, demonstra que a sociologia do doce de Freyre passou por várias aumentos, ampliações e transformações, chegando nesta edição a um equilíbrio entre os diferentes formatos das duas anteriores. O texto publicado como prefácio da terceira edição na verdade é uma reescritura reunindo em um os dois textos da introdução e do prefácio da segunda edição, refundido em um único texto. A bibliografia da terceira edição foi muito aumentada em relação à segunda.

Finalmente, resta destacar que a reimpressão da terceira edição publicada pela Companhia das Letras em 1987 mutilou o livro da maioria de suas ilustrações, e que o acompanharam integralmente nas três impressões anteriores. É uma pena que o interesse capitalista descarte tão descaradamente tudo aquilo que diminui a menor

<sup>308</sup> O que dá sustentação a este raciocínio é que a pesquisa não conseguiu localizar nenhuma crítica ou referência a *Açúcar* além daquelas ocorridas no Rio Grande do Sul indicadas no primeiro capítulo deste trabalho.

<sup>309</sup> FREYRE, Gilberto. *Assucar*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.

<sup>310</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Recife: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

<sup>311</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Recife: Massangana, 1987.

fração de seus astronômicos lucros: as ilustrações eliminadas reproduziam justamente utensílios culinários arcaicos, produzidos nos próprios engenhos com bambú e outros materiais disponíveis na natureza e usados como utensílios na confecção de doces.

*Açúcar* é uma obra única, em todos os sentidos. Ele é um livro-mutante que difere de si mesmo radicalmente: nas quatro impressões de suas três edições podemos verificar uma variação significativa de forma e conteúdo. A mescla de saber e sabor da escritura freyriana mostra-se em *Açúcar* talvez de forma mais evidente do que nos outros trabalhos do pernambucano. Isto decorre, em parte, do fato de que, embora o viés alimentar esteja presente em grande parte de sua obra, *Açúcar* é seu único livro dedicado especificamente à alimentação. Mas, em parte, decorre também do próprio estilo de escrita de *Açúcar*, que estuda o doce, a sobremesa, com um refinamento de linguagem e de expressão que tornam os ensaios tão literários quanto sociológicos. O enigma indecível que Gilberto Freyre coloca no cardápio dos intelectuais brasileiros é a mescla desconcertante de saber e sabor.

## IX

O último disco de Vitor Ramil conta com a participação especial do músico pernambucano Lenine, nascido no Recife. Certamente, ainda que o músico pelotense não tenha pretendido resgatar a conexão cultural entre o Recife e Pelotas sobre a qual se constitui parte desta dissertação ao convidar Lenine, é justamente este sentido que se pretende ver aqui nesta parceria de vozes afinadas.

A crítica musical mais autorizada tem destacado nos últimos tempos o caráter inovador do trabalho de Lenine, ao refundir influências musicais folclóricas da tradição regional nordestina com influências musicais globais, sem com isto perder a identidade cultural. Na verdade, o que a crítica musical tem assinalado é exatamente o oposto, ou seja, que este hibridismo das músicas de Lenine com efeito representa uma revitalização da linguagem musical regional nordestina, e, por extensão, da assim chamada música popular brasileira. Por outro lado, pode-se argumentar que aquilo que tem sido dito a respeito do trabalho de Lenine parece ser perfeitamente aplicável ao trabalho de Vitor Ramil. De fato, *Ramilonga* apresenta índices de hibridismo já no seu título, fundindo em uma única palavra o nome do músico e o gênero musical milonga; além disto, na música que dá título ao disco, ao utilizar-se de uma milonga para descrever Porto Alegre, Ramil mescla o urbano e o rural, num processo de hibridação no qual as raízes musicais campestres da tradição regional rio-grandense invadem a representação de urbanidade da capital: a melancolia, a prosódia e o ritmo da letra da música derivam de uma estética rural, enquanto a temática, um adeus a Porto Alegre, refere-se não só ao urbano, como a própria trajetória dos Ramil em relação à capital gaúcha<sup>312</sup>. Ao mesmo tempo, influências musicais urbanas e globalizadas também tomam de assalto a cidadela dos puristas de uma música tradicionalista estática, parada no tempo e eternamente igual a si mesma: a utilização de cítaras e tablas, instrumentos orientais, e de guitarra e contrabaixo elétricos, tornam as milongas de *Ramilonga* híbridos musicais. Segundo o próprio Vitor em sua entrevista, em *Ramilonga* ele buscou cantar milongas como João Gilberto canta uma bossa-nova, e não no estilo consagrado na Campanha, bem mais carregado: paradoxalmente, as milongas bossa-nova de Vitor resgatam aspectos da identidade cultural do Rio Grande do Sul pouco presentes em outras abordagens da cultura do Estado.

<sup>312</sup> Entre as músicas dos irmãos de Vitor Ramil, Kleiton e Kledir que mais sucesso fizeram nos anos 80, está *Deu prá ti*, música que tinha por refrão “deu prá ti / baixo astral / vou prá Porto Alegre, tchau”; de fato, pode-se dizer que a carreira musical dos Ramil desdobrou-se em grande parte em Porto Alegre.

Em março, quando foi realizada a entrevista com Ramil, ele havia acabado de gravar no Rio de Janeiro junto com Lenine. Porém, exceto por outra música que tem participação especial de Egberto Gismonti e igualmente gravada no Rio na mesma época, o restante do mais recente CD de Ramil foi inteiramente gravado em Buenos Aires, contando unicamente com o desempenho de músicos argentinos, além de Ramil, é claro. Em sua entrevista, o músico pelotense sorria e parecia divertir-se com a reação de Lenine em relação à sonoridade não só da música em que cantam juntos, mas de todas as canções do disco, que o pernambucano ouviu no estúdio: “este disco tem uma atmosfera de tango, parece tango, mas também parece outra coisa, não sei bem o quê”. Como demonstra a entrevista com Ramil, reproduzida no anexo VI (quase) na íntegra, este “não sei bem o quê” não tem nada de indefinido para o pelotense: seu pai cantava tangos de forma tão passional que jamais concluía a canção, debulhando-se em lágrimas muito antes disto. Por outro lado, Ramil certamente procura abraçar seu tango com o sotaque nordestino de Lenine: o tango nordestino, ensina Freyre, fez muita gente dançar sem querer no apagar das luzes da República Velha.

## X

Dois antigos armários guarnecem internamente o portal da biblioteca de Gilberto Freyre na Vivenda de Santo Antonio de Apipucos, no Recife: inicialmente o visitante tem sua atenção despertada pela semelhança e evidente antigüidade de ambos, para logo depois, verificar, surpreso, que eles apresentam sinais evidentes de haverem sido salvos de um incêndio. Se o visitante for curioso e perguntador, ouvirá da funcionária da Fundação Gilberto Freyre que o acompanha nos mínimos gestos a explicação de que estes móveis duplamente centenários sobreviveram às chamas ateadas à residência de Freyre pela revolução de 1930, e que desde 1941, quando foram trazidos para a casa que os abriga até hoje, permanecem ambos no mesmo lugar, onde Gilberto Freyre quis que ficassem, como se fossem guardiões da vida intelectual do “pequeno mestre de Apipucos”, na ambígua expressão de Oswald de Andrade<sup>313</sup>.

A passagem de uma economia patriarcal e escravocrata para uma economia capitalista de mercado no Brasil, seguindo nas pegadas de Freyre, possui como paradigma político a ditadura positivista dos partidos republicanos regionais da República Velha. O livro *Ordem e progresso* procura mapear as transformações ocorridas na cultura brasileira na passagem do patriarcalismo para o capitalismo, através da habitual multiplicidade desconcertante de registros que caracteriza a abordagem do pernambucano, e que nesta obra conta com centenas de depoimentos de pessoas que viveram os fatos do período. Neste trabalho poucas vezes considerado pela crítica brasileira, Freyre compõe um painel impressionante da passagem da Monarquia para a República no Brasil, pois ao invés dos grandes personagens ou fatos da história, somos confrontados com a vida íntima de centenas de brasileiros absolutamente comuns, medianos. Contudo, para este trabalho, *Ordem e progresso*

<sup>313</sup> Devo a referência ao bibliófilo paulista Waldemar Torres (a quem agradeço), atualmente radicado em Porto Alegre, onde mantém, no espaço cultural Engenharte, um dos maiores acervos do país sobre o Modernismo brasileiro. Segundo Torres, Oswald aguardou a chegada do trem que trouxe Freyre e sua família do Rio de Janeiro a São Paulo, momento em que teria pronunciado a irônica frase: “Saúdo aos pequenos mestres de Apipucos”, pretendendo dirigir-se aos filhos de Freyre. Ainda que não seja possível decifrar qual a intenção da atitude de Oswald, parece certo que Freyre não a tomou como um elogio: no trem da modernidade a multiplicidade nordestina invade São Paulo, e a frase oswaldiana torna-se enigma pela ausência de registro da resposta freyriana, que, mesmo silenciosa, ainda hoje é audível.

importa principalmente por aquilo que revela do relacionamento político entre os partidos republicanos regionais hegemônicos e os periféricos, fator que determinou os desdobramentos políticos que culminaram com a revolução de 1930.

De fato, como se sabe, o positivismo foi a corrente política hegemônica responsável pela queda da Monarquia e pela instituição da República no Brasil. Já foi dito muitas vezes que durante os períodos colonial e imperial o relacionamento entre as regiões brasileiras era praticamente inexistente, e que elas possuíam pouca ou nenhuma integração econômica entre si<sup>314</sup>. A política colonial e imperial caracterizou-se pelo centralismo, impedindo que as regiões brasileiras articulassem um inter-relacionamento no qual a capital não fosse a mediadora interessada. Contudo, o centralismo econômico derivou de uma economia essencialmente voltada à exportação de produtos tropicais e, nestes termos, a economia gaúcha, em parte, diferenciava-se em relação ao restante do país, uma vez que a produção econômica do Estado baseou-se por muito tempo no charque, fabricado principalmente para o mercado interno brasileiro. Assim, paradoxalmente, a rota comercial charque-açúcar fez com que o Rio Grande do Sul fosse menos isolado com relação às outras regiões brasileiras, como era sua quase totalidade, umas em relação às outras.

O que Freyre procura demonstrar em *Ordem e progresso* é o quanto os republicanos positivistas brasileiros reproduziram em seu comportamento político as estruturas de poder herdadas inconscientemente da mentalidade patriarcal da colônia e do império. Neste sentido, a figura e a trajetória política do gaúcho Pinheiro Machado refletem claramente o quanto as articulações de gabinete entre os partidos republicanos de São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul determinaram a forma que assumiu, durante a República Velha, o relacionamento entre as regiões do Brasil. Generalizando, o senador Pinheiro Machado foi o “toninho malvadeza” da República Velha de 1905 a 1915, quando foi assassinado no Rio de Janeiro. A passagem do patriarcalismo para o capitalismo no Brasil, é marcada pela radical mudança do relacionamento entre as regiões do país, ocasionada pelo predomínio dos interesses políticos, em nível nacional, dos partidos republicanos de São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul.

A conseqüência política deste fato em termos nacionais foi aquilo que Silvio Romero chamou de “castilhismo”, ou seja, as manipulações políticas de gabinete articuladas pelos republicanos gaúchos utilizava o Nordeste como joguete político. De fato, o complicado xadrez político dos partidos republicanos regionais ocasionou diversas intervenções federais em Estados do Nordeste durante a República Velha. Em Pernambuco, em 1911, Estácio Coimbra foi retirado do cargo de governador por intervenção militar federal, como resultado das manobras de Pinheiro Machado. Em *Ordem e progresso*, Freyre relata que Estácio Coimbra falava do estranho hábito de Pinheiro Machado: ao receber o pernambucano na capital federal, o odiado senador gaúcho certa vez mostrou os próprios pés, gabando-se de sua beleza<sup>315</sup>. Esta atitude de Pinheiro exemplifica claramente a forma como tratava os políticos dos Estados do Nordeste, considerados durante a República Velha como Estados-satélites dos interesses políticos dos partidos republicanos hegemônicos na política federal<sup>316</sup>.

Em outros termos, os positivistas gaúchos do Partido Republicano Rio-Grandense ao longo da República Velha ocasionaram uma alteração radical na forma como os outros Estados do Brasil viam e se relacionavam com os gaúchos, incluindo-se aí, é claro, Pernambuco. A revolução de 1930 ocasiona o exílio de Gilberto Freyre, e o saque e incêndio da casa de sua família no Recife. Durante o exílio, Freyre iniciou a escrita de *Casa grande & senzala*. Os armários semicarbonizados de sua biblioteca

<sup>314</sup> PRADO JÚNIOR, Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1956, p. 116-121.

<sup>315</sup> FREYRE, Gilberto. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959, p. LXXXIII.

<sup>316</sup> LOVE, Joseph L. *O regionalismo gaúcho*. São Paulo: Perspectiva, 1975, p. 145-175.



certamente foram ali colocados como símbolos desta tumultuada época tanto da vida política do país quanto da vida pessoal do escritor pernambucano, que, contudo, voltaria a ser oposição, durante a ditadura de Vargas no Estado Novo.

## XI

Na introdução a *Doces de Pelotas*, e reproduzida no anexo III, Athos Damasceno faz uma comparação entre o Nordeste canavieiro e o Rio Grande do Sul charqueador.

...registre-se que, ao passo que o Norte<sup>317</sup> flutuava numa doce enseada de calda, nós aqui singrâvamos um mar vermelho de sangue – sangue do boi, da ovelha e do carneiro. E não raro, até sangue do homem, tanto nos custou, em diferentes épocas, levantar uma barreira de peitos contra a cobiça dos espanhóis e suas pretensões territoriais.

É significativo, nesta passagem, que Damasceno contraponha à imagem da identidade regional do Nordeste, “uma doce enseada de calda”, a imagem da identidade do gaúcho, “um mar vermelho de sangue”. Flutuar numa doce enseada de calda representa aqui uma trajetória política e econômica sem turbulências, como se o branco açúcar garantisse uma docilização de conflitos. Por outro lado, singrar um mar vermelho de sangue representa tanto a atividade charqueadora, a gerar um mar de sangue de gado, quanto a tumultuada vida na fronteira, em seus conflitos com os países vizinhos.

O branco e o vermelho se opõe radicalmente como cores capazes de representar a natureza polar do relacionamento entre duas identidades regionais. Esta representação da identidade regional cultural do gaúcho parece confirmar a tese de Freyre de que no Rio Grande do Sul sobrevive uma memória brasileira mais arcaica: enquanto no Nordeste, a primeira região brasileira ocupada pelo colonizador, o extermínio dos índios pelo açúcar foi apagado da lembrança coletiva regional, esta passagem sobrevive na memória gaúcha do extermínio dos índios das missões dos jesuítas no Sul, no abate do gado, na sangrenta produção do charque.

## XII

Segundo Freyre, duas das maiores expressões da civilização patriarcal são a polidez, a civilidade no trato social e a culinária saborosa e elaborada<sup>318</sup>. Estes aspectos do patriarcalismo presentes em Pelotas são traços notórios da cultura da cidade e que têm sido assinalados por este trabalho. Ainda segundo Freyre, o patriarcalismo do complexo de casa grande e senzala gerou uma arquitetura e uma ocupação do espaço igualmente características. Em Pelotas, a arquitetura e a forma de ocupação do espaço das charqueadas certamente assemelha-se às formas adotadas pelos engenhos de açúcar do Nordeste, ainda que possam ser apontadas diferenças entre ambos. De fato, ao que tudo indica, a única diferença que houve entre as arquiteturas dos engenhos e das charqueadas parece ter sido a ausência de igrejas nas

<sup>317</sup> É importante observar que, quando Athos Damasceno refere-se ao Norte como região, na verdade ele se refere ao Nordeste, mais especificamente, à microrregião nordestina canavieira e litorânea chamada hoje de Zona da Mata. Ver, por exemplo, ANDRADE, Manuel Correia de. *Gilberto Freyre e o impacto dos anos 30*. Revista USP, nº 38, junho/agosto 1998. São Paulo, USP, 1998, p. 38-47.

<sup>318</sup> FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1998, p. xlvii.

últimas, e que foram tão importantes naquilo que Freyre denomina de “triângulo rural nordestino: casa grande e senzala, engenho e capela”<sup>319</sup>.

Um outro aspecto que difere na ocupação do espaço entre as charqueadas de Pelotas e os engenhos do Nordeste, é que as primeiras concentravam-se todas em uma única localidade, enquanto os últimos espalharam-se por todo o litoral nordestino, da Bahia ao Maranhão. Quanto ao restante, charqueadas e engenhos de açúcar possuem uma arquitetura e ocupação do espaço físico bastante semelhantes: a casa grande e a senzala contíguas e próximas da charqueada; a localização às margens de uma pequena via fluvial, contudo navegável; a atividade econômica desenvolvida determinando uma divisão do trabalho que por sua vez determina a forma do prédio da charqueada. Assim, como comprovam as fotos de algumas charqueadas no anexo X, a arquitetura das charqueadas desenvolveu-se de forma bastante semelhante aos engenhos de açúcar, tanto em termos estéticos quanto funcionais.

---

<sup>319</sup> FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961, p. LXXXIII.

## *Doce barroco*

*...como elemento primário, o pão implica num lugar austero; em oposição, a confeitaria, pertencente à esfera do supérfluo, prolifera em instrumentos, operações, produtos, cujo agitado conjunto compõe uma forma barroca (...): da austeridade de criação [produção] e do luxo do comércio [uso] resulta a densidade da imagem, sua carga ornamental significando sempre que se passa da produção para o consumo.*

*Roland Barthes*

*Ó coluna da vitória  
tostada pelo açúcar hibernal  
dos dias da infância.*

*Walter Benjamin*<sup>320</sup>

### I

Nos dois capítulos anteriores, o contraponto doce-charque, açúcar-sal, Nordeste-Pelotas, buscou delinear as articulações culturais enquanto desdobras entre a cidade gaúcha e o litoral canavieiro nordestino. Neste último capítulo, o contraponto barroquizante entre extremos opostos pretende dar relevo a outras articulações proporcionadas pela tríade açúcar-escavidão-charque e que se desdobram no tempo e no espaço em relação a outros padrões culturais, econômicos, políticos e alimentares. Em outras palavras, nos capítulos anteriores esta tríade impulsionou uma análise que enfatizou as trocas e reciprocidades existentes entre a Pelotas charqueadora e o Nordeste canavieiro, enquanto neste último capítulo, a conexão açúcar-escavidão-charque aponta para outros lugares, como Cuba, que igualmente usou o charque pelotense para alimentar os escravos de seus canaviais, e para outras formações culturais e modelos alimentares. O par açúcar-charque, em seus entre-lugares reveladores da alimentação no duplo sentido de corpo biológico e cultural, possibilita uma abordagem do gosto, do paladar, que evidencia a multiplicidade de sentidos da e na alimentação. A incorporação biológica de alimentos tem como equivalente cultural a incorporação de textos, e, assim, o estudo do gosto desenrola-se a partir do eixo cultivo/cultura, revelador das diversas interações e trocas entre diferentes concepções de alimentação e corporalidade.

Por fim, na dobra barroca deste último capítulo, o binarismo ocidental cartesiano que percorre o caminho do corpo ao espírito desdobra-se ao revés, ou seja, o

<sup>320</sup> BENJAMIN, Walter. *Rua de mão única*. São Paulo: Brasiliense, 1997, p. 72.

alimento alegoriza o caminho do espírito ao corpo (materialização), através do qual a matéria é igual ao corpo enquanto cultura. Na barroca *cozinha da escritura* o fogo brando da cultura desnaturaliza os alimentos, para que eles possam ser incorporados estética e dieteticamente.

## II

O estudo do gosto em torno do qual se articula este capítulo procura assinalar, através do esboço de uma história do paladar, que o próprio corpo tem história, ou seja, o gosto e os modelos alimentares revelam a existência de camadas históricas responsáveis pela formação da imagem e de um conceito de corpo (biológico e cultural). Os alimentos (matérias) se dobram nos corpos e se desdobram em ideologias (modelos) alimentares; na interseção entre a ética e a estética gustativas localizam-se simultaneamente o saber e o sabor de uma cultura, configurando um código de comportamento coletivo (uma moral), cristalização de padrões alimentares.

Nestes termos, a expressão “doce como o diabo”<sup>321</sup>, resgata o sentido de transgressão de normas alimentares estritamente dietéticas, o que se estende ao desejo do politicamente incorreto, principalmente em culturas contra-hegemônicas. “Doce como o pecado”; o diabo, o pecado e a transgressão são doces, enquanto Deus é sal, “o sal da terra”, o sal do batismo cristão e do salário pagão, a austeridade do alimento apenas como nutrição, nunca como prazer (o pão, e não o bolo). No Brasil, é habitual dizer-se “doce como o diabo, bom como o diabo. Curioso: ninguém diz *doce como Deus, bom como Deus*”<sup>322</sup>. O sal como recesso, como tensão, como refluxo; o doce como excesso, como pulsão, como impulso de suprir obscuras carências demoníacas (desejo de transgredir as polaridades convencionais); o sal é dissuasivo, enquanto o açúcar é persuasivo. Aliás, um bolo tradicional da doçaria nordestina é chamado justamente de “bolo do diabo”<sup>323</sup>, e em *Doces de Pelotas* encontramos também um bolo denominado “diabo a quatro”<sup>324</sup>.

Não é novidade alguma apontar a relação entre paladar e prazer, ou, na nomenclatura freudiana, entre paladar (oralidade) e libido (sexualidade). Porém é digno de nota que esta relação entre paladar e prazer é potencializada ao máximo no doce, atingindo a intensidade gustativa do gozo. É isto o que indicam dois fatos; o primeiro, um desfile de moda realizado em Paris em abril de 2000, no qual as manequins vestiam roupas de chocolate, totalmente comestíveis. O desfile aconteceu no Salão do Chocolate, e os vestidos eram assinados pelos atualmente mais famosos estilistas da alta costura global<sup>325</sup>. O segundo fato são os concursos de esculturas femininas em bolos, periodicamente noticiados pela mídia, e nos quais competem bolos imensos na forma de mulheres em tamanho natural, geralmente seminuas, e que após a competição erótico-degustativa são partidos em fatias disputadíssimas pelo

<sup>321</sup> PONTES, Mário. *Doce como o diabo*. Rio de Janeiro: Codecri, 1979, p. 12. Pontes analisa a presença do demônio na cultura popular do Nordeste, como, por exemplo, na literatura de cordel.

<sup>322</sup> Idem, p. 12.

<sup>323</sup> MAIOR, Mario Souto. *Comes e bebes do Nordeste*. Recife: Massangana, 1985, p. 39. “Bolo do diabo. O nordestino fala mais do diabo do que os brasileiros de outras regiões do país. Até na culinária nordestina o diabo se faz presente conforme esta receita de bolo do diabo: meio quilo de farinha de trigo e de manteiga, três colheres de sopa de chocolate em pó, 100 gramas de castanhas de caju, 100 gramas de doce de laranja cristalizado, um cálice de vinho do porto, uma xícara de leite de vaca e doze ovos. Bate-se as claras em neve, a manteiga com o açúcar, juntando-se o vinho, o chocolate e por último os ingredientes secos. Fogo brando até corar”. A recolha da receita é de 1938.

<sup>324</sup> A receita faz parte do repertório de Maria (Mariquinhas) Vizeu, a mais antiga das doceiras cujas receitas fazem parte do livro, nascida em 1861. “Bolo diabo a quatro: 8 colheres de sopa de açúcar, 6 de farinha de trigo, 8 de manteiga, 8 de queijo ralado; 1 colher de chá de cremor tártaro, 1 de bicarbonato de sódio; 6 ovos e uma pitada de canela em pó. Forno quente”. *Doces de Pelotas*, p. 86.

<sup>325</sup> *Jornal Nacional*, 23/04/2000.

público: pedaços de um corpo que docemente alegoriza o gozo das transgressões, “como o diabo gosta”.

### III

Esse fragmento é um esboço bem temperado de uma história do paladar: traçado provisório (digerível?) de um estudo do gosto que leva em consideração o múltiplo significado do termo. O estudo do gosto deve abordar aspectos de uma história das concepções e descrições do corpo, reveladoras dos processos aglutinadores da noção de sujeito, em diferentes sociedades, vale dizer, em diferentes contextos culturais e históricos. No estudo do gosto, ponto de partida e objetivo final são apenas outros tantos *portos de passagem*, e não de destino.

Tal estudo implica em resgatar traços constitutivos de uma tradição em que o corpo se constitui enquanto canal, veículo, meio de transmissão de possíveis sentidos, e não de uma materialidade herdada. Nesse sentido, a boca proporciona uma abordagem exemplar por ser multifuncional e portanto fornecer indicações significativas das formas pelas quais historicamente se organiza uma *lógica dos sentidos*<sup>326</sup>, ambigualmente fisiológica (nutrientes) e semântica (significado). Na boca localiza-se o cruzamento, a esquina mais movimentada do corpo humano entendido como um mapa, como um esquema abstrato ao qual equivale um corpo físico cartesiano, réplica do mapa de uma cidade ou de uma nação. Canal múltiplo, a boca poderia ser caracterizada a partir de sua importância em termos da auto-preservação do indivíduo: ar, água e alimento por ela passam. Ligação essencial, via de acesso principal pela qual circulam as trocas materiais, corporais entre exterior (mundo) e interior (sujeito), a boca biológica possui uma natureza vital disseminadora de um sentido fundador do conceito de ser humano. A conclusão de *Totem e tabu* é a de um Freud enfático no aspecto antropofagicamente oral do ato fundador da humanidade como acontecimento social, ou, em outros termos, mesmo que Freud não se refira à cerimônia ritual de devoração do corpo paterno, ela é a cena seguinte à imolação do pai, criadora do primitivo contrato social<sup>327</sup>.

Paranoicamente, na passagem do século XX para o XXI, a melhor forma de descobrirmos onde se esconde a boca que devora o pai é observarmos a boca que mastiga e não come, a boca maquínica pós-moderna. Simulacro da mastigação humana, a boca maquínica ainda é institucional, não corporal. Criada pela equipe do bioquímico Terry Acree, da Universidade Cornell, ela não come, apenas mastiga mecanicamente em busca do sabor artificial tecnologicamente construído<sup>328</sup>. A máquina-boca é uma boca desterritorializada, descorporificada, utilizada em pesquisas sobre o paladar humano e contra-partida da boca orgânica; também é território virtual privilegiado para visualizar a forma como se constitui o paladar orgânico, na medida em que o paladar maquínico é tudo aquilo que o orgânico não é. A boca artificial incansável mastiga em busca da síntese, da substância essencial a que seria reduzido qualquer alimento depois de determinado tempo de mastigação. Enquanto está ligada e ativada, a boca virtual é capaz de sonhar com seu indispensável complemento, o olho-mágico. Símile da visão humana, o olho maquínico ainda é institucional, mas em breve tomará realidade corpórea quando forem implantados *chips* no cérebro de cegos norte-americanos<sup>329</sup>. Os cientistas planejam implantar olhos cibernéticos capazes de focalizar detalhes inacessíveis à visão orgânica humana, e assim os cegos serão dotados de uma

<sup>326</sup> DELEUZE, Gilles. *Lógica do sentido*. São Paulo: Perspectiva, 1998.

<sup>327</sup> FREUD, Sigmund. *Totem e tabu*. Rio de Janeiro: Imago, 1977.

<sup>328</sup> Revista Super-Interessante, Dezembro de 1997, Abril Cultural, SP; p. 34-39.

<sup>329</sup> Jornal Nacional, Rede Globo, 22 de Setembro de 1998.

visão sobre-humana. A metáfora do corpo humano como máquina perfeita perde significado frente a aparatos tecnológicos propiciadores de sentidos hiper-humanos: o corpo humano tecnologicamente constituído é a máquina mais do que perfeita.

A boca maquínica sugere a idéia de que a modernidade é habitada por corpos dissecados. Relações metonímicas entre órgãos, membros e sentidos constituem um corpo desmembrado no qual o todo é apenas a soma de suas diferentes partes. Como assinala Francis Barker em *The tremulous private body*<sup>330</sup>, Descartes fundamenta uma anatomia humana gráfica e abstrata submetida às hierarquias de um conhecimento racionalista. O cartesianismo possibilita um diagrama corpóreo legitimizador da especialização na atividade médica: membros, órgãos, funções biológicas e sentidos são tratados isolada e hierarquicamente. Segmentado o corpo, segmentam-se também os sentidos, vistos como meras extensões de determinados órgãos em uma concepção maquínica e tecnologicizante do corpo que visa adequá-lo ao trabalho através de condições de saúde ideais ao seu funcionamento produtivo. A descrição anatômica do ser humano assume a característica cartográfica de um mapa, de um diagrama esquemático do corpo radicalmente fracionado por um 'eu essencial' de razão pura extra-corporal. A exterioridade de um 'eu' racional define os termos de uma relação de propriedade, de domínio em relação ao corpo na qual este é visto como ferramenta, como instrumento para que o eu proprietário possa atingir objetivos também racionalmente exteriores a qualquer corporalidade.

Mas o corpo maquínico racional cartesiano teve de esperar a era da reprodutibilidade técnica para assumir sua forma mais radical de indústria cibernética de reposição. A boca maquínica antecipada pelo racionalismo cartesiano na primeira metade do século XVII, só surge no final do século XX, após longo processo de gestação. Por muitos séculos, os métodos de conservação dos alimentos se limitaram à secagem ao sol, à defumação, à salgadura, à utilização do vinagre, do açúcar e especiarias. No início do século XIX Napoleão oferece um prêmio a quem inventasse um processo para conservar mantimentos por longo período, para melhor alimentar as tropas durante as campanhas militares. Um francês cria a técnica de ferver os alimentos em recipientes de vidro a seguir fechados hermeticamente, capaz de conservar os alimentos por meses, e pouco depois um inglês substitui os vidros por latas, sendo o metal mais conveniente para o transporte, além de estender em muito o prazo de validade. A segunda metade do século XIX assiste ao surgimento da indústria da alimentação, como conseqüência da pasteurização, da produção de gelo artificial em grandes quantidades e de um sistema de distribuição expandido pelo advento das estradas de ferro. Em 1851, na Grande Exposição de Londres, é apresentado ao público o primeiro modelo de fogão a gás, enquanto geladeiras para uso doméstico são lançadas no mercado em 1865: a partir de 1877 navios frigoríficos levam para a Inglaterra carne congelada da Argentina, da Austrália, da Nova Zelândia. Depois da I<sup>a</sup> Guerra Mundial os utensílios de cozinha deixam de ser produzidos em cobre e artesanalmente, pois muitas metalúrgicas começam a fabricá-los em alumínio e em escala industrial<sup>331</sup>. Nos Estados Unidos, no período entre as duas guerras surgem o liquidificador, a batedeira, a panela de pressão, fornos com termostato para o controle automático de temperatura. Também neste país, em 1900, é inventado o cachorro-quente<sup>332</sup> e em 1920 o hambúrguer<sup>333</sup>, exemplos notáveis do estilo *fast food* ou *junk*

<sup>330</sup> BARKER, Francis. *The tremulous private body*. Cambridge: Methuen, Cambridge University Press, 1984, p. 96 e ss.

<sup>331</sup> FRANCO, Ariovaldo. *Gastronomia: uma breve história ilustrada*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986, p. 121 e ss.

<sup>332</sup> Sanduíche feito de salsichas fervidas quentes, no meio de um pão de formato apropriado, que se acompanha com mostarda e ketchup ou, então, com um molho de tomates com pimentões e cebolas. Algumas variações são possíveis em termos de acompanhamento, podendo ser servido com maionese, purê de batatas, pickles, dentre outros. A expressão inglesa que caracteriza este alimento - *hot dog* - surgiu em 1900, no *Polo Grounds*, New York, na época o mais importante estádio de beisebol dos Estados Unidos. Harry M. Stevens, que explorava o bar do estádio, num dia muito frio resolveu inovar e servir

*food* e aqui já estamos no território da boca artificial (da comida sem gosto ou padronizada).

Henri Nestlé é o nome mais intimamente associado à boca tecnológica, na medida em que a indústria alimentar Nestlé surge ainda no século XIX, em 1867, quando cria e inicia a produção industrial da farinha láctea, do leite em pó e do leite condensado. A partir de então, esses produtos industrializados tendem a substituir o leite materno na alimentação dos recém-nascidos, eliminando a necessidade da boca orgânica para sugar o leite primordial: instantaneamente, basta adicionar água ao pó, colocar a mistura resultante em um recipiente cuja tampa é uma réplica sintética da mama materna para que a criança não precise aprender a usar a boca biológica; o leite maquinico jorra das tetas sintéticas. Já em 1898 a Nestlé abre uma fábrica na Noruega, e no início do século XX, outras serão instaladas na Espanha, na Alemanha, na Inglaterra e nos Estados Unidos: em 1938 é lançado no mercado o café solúvel Nescafé, nos anos 60 é lançado o achocolatado solúvel Nescau e nos anos 70 a Nestlé compra a L'Óreal, indústria de cosméticos, e também a Alcon, indústria farmacêutica norte-americana instalada na maioria dos países do mundo. Em 1998, a Nestlé atua em 409 países<sup>334</sup>.

Nestes 133 anos de existência, a Nestlé tornou-se o símbolo de uma alimentação maquinica e multinacional. Desde sua fundação, os alimentos industrializados foram invadidos por centenas de conservantes, acidulantes, estabilizantes, espessantes, antioxidantes, corantes, aromatizantes, umectantes ao mesmo tempo em que, por um lado, a agricultura extensiva tornou-se refém de adubos e defensivos químicos, enquanto, por outro lado, a criação de animais destinados à alimentação (bem como produtos deles derivados como leite, ovos, queijo, etc.) depende inteiramente de hormônios e anabolizantes. A evolução extrema da boca maquinica na passagem do século XX para o XXI é a alimentação dos astronautas, que não mastigam para comer, só engolem comprimidos, pastilhas, pastas, pois a boca maquinica já mastigou antes milhares de vezes por eles, extraíndo dos alimentos sua essência. A semelhança existente entre o “eu-essencial” cartesiano e o alimento essencial maquinico parece indicar que processos similares desempenham um papel vital tanto na idéia de um corpo máquina animado desde seu exterior por uma razão pura, quanto na criação de um alimento máquina, em que um mínimo de massa corporal (comprimido) garante um máximo de nutrientes (vitaminas, proteínas, sais minerais, etc.), em outras palavras, adiciona-se um *plus* do “eu essencial” dos alimentos a comprimidos. Na pós-modernidade, ao “eu essencial” exterior a toda e qualquer corporalidade do racionalismo cartesiano, equivale uma alimentação igualmente desterritorializada e sintética.

Além da alimentação, as transformações ocorridas na medicina e na farmacologia dentro do mesmo período também podem fornecer indicações da forma

---

sanduíches de salsichas quentes. Um cartunista da época, T.A. Dorgan, aproveitou para publicar uma charge a respeito: um cão bassê no *Polo Grounds*. Com isso, o nome pegou. Foi por puro acaso que ficou registrada a vinda do cachorro-quente para o Brasil. Em 1928, travando conhecimento com o cinegrafista Francisco Serrador em Nova York, Luís da Camara Cascudo perguntou-lhe o que levava de novidades para o Brasil daquela sua viagem. Ele respondeu: “Uma idéia fantástica, de seguro sucesso. Trata-se do *hot dog*, a que chamarei mesmo cachorro-quente e cujas máquinas já estão compradas. Garanto-lhe que será um tiro”. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. São Paulo: Objetiva, 1999.

<sup>333</sup> “Bifes pequenos, redondos, feitos com carne de gado moída e temperada com sal e pimenta, de origem alemã, no final do século XVIII. Os imigrantes alemães levaram-no para os Estados Unidos, onde receberam o nome de *hamburger beef*. Seu uso começou a ser difundido na última década do século XIX, quando Louis Lassen, um francês naturalizado norte-americano dono de uma lanchonete em Connecticut, passou a servi-lo como uma novidade para atrair fregueses. A versão entre duas fatias de pão tomou impulso na década de 1920, como uma reação e uma alternativa ao *hot dog*, durante os jogos de beisebol nos Estados Unidos, tornando-se a partir daí cada vez mais difundido”. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. São Paulo: Objetiva, 1999.

<sup>334</sup> www.nestle.com

pela qual o corpo biológico pode ser transmutado em corpo maquínico. Em sua análise do texto benjaminiano *A obra de arte na era da reprodutibilidade técnica*, Susan Buck-Mors<sup>335</sup> mostra o quanto a criação do corpo máquina está relacionada ao surgimento das fábricas e da industrialização da sociedade, além de mostrar que paralelamente a esse processo industrial ocorre uma transformação cultural da medicina. Assim, uma cirurgia de amputação de um membro do corpo humano ocorrida na primeira metade do século XVII, e portanto contemporânea de Descartes, é acompanhada de rezas e orações, pois 'não é pequena a arrogância de Desmembrar a Imagem de Deus.' Em meados do século XIX, portanto já dentro da era da reprodutibilidade técnica, desaparece da cena cirúrgica o temor religioso de violar a sacralidade de um corpo criado à imagem e semelhança da divindade, substituído pela anestesia e pela indiferença de um corpo passivo, subjugado pelas espetaculares técnicas de uma já poderosa medicina que desmembra, amputa, disseca a partir apenas de critérios próprios, restritos à área médica. A anestesia, como tantas outras drogas da modernidade, cumpre assim um papel de amortecimento necessário para que a cirurgia, o desmembramento, torne-se um espetáculo em que nem a platéia, nem os atores (os cirurgiões) sejam perturbados pelo corpo a gritar ou contorcer-se de dor: talvez os médicos tenham passado a chamar de paciente o corpo alheio submetido ao seu poder apenas a partir da utilização sistemática da anestesia em um corpo até então muito impaciente.

Segundo Walter Benjamin, viver sob um permanente estado de choque caracteriza a modernidade: um corpo arcaico sensorialmente fragmentado pela necessidade de resposta imediata *sem* reflexão a uma quantidade excessiva de estímulos. No mundo moderno os sentidos *precisam* ser entorpecidos para resistir aos choques diários da produção industrial a bombardear o corpo com milhares de impressões fragmentárias, que seriam insuportáveis sem o auto-entorpecimento. Dessa forma, o binômio anestesia e excesso de estímulos constituiria o maquínico, o segmentado, o fragmentado do corpo moderno dependente tanto de quantidades cada vez maiores de estupefacientes quanto de aumentos incessantes de estímulos sensoriais. No final do século XX, o capital multinacional controla a produção destes itens e o volume de uns e de outros é impressionante: de um lado cinema, videocassete, televisão, computador, DVD, telefone, Internet, rádio, gravador, CD, celular, automóvel, trem, avião supersônico, nave espacial, satélite, estação orbital; de outro lado Coca-cola, Maggi, MacDonal'd's, enlatados, barbitúricos, emagrecedores, vitaminas, proteínas, anfetaminas, heroína e cocaína.

O corpo maquínico moderno talvez pudesse ser caracterizado como um corpo no qual se supõe ausente o corpo biológico arcaico. O papel desempenhado pelos sentidos na forma como se constituem tanto um quanto o outro parece determinar modos de funcionamento que aparentemente não são excludentes, por paradoxal que possa parecer. Na verdade, os sentidos permanecem além ou aquém de um domínio, de um controle total e permanente por parte da cultura, do grupo social ou do indivíduo, uma vez que a finalidade básica do aparato cognitivo é a satisfação das necessidades instintivas individuais. Dessa forma, o corpo maquínico moderno se sobrepõe ao corpo biológico arcaico, e embora o primeiro entorpeça os sentidos do segundo, não consegue bloquear suas funções de auto-preservação, sendo o sentido do paladar privilegiado para uma análise de como se dá o convívio entre biológico e maquínico. Daí a utilidade de esboçar uma *fisiologia do gosto*.

O paladar sofre a influência de muitos e diferenciados fatores materiais inerentes à condição física dos alimentos. Mas, mais importante ainda para os

<sup>335</sup> BUCK-MORSS, Susan. *Estética e anestésica: o ensaio de Walter Benjamin sobre a obra de arte reconsiderado*. In: *travessia – revista de literatura*. Ilha de Santa Catarina: UFSC, nº 33, ago. – dez. 1996; p. 11-41.



objetivos deste trabalho, na elaboração do paladar concorrem outros sentidos, como o olfato e a visão: além do aroma, que é fundamental, também participam da formação do gosto, a cor, a temperatura, a consistência e até mesmo aspectos emocionais associados à memória cognitiva de determinados alimentos. O que chamamos de sabor pode ser definido como soma do que é percebido como gosto pela língua e como aroma pelo nariz. Embora a percepção do sabor pela língua seja muito importante, ela só consegue distinguir os quatro gostos básicos dos alimentos (doce, amargo, salgado e ácido). Durante a mastigação, desprendem-se dos alimentos as moléculas responsáveis pelo sabor que se diluem na água da saliva ou tornam-se partículas gasosas voláteis, difundindo-se ambas pela cavidade que liga a boca ao nariz até atingir a mucosa olfativa do nariz, onde células especializadas ‘enxergam’ as moléculas e transferem para o cérebro a informação ‘sabor x’. É claro que do ponto de vista dos alimentos, o gosto é o resultado da combinação de um número definido de moléculas de diferentes substâncias químicas<sup>336</sup>. Embora válidas, as explicações bioquímicas do gosto não consideram os aspectos históricos, sociais e culturais que agem nos indivíduos na formação do gosto pessoal, através de tabus alimentares, tipos de alimentos disponíveis, clima, etc. Todavia, a culinária chinesa, por exemplo, centenas de anos atrás já preconizava os três aspectos mais importantes a considerar na preparação dos alimentos: o primeiro deles é o aspecto visual, a cor e a aparência geral, uma vez que o primeiro sentido a ser ativado frente à comida é a visão. Se a comida for visualmente atraente, o segundo sentido a ser ativado é o olfato que verifica se o cheiro da comida é agradável. O terceiro e último sentido a ser ativado é o paladar, pois só verificamos o gosto de um alimento depois de atraídos por sua aparência e cheiro.

Em outras palavras, a fisiologia do paladar revela um aparato complexo articulado a partir da cooperação e participação simultânea de três sentidos, a visão, o olfato e o gosto, no processo bioquímico que elabora o sabor. A boca biológica parece constituir-se como um canal multisensorial que se sobrepõe à necessidade instintiva de nutrição, necessária à auto-preservação do indivíduo, sendo possível afirmar, a esta altura, que esta sobreposição de sentidos é na verdade sua característica fundamentalmente humana. A boca biológica revela-se extremamente complexa, ao contrário da boca maquínica, a do chiclete, a boca que mastiga, mastiga e não degusta, ou perde cada vez mais o gosto primeiro<sup>337</sup>. Na boca arcaica localiza-se não apenas o sentido do paladar como também a formação do sentido, do significado, da fala; assim como esta, o gosto e os hábitos alimentares apresentam a característica contraditória de serem socialmente adquiridos, mas desenvolvidos a partir das inclinações individuais. Ambiguamente, o gosto (assim como a linguagem) é tanto histórico, social, cultural e adquirido, quanto pessoal, fisiológico e elaborado subjetivamente.

Neste sentido, se a era da reprodutibilidade técnica pode ser descrita por Adorno como a era da indústria cultural, a era das massas, das multidões, também pode ser descrita como a era de uma indústria alimentar toda-poderosa, capaz de manipular as preferências e as escolhas alimentares destas multidões. Apesar disso, a história do paladar e do corpo indicam que se por um lado a boca maquínica predomina em termos planetários, por outro lado certamente o mesmo não ocorre em termos regionais, onde a boca biológica arcaica sobrevive em uma culinária regionalizada, ecologicamente adaptada ao regime alimentar proporcionado pelo meio ambiente: uma feijoada bem “quente” (leia-se temperada com muita pimenta), provavelmente derreteria a boca maquínica.

<sup>336</sup> Revista Super-Interessante, Dezembro de 1997, Abril Cultural, SP; p. 34-39.

<sup>337</sup> Há um fragmento de Clarice Lispector em que ela se assusta, ainda menina, ao ser introduzida pela primeira vez ao chiclete, por sua irmã. Clarisse assusta-se com a possibilidade de mastigar “ad eternum”. LISPECTOR, Clarice. *Medo da eternidade*. In: *Descoberta do mundo*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984, p. 447.

## IV

O contraponto barroco do claro açúcar no escuro charque (e vice-versa) desta dissertação, desdobra-se, em parte, das páginas de Fernando Ortiz do *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*<sup>338</sup>, obra na qual a escrita se faz manualmente ora sobre as folhas do tabaco dobrando-se sobre si mesmas (os charutos), ora sobre as folhas da cana desdobradas para fora de si mesmas (o açúcar). A primeira escrita inscreve-se nas volutas das espirais de fumaça ascendentes e evanescentes do espírito, enquanto a segunda digere-se nas redobras intestinais descendentes e fétidas do corpo<sup>339</sup>. De fato, a escrita barroca de Ortiz no seu *Contrapunteo* desdobra-se a partir da oposição alegórica entre o fumo, ou o espírito, e o açúcar, ou o corpo. No jogo de contrastes entre fumo e açúcar, o cubano traça um painel dos efeitos sociais e culturais do cultivo destas duas plantas e de sua manufatura em Cuba, tão profundos quanto opostos. Para Ortiz, “o tabaco e o açúcar são os dois personagens mais importantes da história de Cuba”, “as duas produções que foram e são as mais características de Cuba”<sup>340</sup>. A presença colonialista do açúcar em Cuba, gerando o convívio e a interação entre múltiplas etnias e culturas, leva Ortiz a criar o conceito de transculturação para descrever os processos de transição de uma cultura para outra ocorridos em Cuba a partir deste convívio entre diferentes culturas.

Para Ortiz, em todo convívio de culturas ocorre o mesmo que na reprodução dos indivíduos: “a criatura sempre tem algo de ambos os progenitores, mas também sempre é distinta de cada um dos dois”<sup>341</sup>. Assim, o conceito de transculturação de Ortiz, ao enfatizar o processo de criação de uma nova cultura que ocorre a partir do convívio de diferentes culturas, opõe-se ao de aculturação, que enfatiza o processo de perda de uma cultura precedente. Ainda que Ortiz não cite Freyre em seu *Contrapunteo*, é digno de nota a semelhança existente entre seu conceito de transculturação e o conceito freyriano de hibridismo cultural. De fato, para Freyre, o termo hibridismo descreve justamente o processo de mistura de culturas resultante da mistura das raças no Brasil, do qual surge uma cultura híbrida, ou seja, que apresenta componentes das diferentes culturas que a originaram, sem que contudo nenhuma delas predomine: a cultura híbrida possui características próprias, ausentes nas culturas precedentes<sup>342</sup>.

Para esta dissertação, é muito significativa uma pequena passagem do *Contrapunteo*, na qual Ortiz afirma que o cultivo da cana-de-açúcar e do fumo não predominou em Cuba apenas durante “a breve e transitória época de começos do século XVI, quando imperavam a febre do ouro e os rebanhos pecuários para produzir charque (*tasajo*), a vitualha das expedições mais avançadas”<sup>343</sup>. Esta informação faz pensar que, se os rebanhos e a produção de charque em Cuba desapareceram ainda no

<sup>338</sup> ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Editorial Ariel, 1973.

<sup>339</sup> “El azúcar va glotonamente paladar abajo hasta las profundidades de las entrañas digestivas para dar vigores a la fuerza muscular; el tabaco va picarescamente paladar arriba hasta los meandros craneales en busca del pensamiento”. ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Editorial Ariel, 1973, p. 25. Ver também ANDRADE, Ana Luiza. *Economias simbólicas: o açúcar e o tabaco nas dobras culturais da matéria*. In: *Declínio da arte, ascensão da cultura*. Florianópolis: Letras Contemporâneas/abralic, 1998, p. 85-95. A abordagem aqui adotada em relação ao *Contrapunteo* de Ortiz foi apresentada anteriormente por Andrade.

<sup>340</sup> ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Ariel, 1973, p. 19.

<sup>341</sup> Idem, p. 134-135.

<sup>342</sup> Como é típico da escritura freyriana, a abordagem do hibridismo encontra-se disseminada ao longo de *Casa grande & senzala*. Porém, é significativo que na segunda página do primeiro capítulo, Freyre já aponte para a característica híbrida não só na colonização do Brasil, como também na própria cultura portuguesa: “a singular predisposição do português para a colonização híbrida e escravocrata dos trópicos, explica-a em grande parte o seu passado étnico, ou antes, cultural, de povo indefinido entre a Europa e a África. Nem intransigentemente de uma nem de outra, mas das duas” (p. 5). Na verdade, *Casa grande & senzala* pode ser descrito como um trabalho voltado ao resgate da cultura material colonial (alimentação, habitação, vida privada, etc.) no sentido de demonstrar que o processo de colonização brasileiro foi marcado pelo hibridismo.

<sup>343</sup> ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Ariel, 1973, p. 19.

século XVI, desde então os escravos dos canaviais cubanos foram alimentados com charque vindo de outros lugares. Além disto, esta informação confirma que em Cuba ocorreu o mesmo processo de expulsão da pecuária para regiões cada vez mais distantes, ocasionado pela monocultura latifundiária canavieira no Nordeste brasileiro, e apontado por Freyre<sup>344</sup>. Aliás, é importante lembrar que o próprio Freyre assinala existirem semelhanças entre Cuba e o Nordeste canavieiro: o latifúndio monocultor canavieiro e escravocrata criou em Cuba uma sociedade patriarcal em moldes semelhantes ao do complexo da casa grande e senzala nordestino<sup>345</sup>.

## V

No prefácio à terceira edição de *Açúcar*, Freyre assinala várias vezes a característica barroca da doçaria nordestina, uma doçaria na qual os doces são excessivamente doces, criando um efeito gustativo de ultrapassamento de limites, ou de equilíbrio do sabor dos ingredientes de uma receita, para um paladar não nordestino. Em relação ao paladar brasileiro histórico, Freyre destaca uma predisposição em preferir doces excessivamente adoçados, ao menos do ponto de vista do paladar europeu. A esse exageradamente doce, Freyre relaciona a estética barroca: “Um doce – o da preferência brasileira – como que barroco e até rococó em termos que se transferissem das artes plásticas e da música à arte talvez mais sensual da sobremesa”, relacionando ainda essa predisposição ao doce aos espaços tropicais, lembrando que “árabes e mouros são famosos pelo seu gosto pelos alimentos ou regalos doces e até extremamente doces”<sup>346</sup>. O excesso, o desperdício, é assim igualmente associado à estética barroca e a um requinte oriental de paladar.

De fato, como já foi indicado anteriormente, os doces do Recife pareceram-me excessivamente doces, ao ponto de se tornarem, como o bolo de rolo, até mesmo enjoativos, uma vez que eles me pareceram tão doces, tão carregados de açúcar, que a percepção gustativa deste ingrediente ultrapassa e recobre o gosto dos outros componentes, impedindo sua identificação. Aparentemente, a doçaria pelotense não possui esta doçura exacerbada do paladar, como comprova minha percepção dos doces do Nordeste. Todavia, se por um lado o gosto dos doces de Pelotas parece tentar equilibrar o resultado final degustativo entre os ingredientes de uma receita, por outro a apresentação, a cobertura ou aparência externa dos doces da cidade, certamente possui um característica barroca que a diferencia dos doces nordestinos.

Em outros termos, a doçaria pelotense evoluiu a partir da carência de açúcar na região, ao contrário do excesso que ocorreu e ainda ocorre no Nordeste. Por isto, as excelências doceiras de Pelotas articulam-se em um patamar perceptivo que busca envolver outros sentidos, principalmente a visão, uma vez que esta doçaria enfatiza aspectos da apresentação, da visualização dos doces, marcadamente a decoração das tortas. De fato, enquanto no Nordeste elas recebem uma cobertura um tanto indiferenciada, em Pelotas é possível identificar de que tipo de torta se trata, a partir dos rendados e das volutas criados por coberturas que talvez sejam mais trabalhosas de executar do que as próprias tortas. O apelo visual é evidente: composições de cor e formas rebuscadas que se realizam dentro de referenciais específicos a cada modalidade de torta; o amanteigado de cor creme que recobre as laterais da Marta Rocha pelotense não se confunde com a fina camada de ovos moles de sua porção superior, sobre a qual delgadas linhas criam o efeito de uma renda que destaca o cintilante amarelo-gema sobre o qual desdobram-se.

<sup>344</sup> FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. Rio de Janeiro: Record, p. 36.

<sup>345</sup> FREYRE, Gilberto. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959, p. xl.

<sup>346</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 15, 16 e 18.

## VI

No Brasil do ano 2000, os quatro produtos mais exportados são, na ordem, soja, carne, café e açúcar. Ao que tudo indica, nas mesas da maioria dos brasileiros, estão presentes, de forma constante, apenas o primeiro e o último: a gordura do charque tornou-se muito cara para os bolsos brasileiros (quem acreditaria nisto em 1900?) e foi substituída pela gordura da soja, sem que tenha sido provida igualmente uma fonte alternativa de proteína animal na dieta popular. Carne e café certamente são itens alimentares que não comparecem, e nunca compareceram, em proporções apreciáveis na dieta dos brasileiros do andar de baixo. No Brasil de hoje, cerca de 1 milhão e 400 mil pessoas trabalham diretamente na produção do açúcar<sup>347</sup>. No mar ondulante dos canaviais de hoje, os bóias-frias substituíram os escravos, ou substituiu-se o nome de antigas relações de produção ainda existentes?

## VII

Como demonstrou Maggie Kilgour<sup>348</sup>, a oposição entre cru e cozido, semelhante a outros pares binários (tais como espírito/corpo, centro/periferia, produção/consumo, etc.), produz significados constantemente considerados tanto pelo estruturalismo quanto por seus descendentes. Segundo Kilgour, as oposições binárias teriam sua origem na antítese entre interior e exterior, utilizando assim um modelo da experiência corporal enfatizador da percepção do corpo e de seu interior como uma estrutura coerente, definida a partir de uma oposição ao que permanece exterior a esse corpo. Esta concepção corporal, definida a partir de uma dualidade entre interior e exterior, entre comer e ser comido, é questionada de forma radical pela frase “você é o que você come”. O ato de comer parece colocar em cheque a noção de auto-suficiência e autonomia derivada da oposição entre dentro e fora, e que tenta construir fronteiras claras entre aquilo que somos e aquilo que é o mundo. O mesmo ocorre com os nossos conceitos básicos de identidade, pois se sujeito e objeto são claramente diferenciados e totalmente identificados no ato de comer, é possível observar que o comer é também incorporação do exterior pelo interior. Assim, o interior só pode se manter como tal através de uma contínua incorporação do exterior, exercida em termos materiais pela alimentação.

Esta linha de análise leva ao raciocínio de que a lógica do modelo alegórico de representação da corporalidade individual é muito semelhante à lógica que rege a forma pela qual é representado o corpo cultural. Focalizar o alimento enquanto estágio transitório, intermediário, entre categorias analíticas formalmente opostas, possibilita o questionamento de fronteiras metodológicas historicamente definidas. Em que momento e de que forma um determinado grupo elege certa categorização da matéria como sendo alimento? Quando e de que forma os seres humanos adotaram critérios analíticos definidores daquilo a que chamamos alimento (é importante assinalar o papel estruturalmente formador de tais critérios: o alimento socialmente consagrado determinaria as possíveis formas adotadas por cada agrupamento visando um maior rendimento da equação entre o meio ambiente, a comida disponível e a possibilidade de manipular tal demanda de acordo com os interesses hegemônicos)? A consagração social de determinada modalidade de alimento parece derivar de estruturas econômicas definidas, ou de interesses econômicos de segmentos específicos de cada agrupamento humano, definindo o alimento como tal a partir da forma como se realiza a

<sup>347</sup> Jornal Zero Hora, Porto Alegre, 27/03/2000, p. 27. Os índices referem-se às exportações do país ocorridas durante o ano de 1999.

<sup>348</sup> *Metáforas e incorporação*. In: *travessia – revista de literatura*. Nº 37. UFSC: Ilha de Santa Catarina, jul. – dez. 1998, p. 11-30.

interação entre o agrupamento e o meio ecológico em que o mesmo está inserido<sup>349</sup>. É isto o que indica Aristóteles em *A política*.

Existem várias espécies de alimentos, e esta diversidade introduziu vários gêneros de vida, tanto entre os homens quanto entre os outros animais. Pois não se pode viver sem alimentos. Ora, é sua diversidade que torna dessemelhante o gênero de vida dos animais.

Alguns dentre eles se reúnem em bandos, outros levam uma vida solitária, conforme seja mais conveniente para obter alimento. Uns são carnívoros, outros frugívoros e alguns comem de tudo. A natureza, portanto, distinguiu seu gênero de vida conforme a espécie de alimentos e a facilidade que têm para obtê-los. Nem todos gostam do mesmo alimento: tal agrada a alguns, outro aos demais. Eis por que os carnívoros e os frugívoros não têm o mesmo gênero de vida.

Todas estas diferenças também se notaram na vida dos homens. Os que amam o repouso preferiram a vida pastoril. Sem que isto lhes custe nenhum trabalho, eles tiram sua subsistência de animais domesticados e só mudam de lugar com seus rebanhos, exercendo uma espécie de cultura de seres vivos.

Outros vivem de suas presas: os caçadores, de presas terrestres; os pescadores, de presas aquáticas; estes, à margem dos pântanos, das lagoas, dos rios e do mar; aqueles, nas planícies e nos bosques onde habitam os pássaros e os animais selvagens.

Mas a maioria dos homens tira seu alimento do seio da terra e vive de seus frutos, adoçados pela cultura.

Numa palavra, existem tantos gêneros de vida quanto operações naturais para obter víveres, sem contar os que se adquirem por troca ou compra. Vida pastoril, vida agrícola, vida aventureira baseada nas capturas da caça ou da pesca, todos estes são gêneros que se misturam e se combinam na maior parte dos povos, conforme a necessidade, a fantasia ou o prazer, para suprir através de um a falta do outro, sendo tal povo pastor e salteador, tal outro agrícola e caçador, ou vivendo conforme a necessidade.<sup>350</sup>

Da mesma forma que a utilização de determinadas matérias como alimento, em detrimento de outras, sugere analogias entre o corpo individual e o coletivo, o estudo do paladar, da cozinha e da culinária se utiliza da técnica de diversas maneiras visando a preparação e a conservação dos alimentos. O foco da análise alimentar estruturalista da passagem do cru ao cozido, da natureza para a cultura, enfatiza uma oposição binária que considera a cozinha o resultado de uma técnica apenas, o uso do fogo na preparação dos alimentos. Na verdade, a cozinha representa um conjunto complexo de técnicas de passagem dos alimentos para a cultura, e, ainda que a utilização do fogo seja fundadora, as outras técnicas de preparação de alimentos tendem a ser consideradas secundárias pelo tipo de análise derivado de pares binários.

A articulação entre gêneros de alimentos, técnicas de preparo e contexto ecológico de ocorrência é que nos permite considerar um modelo ou sistema alimentar a partir de suas múltiplas possibilidades interpretativas. Além disto, o conjunto complexo de técnicas ao qual denominamos culinária, também pode ser caracterizado como um campo privilegiado onde manifestam-se as incessantes transformações e inovações tecnológicas.

Haverá, de fato, uma fisiologia do gosto? Ou, pelo contrário, teremos gostos formados a partir de estruturas alimentares derivadas de culturas com existência definida no tempo e espaço? Supor um *gosto* universal (fisiológico, e não cultural) parece ser uma generalização iluminista de uma particularidade específica. Certamente, existem inúmeras *fisiologias do gosto*, tantas quantas sejam possíveis de ser disseminadas por intermédio das práticas cotidianas. Nesta perspectiva, o gosto adquire um aspecto restritivo e diferencial, na medida em que o gosto, ou preferência,

<sup>349</sup> Esta abordagem é justamente a adotada por Freyre em *Nordeste*.

<sup>350</sup> ARISTÓTELES. *A política*. São Paulo: Martins Fontes, 1998, p. 20-21.

está firmemente inserido dentro de um contexto cultural, e ao qual se refere persistentemente.

O açúcar é assim a alegoria do impacto modernizante do doce, das transformações ocorridas no gosto europeu como resultado da utilização alimentar de uma substância obtida através do processo artificial de refino. Contudo, no gosto brasileiro, o doce aparece em um contexto muito diferente, uma vez que o açúcar é um dos aspectos fundadores não só do gosto brasileiro, como também da colonização européia da terra de Vera Cruz. Do lado de cá, a presença abundante e constante do açúcar desde o início da ocupação territorial parece ter gerado o hábito do uso de grandes quantidades de açúcar: os doces brasileiros geralmente são descritos pelos estrangeiros como excessivamente doces. Adicionando-se a essa oposição binária entre gosto europeu e gosto brasileiro, outros modelos como o tailandês, no qual muitos doces são apimentados (algo inconcebível tanto para a maioria dos brasileiros quanto dos europeus), ou ainda os modelos árabe e chinês, poderemos ter uma noção mais clara das formas pelas quais o aparato perceptivo pode influenciar os modos de representação de um corpo cultural.

## VIII

A história do corpo revela-se na história dos alimentos e do gosto. Ao longo dos tempos, os próprios alimentos foram se transformando a partir do cultivo; as plantas e os animais usados hoje na dieta alimentar humana diferem, e muito, daquilo que eram na sua origem. Assim, o feijão carioquinha<sup>351</sup>, o mais consumido no Brasil de hoje, foi criado em laboratório por um pesquisador da Unicamp, há aproximadamente 30 anos atrás<sup>352</sup>. Em outras palavras, o paradoxo dos discursos alimentares consiste no fato de que quando dizemos “feijão” nunca explicitamos a que feijão nos referimos, como se as características físicas dos alimentos fossem fixas e permanentes, quando na verdade os alimentos transformam-se tanto quanto a cultura e a própria noção de corporalidade. Por isso, hoje é impossível sabermos que gosto teria, por exemplo, o misterioso molho dos latinos, o *guarum*, ao qual há muitas referências, sem que contudo nenhuma delas explicita quais os ingredientes entrariam no preparo deste molho tão popular na antiguidade italiana.

Aliás, não há necessidade de ir tão longe no tempo e no espaço: qual terá sido o gosto das feijoadas preparadas pelos escravos das charqueadas e dos engenhos? Certamente, nada que se assemelhe às feijoadas que se encontram atualmente nos restaurantes, nas quais o feijão é apenas um ingrediente em meio a dezenas. O charque deve ter sido o único ingrediente de origem animal habitualmente usado nas feijoadas dos escravos.

## VII

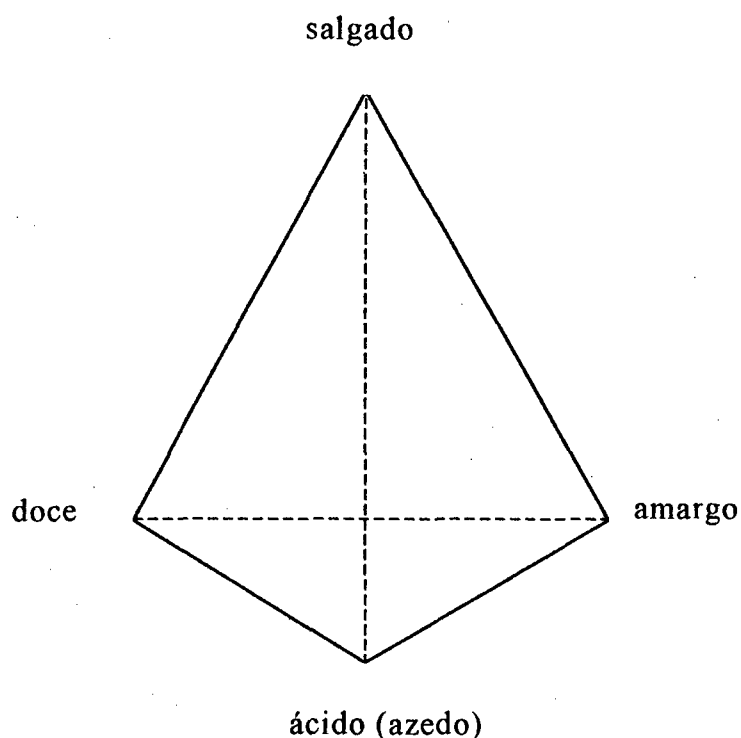
A representação do paladar europeu encontra sua melhor expressão no diagrama das oposições entre os quatro sabores básicos que esta cultura percebe: o doce e o amargo, o salgado e o ácido (ou azedo)<sup>353</sup>. Este diagrama localiza a percepção de cada sabor em diferentes partes da língua; assim, o paladar comporia um tetraedro

<sup>351</sup> Este é o nome usado em Florianópolis para o tipo de feijão de pequenos grãos de coloração marron-clara, e de rápido cozimento.

<sup>352</sup> Programa Globo Rural de 15/07/1999.

<sup>353</sup> MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power*. New York: Penguin Books, 1985, p. 229.

perceptivo localizado nas extremidades frontal, laterais e posterior da língua. Este diagrama de quatro faces visa representar as relações entre os quatro gostos básicos, e possibilita visualizar ao menos as progressões das sensações gustativas. Como indica Freyre, as percepções do paladar têm uma natureza orquestrante e barroca: no equilíbrio de antagonismos gustativos desdobra-se o *concerto barroco* do gosto como articulação entre sabor e saber<sup>354</sup>.



Este modelo de representação das relações entre os quatro paladares básicos implica em oposições, por um lado, entre o doce e o amargo, e por outro, entre o salgado e o ácido (ou azedo), sendo digno de nota que, segundo ele, sal e açúcar não seriam paladares opostos. Contudo, pode-se argumentar que o uso do termo doce para descrever, por exemplo, água (e não apenas água fresca em oposição a água salgada ou salobra, mas também para descrever o gosto da água bebida depois de algo salgado, amargo ou ácido que tenha sido ingerido) e para descrever certos alimentos, como os moluscos ou a carne de siri, ilustra o quanto ampla pode ser a experiência da doçura em oposição à variedade restrita de tipos de açúcares (de cana, beterraba, estévia, etc.) e do vocabulário sobre o gosto. De fato, as gradações da percepção gustativa do doce parecem ser muito mais amplas do que qualquer descrição que delas se possa fazer.

## VIII

O açúcar de cana (sacarose) é uma substância extremamente versátil atualmente. Durante os primeiros tempos de seu uso na Europa, entretanto, ele não possuía esta versatilidade, embora já fosse possível obtê-lo nas formas líquida (melado) e sólida, com coloração variando do marron escuro (mascavo) ao branco, e em gradações de concentração baixas ou de quase cem por cento de pureza. Os mais puros (branco e

<sup>354</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 20.

fino) eram preferidos por razões estéticas, particularmente no uso com finalidade medicinal. Quanto mais puro o açúcar, melhor ele se combina com os outros alimentos e pode ser conservado mais facilmente. A história do açúcar é marcada por preferências culturais por uma variedade ou outra, que com o tempo se tornaram convenções, surgindo assim diferentes tipos de açúcar para satisfazer preferências específicas (açúcar cristal, de confeitiro, magro, granulado médio, colorido, etc)<sup>355</sup>.

O açúcar pode ser descrito a partir de seus usos históricos: primeiro como medicação, depois como especiaria (condimento), material decorativo, conservante e por fim como adoçante. Embora não pareça, ainda hoje é difícil separar um destes usos dos outros: por exemplo, o açúcar usado como especiaria ou condimento difere daquele usado como adoçante apenas em termos das quantidades utilizadas em relação aos outros ingredientes. Além disto, os diferentes usos do açúcar não evoluíram em uma seqüência ou progressão claramente definida, ao contrário, eles se sobrepõem e se interpenetram, pois é comum que o açúcar seja usado com mais de uma finalidade ao mesmo tempo. Foi só após estes vários usos haverem se multiplicado, ou se diferenciado, e se tornarem firmemente incorporados aos hábitos da vida moderna, que o açúcar passou a ser usado como alimento.

O açúcar usado como condimento altera o sabor de um alimento, como faz qualquer outro tempero, mas sem adoçá-lo claramente. Embora este uso do açúcar possa parecer estranho, tão grandes são as quantidades utilizadas atualmente pela maioria das pessoas, qualquer cozinheira(o) é conhecedora(o) desta prática arcaica.

O açúcar como material decorativo necessita primeiro ser misturado com outras substâncias, como amêndoas (massapão), para depois ser esculpido, decorado ou pintado, para depois ser comido. Este uso decorativo pode variar e muito em termos de proporção: desde pequenas flores usadas para confeitir bolos e tortas, ou enormes peças simbólicas, embora este último uso tenha quase desaparecido. O uso como medicação persistiu durante séculos na Europa, e sobrevive no Brasil no hábito popular da água com açúcar para tranquilizar. A mudança de condimento para adoçante só ocorreu quando os níveis da produção mundial aumentaram muito, baixando o preço. O açúcar como adoçante, para o paladar europeu, surge em conexão com o uso do café, do chá e do chocolate: exceto pelo último, nativo da América, todos os outros são trazidos pelos europeus para o continente americano. O uso do açúcar combina-se a todas estas bebidas de origem tropical e por isto pode-se dizer que o açúcar, através do paladar, alegoriza as transformações ocorridas na Europa a partir da descoberta do Novo Mundo.

Paradoxalmente, o uso do açúcar como conservante, embora seja um dos mais arcaicos, é também um dos mais recentes, na medida em que a indústria alimentar atual também utiliza-se dele como conservante. Por outro lado, este uso ainda é uma prática doméstica comum no Brasil, na produção de compotas, geléias, etc, na conservação de frutas, portanto. Aparentemente, as diferenças nas quantidades e nas formas de consumo expressam diferenças sociais e econômicas em qualquer sociedade e também entre as sociedades. Assim, se por um lado o Brasil é atualmente o maior fabricante mundial de balas, caracterizando um tipo específico de uso do açúcar em relação ao seu uso em outras culturas, por outro lado a quantidade de tipos de balas produzidas e as significativas variações de preço entre eles sugere que diferentes classes sociais consomem diferentes tipos de balas. Atualmente, as balas parecem representar a forma de consumo de açúcar mais utilizada pela maioria dos brasileiros, servindo muitas vezes até mesmo como troco miúdo aos caixeiros, na falta de moedas.

<sup>355</sup> A *Cultura e opulência* de Antonil (1711) evidencia a passagem do açúcar por diferentes classificações, cotadas em diferentes valores no mercado. Antonil apresenta nada menos do que sete classificações: branco e mascavado; mascavado de cor parda e branco fino (o mais branco), redondo (menos branco) e baixo (quase trigueiro); branco batido e mascavado batido. ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1982, p 136-137.



## IX

A passagem da introdução à primeira edição de *Açúcar* citada por Athos Damasceno na sua apresentação a *Doces de Pelotas* explicita claramente a noção de Freyre das conexões existentes entre alimentação e identidade cultural, enfatizando o valor nativo.

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. E dentro da personalidade nacional, a regional, que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde ele nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos e os primeiros doces, inclusive os doces e os frutos proibidos. Os próprios judeus conservam a sua personalidade de nação, flutuante no espaço mas sólida através do tempo, guardando os pratos, os doces e os pastéis que mais lhes recordam as palmeiras e as oliveiras dos seus primeiros dias de povo e cujo preparo apresenta tanta coisa de ritual ou de litúrgico. Por insistirem em comer alguns desses quitutes proibidos, vários judeus no Brasil colonial foram denunciados à Inquisição e presos. Mártires do paladar e ao mesmo tempo da fé.

Ao brasileiro – que, se não flutua no espaço internacional por tanto tempo como antes do Estado de Israel flutuou o judeu, ainda flutua no tempo e um pouco no próprio espaço nacional, vago, indefinido, e na Amazônia, anfíbio – impõe-se o balanço dos seus recursos regionais de cozinha e de doçaria, para que resulte mais claro, mais nítido e mais concreto do que por simples conhecimento e oitiva o que já podemos apresentar como verdadeiramente nosso, em assuntos de mesa e de sobremesa. Também a nossa estética de cozinha, de mesa e de sobremesa precisa de ser estudada; inventariada essa parte nada desprezível do nosso patrimônio artístico. Toda a série de cabaças e cuias de que os índios faziam, segundo Gabriel Soares, a "sua porcelana" e de que as donas de casa coloniais foram se aproveitando. Toda a arte, que aqui se desenvolveu, de farinheiras de madeira, de pilão, de coco de beber água. Toda a arte de enfeite de papel de bolos e doces dos dias de festa e dos tabuleiros das baianas às vezes maravilhas de imaginação e de corte que se devem a mãos de negras e de baianas, a tesouras de analfabetas. A arte do recorte de alfenim, em alguns casos verdadeira escultura em açúcar com motivos regionais. A arte das fôrmas de bolo - os tais corações, as tais meias-luas, as tais estrelas tradicionais. A das pirâmides para centro de mesa. A do rendilhado de toalhas.<sup>356</sup>

Ao falar dos judeus e da paradoxal manutenção de sua "personalidade de nação", ou seja de sua cultura, através de uma ritualização ou liturgia alimentar, Freyre na verdade está falando de aspectos éticos, religiosos e culturais da alimentação. Neste sentido, é digno de nota que por intermédio da alimentação os católicos pudessem perceber quem era judeu<sup>357</sup>: de fato, Freyre aponta para o fato de que a caracterização de um indivíduo como judeu está vinculada a uma série de técnicas de preparação dos alimentos, elaboradas no sentido de reafirmar os tabus ou interdições alimentares. É significativo que houvessem "quitutes proibidos", na medida em que a proibição religiosa, para os católicos, é sinônimo de pecado. Pode-se, então, dizer que a fé tem paladar definido: com efeito, sabe-se que a carne de porco é interdita aos judeus e aos muçulmanos, enquanto em todas as três religiões monoteístas os jejuns e abstinências têm o mesmo caráter simbólico de purificação.

Quanto às tradições alimentares dos judeus, nada melhor do que um rabino para confirmar a intuição freyriana da citação acima.

Talvez uma das maiores dificuldades de nosso tempo em termos de definição étnico-social seja determinar quem são os judeus. Pois eu lhes ofereço a minha tentativa: os judeus são um

<sup>356</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 64-65.

<sup>357</sup> E ao revés: o povo judeu sempre deu muito valor ao que come, como e quando come. Suas leis tão ortodoxas em relação à comida e à sua preparação, os tornam conhecidos entre todas as outras crenças religiosas.

grupo oral! Sua tradição evidencia isso tanto através do que sai pela boca (a palavra) como do que entra por ela (alimento). A tradição judaica há milênios especula e transmite conhecimento sobre os mistérios da dieta e do simbolismo dos alimentos. Basta repararmos em sua história para que isso se tome evidente: a palavra escrita é sua maior fonte de produção artística e seus livros passaram a representar seu território no exílio; sua cosmogonia relata sobre um Deus que cria através da fala. Além disso, sua culinária é vasta e variada, produto de sua voraz absorção e criativa adaptação dos temperos dos lugares por onde passavam. Há comida judaica iemenita, marroquina, polonesa, russa, italiana, espanhola, alemã, americana e provavelmente vestígios em seu cardápio de todas as cozinhas onde tiveram tempo suficiente para fazer uma “boquinha”.

Também sua ritualística reflete esta evidência: seus rituais religiosos freqüentemente se mesclam com comidas especiais para cada ocasião. O Shabat - sábado, dia sagrado da semana - tem seu ritmo determinado por três refeições e suas principais bênçãos referem-se ao ato de comer. O Iom Kipur - Dia do Perdão, o mais sagrado do ano - é marcado pela ausência de comida na prática do jejum e pela festiva quebra do jejum ao seu final. Em Pessach - Páscoa, segunda festa mais importante - a comida se transforma em linguagem simbólica de tal forma que o livro de orações poderia facilmente ser confundido por um leigo com um cardápio. O apego dos judeus à comida é famoso e caricato: a figura estereotípica da mãe judia só encontra rival na mãe italiana (numa disputa que se trava há séculos no Mediterrâneo para ver quem consegue estocar mais amor sob a forma de comida na barriga de seus filhos), e é bastante reveladora desta quase obsessão oral entre os judeus.

No entanto, foram os próprios rabinos que no passado articularam toda uma teoria e prática da alimentação, baseada em duas noções: 1) uma relevância quase cósmica dada à alimentação e 2) a forma física como uma expressão complexa de significados.<sup>358</sup>

Vários aspectos merecem ser destacados nesta citação. O primeiro deles é a afirmação da impossibilidade de utilizar a raça como critério para definir a identidade dos judeus e a idéia de que a oralidade, representada por uma relação visceralmente típica entre aquilo que sai da boca (o verbo) e aquilo que por ela entra (o alimento), é a característica mais marcante da identidade cultural judaica. Assim, os alimentos adquirem um simbolismo capaz de impulsionar uma produção artística literária que torna os livros uma representação do território dos judeus no exílio. Mas, talvez, o aspecto mais notável da citação seja a indicação de que os rituais religiosos se mesclam com a ritualização alimentar de pratos preparados especificamente para cada ocasião. Com efeito, na Páscoa, o livro de orações chega a parecer um cardápio, uma comida tão carregada de simbolismo religioso que pode ser vista como uma alegoria religiosa. Por fim, ao mesmo tempo em que estudam a Torah, “os rabinos articularam toda uma teoria e prática da alimentação”, baseadas tanto numa concepção cósmica dos alimentos quanto na “forma física como uma expressão complexa de significados”.

A este respeito, as elaborações de Freyre e do rabino sobre a estreita conexão entre a alimentação e a identidade cultural dos judeus podem auxiliar a ler o texto de Walter Benjamin (que era judeu), intitulado *Alimento*, e reproduzido no anexo IX, a partir de uma abordagem alimentar. Os seis fragmentos em que se divide o texto têm como título o nome de alimentos, utilizados por Benjamin como alegorias. Isto é mais evidente no quarto deles, chamado *Borscht*, prato da culinária dos judeus poloneses e russos. Pode-se dizer que, nele, para Benjamin o *borscht* é uma alegoria de sua condição de judeu comunista. De fato, a origem judaica da sopa é fato notório<sup>359</sup>, e além disto a referência ao maná, o alimento mandado por Deus na forma de chuva para os israelitas no deserto, explicita claramente esta conexão. Por outro lado, a coloração vermelha da beterraba alegoriza o comunismo, a “abundância vermelha” comunista “no inverno de Moscou” que para Benjamin é “o único alimento (leia-se política) capaz de satisfazer”. Nos “flocos vermelhos fundidos” do *borscht* moscovita inscreve-

<sup>358</sup> BONDER, Nilton. *A dieta do rabino*. Rio de Janeiro: Editora Imago, 1989, p.10.

<sup>359</sup> Prato de origem polonesa, é uma espécie de sopa, feita à base de beterraba, caldo de carne, vinagre, farinha de trigo e creme de leite. Pode ser servida fria ou quente, sendo muito comum em restaurantes judeus e russos. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999.

se a metáfora de duplo sentido dos flocos de neve como alimento puro vindo do céu (sendo o conceito de pureza central na ideologia e simbologia alimentar dos judeus) que se funde no vermelho comunista. Assim, os extremos de cor e de sabor mesclam-se em uma alegoria política e ideológica barroca, sem que nenhum termo (judaísmo/comunismo) predomine sobre o outro<sup>360</sup>. Ao contrário, no caldeirão da revolução, misturam-se em partes iguais, como principais ingredientes, o idealismo da pureza<sup>361</sup> de propósito (a pureza dos flocos encontra paralelo no branco da farinha de trigo) e o radicalismo político, representado pelo vermelho da beterraba e das multidões revolucionárias de Moscou. Por fim, deve-se assinalar não só que a beterraba é doce (doce transgressão da revolução), como também que dela se extrai grande parte do açúcar consumido na Europa, desde o início do século XIX, até os dias de hoje<sup>362</sup>.

Já o terceiro fragmento, intitulado *Vinho de Falerno e peixe-seco*, é uma alegoria que, de um lado, representa a ligação entre alimento e escritura, e que, de outro, representa novamente a conexão entre alimento e política do quarto fragmento (*Borscht*). Mas aqui Benjamin encontra-se em Roma, e o contexto político é o do fascismo, e por isto, “o jejum é uma iniciação a muitos segredos, e não menos aos segredos do alimento”. Em terras onde impera o fascismo, um judeu deve tomar muito cuidado ao comer em público, para não denunciar sua condição religiosa; é isto o que motiva “o vagar sem destino” pelas ruas de Roma, repellido de todos os lugares para comer que encontra pelo caminho pois nenhum deles parece-lhe “suficientemente seguro, nenhum alimento limpo o suficiente” (sendo que, por limpo e puro Benjamin denomina apenas “os mais simples, os mais básicos”: frutas e vegetais crus, vinhos, pães e nozes). O vinho de Falerno e o peixe-seco, os únicos itens servidos pela *osteria* na qual Benjamin por fim entra num impulso, são índices do totalitarismo fascista: as pessoas não podem escolher. Contudo, enquanto o sal do peixe-seco é mais claramente fascista, o vinho de Falerno desdobra uma memória mais antiga em Benjamin do que o fascismo: o vinho como alimento é justamente sua forma mais arcaica e motiva a retirada da caneta, a “varinha de condão” do bolso, impulsionando uma escrita apenas implícita, mas que revela a conexão entre alimento e escritura. No movimento final do fragmento, Benjamin guarda a caneta, e tenta fundir-se na multidão de trabalhadores que o cercam, colocando “um pedaço de peixe-seco na boca após o outro”, ao mesmo tempo em que lê um jornal fascista. Nada mais oposto ao sal do peixe-seco fascista em Roma do que o “alimento das nuvens”, o *borscht*, alimento do qual emanam as doces e aromáticas nuvens vermelhas do comunismo em Moscou. Nas oposições gustativas e políticas existentes entre ambos os fragmentos, constitui-se um discurso em que o uso de alegorias alimentares expressa os extremos opostos, discurso barroco no qual estes extremos jamais desaparecem, constituindo, antes, um permanente movimento de fluxo

<sup>360</sup> Buck-Morss demonstra que os estudos cabalísticos de Benjamin são, em grande parte, responsáveis pela forma como ele usa a alegoria: as imagens dialéticas emergem no ponto de cruzamento entre teologia (o eixo da transcendência) e marxismo (o eixo da história empírica), ponto nulo no qual ambas são negadas e ao mesmo tempo dialeticamente ultrapassadas. Para Benjamin, a hermenêutica cabalística é essencialmente anti-historicista, não se ocupando em “mostrar as coisas como são”. Ainda segundo Buck-Morss, em relação à Cabala, a redenção feita por Benjamin do potencial semântico do passado não é de forma alguma um ato de nostalgia, na medida em que “ele acreditava que os elementos dos mitos arcaicos não possuíam significado por si mesmos, mas apenas como chaves para decifrar o que é absolutamente novo na modernidade, isto é, seu potencial real de realização de uma sociedade sem classes”. BUCK-MORSS, Susan. *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the arcades project*. Cambridge: The MIT Press, 1991, p. 216-252.

<sup>361</sup> O branco dos flocos de neve indica a conexão com a idéia de pureza dos alimentos, noção característica do modelo alimentar dos judeus. Ver BONDER, Nilton. *A dieta do rabino*. Rio de Janeiro: Imago, 1989.

<sup>362</sup> Os alemães Marggraff (1709-1782) e seu discípulo Franz Achard (1753-1821) foram os pioneiros nas tentativas de extrair açúcar da beterraba, planta que, ao contrário da cana de açúcar, pode ser cultivada nos climas temperado e frio. Porém, foi o francês Benjamin Delessert, em 1812 e sob o patrocínio de Napoleão, o primeiro a conseguir fabricar pães de açúcar branco, em tudo semelhantes aos fabricados da cana de açúcar. A invenção do açúcar de beterraba foi um duro golpe para a produção do açúcar de cana no Brasil e nas Antilhas. Ver MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power*. New York: Penguin, 1985, p. 68-85.

e refluxo, e no qual ambos os termos sempre estão presentes, ainda que em gradações constantemente cambiantes.

O quinto fragmento, *Pranzo caprese*, fala de um almoço camponês em Capri, e nele fica mais clara, por contraste, a noção judaica da pureza dos alimentos. Benjamin não pode evitar, sem que se tornasse grosseiro, fazer uma refeição que lhe é oferecida por uma camponesa. A descrição que ele faz da aparência do prato sugere uma mistura tenebrosa, “uma nuvem de alho, feijões, gordura de carneiro, tomates e cebolas”. Logo a seguir, Benjamin dirige-se ao leitor: “estou certo de que você está pensando que eu ficaria chocado com esta lavagem nauseante e que meu único impulso seria vomitar o mais rapidamente possível esta comida”. Assim, parece claro que o conceito de pureza do alimento atua na ética e estética alimentar judaica ritualizando a escolha e a preparação dos alimentos, sem o quê, eles não podem ser degustados, mas apenas ingeridos por uma questão de civilidade.

Dos três fragmentos restantes, *Omelete de amoras*, *Figos frescos* e *Café crême*, destaque-se a respeito do último que refere-se a um café da manhã em um bistrô parisiense, ainda que o nome da cidade não seja citado.

Para os objetivos deste trabalho, é muito significativo que (Paris e Moscou) duas das cidades a que Benjamin se refere neste texto tão líricamente alegórico que é *Alimento*, estejam entre as quatro cidades (Paris, Moscou, Nápoles e Berlim) que, segundo Susan Buck-Morss<sup>363</sup>, representam as origens espaciais do livro que Benjamin não escreveu, *Das Passagen-Werk* (editado em inglês sob o título de *The arcades project*<sup>364</sup>). Pode-se argumentar, contudo, que a forma como Capri, o *pranzo caprese* e a velha camponesa aparecem no quinto fragmento de *Alimento* assemelha-se bastante a Nápoles em *Das Passagen-Werk*, no sentido de alegorizar “a infância da civilização ocidental”. Desta maneira, das quatro representações espaço-temporais utilizadas por Benjamin em *Das Passagen-Werk*, apenas Berlim está ausente em *Alimento*, mas não o eixo sobre o qual desdobra-se sua representação, que tem em Nápoles um de seus extremos, e que encontra em Capri a mesma expressão.

Assim, *Alimento* apresenta os mesmos referenciais teórico-formais sobre os quais desdobram-se os processos de alegorização da escritura benjaminiana: os alimentos aparecem aqui como metáforas de espaços públicos nos quais uma memória mais antiga da consciência de classe de Benjamin se tornam parte de um passado sociocultural comum, coletivo<sup>365</sup>. Os alimentos desdobram sua simbologia em memórias gustativas coletivas.

<sup>363</sup> “Sob a existência em trânsito de Benjamin entre o final da década de 20 e o fim da de 30, está uma estrutura que localiza o *Passagen-Werk* geograficamente, e lhe empresta a sua ordem espacial. Ao invés de consistir num simples “caminho para Moscou”, esta ordem incorpora todos os quatro pontos cardeais. Para oeste está Paris, a origem da sociedade burguesa no sentido político-revolucionário; para o leste, Moscou, no mesmo sentido, marcando o seu fim. Para o sul, Nápoles localiza as origens mediterrâneas, o mito-mortalha da infância da civilização ocidental; para o norte, Berlim localiza o mito-mortalha da infância do próprio autor. *Das Passagen-Werk* é conceitualmente situado no ponto nulo desses dois eixos, um indicando o avanço da história empírica em termos de seu potencial social e tecnológico, e o outro definindo a história retrospectivamente (...). Estas quatro cidades são decisórias para a concepção do *Passagen-Werk*, não só esquemática, mas também experiencialmente”. BUCK-MORSS, Susan. *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the Arcades Project*. Cambridge, MIT Press, 1989, p. 25.

<sup>364</sup> BENJAMIN, Walter. *The arcades project*. Cambridge; The Belknap Press of Harvard University Press, 1999. Tradução de Howard Eiland e Kevin McLaughlin. Traduzido para o inglês a partir do volume alemão editado por Rolf Tiedemann.

<sup>365</sup> BUCK-MORSS, Susan. *The dialectics of seeing: Walter Benjamin and the Arcades Project*. Cambridge: MIT Press, 1989, p. 39.

## X

*Concerto barroco*, do cubano Alejo Carpentier<sup>366</sup>, foi publicado na mesma época em que, no Brasil, Haroldo de Campos procurava criar polêmica ao acusar Antonio Candido de seqüestrar o barroco na sua *Formação da literatura brasileira*. Talvez a maior ironia da coincidência, de resto despercebida por todos na época, resulte de um paradoxo cronológico. Enquanto a crítica literária discutia o papel do barroco na formação de uma literatura brasileira, ou seja, a influência porventura exercida por um estilo de época, em um período histórico geralmente considerado arcaico pelos brasileiros, a presença do livro de Carpentier no mercado editorial demonstrava que, longe de ser um arcaísmo de gênero ou forma, o barroco, na segunda metade do século XX, é uma tendência estética muito viva e atuante, em algumas das Américas (ou ao menos em algumas partes do continente americano).

Barroco é movimento em transição. Sua oposição tanto ao racionalismo cartesiano quanto ao industrialismo, com a ênfase no artesanal, no artifício, privilegia o manuseio e a obra única, orgânica, enquanto do corpo cartesiano surge a lógica científica e a produção em série, maquinica.

*Concerto barroco* é um exemplo notável desta dicção barroca, que procura envolver através do apelo a todos os sentidos perceptivos dos seres humanos: visão, audição, tato, olfato e paladar. O título da obra e sua temática musical remetem a Deleuze, quando ele diz que a música forneceria ao barroco uma unidade superior de expressão, uma unidade harmônica sensível e percebida esteticamente pelos sentidos<sup>367</sup>. Segundo Deleuze, “é na melodia que a harmonia se realiza”, por meio de acordes. Vale a pena transcrever o fragmento sobre a música barroca.

A música ou a unidade superior

A unidade de base, a unidade coletiva em extensão, o processo material horizontal que opera por ultrapassamento da moldura, o universal teatro como continuidade das artes, tende rumo a uma outra unidade, privada, espiritual e vertical, unidade de vértice. E há continuidade não só na base mas da base ao vértice, pois não se pode dizer onde este começa e acaba. Talvez esse vértice seja a Música, e o teatro que a ele tendia revela-se ópera, levando consigo todas as artes rumo a essa unidade superior. Com efeito, a música não está isenta de ambiguidade, sobretudo desde a Renascença, porque ela é, ao mesmo tempo, o amor intelectual a uma ordem e a uma medida supra-sensíveis e o prazer sensível que decorre de vibrações corporais. Mais ainda, ela é melodia horizontal que não pára de desenvolver todas as suas linhas em extensão e é, ao mesmo tempo, harmonia vertical que constitui a unidade espiritual interior, ou o vértice, sem que se possa saber bem onde acaba uma e a outra começa. Mas, precisamente, é próprio da música barroca *extrair a harmonia da melodia* e sempre restaurar a unidade superior à qual as artes relacionam-se como outras tantas linhas melódicas: é mesmo essa elevação da harmonia que constitui a definição mais geral da música dita barroca.<sup>368</sup>

Desta forma, a música barroca seria caracterizada formalmente pelo uso do acorde na produção de harmonia melódica e pelo estilo “concertante”. A melodia desdobra-se incessantemente sobre si mesma, ou seja, em termos materiais, realizáveis, a partir da harmonia entre múltiplas possíveis vozes polifônicas.

Fica claro, assim, que o próprio título escolhido por Carpentier está profundamente inserido na multiplicidade alegórica do concerto barroco. A novela é

<sup>366</sup> CARPENTIER, Alejo. *Concerto barroco*. Lisboa: Caminho, 1978. A primeira edição em espanhol é de 1974.

<sup>367</sup> DELEUZE, Gilles. *A dobra: Leibniz e o barroco*. Campinas: Papyrus, 1991, p. 195.

<sup>368</sup> DELEUZE, Gilles. *A dobra: Leibniz e o barroco*. Campinas: Papyrus, 1991, p. 194. Itálicos no original.

curta, composta por oito partes, de dimensões desiguais, tendo por núcleo narrativo o hipotético encontro entre um mexicano nobre e índio, seu escravo negro, Antonio Vivaldi (e que teria originado a primeira ópera escrita por esse, intitulada *Montezuma*, e encenada pela primeira vez em 1733), Haëndel, e Scarlatti. Na orquestra de setenta monjas com sobrenomes de instrumentos musicais – “*Pierina del Violino... Cattarina del corneto... Bettina della viola... Bianca Maria Organista... Margherita del arpa doppia... Claudia del flautino... Lucietta della tromba*” – as híbridas monjas-instrumentos confundem-se com o próprio cenário orquestrante do concerto barroco, uma igreja veneziana mais semelhante a um teatro<sup>369</sup>.

Na verdade, ao longo do livro, sucedem-se séries de orquestras (a dos cegos, a das putas, a das monjas, a dos vadios, etc.) e de execuções musicais geralmente acompanhadas de alimentos, tão entremeadas a diferentes cenários, tempos e narrativas que o efeito final assemelha-se a um êxtase sensorial que excede a todos os sentidos. A novela utiliza-se das alegorias sensoriais barroquizantes desde suas primeiras palavras, ao associar prataria e alimentação:

De prata as delgadas facas, os finos garfos; de prata os pratos onde uma árvore de prata lavrada na concavidade do seu lavor recolhia o molho dos assados; de prata os pratos da fruta, com três bandejas redondas, coroadas por uma romã de prata; de prata os jarros de vinho martelados pelos trabalhadores da prata; de prata os pratos de peixe com o seu pargo de prata inchado por sobre um entrelaçado de algas; de prata os saleiros, de prata os quebra-nozes, de prata os cálices, de prata as colherinhas ornadas com iniciais...<sup>370</sup>

De fato, ao utilizar intensamente apelos à totalidade dos sentidos, a novela de Carpentier constitui-se como experiência cognitiva significativa, tornando-se exemplar do estilo que Lezama Lima considera *a expressão americana*: “o senhor barroco”<sup>371</sup>. Para Lezama, a arte americana da contraconquista é o senhor barroco, “o primeiro americano que vai surgindo dominador de seus caudais”<sup>372</sup>. O barroco proporciona para os americanos uma forma de expressão capaz de resgatar os processos de miscigenação e de transculturação, através do contraponto de diferentes culturas e tradições. Este contraponto do “americano senhor barroco” possibilita a multiplicação e a trama da linguagem desfrutada e saboreada em um frenesi embriagador da intenção desatada. No banquete barroco em solo americano, a gula intelectual mistura os dois lados do mar, criando o Brasil confeitado, a volúpia do doce barroquizante que mescla as essências com a matéria alimentar do açúcar, multiplicando paladares.

É interessante notar que uma passagem do livro de Lezama parece referir-se a Freyre, sem contudo citar seu nome, quando diz que o barroco, em solo americano, “é um estilo plenário”, que “representa aquisições de linguagem”, de “móveis para vivenda”, de “formas de vida e de misticismo”, de “maneiras de saborear e tratar os manjares”, criando um modo de viver completo e tipicamente americano<sup>373</sup>. Com efeito, estas formulações assemelham-se muito às de Freyre, nas quais ele defende a necessidade de utilizar justamente estes critérios interpretativos e de pesquisa, para revelar o que ele chama de características patriarcais na cultura brasileira.

<sup>369</sup> CARPENTIER, Alejo. *Concerto barroco*. Lisboa: Caminho, 1978, p. 53.

<sup>370</sup> CARPENTIER, Alejo. *Concerto barroco*. Lisboa: Caminho, 1978, p. 9.

<sup>371</sup> LIMA, Lezama. *A expressão americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

<sup>372</sup> LIMA, Lezama. *A expressão americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988, p. 80.

<sup>373</sup> LIMA, Lezama. *A expressão americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988, p. 80.

## *Anexos*

## Anexo I

Este fragmento da crônica de Machado de Assis, com data de dois de junho de 1878 e publicada em *Notas Semanais (Obra Completa)*. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1997, Vol. 3, p. 376-378), vem com minha revisão crítica.

### O sentido alegórico da confeitaria para Machado de Assis\*

...o Cruzeiro anunciou que um dos nossos mais hábeis confeitheiros medita coligir todas as suas [receitas], em volume de mais de trezentas páginas, que dará à luz, oferecendo-o às senhoras brasileiras.

É fora de dúvida, que a literatura confeitológica<sup>374</sup> sentia necessidade de mais um livro em que fossem compendiadas as novíssimas fórmulas inventadas pelo engenho humano para o fim de adoçar as amarguras deste vale de lágrimas. Tem barreiras a filosofia; a ciência política acha um limite na testa do capanga. Não está no mesmo caso a arte do arroz-doce, e acresce-lhe a vantagem de dispensar demonstrações e definições. Não se demonstra uma cocada, come-se. Comê-la é defini-la.

No meio dos graves problemas sociais cuja solução buscam os espíritos investigadores do nosso século, a publicação de um manual de confeitaria, só pode parecer vulgar a espíritos vulgares; na realidade, é um fenômeno eminentemente significativo. Digamos todo o nosso pensamento: é uma restauração, é a restauração do nosso princípio social. O princípio social do Rio de Janeiro, como se sabe, é o doce de coco e a compota de marmelos. Não foi outra também a origem da nossa indústria doméstica. No século passado e no anterior, as damas, uma vez por ano, dançavam o minuete, ou viam ver correr argolinhas<sup>375</sup>; mas todos os dias faziam renda e todas as

\* A crônica da qual o fragmento foi extraído não tem título. Pareceu-me apropriado atribuir ao fragmento um título que agregasse minha própria leitura crítica.

<sup>374</sup> Alusão às publicações de consumo.

<sup>375</sup> No *Dicionário do folclore brasileiro*, Camara Cascudo registra o que era correr argolinhas: "Argolinha. Correr argolinha. Antiquíssima justa em Portugal, muito citada desde o séc. XV. Pendendo de um arco ou poste enfeitado, urna argolinha deve ser tirada pela ponta de lança do cavaleiro, em desfilada. A argolinha enfiada na lança era oferecida a uma autoridade ou às moças e senhoras, havendo prêmios. Desde o séc. XVI que se corre argolinha no Brasil (Fernão Cardim, *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, 335, Rio de Janeiro, 1925) e vez por outra reaparece, em qualquer ponto do território, pois em todo ele se conheceu e usou. Uma das mais famosas corridas de argolinha foi em janeiro de 1641, promovida no Recife pelo Conde João Maurício de Nassau, em homenagem à aclamação Del-Rei D. João IV de Portugal. O Governador do Brasil holandês dividiu os cavaleiros em duas quadrilhas de holandeses e portugueses, realizando a linda festa registrada por Frei Manuel Calado (*O Valeroso Lucideno*, livro II, cap. II): "... se armou a corda da argolinha; estavam postos muitos anéis de ouro com custosas pedras e trancelins do mesmo, e voltas de cadeias de ouro, e cortes de tela e seda, e começaram todos a correr, sendo o Príncipe João Maurício o primeiro, com umas lanças de um pau mui agudo, e de comprimento de dez até doze palmos, e os portugueses com lanças de vinte e cinco palmos. E o primeiro prêmio levou Henrique Pereira, que foi uma cadeia de ouro, miúda, de três voltas; o segundo prêmio foi um anel de um diamante de preço, o qual ganhou João Fernandes Vieira, mas como o seu competidor no pôr das lanças foi o Secretário do Príncipe, os juizes lhe quiseram dar o prêmio, e mandaram que tornassem a correr outras três lanças, porém nunca o Secretário se pôde melhorar, e tanto que a João Fernandes Vieira se julgou o prêmio ele o aceitou, e o deu ao Secretário, dizendo-lhe que a ele pertencia por melhor cavaleiro; os mais dos outros prêmios levaram os cavaleiros portugueses." O mesmo que correr manilhas. Nas festas feitas no Rio de Janeiro pelo Governador Salvador Correia de Sá e Benevides, quando da aclamação Del-Rei D. João IV, correram manilhas em abril de 1641. "Ao sábado se correram manilhas, sendo os opositores vinte cavaleiros, não faltando o Governador, nem o Capitão Duarte Correia, que também em todas as festas luziu bizarro, e bizarrou lustroso." (16, *Relação da Aclamação que se fez na Capitania do Rio de Janeiro, etc.*, Lisboa, 1641, reimpressão de 1940). Hércules Florence desenhou a entrega de prêmio na sorte das cavalhadas de Sorocaba em 1830. O Ministro Francisco de Paula Ferreira de Resende (1832-1893) descreveu a que



semanas faziam doce; de modo que o bilro e o tacho, mais ainda do que os falcões pedreiros de Estácio de Sá, lançaram os alicerces da sociedade carioca.

Ora qual é nossa situação há dez ou quinze anos? Há dez ou quinze anos, penetrou nos nossos hábitos um corpo estranho, o bife cru<sup>376</sup>. Esse anglicismo só tolerável a uns sujeitos, como os rapazes de Oxford, que alternam os estudos com regatas, e travam do remo com as mesmas mãos que folheiam Hesíodo, esse anglicismo, além de não quadrar ao estômago fluminense, repugna aos nossos costumes e origens. Não obstante, o bife cru entrou nos hábitos da terra; bife cru *for ever*, tal é a divisa da recente geração.

Embalde alguns fiéis cidadãos vão ao Castelões, às quatro horas da tarde, absorver duas ou três mães-bentas<sup>377</sup>, excelente processo para abrir a vontade de jantar. Embalde um partido eclético se lança ao uso do pastel de carne com açúcar<sup>378</sup>, conciliando assim, num só bocado, o jantar e a sobremesa. Embalde as confeitarias continuam a comemorar a morte de Jesus, na quinta-feira santa, armando-se das mais

assistiu em meados do século XIX em Queluz, Minas Gerais: "... mas de todos o mais importante e que termina a festa, é o jogo da argolinha. E esse jogo é o seguinte: no meio do circo levantam-se dois postes aos quais se prende uma corda ou um arame um pouco frouxo; e deste arame pende na ponta de um fio ou de uma fita uma pequena argola, mas presa por tal feitio que, sendo tocada ou antes enfiada por uma lança, imediatamente se desprende na ponta da lança. Feito isto, todos os cavaleiros se colocam em fila, defronte e bem longe da argolinha; e cada um por sua vez saindo da fila, firma-se na sela, enrista a lança e fazendo o cavalo disparar, passa por entre os dois postes onde está a argolinha e tenta tirá-la. Parece que a empresa não é, entretanto, das mais fáceis; porque se alguns apenas chegam a tocá-la, muito menos são ainda aqueles que desfrutam o prazer de conseguir tirá-la. Se, porém, algum a tira, a música toca, as palmas e os bravos ressoam por todo o imenso círculo, e o feliz vencedor na festa de que tratamos, ia leva-la ao camarote onde se achava reunida a Câmara Municipal, cujo presidente, tomando a argolinha que voltava para o seu lugar primitivo, em lugar dela, colocava uma pequena fita que o vencedor ia oferecer a uma senhora ou a uma pessoa de importância ou da sua predileção, a qual retribuía a fineza, atando à lança, em lugar da pequena fita que recebia, uma ou mais peças de ricas e largas fitas ou outros quaisquer objetos de valor que o cavaleiro guardava ou depois atava ao braço." (*Minhas memórias*. Rio de Janeiro; José Olympio, 1944)." CAMARA CASCUDO, Luis da. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte; Itatiaia, 1984, p. 74.

<sup>376</sup> "O bife cru" é aqui uma alegoria de Machado de "um corpo estranho", isto é, dos novos hábitos de consumo ingleses que se incorporavam à cultura brasileira, segundo Machado, desde "dez ou quinze anos", desde 1863, mais ou menos. Ora, foi justamente nesse período, entre 1860 e 1878 (ano em que Machado escreve a crônica), que o capital inglês comprou as ferrovias de Mauá e expandiu a rede ferroviária brasileira, investindo nela grandes somas. O "corpo estranho" é o capitalismo inglês, que nesta época a que Machado se refere, ainda causava um estranhamento aos hábitos patriarcais brasileiros, mas que rapidamente virá a tornar-se avassalador, irresistível, intervindo diretamente na política e nos hábitos dos brasileiros, e transformando profundamente tanto as relações de produção, ou de trabalho, quanto as relações domésticas, ou de convívio social. Por outro lado, em Lévi-Strauss (*O cru e o cozido*) o cru se opõe ao cozido para mostrar uma volta ao natural e ao selvagem e não à cultura: assim, se o sentido das charqueadas é a brutalidade e a cruza da escravidão, esta alusão ao cru também se encontra originalmente em solo pelotense.

<sup>377</sup> Tipo de bolo muito popular em todo o Brasil do séc. XIX e primeira metade do séc. XX. O livro *Doces de Pelotas* registra uma receita (p. 192), e o livro de receitas *Comer bem*, ou Dona Benta (pseud.) registra três variações. De acordo com Odylo Costa, Filho, "... a mãe Benta existiu. Honra lhe seja feita. Glória eterna ao bolo bem brasileiro, que guardou o nome da preta quitandeira que o inventou. Chamava-se Benta Maria da Conceição Torres e soube educar o filho, o cônego Geraldo Leite Bastos, jornalista, deputado, chefe liberal. À mesa da mãe Benta sentou-se muitas vezes o todo poderoso padre regente Feijó, de quem o cônego Geraldo era amigo íntimo e foi biógrafo. A receita passou para as freiras da Ajuda. No começo deste século, Paul Dourner e Guglielmo Ferrero, ficaram devotos do bolinho. O historiador Vieira Fazenda não havia dia que não comesse um, no Café Cascata. Mas houve um português... O visconde de Anadia, ministro da Marinha de d. João VI, estava uma noite num sarau, uma das moças da casa lhe levou aquela novidade. Uma delícia:

– Aposto que não sabe como são feitos!

– Ora, claro que sei. De farinha de trigo e ovos.

– Até aí morreu o Neves. Mas saiba que é segredo. A receita é de uma preta quitandeira, a mãe Benta, que faz mas não conta a ninguém.

Preta? Quitandeira? Brasileira? Anadia jogou fora o que lhe restava, desandou a cuspinhar.

O povo cantava:

Mãe Benta, me fia um bolo?

Não posso, senhor tenente:

Os bolos são de iaiá,

Não se fia a toda a gente...

A 30 de agosto de 1851 a mãe Benta morria. Está no cemitério de São Francisco de Paula. Se passarem por lá, rezem por ela." COSTA, FILHO, Odylo. *Cozinha do arco-da-velha*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1997, p. 42.

<sup>378</sup> No Recife, até hoje se encontra nas confeitarias pequenos pastéis de carne polvilhados com açúcar. Em Pelotas, esta é certamente uma combinação estranha ao paladar local atual.

vermelhas sanefas<sup>379</sup>, encarapitando os mais belos cartuchos<sup>380</sup> de *bon-bons* que em algum tempo se chamaram confeitos<sup>381</sup>, recebendo enfim um povo ávido de misturar balas de chocolate<sup>382</sup> com as lágrimas de Sião. Eram, e são esforços generosos; mas a corrupção<sup>383</sup> dos tempos não permite fazê-los gerar alguma coisa útil. A grande maioria acode às urgências do estômago com o sanduíche, não menos peregrino que o bife cru, e não menos sórdido; ou com o croquete, estrangeirice do mesmo quilate; e a decadência e a morte do doce parecem inevitáveis.

Nesta grave situação, anuncia-se o novo manual de confeitaria. Direi desde já que o merecimento do autor é inferior ao que se pensa. Sem dúvida, há algum mérito nesse cavalheiro, que vem desbancar certo sábio do século anterior. Dizia o sábio que se tivesse a mão cheia de verdades, nunca mais a abriria; o confeitoiro tem as mãos cheias de receitas, e abre-as, espalma-as, sacode-as aos quatro ventos do céu, como dizendo aos fregueses: – “Habilitai-vos a fazer por vossas mãos a compota de araçá, em vez de a vir comprar à minha confeitaria. Vendo-vos este livro, para vos não vender mais coisa nenhuma; ou, se me permitis, uma metáfora ao sabor do moderno gongorismo<sup>384</sup>, abro-vos as portas dos meus tachos. Concorrentemente, auxilio o desenvolvimento das liberdades públicas, porquanto, alguns vos dirão que tendes o direito do jejum e o direito da indigestão: é apenas uma verdade abstrata. Eu congrego ambos os direitos sob a forma do bom-bocado<sup>385</sup>; é uma verdade concreta. Abstende-vos ou abarrotai-vos; está ao alcance da vossa mão.”

Não vai além o mérito do autor do novo manual. Sua iniciativa tem um lado inconsciente, que o constitui simplesmente fenômeno. Há certa ordem de fatos na vida dos povos, cujo princípio gerador está antes na lei histórica do que na deliberação do indivíduo. Aparentemente, é largo o abismo, entre um *Confeitoiro Portátil* e a última batalha de Pompeu; mas estudai em suas origens os dois produtos, e vereis que, se César desloca a base do poder político, põe por obra uma evolução da sociedade romana, – e se o nosso confeitoiro publica as suas trezentas páginas de receitas, obedece à necessidade de restaurar o princípio social do manué<sup>386</sup>. Naquele caso, a queda da república; neste, a proscrição do bife sangrento. Diferente meio; ação diversa; lei idêntica, análogo fenômeno; resultado igual.

Trata-se pois de nada menos que voltar ao regime<sup>387</sup> da sobremesa. Quando o Marechal López, nas últimas convulsões de seu estéril despotismo, soltava esta frase célebre: *il faut finir pour commencer*, indicava às nossas confeitarias, ainda que de modo obscuro, a verdadeira teoria gastronômica. Com efeito, importa muito que a sobremesa tenha o primeiro lugar; crescendo que começar uma coisa pelo fim, pode

<sup>379</sup> Do árabe *çanifâ*, ‘aba de veste’: faixa de pano, larga, que se atravessa, como ornato, na parte superior dos cortinados, nas vergas das janelas, etc. *Novo dicionário da língua portuguesa*.

<sup>380</sup> Invólucro oblongo de uso muito antigo para embalar gulosiemas: cartucho de amendoim.

<sup>381</sup> Pero Vaz de Caminha faz referências a confeitos na carta do descobrimento. O manuscrito I-E-33, da Biblioteca Nacional de Nápoles, publicado no Brasil sob o título *Um tratado da cozinha portugues do século XV* registra uma receita de confeitos. Assim, pode-se dizer que Machado está enfatizando que a troca do velho confeito pelo afrancesado bom-bom é mais um efeito do estrangeirismo alimentar que adota hábitos alimentares de outras culturas, esquecendo-se dos seus.

<sup>382</sup> Esse é um uso estranho do chocolate para o paladar atual, embora as balas de chocolate tenham sido bastante populares até a metade do século XX, mais ou menos. Prova disto é a presença de mais de uma receita de balas de chocolate no popular livro de receitas *Comer bem*, de Dona Benta (pseud.).

<sup>383</sup> No original, corrupção.

<sup>384</sup> É sintomático que Machado e sua época condenem o barroco, taxando-o com a fórmula pejorativa e preconceituosa de gongorismo, virtuosismo avesso ao gosto literário hegemônico (realista) do final do século XIX. Por outro lado, a expressão “moderno gongorismo,” assinala a característica ambiguidade machadiana.

<sup>385</sup> Bom-bocado é um doce que leva leite de coco, e semelhante ao quindim ou à queijadinha. Também era um doce muito popular em todo o Brasil até a metade do século XX; *Doces de Pelotas* registra três receitas (p. 147, 168 e 181).

<sup>386</sup> Manué, corruptela de manuais, ou feitos à mão, e por homofonia ao nome Manoel, manué. “O princípio social do manué” é na verdade o princípio social da produção manual, artesanal, do modo de produção escravocrata. *Açúcar* registra três receitas de manúes. Camara Cascudo, no *Dicionário do folclore* apresenta uma receita. Embora *Doces de Pelotas* não apresente nenhuma, na introdução, Athos Damasceno fala de um doce, em Porto Alegre, chamado manuéis (ver Anexo III, nota nº 17).

<sup>387</sup> No original, regimen.

não ser o melhor modo de a acabar bem, mas é com certeza, o melhor modo de a acabar depressa. Vejam, por exemplo, as conseqüências que pode ter este princípio da sobremesa antes da sopa, aplicado à organização dos Estados. A Banda Oriental do Uruguai, apenas se sentou à mesa das nações<sup>388</sup>, ingeriu no estômago um cartucho de pralinas<sup>389</sup> constitucionais; abarrotou-se<sup>390</sup>, e nem por isso teve indigestão; ao contrário, digeriu todas as pralinas em poucos anos; digeriu mais uns quinhentos quilos de governos *à la minute*; mais uns dez ou dez<sup>391</sup> pires de congressos em calda; viveu, enfim, numa completa marmelada política<sup>392</sup>. É verdade que o estômago lhe adoeceu, e que a puseram no regime de uns caldos substanciais à Latorre<sup>393</sup>, para combater a dispepsia republicana; mas é também verdade que, se não acabou bem, acabou depressa.

<sup>388</sup> Em 1830, foi proclamada a República Oriental do Uruguai e, seis anos mais tarde, os seguidores do presidente Manuel Oribe e os partidários de Fructuoso Rivera, que se auto denominaram “blancos” e “colorados” respectivamente, entraram em confronto, num longo conflito conhecido como Guerra Grande (1836-1852). Oribe recebeu ajuda do caudilho federalista argentino Juan Manuel Rosas, e Rivera, que ganhou a guerra, teve apoio do Brasil.

<sup>389</sup> Do francês *praline*: amêndoa confeitada.

<sup>390</sup> Quem nunca comeu melado, quando come se lambuza, diz o ditado defendido pelos aristocratas.

<sup>391</sup> Está assim mesmo no original e creio haver aí um erro de impressão: o lógico seria uma construção do tipo dez ou onze, dez ou doze, etc.

<sup>392</sup> Marmelada no sentido de ilegal. O fato da palavra marmelada ser empregada no sentido de fraude provém do antigo hábito brasileiro de chamar de marmelada a qualquer doce feito de outra fruta e que apresentasse aproximadamente a mesma consistência, coloração e formato apresentado pela marmelada. Assim, chamar de marmelada a uma goiabada misturada com chuchu tornou-se uma fraude tão comum entre os brasileiros, que marmelada e fraude há mais de cem anos são termos sinônimos.

<sup>393</sup> Latorre Yampen, Lorenzo (1840-1916), em março de 1876 o coronel Latorre, ministro da guerra, lidera um golpe de Estado, mantendo-se como ditador uruguaio até 1880. Latorre derrubou o governo de Varella, que havia igualmente liderado um golpe de Estado em 1874. Na verdade, desde fevereiro de 1868, quando o presidente Venancio Flores foi morto em um atentado, seguindo-se a morte do líder da oposição, o ex-presidente Bernardo Berro, o Uruguai passa por dezenas de golpes de Estado e revoluções. É importante lembrar que Irineu Evangelista de Sousa, o barão e visconde de Mauá, criou o primeiro banco do Uruguai, o Banco Mauá, em 1857. Em 1858, Irineu comprou uma enorme estância na cidade de Mercedes (160 mil hectares), investindo grandes somas em melhoramentos e modernização da pecuária, e também “associou-se a um grupo de empresários locais para montar uma companhia de iluminação a gás em Montevidéu e a construção de um dique e um estaleiro de reparos navais”. Em dois de julho de 1878, portanto no mês seguinte à publicação da crônica de Machado, foi decretada no Brasil a falência do barão de Mauá e que há vinte anos influiu profundamente na economia e na política tanto do Brasil quanto do Uruguai. Apesar de tudo, Mauá manteria propriedades e negócios no Uruguai até o fim de sua vida.

## Anexo II

O conto *Pai Felipe*, de Alberto Coelho da Cunha<sup>394</sup> é uma das raras obras literárias que se ocuparam do tema das charqueadas. Lendo este conto percebe-se logo um dos motivos para este fato: a brutalidade e sanguinolência das charqueadas têm um forte impacto sobre as sensibilidades.

### Pai Felipe, um episódio de charqueada

#### I – A safra

Vai a safra a todo o rigor e a negrada, estrompada<sup>395</sup> pelo cruel serviço da charqueada, geme e resmunga sobre o boi que a perita faca acaba de sangrar. Já por três vezes o hospital encheu-se de carneadores semimortos de cansaço; e já por três vezes foi despejado à força de cotia<sup>396</sup> pelo severo Manoel Gomes. E a negrada, renegando-se da sorte, passa as noites na cancha e os dias nas pilhas e na salga...

Todos os dias à tarde: “Eh! boi... Que sinhô brabo, meu Deus: pensa que negro é de ferro!”, murmura a multidão escrava emburrando as matanças no varal. E uma cordilheira de gado, formigando pela manga se avista. A negrada presta ouvido aflito à monótona toada dos tropeiros: aos apodos que vão atirando ao gado ao trazer a tropa a encerra. Mais boi! Eh, que sinhô brabo! Pensa que negro é de ferro.

E o sol<sup>397</sup> morno e fraco, que enfarruscado<sup>398</sup> luzira no dia entre caligens, descamba no ocaso, insípido como um dia de ventania. A escuridão desdobrando-se sobre o plano de Pelotas, numa faixa de agonizante tristura, deita-se ao balido tormentoso e gélido do minuano. E a noite de chegada arrancha-se, com toda a sua medonha comitiva de horrores.

No galpão da cancha<sup>399</sup> as lufadas da ventania tremem nos lampiões mal cerrados, que de espaço a espaço sombreiam as luzes palejantes. Não há muito que o sino tocou a recolher e já se ouve o rangido das zorras<sup>400</sup> e dos trilhos se limpando; não

<sup>394</sup> O conto foi originalmente publicado na *Revista Mensal da Sociedade Partenon Literário*, nº 1 (p. 561-565), e nº 2 (p. 605-608), ano III da série II. Porto Alegre, Imprensa Literária, 1874. O historiador pelotense Eduardo Arriada republicou-o recentemente, acompanhado de uma introdução biográfica e crítica de sua autoria (In: *Pelotas em revista*. Pelotas, V. 3, novembro 1997, p. 85-98). O texto utilizado no anexo é o editado por Arriada. Além das notas por mim agregadas ao texto, também fiz pequenas modificações no que me pareceram ser erros tipográficos de revisão; contudo, tais modificações em relação ao original estão devidamente identificadas em notas de rodapé.

<sup>395</sup> Estrompada: cansada, exausta, exaurida. O uso dessa palavra permite inferir a intenção do texto de demonstrar que o tratamento dado aos escravos nas charqueadas não diferia muito daquele dispensado ao gado, se considerarmos que *estropiado*, além da semelhança fonética, designa um animal que tenha sido mutilado: assim, nas charqueadas, não há muita diferença entre a galaria estropiada e a escravaria estrompada.

<sup>396</sup> Cutia é o nome de uma árvore; aqui parece ser usado como sinônimo do relho do capataz.

<sup>397</sup> No original consta *sul*, o que não faz sentido.

<sup>398</sup> Enfarruscar: Fazer farruscas em; sujar com carvão, emborrallar, encarvoar, mascarar. Dar aspecto amuado, zangado, carrancudo a: *enfarruscar o semblante*. Enevoar-se, anuviar-se. *Novo dicionário da língua portuguesa*

<sup>399</sup> Área de aproximadamente 30 m<sup>2</sup>, na qual desmembrava-se o gado abatido.

<sup>400</sup> Carro muito baixo, de quatro rodas, para transportar o gado abatido dentro da cancha.

há três horas que a negrada o corpo fatigado atirou sobre a tarimba<sup>401</sup>. Mas nem repouso permite a sorte ingrata aos bastardos filhos do trabalho.

Durante o dia um afã que começa com o sol e com ele só finda, e que ressurgindo ainda à noite, mal na torre da matriz distante tange o sino sobre o dia que morre as suas doze badaladas merencórias, e já a sineta da charqueada casa com os uivos da ventania feroz o seu clamor de despertar. Treme a porta da senzala às bordoadas do cabo do relho do capataz e o vento enveredando pelas frestas das portas desconjuntadas assobia pelos galpões e armazéns.

O Manoel Gomes bate queixo e tiritita de frio apesar do poncho enorme que lhe desce sobre os joelhos.

– Acorda, corja de malandros! O brete já está cheio e ainda no curro e na mangueira<sup>402</sup> há muito boi que descascar.

Estremunhando de sono levanta-se o escravo. A esta hora em que os felizes aconchegando a coberta ao corpo tranquilos saboreiam o macio calor da cama, arrebatados de cansaço e frio sofrem a dureza da sorte os desvalidos filhos da escravidão.

Lufada após lufada o minuano arrasta as asas impetuosas no chão da cancha ensangüentada. Tremem as luzes palejantes dos lampiões luzindo no gume das facas afiadas dos carneadores. Os mugidos lúgubres das reses que o sangrador vai uma a uma enxugando, enterrando-lhe até ao cabo a faca na nuca, casam-se funebremente aos uivos da ventania, aos gritos de raiva do capataz e ao burburinho dos negros que se acotovelam.

A noite escura como breu abandona o negro seio aos furiosos afagos do minuano, que sobre ele se rebolca convulsivo.

## II – Velho carneador

De instante a instante alça-se a porta do corredor, e puxada por dois negros sai a zorra conduzindo uma rês expirante. Ora a um lado, ora a outro da cancha a atiram, e um carneador dela toma posse. Entregue a rês à faca perita, daí a minutos está feita em postas, e aí vem outra ocupar o lugar dessa na cancha, de ponta a ponta juncada de gado, algum morto, outro moribundo e não pouco esperneando com meio couro já despegado do corpo.

O sangue deslizando pelos declives do galpão vai despenhar-se em borbotões nos regos, que as suas ondas negroavermelhadas vão despejar no rio. De vez em quando tinem e retinem as facas se amolando nas chairas, enquanto a rês agonizante debaixo dela vidra o olhar embaciado pela morte.

Lá junto ao portão do curro está pai Felipe Maranhão<sup>403</sup>, o mais destro carneador de quantos nessa turba, na chaira, afiam a faca. Vinte e quatro reses, raramente menos e por vezes mais, esfola por noite, e nunca em cada safra esquarteja menos de cinco mil. Desde que o picote<sup>404</sup> de charqueada vestiu, tem carneado cento e oitenta mil reses.

Mas por que pai Felipe, que sempre trabalha resignado e contente, hoje mostra-se triste?

<sup>401</sup> Estrado de madeira onde dormiam os escravos.

<sup>402</sup> Brete, curro (curral), e mangueira, são sinônimos, indicando aqui que a charqueada descrita tinha uma grande capacidade de aprisionamento e abate de gado.

<sup>403</sup> O segundo nome do escravo evidencia seu local de origem: além de Felipe Maranhão aparece também no conto um Antônio Moçambique.

<sup>404</sup> Do espanhol picote, pano grosseiro; usado aqui no sentido de roupa feita com este tipo de tecido.

Por que o carneador decidido e voluntário, com visível esforço entrega-se ao serviço?

A sua faca hoje não carneia a rês como ontem acompanhada de uma canção alegre, dessas que na terra natal inspiram os momentos de contentamento; e o destro carneador não entoa a toada voluptuosa que aprendeu nas roças do Itapicuru<sup>405</sup>. Sua alma por vezes revoa àqueles climas ardentes, onde à sombra da carnaúba foi aleitado, onde deixou entes queridos; lá possui uma mãe e não sabe se irmãos existem. Lá deixou afetos que não encontra aqui, no país do exílio; lá conheceu doçuras, se para o escravo doçura consente a cruelíssima fatalidade<sup>406</sup>...

Aqui os receios do inverno o inteiriçam no picote: aqui só sente afagos do minuano que frígido vara o corpo até os ossos. Pai Felipe cisma e sente saudades das matas natalícias... Berço, o berço infantil! A alma do filho ausente volve a embalar-se em ti!

### III – De dia

O céu para o dia desanuviara-se; de negro tornou-se branco<sup>407</sup> pardacento e as barras do dia apontaram descoradas na insipidez do firmamento. O minuano alta noite aminou a fúria; por isso o dia nascente apresentou-se calmo, porém frio com um garoar de neve.

A matança continuava ainda.

Por vezes resvalou a faca das mãos entanguidas dos carneadores; nos braços valentes a força, com o frio que suspendia a circulação do sangue, se paralisava, enquanto os dedos endurecidos se recusavam ao tato. Alguns copinhos de cachaça distribuídos reanimava-os, porém por instantes que logo se impossibilitavam com o frio que lhes tinha as mãos e dedos encarquilhados como guasca encarangada.

Quando cento e quarenta reses carneadas se mostraram, deu-se a matança por concluída. Pai Felipe teve apenas dezesseis.

As zorras rinchavam sobre os trilhos conduzindo as ossamentas, e na mangueira de ventas dilatadas berrava o gado haurindo o odor de sangue irmão. Dividida em turmas prosseguiu no labor ativo. Enquanto os chimangos desemburravam as matanças no varal<sup>408</sup>, os carneadores inflingiam às mantas<sup>409</sup> ainda palpitantes os últimos lanhos. Depois os salgadores apoderaram-se das carnes quentes a latejarem com resquícios de sensação, e sobre as mesas estendendo-as, atiraram-lhes pás de sal, de fino sal de Cadiz, com que as esfregam...

<sup>405</sup> O rio Itapicuru tem suas nascentes na Serra do Itapicuru, no sul do Maranhão, desembocando na porção leste da Baía de São Marcos, onde localiza-se a capital do Estado, São Luís.

<sup>406</sup> À doçura da memória das origens, dos parentes e de um clima quente (ou cultivo de uma tradição africana) sobre põe-se a dura, salgada, carniceira escravidão em um clima frio. Esta sobreposição dos termos antitéticos doce/cruel, cria o efeito da voluta, da dobra barroca.

<sup>407</sup> Os extremos de cor na descrição do céu, que “de negro tornou-se branco,” e da “alta noite” com “garoar de neve,” parece conferir à natureza um caráter barroco. Por outro lado, esses extremos de cor lembram o célebre capítulo VIII do livro II de *Cultura e opulência do Brasil*, no qual o padre Antonil utiliza os extremos de cor do açúcar para argumentar que os escravos purgam nos engenhos seus negros pecados, como o açúcar, que de escuro torna-se branco. Nesse mesmo capítulo, Antonil descreve alegoricamente um engenho de açúcar como sendo o inferno (o fogo das fornalhas do engenho equivale aqui às chamas eternas do inferno) no qual os escravos purificar-se de seus pecados, assim como no mesmo local purifica-se o açúcar. Se para caracterizar igualmente uma charqueada como inferno, como purgatório, falta-lhe o uso expressivo de chamas (como ocorre com um engenho de açúcar), sobra-lhe contudo em abundância o vermelho horripilante do sangue, que “corre em borbotões nos regos” com “ondas negroavermelhadas,” assemelhando-se aos rios infernais.

<sup>408</sup> Burras eram os montículos cobertos nos quais o charque ainda não curado passava a noite, de onde era retirado durante o dia para ser posto nos varais, onde completava o processo de cura em cinco ou seis dias de sol, após o que era armazenado nas pilhas de inverno. Chimangos, portanto, era como se chamavam os escravos envolvidos no processo de cura e armazenagem do charque.

<sup>409</sup> Manta refere-se aqui a uma forma de corte da carne do gado apropriada para a salga; manta de charque.

Outra turma de negros para aliviar o galpão punha uma pilha fora.

Enquanto estes serviços se fizeram com ligeiro intervalo da comida, o dia frio<sup>410</sup> de inverno, em que o sol por momentos mal luziu, tocou ao termo.

Pelos regos sujos da charqueada que conduzem ao rio, o sangue em ondas negras corria velozmente em borbotões.

A noite vinha se avizinhand.

– Ligeiro, ligeiro com isso, berrava o capataz. Que diabo de lombeira de malandrice têm vocês? Não vêem que o dia está acabando<sup>411</sup>, que o galpão está ainda cheio de pilhas<sup>412</sup>, que, se vem uma invernada, há mais carne catिंगosa que o diabo? Vocês não enxergam a mangueira cheia e não se lembram que logo temos tropa na manga? Pois toca a andar com isso, que eu não quero manhas.

Com o serviço que se ia acumulando seguidamente, pois o patrão era homem sem dó nem piedade capaz de arrematar todo o gado da Tablada<sup>413</sup> numa safra, que os negros matariam lá como pudessem.

O Manoel Gomes começava a ser apertado pelas suas enxaquecas, e então era homem de má veneta.

– Amanhã há sal para descarregar que o iate está aí.

E bateu estrondosamente com o cabo da cotia no chão. Descarregar o sal do iate era um dia de serviço.

– Hum! Hum! Meu parceiro, nós temos catambá<sup>414</sup>; branco está brabo como uma jararaca de cruz.

E ouviu-se a açoiteira do relho: lepum, lepum, roncar nas costas de Antônio Moçambique<sup>415</sup>. De todo escureceu e a sineta tocou a recolher.

#### IV – O castigo

Depois de fechada a senzala colocou-se o Maneca<sup>416</sup> por trás dum esteio da cancha. Não esteve meia hora nesta posição, que um vulto cosendo-se com as sombras viu vir se encaminhado ao longo da cerca direito à senzala.

À voz de – quem vem lá – ninguém respondeu.

O vulto parou-se e agachou-se. A um grito do capataz acudiu o rondador que andava com os cachorros rondando o varal<sup>417</sup>.

<sup>410</sup> No original consta *o dia, o frio de inverno*, o que não parece fazer sentido, pois o frio se torna ainda mais intenso após o por-do-sol em qualquer canto do planeta, e mais ainda nos pampas do sul da América do Sul.

<sup>411</sup> No original *acabado*. No momento em que o capataz pronuncia essa frase, o dia ainda não havia terminado, ou seja, estava terminando.

<sup>412</sup> Pilhas de charque que deveriam ainda passar pelo processo de cura nos varais. Ao longo de todo o desenrolar do ciclo das charqueadas no Rio Grande do Sul, o maior temor era em relação ao surgimento de uma doença do charque, chamada de *vermelho*, cuja causa, só descoberta tardiamente, devia-se à utilização de sal que não havia passado por um processo conveniente de cura, nas salinas de origem. Na época, acreditava-se que esta doença era ocasionada pela falta de “arejamento” do produto nos varais.

<sup>413</sup> Ver anexo III. Pensar em comprar todo o gado da Tablada é aqui uma metáfora do quanto é insaciável a sede de lucro do charqueador, cujo único pensamento é aumentar seus rendimentos.

<sup>414</sup> O *Novo dicionário da língua brasileira* registra o verbete *catambá* como brasileirismo corrente no Estado do Espírito Santo, onde nomeia uma espécie de bailado popular. Todavia, este não parece ser o sentido em que tal palavra é usada no texto.

<sup>415</sup> Aparentemente, o uso do vocábulo *capixaba*, com o segundo nome indicando a procedência de Moçambique, leva ao raciocínio de que Antonio tenha sido trazido para o Brasil pelos traficantes de escravos cariocas, que dominaram a rota negreira com os atuais Angola e Moçambique, assim como os traficantes baianos dominaram a rota com a Guiné-Bissau, desde meados do século XVII até 1850, quando a marinha britânica já havia afundado praticamente toda a frota mercante brasileira, sob a alegação da ilegalidade do tráfico negreiro (ver SCWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 280-286).

<sup>416</sup> É sintomático que o truculento capataz Manoel Gomes seja aqui nomeado como Maneca, o tradicional apelido português para Manuel. A atitude de espreita do Maneca assemelha-se a uma *molecagem* (Freyre registra o vocábulo *moleque* como sinônimo de homem negro jovem, ainda na infância. Ver *Casa grande & senzala*), ainda que a motivação da “brincadeira” não tenha nada de infantil.

Era o Manoel Chimango<sup>418</sup>, que, aproveitando a parada do serviço, tinha ido falar a um preto dum vizinho, e que na diligência demorara-se mais do que supunha. Tendo percebido a senzala fechada, vinha com toda a cautela ver se falava a algum parceiro para saber se tinha sido notada a sua ausência.

Na ocasião de aproximar-se do rancho, ouvindo inesperadamente a interrogação do Maneca, agachara-se e calara-se a ver se o iludia e podia escapular. Quando menos esperava, a cachorrada sobre ele se atirou e logo sobre a cabeça, braços, ombros e costas sentiu formidáveis lambadas.

Era o terrível capataz.

Amarrado e esbordado foi metido no tronco.

Que pensamentos<sup>419</sup> medonhos não assaltaram durante a noite a cabeça do cativo? Que idéias<sup>420</sup> e planos tenebrosos? Quanto sentimento de dor e de ódio não extravasou o coração amargurado do filho bastardo do sofrimento?

À meia-noite soou o toque de despertar e a negrada silenciosa marchou para a cancha. O frio era intenso.

Ao nascer do sol foi por momentos suspenso o serviço, afim de ter execução o suplício do delinqüente. Diante da escravatura formada em quadrado foi trazido o Manoel Chimango a sofrer a punição e o exemplo para escarmento a futuros delitos.

O rondador, português robusto e valente, que acumulava também na charqueada o emprego de carrasco, entrou para o centro do quadrado munido de laço.

E começou a desandar a sova.

Os primeiros laços foram agüentados pelo paciente com resignação; mas depois foi uma orquestra de gemidos e ais, afinados pelas dores e sofrimentos mais atrozes, que trariam piedade ao mais duro coração.

Manietado e de joelhos, a cada novo laço contraía-se no desespero da dor clamando o auxílio de Deus e de todos os santos, chamando a piedade dos corações calejados no espetáculo diário de idênticas execuções.

Com a dor dava pulos, mas com os braços atados para as costas e as pernas maneiadas caia de novo de joelhos batendo com a face no duro chão. Aos quarenta laços, da nádegas esguichou-lhe o sangue.

Dos cinqüenta em diante começou a apagar-se-lhe a voz e a ouvir-se-lhe mais débeis e mais fracos os gemidos. Os olhos injetados de sangue pareciam querer-lhe sair fora das órbitas, loucos de dor e desespero.

Por não se poder mais suster de joelhos foi em pé atado a uma tábua rasa, com as costas para o algoz, e o castigo prosseguiu.

O chão era uma poça de sangue; o corpo do infeliz transformara-se em uma chaga; no laço esmigalhavam-se pedaços de carne.

Aos noventa laços o negro desmaiou.

E a punição havia terminado.

<sup>417</sup> O fato de que fossem feitas rondas em torno dos varais nos quais o charque era colocado a secar, indica que os famintos da época sabiam onde procurar o alimento que lhes faltava. Esta idéia adquire maior vulto se considerarmos que o fato de ser possível ouvir da charqueada o sino da igreja matriz de Pelotas, indica que o núcleo urbano e seus famintos está perigosamente próximo ao local das charqueadas, possibilitando que o saque na calada da noite do charque dos varais fosse uma idéia tentadora para muita gente.

<sup>418</sup> A tarefa cumprida pelo escravo no trabalho também tornava-se seu segundo nome: chimangos eram os escravos que lidavam com o armazenamento do charque e sua secagem nos varais.

<sup>419</sup> No original consta *que de pensamentos*, o que não faz sentido na língua portuguesa do Brasil atual. Apesar de haver considerado que a expressão *que de* pode ter sido empregada pelo autor no sentido de *quantos* (*quantos pensamentos, quantas idéias*), como indica o início da última das três perguntas (*quanto sentimento*), optei pela fórmula mais simples *que pensamentos*, porque ela intervém menos no texto original.

<sup>420</sup> No original, *Que de idéias*, idem à nota anterior.



## V – Descanso de dois e dever de um cumprido à risca

O escravo desfalecido foi levado para o hospital.

Na charqueada prosseguia com atividade a matança, que não tardava a terminar, cento e sessenta reses já tinham sido mortas. Alguns carneadores de cansados não podiam mais trabalhar.

Um atreveu-se a chegar ao Maneca Gomes e dar parte de doente.

– O quê! patifel!... pois tu, ladrão, manheiro, queres ganhar o hospital? Já pra cancha. O teu lugar é lá; se estás doente, se queres estirar o mulambo, o teu dever é morrer em cima do boi. Já, ladrão!

Pai Felipe desde muito sofria do coração: um aneurisma lhe estava minando a vida. Às vezes o carneador sentia faltar-lhe o ar e uma sufocação subir-lhe à garganta que parecia querer estrangulá-lo. Uma dor agudíssima o trespassava.

Desde dois dias tinham, dobrado de intensidade e de violência os seus sofrimentos: espremido pela dor, de contínuo o seu coração dessorava lágrimas. De seus olhos às ocultas o pranto borbulhava; mas o velho carneador, calando as mágoas vergado sobre a rês trabalhava sem soltar uma queixa, sem exprimir um lamento.

A cancha ondas negras aos borbotões despejava nos regos que suas empoladas vagas rolavam para o rio.

O sol morno começava a espalhar seus pálidos raios sobre a charqueada.

O Manoel Chimango, mal firmando-se nas pernas, a sofrer o martírio de mil indefinidas dores, agarrando-se às paredes, saiu do hospital. Tomara uma resolução desesperada: não podendo erguer contra seus algozes o ferro homicida da vingança, ele ergueria para cravar sobre seu peito a faca do suicídio, que livraria a escravidão de mais um móvel e a tirania de mais uma vítima<sup>421</sup>.

A poucos passos, no terreiro, sobre uma pedra, estava uma faca; arrastando-se custosamente ele chegou-se a ela e empunhou-a. Fazendo dolorosos esforços ergueu o braço e com todo o custo cravou-a no peito; convulsivamente arrancou-a e varejou-a longe.

No próprio lugar do castigo caiu, espadanando o sangue de seu coração sobre o sangue que do corpo lhe derramaram os tiranos.

E vários negros para lá se precipitaram...

Ao mesmo tempo ouviu-se uma bordoadada e logo um grito do Maneca Gomes na extremidade da cancha.

Pai Felipe contorcendo-se de dores trabalhava. Estava tirando o couro de um novilho, quando contraindo-se-lhes pela dor os músculos da mão, a faca resvalando furou o couro.

O capataz, que estava atrás, assistiu-lhe com a cotia vigorosa porretada sobre o ombro.

O negro ergueu o porte altivo fulo de raiva, de narinas abertas e olhos em que brilhavam relâmpagos.

A seus pés esperneando a espadanar sangue em borbotões, o novilho estrebuchava.

Súbito estacou nas vascas da agonia. A boca lhe assomou uma escuma sanguinosa: a aneurisma arrebentara-se; os seus olhos viraram-se e reviraram-se; ele fez um esgar medonho: deu um ronco prolongado e profundo, e sobre o novilho agonizante caiu inteiriçado e morto.

<sup>421</sup> O texto é marcado pelo tom panfletário de denúncia adotado pelos oradores abolicionistas, com a eloquência bacharelesca caracterizando as intervenções do narrador na narrativa. Na verdade, o escravismo charqueador de Pelotas conheceu tanto a insubordinação quanto o temor permanente de uma revolta coletiva dos escravos (como apontam vários historiadores locais), que chegaram a ser a maioria da população na cidade. Com efeito, as atas da Câmara revelam que antes mesmo de 1835, pelo menos um quilombo foi destruído na Serra dos Tapes, e supliciado até a morte seu líder, o escravo fugido Manuel Padeiro (ver MOREIRA, Angelo Pires. *Pelotas na tarca do tempo*. Pelotas: ed. do autor, 1989, Vol II, p. 118).

### Anexo III

A introdução de Athos Damasceno ao livro *Doces de Pelotas* e o livro *Açúcar*, de Gilberto Freyre, estabelecem um diálogo que é central para esta dissertação. Por isto, pareceu-me que seria útil anexar à introdução de Damasceno reproduzida neste anexo algumas informações de sua biografia, assim como sua bibliografia, no sentido de fornecer uma base mínima de referenciais que permitam estabelecer de que forma o restante da obra do gaúcho articula-se com relação à de Freyre. Fontes utilizadas: VILLAS-BOAS, Pedro Leite. *Dicionário bibliográfico gaúcho*. Porto Alegre: Edigal, 1991; e LUFT, Celso Pedro. *Dicionário de literatura portuguesa e brasileira*. Porto Alegre: Editora Globo, 1967.

DAMASCENO, Athos Ferreira – Nasceu em Porto Alegre, a 3 de setembro de 1902, e faleceu na mesma cidade em 14 de abril de 1975. Poeta, jornalista, ensaísta, contista, romancista. Concluiu seus estudos no curso especial de Línguas e Humanidades. Exerceu o jornalismo desde 1917 (Jornal da Manhã, Máscara, Kosmos, Revista do Globo, Província de São Pedro, Tribuna ilustrada, Correio do Povo, Diário de Notícias). Funcionário público estadual a partir de 1922, serviu à Secretaria do Interior, e à Secretaria da Educação e Cultura, aposentando-se no cargo de diretor da diretoria de Letras desta última. Membro fundador da Fundação Eduardo Guimarães, da qual veio a ser presidente; membro do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul. Na apreciação de Celso Luft, foi grande pesquisador dos aspectos socioculturais rio-grandenses do século passado, escrevendo preciosas páginas de ensaio sobre a matéria. Cultura, capacidade de análise e interpretação, linguagem tersa e fluente, tornam seus livros não só instrutivos mas também de leitura agradável. A prosa de bom quilate brilha mais intensa na ficção, onde perspicácia, ternura e ironia se mesclam constantemente. Seus heróis são os pequenos, a gente humilde dos arrabaldes, na cinzenta vida cotidiana, com seus sonhos de liberdade e justiça, de menos enchentes, doença e miséria. Em *Persianas Verdes*, entre contos e histórias curtas destaca-se a peça que valeu o título e subtítulo à obra. As manchas são deliciosas pinceladas, aquarelas de humor e fantasia. Anedotas, piadas, achados de espírito ou de expressão, pequenos poemas em prosa, tudo mais ilustrativo do que o autor tem de mais peculiar. Quanto à poesia, seus poemas documentam uma das participações mais importantes do Rio Grande no movimento modernista. Sensibilidade, imagística discreta e musicalidade neo-simbolista impregnam seus versos do inspiração urbana, um pouco à maneira dos simbolistas belgas. Bibliografia.: *No turbilhão - poemeto*. 1ª ed. 1922, 32 p. Livraria Brasil, Porto Alegre. *Poemas do sonho e da desesperança* – 1ª ed. 1927, 80 p. s/ num. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Lua de vidro* – Poesia. 1ª ed. 1930, 100 p. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Poemas da minha cidade* - 1ª ed. 1936, 130 p. Ilust. do Autor. Liv. Globo, Porto Alegre. *Moleque - novelinha de arrabalde*. 1ª ed. 1938, 150 p. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Imagens sentimentais da cidade - Roteiro de Porto Alegre - Crônicas evocativas*. 1ª ed. 1940, 194 p. Ilust. e notas do Autor. Liv. Globo, Porto Alegre. *Menininha* - Novela. 1ª ed. 1941, 248 p. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Jornais críticos e humorísticos de Porto Alegre no século XIX* – Plaquete ilustrada. 1ª ed. 1944, 13 p. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Chininha* - Trecho de livro. 1945. Publ. n° 1 Revista

Província de São Pedro - Globo, Porto Alegre. *Sacadas e sacadinhas porto-alegrenses* - Trecho de livro. 1945. Publ. n<sup>o</sup> 2 Revista Província de São Pedro, Globo. *Quadrinhas urbanas* - Trecho de livro. 1945. Publ. n<sup>o</sup> 3 da Revista citada acima. *Recreio da estação* - Trecho de livro 1946. Publ. n<sup>o</sup> 6 Revista acima citada. *Negrinho do Pastoreio* - Transposição poética da lenda. 1947. Publ. n<sup>o</sup> 8 Revista acima citada. *Ilhota* - Trecho de livro. 1948. Publ. n<sup>o</sup> 12 da Revista acima citada. *À margem do processo de aculturação* - Comentário 1953. Publ. n<sup>o</sup> 18 da Revista Província São Pedro, Globo, Porto Alegre. *Evocação de Lobo da Costa* - Conferências. Parceria de Moisés Vellinho e Mozart V. Russomano. 1<sup>a</sup> ed. 1953. p. 17-21. Globo, Porto Alegre. As conferências foram proferidas em Pelotas, no evento das festividades do centenário do poeta Lobo da Costa. 1953. Publ. n<sup>o</sup> julho-setembro Revista Estudos Porto Alegre. *O teatro em Porto Alegre no século XIX* - Conferência. 1954. Publ. 1<sup>a</sup> série da revista Fundamentos da Cultura Rio-grandense - Fac. Filosofia da UFRGS, P. Alegre. *Trunfas, Caipis e Tipos* - Trecho de livro. 1955. Publ. n<sup>o</sup> 20 Revista Província de São Pedro, Globo, Porto Alegre. *Palco, salão e picadeiro em Porto Alegre no século XIX* - 1<sup>a</sup> ed. 1956, 380 p. Ilust. Col. Província n<sup>o</sup> 11 - Editora Globo, Porto Alegre. *Sociedades literárias de Porto Alegre no século XIX* - Conferência. 1962. Publ. na 5<sup>a</sup> série de Fundamentos da Cultura Rio-grandense -UFRGS, Porto Alegre. *Apontamentos para estudo da indumentária no Rio Grande do Sul* - Conferência. 1957. Publ. 2<sup>a</sup> série de Fundamentos - UFRGS, Porto Alegre. *A imprensa caricata no Rio Grande do Sul no século XIX* 1<sup>a</sup> ed. 1962, 221 p. Ilus. Col. Província - Editora Globo, Porto Alegre. *Persianas verdes - Contos e manchas*. 1<sup>a</sup> ed. 1967, 200 p. Editora Globo, Porto Alegre. *O carnaval Porto-alegrense no século XIX* - 1<sup>a</sup> ed. 1970, 125 p. Ilust. Livraria do Globo, Porto Alegre. *Artes plásticas no Rio Grande do Sul* - 1<sup>a</sup> ed. 1971, 500 p. Editora Globo, Porto Alegre. *Porto Alegre, ontem e hoje* - Crônicas em parceria. 1<sup>a</sup> ed. 1971, 90 p. Editora Movimento, Porto Alegre. *Colóquios com a minha cidade* - Crônicas. 1<sup>a</sup> ed. 1974, 263 p. Editora Globo, Porto Alegre. *O Teatro São Pedro na vida cultural do Rio Grande do Sul* - Parceria de H. Caro, G. Cesar, Paulo A. Moritz. 1<sup>a</sup> ed. 1975, 408 p. Ilust. DAC/SEC, Porto Alegre. *A imprensa literária em Porto Alegre no século XIX* - Estudo monográfico. 1<sup>a</sup> ed. 1975, 231 p. Edições UFRGS, Porto Alegre. *Poesias* - Póstumo - 1<sup>a</sup> ed. 1979, 208 p. Livraria do Globo, Porto Alegre. Coletânea de trabalhos já publicados em livro.

## Breve notícia e ligeiras considerações acerca da arte doceira no Rio Grande do Sul

...e familiarizei-me com os usos, costumes, opiniões e modos de vida do nosso povo; ciência que a muitos parecerá inútil, ou ainda nociva; mas que eu tenho experimentado ser altamente proveitosa para quem não quiser andar de cor no meio da sociedade.

Autobiografia – Cunha Rivara

É do adagiário crioulo, pitoresco e desimpedido, o dito segundo o qual “onde há cana, há cachaça.”

Pondo de parte a moral, que está atrás das palavras, e tomando o aviso apenas ao pé da letra, poderíamos acrescentar que onde há cana, também há açúcar e onde há açúcar, há doçaria.

A conclusão, porém, acarreta logo uma pergunta de todo oportuna: em alguma época, o açúcar produzido na Província justificaria, pela abundância ou qualidade, a importância da doçaria rio-grandense que, em certas zonas e a partir da segunda metade do século XIX, viria a ganhar alce e a desfrutar foros de excelência?

O autor destas linhas, modesto e ainda cauteloso noticiário, não se tem em conta de muito informado na matéria. Mas, do pouco que sabe, inclina-se pela negativa.

Realmente, os canaviais destas latitudes nunca pesaram de modo significativo na balança gaúcha. Nem eles nem outras culturas, como a do trigo e a do cânhamo por exemplo, as quais, no passado, a despeito de promissor florescimento, acabaram murchando ao cabo de alguns anos de renovadas tentativas, corajosas mas infrutíferas.

É que, por força das circunstâncias e à inspiração de interesses maiores, a enxada e o arado, em aqui chegando, saíram-se depressa substituídos pelo laço e as boleadeiras. E o colono, que era agricultor, virou campeiro, a princípio meio bisonho, logo a seguir, porém, muito ancho de si.

Nunca se deixou por inteiro – é evidente – o amanho da terra nem se menoscabou sua ajuda generosa. Mas a carne e o couro de tal forma puseram os pés na querência, que grãos e pendões lhe transmitiram o cetro que imperaria e ditaria a lei por largo tempo.

Da cana de açúcar, portanto, não se pode dizer muito. Cultivada com carinho mas em reduzidas proporções, na parte setentrional da Província, consoante o depoimento de Dreys, brotou exuberante porém limitada, sem meios de alastrar-se e impor-se, como seria de desejar. Em Santo Antônio da Patrulha e adjacências teve nome, mas nome de família pequena. E seus títulos mais altos foram a rapadura e a canguara<sup>422</sup>, aquela envolta em palha de milho e despachada em grandes porções para as vilas e cidades de então, onde era muito querida, esta encaminhada em garrafões bojudos para quase toda a Província, em cujos recantos, com os nomes de “Água da Vida” e especialmente “Lágrimas de Santo Antonio,” era, depois de vertida, enxugada com gosto. Digno de citação e diploma, havia também o melado, acondicionado em potes de barro, o qual, de mistura com farinha de mandioca, era, para os ricos, agradável sobremesa, e para os pobres, muitas vezes o pão de cada dia. O açúcar

<sup>422</sup> Cachaça, aguardente, destilado de cana de açúcar.

propriamente gerado por ali, não tinha o mesmo prestígio: escuro e áspero, dava a impressão dos torrões de ajuntada, do mascavo brabo, de má catadura e sabor suspeito.

Gente haverá de certo, mais sabida do que nós, capaz de provar com números o contrário do que se está avançando. Enquanto, porém, isso não acontecer, registre-se que, ao passo que o Norte<sup>423</sup> flutuava numa doce enseada de calda, nós aqui singrávamos um mar vermelho de sangue – sangue do boi, da ovelha e do carneiro. E não raro, até sangue do homem, tanto nos custou, em diferentes épocas, levantar uma barreira de peitos contra a cobiça dos espanhóis e suas pretensões territoriais.

Não querendo falar mal do nosso açúcar, digamos ao menos que ele sempre foi pouco. Quem duvidar, e para não ir muito longe, que atente para o mate amargo, o chimarrão do gaúcho – hábito que se lhe inveterou mais por necessidade do que por gosto. Faltando-lhe o torrão saboroso, o *mate doce na roda do dia* era luxo e, como luxo, só destinado às mulheres. A desculpa de que doçura não é pra homem trai logo a indignância do recurso e, se o ditado de algum modo se inspira na gentileza, não disfarça contudo a escassez do produto e muito menos o varonil desprendimento do herói. A verdade é que não havia açúcar mesmo.

De um almanaque antigo, D. Heloiza Assunção Nascimento tem a bondade de extrair e enviar-nos cópia de preciosa informação. Antônio José Ferreira, escrevendo sobre a conceituada família Ferreira, de Bojuru, diz a certa altura de sua notícia: “...e para prova do quanto essa família era venerada pelos demais moradores da localidade, vamos citar uma narração histórica que vem da antigüidade. Na época em que eram escassos o açúcar e o café, nesse e em outros lugares, quem possuía desses artigos os depositava em boiões<sup>424</sup>, que eram içados por uma corda apropriada na cumeeira da casa, e dali só eram arreados para obsequiar-se os membros, dessa família – Ferreira – ao arrematante da Fazenda Real de Bojuru, ao padre da Freguesia e aos hóspedes que trouxessem nos arreios seu cochonilho que neste bom tempo custava, cada um deles, uma onça de ouro. E como as onças de ouro, que até hoje são ainda bem raras, só as pessoas de elevada posição é que podiam possuir dos ditos cochonilhos, que eram tecidos de lã, mas tão bem preparados que seu fiado mais se parecia com fios de retrós do que com a própria lã.”

Como se vê, o açúcar era aqui tão escasso antigamente, que com ele apenas se obsequiavam as pessoas de destacada posição social. Em Bojuru, como em outros lugares, além das veneradas famílias locais, só aos figurões se exibiam os boiões suspensos: ao arrematante da Fazenda Real, ao vigário da Freguesia e aos hóspedes portadores de cochonilho, isto é, os pilchudos<sup>425</sup>.

Diante de tal indignância de matéria-prima, não há outra explicação para a volumosa e variada confeitaria rio-grandense senão a proverbial glotonaria e a não menos proverbial lambisqueirice de nossos avós – lambisqueirice e glotonaria que já de muito se vinham traduzindo na pantagruélica divisa lusitana – “coma-lhe bem e beba-lhe melhor.”

O português, que com tanta presteza aprendera dos romanos a encher o incansável pandulho de valentes e sucessivos nacos de assados e cozidos e que, com ânimo igual, tomara aos mouros mais o vício do que o hábito de melar-se das mais

<sup>423</sup> É importante observar que, quando Athos Damasceno refere-se ao Norte como região, na verdade ele se refere ao Nordeste, mais especificamente, à microrregião nordestina canavieira e litorânea chamada hoje de Zona da Mata. Ver, por exemplo, ANDRADE, Manuel Correia de. *Gilberto Freyre e o impacto dos anos 30*. Revista USP, nº 38, junho/agosto 1998. São Paulo, USP, 1998, p. 38-47.

<sup>424</sup> Boião: vaso bojudo de barro, usado para guardar doces, conservas etc.

<sup>425</sup> Endinheirado, ricaço.

enjoativas guloseimas, tinha necessariamente de transmitir-nos a perfumada e colorida tradição da mesa abundante e da sobremesa copiosa.

Alberto Pimentel, traçando prefácio ao livro de João da Matta – *Arte de cozinha* – espanta a qualquer leitor com suas informações acerca do que se comia em Portugal. E, se responsabiliza mestre Domingos Rodrigues, cozinheiro de S. M. Pedro II, do pecado de ignorar a higiênica e salutar combinação dos alimentos oferecidos à barriga real, nada diz, como bom português que também é, da porção desses mesmos alimentos, para cuja fartura olha com sensual indulgência, aproveitando apenas o ensejo para louvar o útil cosmopolitismo que mais adiante virá temperar e equilibrar a culinária nacional, sobretudo com as sábias lições da comedoria francesa, de que era seu prefaciado um dos discípulos e propagandistas mais categorizados.

Não só Pimentel haverá de comportar-se assim em relação à gastronomia patriciana. Outros confrades seus e seus contemporâneos, para não recuar muito na busca dos clássicos, mantiveram a mesma conduta no perdão às intemperanças e na desculpa às incontínuas de seus atarracados, fortemente nutridos e sempre dispépticos compatriotas.

Ramalho Ortigão – tire-se-lhe o chapéu em sinal de estima e respeito! – lambe-se voluptuosamente ao descrever uma peixada de rio-acima. E se a pena desliza até as fartas consoadas<sup>426</sup> de Natal, não deixará de estacar com olhos de gula à frente das confeitarias lisboetas, onde se exhibe toda a coleção completa de doces de ovos – “as queijadas, os morgados, os fartos e as lampreias espapadas, de grandes olhos de ginja e de línguas de cidrão saindo para fora de bocas de caramelos e de chocolate; e onde correm torrentes de ovos de fio, brotando de rochedos de nogada, cobertos de chalés de massa, sobre tanques de torrão de Alicante e nos quais se abeberam pombas de reбуçado e boizinhos de pão-de-ló com chavelhos de açúcar e entranhas de creme...” E Eça – uma vez que não é possível citar o saudável autor de *Holanda* sem lembrar o doentio mas guloso artista de *A Relíquia* – Eça, mau grado a inimizade dos intestinos que o atormentam e derreiam, baterá palmas aos excessos de Ramires e dará a seus devotos algumas páginas exemplares na *Cozinha arcaica*,<sup>427</sup> perguntando, afinal, como Vilion que indagava das neves de antanho: “Mas onde estão os molhos de Aftonetes?”

“Coma-lhe bem e beba-lhe melhor,” eis aí a origem de nossas travessas portentosas e a razão de nossas bandejas transbordantes.

No ramo da doçaria, se entre nós o açúcar era pouco, não havia outro recurso senão mandar buscá-lo às usinas e bangüês de fora – tão certo é que, cá dentro, doce não deveria faltar.

Aos duros regimes de Bojuru e outras localidades, cedo sucederão as prodigalidades do porto, em cujas docas os importadores da praça de Rio Grande empilharão renovadas partidas do precioso produto.

Esse produto nos virá, sem dúvida, – e pelo preço que pedirem – do Rio, da Bahia, de Pernambuco, de Santos e até de Santa Catarina. Com apoio em dados que lhe foram fornecidos por um certo Sr. Chaves<sup>428</sup>, Saint-Hilaire consigna que em 1816 o

<sup>426</sup> “Consoada – Refeição tomada à noite nos dias de jejum. É um pequeno banquete doméstico, participando todos os da família. Reminiscência dos ágapes cristãos, não desapareceu inteiramente a impressão religiosa de seu conjunto. É especialmente conhecido nos países católicos durante a Quaresma e nos dias da Semana Santa a Sexta Feira, o jejum-maior, obriga a melhor consoada (...). As refeições comuns, domésticas ou públicas, são tão antigas e divulgadas nas religiões que será impossível indicar [a] origem real (...) de nossa consoada.” CAMARA CASCUDO, Luis da. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1984, p. 246.

<sup>427</sup> Assim mesmo no original. Athos deve estar citando de memória, pois o ensaio de Eça a que se refere intitula-se *Cozinha arqueológica*, publicado em 1893, e recentemente reeditado no Brasil, tanto em livro (*Eça de Queiroz/Júlio Pomar*. São Paulo: Ateliê Editorial, 1999.), quanto em revista (*Revista Cult*, nº 29, Dossiê literatura e gastronomia, p. 55-59).

<sup>428</sup> Sabe-se que Saint-Hilaire hospedou-se em Pelotas na casa de Antonio José Gonçalves Chaves, charqueador e comerciante, figura de grande projeção em sua época, tendo publicado o famoso livro *Memórias econômico-políticas sobre a*

volume de importação para a Província montara à polpuda cifra de 1.000:441\$380, assim discriminando as parcelas referentes ao açúcar:

Do Rio .....	10657 arrobas de açúcar branco e 989 arrobas de açúcar bruto;
Da Bahia .....	364 arrobas de açúcar branco e 11 arrobas de açúcar mascavo;
De Pernambuco.....	573 arrobas de açúcar branco;
De Santos.....	1534 arrobas de açúcar branco e 848 arrobas de açúcar mascavo;
De Santa Catarina ....	174 arrobas de açúcar branco, 44 arrobas de açúcar mascavo e 212 barris de melaço.

De outros pontos do Brasil importávamos ainda açúcar – de Parati, de São Sebastião, de São Francisco, do Espírito Santo – que sabemos nós? E não só açúcar como também outros produtos a ele muito aparentados, como cestos de marmelada, caixas de doces e chocolates e frascos de conservas de frutas.

Essa orgia de torrões, massas e caldas poderá parecer pouco para quem desconheça a população geral da Província nos albores do século XIX. Mas para os que não ignoram que ela era muito pequena e, sobretudo, que todo esse açúcar se destinava apenas a algumas localidades – fácil será concluir que para a lambiscaria rio-grandense não havia medidas nem obstáculos que não fossem superados.

Também não será difícil concluir que, com semelhante disposição para a gulodice e de posse de tanto açúcar, a arte doceira, se não ostentou desde logo entre nós a graça, a finura, o requinte das obras-primas da culinária, pelo menos há de ser copiosa e de algum modo variada.

Aludiu-se já à rapadura e ao melado de Santo Antônio da Patrulha – aliás, duas láureas e duas glórias de autenticidade incontestes da doçaria crioula, porque legitimamente locais, isto é, produtos dos nossos próprios canaviais. Pois aluda-se ainda ao pé-de-moleque, irmão do melado e da rapadura, apesar do amendoim que se lhe ajunta. E ainda ao bolinho de coalhada de Viamão e Barra do Ribeiro. E ao bolo da prima, naturalizado porto-alegrense. E aos sonhos de Rio Pardo, mais categorizados já, olhando por cima do ombro de seu vizinho, o pudim da roça, feito de arroz com origones<sup>429</sup>. E mais adiante às puxa-puxas de São Leopoldo e às balas de guaco de Mme. Baguet e às de mocotó, indicadas para o peito, e às de mel-de-pau, para tosse.

---

*administração pública no Brasil (...)*. Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1833. O livro de Gonçalves Chaves é ainda hoje referência para o estudo da economia do período imperial e do ciclo econômico das charqueadas. Tanto o livro de Gonçalves Chaves como muitos dos numerosos artigos que publicou em jornais de Pelotas, Porto Alegre e Rio de Janeiro foram intensamente usados por Fernando Henrique Cardoso em seu livro *Capitalismo e escravidão no Brasil Meridional*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

<sup>429</sup> Chamados também de oregonos ou ainda de origons. Pêssegos secos ao sol, prensados e adoçados; depois de serem cortados em fatias, podem ser comidos ao natural ou usados para fazer doce em calda. Dante de Laytano (*Cozinha gaúcha: estudo histórico*. Porto Alegre: Edigal, 1988, p. 154) registra origone como “passa de pêssego, feita em fatias, comida ao natural ou cozida. Queijo-de-origones. Em português, dá-se o nome de origone ao doce de pêssego seco. Gauchismo autêntico, pode-se ainda come-lo como sobremesa em algumas estâncias de fronteira e cidades como Pelotas e Rio Pardo.” Arroz com pêssego é um prato bastante popular, ainda hoje, nas áreas coloniais circunvizinhas a Pelotas. Contudo, não é uma sobremesa e sim o prato principal de uma refeição, no qual os ingredientes são arroz, sal, um fio de óleo e pêssegos maduros descascados mas com o caroço, e cozido com água suficiente, geralmente preparado durante a safra do pêssego na região, quando a fruta é abundante e barata (dezembro/janeiro).

Se esses doces não são os mais antigos, serão pelo menos os mais populares e, o que é importante, os mais genuinamente guascas, isto é, doces do clã de pastores que éramos, com especialidade o bolinho de coalhada, em cuja composição sobressai o leite de vaca. E as balas de mocotó em que predomina a gelatina extraída das canelas do boi. E o pudim da roça, que se inspira nos cercados de cultivo – horta e pomar – das fazendas. E as balas de guaco<sup>430</sup>, que lembram imediatamente os caramanchéis<sup>431</sup> de estância. E as de mel-de-pau, agrestes como os campos de outrora. E até os sonhos de Rio Pardo, amassados do trigo açorita e alevianados da gema do ovo, este tão à mão em qualquer galinheiro, tanto de poleiro armado à ilharga do solar de campanha, quanto nos cercadinhos de taquara, aos fundos de quintal dos sobradinhos e casebres de vilas e cidades.

Claro que estamos a referir-nos aos ingredientes regionais que facilitaram o curso desses doces e não à originalidade de sua composição.

Receitas não foram aqui inventadas – é óbvio. E se algumas enriqueceram de novos elementos, outras empobreceram dos que traziam por falta ou carência deles na terra adotiva.

Doces, que aqui não empobreceram nem enriqueceram e que em popularidade rivalizaram com os demais, foram os de abóbora e os de batata. Os primeiros, para disfarçar a origem grosseira, amoleciam às vezes as pastas e apresentavam-se com o nome de suspiro – suspiros de abóbora, vejam só! Os segundos não tinham semelhante preocupação. Contentes de si mesmos e do prestígio de que gozavam, não ocultavam a matriz. Ao contrário, punham-na em destaque e faziam-no de modo tal que o populário lhes deu fama e imortalidade em versos:

O doce perguntou pro doce  
qual era o doce mais doce.  
E o doce disse pro doce  
que o doce que era mais doce  
era o doce de batata doce...

Pessoas há que ainda comem esses doces – os de abóbora e os de batata – não porque gostem deles propriamente, mas porque, comendo-os, matam saudades do passado.

A muitos outros teriam essas pessoas de levar à boca para matá-las completamente. Referimo-nos aos bolinhos de milho, às broas de polvilho, ao arroz-de-leite e, sobretudo, aos amendoins confeitados e à sufocante farinha de cachorro<sup>432</sup> que as pretas-minas vendiam outrora, especialmente durante as festas do Divino Espírito Santo.

Os açorianos, como os portugueses da península, associavam a todas as suas festas – tanto as de caráter religioso, quanto as de caráter profano – a lauta consoada<sup>433</sup>, regada de vinhos e licores. Emigrando para estas bandas, trouxeram o que lhes foi possível trazer, conservando na colônia teimosamente seus hábitos gastronômicos.

Nem sempre o conseguiram, entretanto. O carnaval das ilhas, por exemplo, perdeu entre nós um de seus traços mais característicos: a presença dos tabuleiros e mesas de doces na rua por onde circulava a folia e dentro das casas onde se recebiam os foliões.

<sup>430</sup> Planta medicinal.

<sup>431</sup> Plural de caramanchel, variação de caramanchão.

<sup>432</sup> Farinha que se obtém socando amendoim torrado em mistura com farinha de mandioca e açúcar mascavo. Também conhecida por paçoca.

<sup>433</sup> Ver nota n<sup>o</sup> 426, p. 125.



Em carta amiga, e por intermediação de Walter Spalding, o Dr. Luiz da Silva Ribeiro, de Angra do Heroísmo, informa-nos de manjares próprios do Entrudo açorita, dentre os quais se salientam “os filós ou filóses, feitos de massa de farinha de trigo com ovos e erva-doce, fritos em banha de porco ou cozidos no forno, e que se comem com mel, geralmente de cana, ou com calda, também modernamente recheados com leite-creme. E coscurrões – finíssimas lâminas de massa de farinha de trigo com pouco sal, fritas em banha e depois polvilhadas de açúcar com canela e apresentando, alguns deles, formas caprichosas feitas a ferro”. E exclama: “Estas guloseimas não desapareceram!”

Lá não desapareceram, mas no Rio Grande não há notícia de haverem chegado sequer.

Do carnaval das ilhas, recebemos a estucha, o limão de cheiro, a laranjinha perfumada, a casca de ovo, o balde de água, o polvilho e até a fuligem. Não, porém, os doces!

Em compensação, logo travamos relações com as comedorias das noites de Santo Antônio, São Paulo, São João e São Pedro. E, sobretudo, com a doçaria dos festejos do Divino Espírito Santo.

Os cartuchos de amêndoas e amendoins açucarados<sup>434</sup>, as cestinhas de balas e caramelos e, acima de tudo, as massas figurando gentes e bichos a apertar olhinhos de feijão preto – isso tudo é pura tradição insular, segundo nos ensina Leite de Vasconcellos.

O poeta, que andou cantando a velha cidade de Porto Alegre, ainda apanhou alguns restos da Festa do Divino e escreveu que

na praça assinhazinha de gente,  
rapazes lustrosos pescavam olhares de esguelha,  
mandando cestinhas de balas e amêndoas prás moças...  
e que  
o povo apinhado no meio da rua  
ouvia as charangas,  
comprava bentinhos,  
pinhões e cocadas,  
queijadas e massas com cara de gente...

Exatamente. Na Praça da Matriz, pelas glaciais noites do Divino, os doces davam a nota. E não só eles como também os salgados – o croquete roliço<sup>435</sup>, a humita apimentada, as postas de peixe ao escabeche. E os pinhões quentinhos! – os pinhões que viriam a ser, mais tarde, cozidos em panelões de ferro ou assados nas grimpas secas dos pinheiros, o pão do imigrante italiano, como o aipim – branco, gemada ou Paraguai – já o fora do açoriano e do alemão, quando lhes escasseavam o de trigo, o de centeio ou o de milho.

Não esquecer que às solenidades do Espírito Santo a cana de açúcar comparecia em pessoa, quer dizer, nos pavilhões de sarrafo sarapintado, que se armavam defronte à Igreja, a apendoada haste era leiloada de mistura com frangos assustadiços, casais de pombos, passarinhos engaiolados, cestos de ovos, massas coradas e outras prendas. E que senhores austeros, envergando fraques rabudos, não encabulavam de conduzir as compridas varas, com elas cruzando o largo burburinhante, como se carregassem consigo um troféu glorioso.

<sup>434</sup> No fragmento de crônica de Machado reproduzido no anexo I, aprendemos que os cartuchos de confeitos eram uma tradição da Semana Santa no Rio de Janeiro.

<sup>435</sup> No mesmo fragmento, Machado afirma ser o croquete um anglicismo estranho ao paladar histórico brasileiro.

Nos folguedos do Natal, Ano Novo e Reis também conservamos a tradição do doce – tanto nas receitas como na voracidade com que a ele nos jogávamos. Apenas não nos banquetearíamos a domicílio. Os calores de dezembro e janeiro nos punham no meio da rua – e era nas praças públicas, nos cafés e nos restaurantes que o rio-grandense das cidades e vilas se empanturrava de cocadas, pudins, bolos, merengues e caramelos. Se com os rigores do inverno não se continha em casa, muito menos haveria de fazê-lo quando abafado da canícula da estação calmosa.

No recesso do lar, entretanto, mantinha-se ele nas noites de São João, São Pedro e São Paulo. E enquanto lá fora ardiam as fogueiras e as crianças do vizindário soltavam balões e queimavam bichas da china, em torno da mesa ampla da varanda a família e seus convidados mastigavam infatigavelmente fatias de bolos guarnecidos de papel franjado, açucaradíssimos papos-de-anjo, quindins, amanteigados e espessos doces em calda, cuja enumeração decerto ocuparia boa lauda de almanaque, com letra miudinha. Se moços e moças trocavam às vezes os prazeres da mesa pelo divertido jogo das prendas e adivinhações, logo a dona da casa acudia pressurosa, sugerindo aos fujões e enfastiados um naco de torta ou um punhado de nozes a que não faltava a chegada de um licorzinho de laranja, de pêssego ou mesmo de butiá, para aquecer o corpo.

Laranja, pêssego, butiá, marmelo, bergamota: dessas e de outras frutas foram certas áreas da Província, já na primeira metade do século XIX, perfeitas reproduções do Éden. Porto Alegre serve às maravilhas para prova do que se diz.

Viajantes ilustres, e também não ilustres, que nos visitaram na época, arregalaram os olhos para as nossas chácaras, sítios e quintais esparramados por aí.

Arsène Isabelle mencionou-os, Saint-Hilaire admirou-os e Dreys, encantado, registrou em sua *Notícia descritiva da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul*: “O lado oposto do rio está bordado de ricas chácaras, de aparatosos jardins, abundantes de flores e de frutos, cujos aromas misturados na atmosfera suavizam o olfato – e despertam o apetite; as uvas (as mais deliciosas que se pode encontrar no continente americano, e que já tivemos ocasião de comparar, por suas formas e seu sabor, com as tão celebradas uvas de Fontainebleau), os pêssegos, os figos, as pêras, os marmelos, juntos com a laranja, a lima, a banana, crescem na mesma latada, recebem enlaçados os benefícios da mesma terra, do mesmo céu, e rompem de todas as partes o caniçado de suas prisões para saírem no caminho a oferecer-se, por assim dizer, à mão do transeunte; também é preciso declarar que a índole dos habitantes harmoniza-se com a profusão da natureza: todos aqueles produtos de uma terra pródiga, solicitados por cuidados contínuos e esclarecidos, parecem propriedade comum. Qualquer passante que queira satisfazer a sede ou a vontade de saborear tão sedutores presentes da pomona<sup>436</sup> local, pode entrar na primeira chácara que lhe aprouver e pedir o que lhe agrada – achará logo, em todas as partes, obsequiosa prontidão em o servirem e os refrescos apetecidos lhe serão apresentados com um desinteresse digno dos tempos patriarcais.”

Essa variedade de frutas e, sobretudo, sua abundância, acabaria evidentemente concorrendo de modo notável para a ampliação e valorização de nossa doçaria.

O fruticultor, no meio de tão profuso material, deslocar-se-ia, como de fato se deslocou, dos galhos pejados para os frascos rotundos, daí nascendo o *conserveiro*.

Compotas de toda ordem passam a ser fabricadas no Rio Grande. E ao lado delas enfileiram-se as passas e os cristalizados, não se falando das marmeladas – nome genérico então dado a qualquer massa de frutas, quer fosse de pêras, laranjas, figos, maçãs ou goiabas.

<sup>436</sup> Divindade dos pomares na mitologia romana.

A goiabada foi sempre muito querida e popular. A dar crédito à quadrinha seguinte, só ficava aquém do doce de coco:

Menina é doce de coco,  
senhorita é goiabada;  
quarentona vale pouco  
e velha não vale nada ...

Mas a marmelada – a branca e a rósea – mandava acima de todas, tendo-se tornado famosa a da marca Imperial, vendida na rua Nova do Poço, em caixotes e formas, e dispondo de confortável acondicionamento para exportação.

Outrossim, o marmeleiro e o marmelo – planta e fruta – tiveram para nossa gente, no passado, os mais variados empregos.

Como planta, na divisa das propriedades, era o valado, a sebe, a cerca viva. Como fruta, nos tachos de cobre e nos panelões reforçados – a pasta gostosa e o caldo substancioso. Na mão das donas de casa, alimpada das folhas e transformada em haste, era, com o nome de marmelada em rama ou chá de marmeleiro<sup>437</sup>, a disciplina feroz, o bastão de comando, o substituto da palmatória temível – olha a vara de marmelo! – pondo, já por antecipação, ardências e vergões nas canelas dos moleques serelepes. E, afinal, nas cordas da lira, chegava a ser socorro de rima, em versos como estes:

Marmelo é fruta gostosa,  
nasce na ponta da vara...  
Mulher que chora por home  
não tem vergonha na cara...

Se, em qualquer caso, a excessiva sensibilidade feminina é coisa que mereça reproche – temos nossas dúvidas. Não as temos, contudo, quanto à gostosura do marmelo. Impossível ferrar os dentes, por mais guloso que se seja, em um marmelo, mesmo maduro. Fruta áspera, de polpa seca e até de feio aspecto, o marmelo sem a ajuda do açúcar é intragável. Exatamente por isso é que nunca é servido em fruteiras, mas em caixetas, compoteiras ou prato. No prato, depois de assado sobre brasas ou no forno e polvilhado com açúcar – aí, sim! – é postre<sup>438</sup> apetecível que a gente aceita, aplaudindo.

Não ignoravam isso certamente os nossos chacareiros de outrora. Cultivavam o marmelo com empenho e capricho mas só pensavam nele quando dispunham do açúcar, isto é, quando podiam emarmeladá-lo ou encompotá-lo – do que, não se esconda, tiravam lucros respeitáveis.

Lucros igualmente respeitáveis davam também as passas e cristalizados já referidos.

Nesse ramo, duas chácaras de Porto Alegre deixaram nome na história: a do falecido Clemente José Pinto, no Caminho Novo, – “pêssegos cristalizados, figos, pêras, marmelada de maçã em caixetas, marmelada branca em formas, peradas, uvadas, marmelada cor de flor de pessegueiro, geléias de uva americana, tudo perfeito e em grande quantidade.” E a chácara do Polydoro, no Caminho do Meio – “com grande produção de superiores passas de pêssego, figos cristalizados, laranjas cristalizadas, goiabada em caixetas e marmelada branca e encarnada.”

<sup>437</sup> Também conhecido na região como chá de marmelo.

<sup>438</sup> Do espanhol *postre*: sobremesa.

Pondo de parte o marmelo, de quase todas essas frutas, espremidas, se utilizava o sumo para o preparo de sorvetes que gozavam no mercado de estima sem contrastes.

Quem nos revelou essa delícia gelada foi o governador D. Diogo de Sousa, nos idos de 1812.

Oferecendo uma recepção em seu simpático solar do Caminho Novo, ocorreu-lhe proporcionar aos convidados uma surpresa agradável: fez expor às fortes geadas que então caíam (enfrentava-se na época um dos mais furiosos invernos do Sul) algumas vasilhas contendo água, a que adicionara certa porção de sumo de frutas – laranja e lima, possivelmente. A uma hora da madrugada, recolhidos os recipientes, nos quais o líquido gelara completamente, mandou moer parte do sólido transparente e cortar em lâminas outra parte, propinando aos visitantes admirados a novidade sensacional.

Reza a crônica que o requintado obséquio muito agradou aos presentes. E que damas e cavalheiros, desmanchando na boca o esquisito granizo ou lambendo as delgadas lâminas de vidro açucarado, muito se deleitaram com o invento.

Conta Saint-Hilaire, em 1820, que o Conde de Figueira, então na governança da Província, também era apreciador dessa guloseima. E que, havendo geada, quase todas as noites mandava juntar muito gelo para fazer sorvete, de que se servia gulosamente e a seus comensais.

Não sabemos se a moda pegou logo nem se as receitas dos governadores Diogo e Figueira foram reproduzidas com freqüência nos invernos subseqüentes destas bandas. Sabemos, porém, que alguns anos mais tarde, instaladas em Porto Alegre as primeiras fábricas de gelo e aqui chegadas as primeiras sorveteiras, a população inteira passou a dar preferência a esses manjares glacês, consumindo-os em larga escala.

Com efeito, aos amáveis refrescos do Café da Fama em 1855, seguiram-se as pequenas taças e pires da frigidíssima papa-fina, com êxito extraordinário.

Em 1860, o Hotel do Comércio e o de Paris já exploram o sorvete com animadora freguesia. E daí por diante ninguém mais o dispensa, sendo grande a afluência de gente aos bosques porto-alegrenses do Hotel Lagache, à Gruta Recreativa, do Manuel Vasques, às salas de bebidas do Hotel do Brasil, cujo proprietário anunciava seus gelados hasteando uma bandeira vermeha na sacada do prédio, às mesinhas de mármore da Pastelaria da Alfândega, aos recantos tranqüilos do Hotel Central, ao rumoroso convívio do Café Colombo, e outros mais.

Esses sorvetes, picolés e gelados preparavam-se pelos processos mais aperfeiçoados: os do Vasques, pelo sistema Corselet, os do Lagache, pelo modelo de Petrolí, os da Pastelaria da Alfândega, à moda Glacier Italien.

A apresentação dos disputados bloquinhos não ficava aquém do sabor de que eram portadores: em formas vindas diretamente de Paris, imitavam flores, frutas e bichos.

Sorvetes havia, como os do Cleto, no Café Java, que tinham a duração de duas horas! Era a sua especialidade.

Especialidade era também o Blanc-Manger, do Hotel Central, com esta receita: “A um quartilho de leite, junte-se uma onça de cola ou gelatina, mais uma quarta de açúcar, duas oitavas de canela em pó, um pouco de noz moscada ralada, metade da casca de um limão e uma folha de louro. Ponha-se tudo numa caçarola a fogo lento, mexendo sempre até que a cola fique dissolvida. Passa-se logo por um guardanapo, coloca-se a seguir na forma e mete-se afinal no gelo, sem esquecer de juntar também algum aroma ou leite de amêndoas amargas.”

Dizem que era realmente um sonho polar esse Blanc-Manger. Quem o fazia, aliás, não lhe desconhecias as virtudes. Nem as dele nem as dos demais sorvetes de sua mão de mestre – de mestre e de poeta, pois que os anunciava assim:

Quem quiser andar à fresca

e do calor se livrar  
 é ir tomando um sorvete  
 no Restaurant do Central.

De morango e à Bilontra,  
 abacaxi sem igual,  
 e cervejinhas geladas. . .  
 só no Restaurant Central.

Após tomado o sorvete,  
 se o apetite chega a vir,  
 temos manjares finíssimos  
 que o freguês queira pedir.

Em refrescos – variedades,  
 Chiricobe, especial...  
 Em sorvetes ninguém pode  
 com o Restaurant Central...

Que ninguém podia era, sem dúvida, um exagero. O de cola Cosimo, por exemplo, do Café Roma, especialista em sorvetes em formas, não lhe dava a mão à palmatória. E também não lha davam o Cleto, do Café Java, nem a firma Falcone & Albenez, instalada provisoriamente ali na Rua Clara. E menos o Bonomo, cujos gelados eram um perfeito veludo. E muitíssimo menos o *estupefaciente* Silindrim de Acúrcio, que não só era um dos mais antigos sorveteiros da cidade, como também um dos artistas mais exatos no ramo.

Igualmente exatos no ramo, não apenas dos sorvetes mas da doçaria em geral, eram ainda esses mesmos proprietários de cafés, restaurantes e hotéis. Não se limitavam, na maioria, aos assados, cozidos e gelados. Levavam mais longe a arte de chapa e forno e quase todos expunham, em seus escaparates e envidraçados, doces de uma variedade digna de nota.

Já mencionamos o Café da Fama, o Java, o Roma. Pois mencionaremos ainda o High-Life, o América, o Guarani, o Popular, o Cassino, o Central, o Castro, a Tenda Moderna, o Universal, o Pátria, o Internacional, o 14 de Junho, o Cascata. Já apontamos alguns hotéis e restaurantes, como o Lagache, o Paris, o Central, o Brasil, o do Comércio. Pois apontaremos ainda o Aliança, o Francês, o La Minuta, o da Itália, o do Globo, o Fluminense o do Universo, o Siglo, o do Elias Silva – que sabemos nós? Além desses cafés, hotéis e restaurantes, ainda havia os Chalés – o da Praça 15, do Matias Hubert; o da Praça da Harmonia, do Luis Paiva; o da Praça das Carretas, do Pedro Bergmann. E também os Recreios, alguns no centro, como o da Mocidade, na Praça da Matriz, e outros nos arrabaldes, com a denominação de *campestres*, como o Familiar, nos Moinhos de Vento; o Alhambra, na Redenção, e mais outros nos fins de linha – Menino Deus, Partenon, Navegantes, Teresópolis. Na Rua do Arvoredo havia o Recreio do Guaíba; na Várzea, o Redenção e na Avenida Brasil, o Recreio do Gomes Neto.

Certamente, nem sempre os doces que se expunham à venda nesses recreios e chalés seriam fabricados em suas ligeiras cozinhas. Não eram. Apenas por ali circulavam e faziam-no de mãos dadas aos pastéis de vitela e galinha, às empadas de camarão, às almôndegas e às rabanadas.

Os doces anunciados, entretanto, pelos hotéis e restaurantes eram, em geral, preparados no local por pasteleiros e confeitores nacionais e estrangeiros.

O doceiro do Hotel do Comércio era francês, procedia dos principais restaurantes de Paris e da Corte e “a casa aceitava encomendas de doces e massas para banquetes, presentes e adornos de mesa,” salientando que para as peças alegóricas, monumentais e emblemáticas em massa e açúcar, bastava a apresentação de esboço explicativo ou risco para que a obra saísse flamante dos engenhosos dedos do artista!

No Hotel do Universo, Mme. Achard recebia também encomendas de bolos, e quaisquer outros doces, cuja feitura era por ela própria dirigida.

O Mundt, proprietário do À La Minuta, fazia alarde de suas ótimas preparações – cocadas, pudins, queijadas e outras – e delas dizia que eram as melhores da praça.

No Hotel de Itália, o Flório cozia os seus próprios bons-bocados e gabava-se da excelência deles.

O Hotel del Siglo dispunha de confeitaria sua, instalada com todo capricho, e não temia competição de quem quer que fosse.

E o dono do Hotel do Globo punha as mãos no fogo pelos talentos de seu confeitoiro, que já fizera nome na Gruta Recreativa, do Manuel Vasques, e era inexcedível na manipulação de savarins e inimitável em ramalhetes, peças montadas e outras decorações para banquetes, casamentos e batizados.

Não temos saído das fronteiras de Porto Alegre para prestar à curiosidade dos leitores estas informações acerca da doçaria de outrora. Sentimos muito, mas vamos continuar em Porto Alegre, pois não podemos evidentemente deixar de fazer referência à Confeitaria Universal, de Fúlvio Piacenza, às Padarias e Confeitarias de Laurindo e Alfredo Ribeiro da Silva, a confeitaria Ao Pastel de Ouro no Liceu, à Pastelaria e Confeitaria, de Miguel Ângelo Caruzo, e ao Salão Continental, de Domingos Porto, o Mingotão. E muito menos ainda ao Salão Rio-Grandense, de Luís Manuel Gonzaga, ali na Praça da Alfândega, estimadíssimo. E à Pastelaria da Alfândega, de Salvador Carlucci, “com toda sorte de doces, tortas, pudins, tanto à moda do país como do estrangeiro”. E, afinal, ao Café Java que oferecia à cidade as melhores mães-bentas do mundo, aquelas mesmas de sinhá dona, de que nos falam os versos:

Mãe Benta, me dê um bolo,  
 Não posso dar, seu Tenente:  
 O bolo é de Sinhá Dona,  
 não se dá a toda gente...<sup>439</sup>

Ao cabo de tão extensa lista de nomes de doçarias e doceiros, é natural e importante que se deseje saber que tipo ou tipos de doces gozavam de nossa preferência no passado e, sobretudo, qual a origem de suas receitas.

Quanto ao tipo ou tipos, admita-se que todos desfrutassem de igual estima. Quanto à sua origem, pode dizer-se, de um modo geral, que eram de fonte portuguesa, a despeito da presença, entre nós, de outros receituários – alemão, francês e italiano – especialmente no preparo de banquetes e outras solenidades, em que é comum, mesmo em culturas mais ricas e autônomas, certo cosmopolitismo culinário, a título de novidade ou exotismo.

Um exame, embora perfunctório, não só em livros e cadernos antigos aqui utilizados para fins de cozinha inclusive sobremesa – como até em anúncios de jornais da época, conduz-nos a esta conclusão.

Tanto os doces populares, os mais baratos, os que são consumidos pelas classes menos favorecidas, os doces enfim de modesto aspecto e composição modesta, tais como os bolinhos de coalhada, os bolos de milho, as broas e as roscas de polvilho, os de batata, os de aipim, os de abóbora, os de beterraba e alguns mais – quanto os de

<sup>439</sup> Ver anexo I, p. 112, nota nº 376.

maior preço e maior requinte, postos sobre a toalha dos endinheirados, como os fios de ovos, os quindins, as queijadinhas, os bons-bocados, os fofos pães-de-ló e tantos outros, de que este livro é um precioso repositório, denunciam imediatamente a matriz lusitana. E pelos próprios nomes, muitas vezes ternos e com cheiro de convento – bem-casados, baba-de-moça, amores-engaiolados, beijos-de-freira, papos-de-anjo, bolo-do-padre, etc. – descobre-se logo a procedência portuguesa.

Ao contrário do Norte,<sup>440</sup> nada ganhamos da comedoria indígena, que os nossos bugres eram pobrezinhos e pobrezinhos continuaram a ser, mesmo com a ajuda dos jesuítas das Missões, que certamente mais haveriam de adoçar-lhes a alma do que a boca.

Tampouco dos pretos recebemos apreciável contribuição nessa esfera. Se alguma influência exerceram sobre salgados e apimentados, no que respeita às doçuras estiveram praticamente ausentes, pois essa parte da alimentação estava a cargo das sinhás e sinhazinhas de outrora, para as quais constituía prenda ou título saber levar ao forno um bolo bem batido ou retirar da caçarola perfumada um doce de calda irresistível.

É verdade que a preta punha a mão na massa, enfiava a colher de pau nas panelas fervilhantes de líquidos espessos e açucarados e mexia infatigavelmente as pastas borbotantes nos tachos de cobre repletos de goiabas, pêras ou marmelos desmanchados. Mas fazia tudo isso debaixo dos olhos fiscalizadores e temíveis das volumosas e exigentes *senhoras*, a cuja exclusiva responsabilidade se subordinavam as ordens, o *ponto* e o resto.

A não ser uma que outra cocada e colocados à margem os pés-de-moleque de rasa classificação social e mais seu primo irmão, o tijolinho de goiabada, bem assim a farinha de cachorro – seca paçoca de amendoim torrado e pilado, de parceria com um pouco de açúcar mascavinho e certa porção de mandioca ralada para encher bem o cartucho – de outras guloseimas atribuíveis às Áfricas, não há notícias nestas paragens.

Entretanto, no comércio da doçaria, ou melhor, na simples intermediação dos seus produtos, pretos e pretas, especialmente as pretas, tiveram participação notória.

Muitas eram as que percorriam as ruas da cidade, vendendo quitutes e doces. E durante as festas do Divino numerosas também as que, abancadas junto às suas quitandas e tabuleiros apoiados em cavaletes pequenos e baixos, apregoavam doces, nem sempre gerados em suas cozinhas.

Algumas negra-minas – assim as chamavam – deixaram nome na história, como ativas vendedeiras de guloseimas e pitéus.

A preta Camila, por exemplo, foi uma delas. Num jornal de 1885 topei esse anúncio: “Atenção, doceiros! Vendem-se os serviços da preta Camila, conhecida nesta cidade por boa vendedora. Nos dias úteis faz 9\$000 mais ou menos e nos dias de festa faz mais de 20\$000. Trata-se na Rua Duque de Caxias n<sup>o</sup> 206.”

Pelas expostas razões, a abolição não produziu modificações sensíveis na cozinha rio-grandense a que tão pouca coisa deram os escravos.

Também nenhuma repercussão teve em nossas travessas e sopeiras a proclamação da República. O fogão gaúcho, que já era democrata por índole, recebeu o novo regime como a um velho conhecido há muito esperado e que aqui podia chegar, entrar e servir-se sem constrangimento.

Sequer ocorreu-nos mudar o nome de certos doces, como aconteceu na Corte, onde popular confeitadeira de Paquetá, sorrabante e esperta, exibiu enfeitado tabuleiro com tochas à Deodoro, suspiros à Rui Barbosa, papos-de-anjo à Wandenkolk, quindins

<sup>440</sup> Damasceno refere-se à atual região Nordeste do Brasil. Ver nota n<sup>o</sup> 423, p. 124.

à Bocaiúva, manuéis-de-fubá<sup>441</sup> à Campos Sales, manuéis-do-Rio Grande à Demétrio Ribeiro, laços-de-fita-de-coco a Estados Unidos do Brasil, frocos de ovos à Benjamin Constant, doces de abóbora à bloco acadêmico, cocadas à alunos da Escola Militar, bolinhos de ovos à Aristides Lobo, pão-de-ló à Lopes Trovão e puxa-puxas à Mamanguape.

Estou pensando em que se tivéssemos de imitar a doceira de Paquetá, apelidos bem mais apropriados e maliciosos diríamos aos nossos doces. Mas aconselhável é suspender a pena nesse particular, e prosseguir, fora da política, no ameno campo do açúcar, aduzindo que, a despeito da predominância da doçaria portuguesa entre nós, outra doçaria entrou com apreciável contingente para o nosso complexo culinário: a alemã.

Emilio Willems, em seu livro *A aculturação dos alemães no Brasil* – no capítulo sobre aculturação ergológica e tecnológica, no parágrafo referente à alimentação – diz: “Nas áreas rurais, mormente no primeiro século de colonização, a alimentação dependia, em sua parte substancial, do que os próprios imigrantes produzissem em suas terras. As diferenças climáticas não permitiam a conservação da grande maioria dos padrões alimentares da cultura originária. Os camponeses que, na Pomerânia ou no Palatinato, se alimentavam de batatinhas, certas hortaliças, massas de farinha de trigo, carnes salgadas ou defumadas e pão de centeio, tinham de habituar-se à mandioca, ao feijão preto, ao arroz, ao cará, à taioba, ao pão de milho e à carne seca. A substituição foi uma questão de sobrevivência biológica: não importava a procedência social desses novos elementos ergológicos. A sua introdução imediata impunha-se a quem se aventurasse a uma nova vida na mata virgem. A julgar pelos conceitos que imigrantes novos costumam emitir sobre a cozinha brasileira, raríssimos devem ter sido os casos em que a aceitação dos novos padrões alimentares foi espontânea. É verdade que a mudança não foi total. Passadas as primeiras dificuldades, os imigrantes voltaram, na medida do possível, aos padrões antigos. A batatinha – prato de resistência da maioria dos camponeses alemães – foi introduzida em grande escala, em zonas propícias ao seu cultivo. O consumo de carnes defumadas, lingüiça e lacticínios difundiu-se amplamente, encontrando limites apenas no nível econômico daqueles colonos que haviam de adquirir a dinheiro aqueles comestíveis. Não poucos colonos, que nas suas regiões originárias cultivavam o fagópiro, tornaram a plantar esse cereal no Brasil. A cultura do centeio, no planalto meridional, suplantou em certa escala o uso da farinha de milho na feitura do pão.”

O que se deu com a mesa do alemão, verificou-se também com a sua sobremesa. Passadas as primeiras dificuldades, isto é, criadas por eles próprios, em geral, condições de vida mais favoráveis à sua acomodação e adaptação ao novo meio, voltaram, na medida do possível, a seus antigos doces. E como postre às batatinhas, às hortaliças, ao pão de centeio, ao fagópiro, às lingüiças e as carnes defumadas, retornaram, uns mais outros menos, às saudosas tortas de amêndoas, às cucas de mel, às fritas de cerveja e às fandequeques. Os mais abonados, decerto lambisqueiravam as tortas e as fritas ou cuês, sendo estas últimas, segundo receita de D. Ana Corrêa em *A doceira doméstica*, de 1895, feitas assim: “Desmancha-se meia libra de farinha de trigo num pouco de água morna com sal; junta-se-lhe meia chicara de fermento de cerveja, amassa-se bem e deixa-se descansar a massa por 15 minutos; juntam-se-lhe depois dois ovos, gemas e claras, uma mão cheia de passas de Corinto, algum açúcar, pouca manteiga e mexe-se bem até ficar bem ligado; deixa-se descansar de novo a massa e fazem-se pastilhas que se fregem em manteiga, e polvilha-se com açúcar e

<sup>441</sup> Aparentemente, os *manuês* de Machado, Freyre e Camara Cascudo, no Rio Grande do Sul, não tiveram a influência fonética africana: *manuês* parece ser a africanização fonética de *manuéis*, tipo de doce popular em todo o Brasil do séc. XIX. Ver nota nº 386, p. 113.



canela.” Os menos favorecidos resignavam-se às cucas e às fandequeques – panquecas, entre nós, e às vezes – *banquecas*, no cardápio dos restaurantes alemães – assim sendo estas manobradas: “Com dois ovos bem batidos e certa porção de leite, farinha de trigo necessária para engrossar. Misturados esses ingredientes, fazem-se, em azeite ou manteiga, fritadas delgadas que se vão colocando num prato e polvilhando com açúcar e canela.”

Em Porto Alegre, por volta de 1850, já estão os alemães perfeitamente reintegrados na comedoria tradicional. E seus doces, tanto os preparados em casa – *Ach, tiabo! Qui pom!* – quanto os manipulados fora, por confeitores de seu sangue, correspondem inteiramente a seu gosto particular, isto é, doces mas não muito doces.

Com efeito, os teutos, ao contrário dos lusos, não abusam do açúcar. Seja por economia ou por simples questão de paladar, o certo é que o emprego exagerado do açúcar não lhes é corrente e parece até causar-lhes repugnância.

Pelas receitas acima transcritas, vê-se que o açúcar aparece, porém em pequena quantidade. E, como também delas se vê, aparece ele mais por fora do que por dentro, quer dizer, polvilhado por cima, na superfície e, ainda assim, associado à canela.

Às frutas cristalizadas, que aliás sabem preparar com tanta perícia, preferem em geral as simples passas – as de figo, as de pêsego, as de goiaba, etc. – cujo sabor próprio é conservado, o mesmo acontecendo com as compotas de sua fabricação, em cujas caldas o açúcar tem emprego muito equilibrado.

Para servir a esse gosto e principalmente ao dos que não eram lá muito afeiçoados à arte culinária, já dissemos que houve doceiros. Pois houve. E, entre eles, dois entrelaçaram os nomes – F. Leindeker & Conraths – e instalaram em 1852, na Rua do Paraíso nº 78, sortida confeitaria, logo muito afreguesada.

A despeito da nacionalidade da casa, uma das suas especialidades mais reputadas e disputadas era o ótimo pão inglês que, com mão segura de técnicos, levavam ao forno e dele o retiravam no momento exato, cheiroso e dourado.

Mas essa especialidade inglesa não fazia sombra a outras tantas, genuinamente alemãs. As cucas, por exemplo, que fabricavam e expunham, eram tidas e havidas como modelares. E como modelares também eram tidos e havidos os doces que, de encomenda, se destinavam a banquetes, casamentos, batizados e outras festas e cerimônias tão do agrado dos teutos que estimam o convívio social, embora só em família.

Não ficavam, porém, por aí os talentos de Leindeker e Conraths. Eram eles também os únicos fabricantes, nesta cidade, de certos e afamados doces muito usados na Alemanha para matar bichas. E lá, como aqui, empregados com absoluta eficácia.

Ignoro o processo e também os ingredientes que entravam na composição de tão miraculosa guloseima, supondo apenas que intervissem na fórmula as muito faladas sementes de abóbora – coisa de larga aplicação, na época, sob forma de infusão, no tratamento e matança e toda sorte de vermes encontrados nos intestinos do próximo. Mas esta ignorância não me vexa. Pois se nada sei a respeito, nada sabiam igualmente os demais colegas e compatriotas dos confeitores e droguistas, para os quais era mistério absoluto o privilégio lucrativo.

Nada sabiam realmente o Isidoro Volkmer, nem o Nicolau Ludwig, nem Otto Schmitt Brauner e nem ainda os Irmãos Stoll que, se no transcurso da segunda metade do século XIX não ombrearam com Leindeker & Conraths, no setor farmacêutico, com eles emparelharam, contudo, no campo da doçaria.

Isidoro Volkmer, que virá a gozar de invejável conceito e foi o ponto de partida de uma organização particularmente simpática à cidade, constituiu-se de fato em uma das figuras de proa da arte confeitaria local e dele falaremos adiante.

Os Irmãos Stoll, com ativo forno ali na rua Dr. Flores, e conquanto mais modestos, sempre desfrutaram de bom nome. E às sucessivas cucas que produziam,

somavam bolinhos e outras especialidades que lhes asseguravam assíduas visitas aos balcões e lisonjeiras referências dos consumidores.

De Nicolau Ludwig e, sobretudo, de Otto Schmitt Brauner – nem se fale! Ambos foram fortes concorrentes de Leindeker & Conraths e, quando estes desapareceram do mercado, impuseram-se sem dificuldade, como seus substitutos, até certo ponto bem mais hábeis e competentes.

De fato, o primeiro, instalado a principio na rua da Ponte nº 361, logo depois na rua do Rosário, esquina da rua da Praia, e afinal, na rua de Bragança, exatamente no prédio onde já estivera montada a Gruta Recreativa, do Vasques, entendia do riscado. E, se era correto e pontual no preparo de extenso catálogo de doces secos, não o era menos no cozer cucas e pães-de-ló enfeitados, salientando-se, todavia, no arranjo de pudins variados, do que, sem rebuços, fazia praça com arrogância.

Além disso, ainda era forte em fios-de-ovos, bolo inglês, tortas de amêndoas e compotas em geral.

Ao ensejo das festas de Natal, Ano Bom, Reis, São João, São Pedro e São Paulo, e Sant'Ana, expunha bonita coleção de guloseimas, a que juntava numerosos outros açucarados recebidos da Europa, tais como confeitos esféricos prateados, amêndoas confeitadas, pastilhas de hortelã e alcaçuz, balas de chocolate-creme, balas de goma e geléias em copos.

O segundo – Otto Schmitt Brauner – não raro erguia-se alguns degraus acima do confrade. Pois não só fabricava e expunha nas vitrinas de seu estabelecimento, na praça da Alfândega, apetitosos doces feitos segundo as regras da Alemanha, como também recebia dali mirabolante sortimento do ramo – confeitos de canela, pastilhas de chocolate, amêndoas carameladas, amêndoas achocolatadas, pastilhas de rosas e de licores, confeitos de coulandre lisos e lavrados e ainda figos cristalizados e bombons com licor.

Brauner aceitava também encomendas para banquetes e outras festas, anunciando para esse fim tortas de nozes, lambrieux, savarins, gemas queimadas, chateaubriands, ramilhetes de nougat<sup>442</sup>, pinhas e castelos, sendo estes últimos vendidos a preços que oscilavam entre 10\$ e 100\$, conforme a envergadura da construção.

Dando mostras cabais de seus profusos conhecimentos técnicos e inegáveis virtudes artísticas, expôs em 1892, numa das vitrinas do Hotel del Siglo, para deleitação da cidade e cábula dos concorrentes, majestosa peça de sua autoria – *A torre da Bastilha* – bela e sólida obra arquitetônica em massa, chocolate e açúcar fundido que, a despeito do nome, era coisa muito mais para ser comida do que para ser tomada, como fora nos ásperos tempos da Revolução Francesa!

Sem fazer, como Brauner, tanto ruído em torno de seu nome nem tantas demonstrações de engenho e técnica, mas tão capaz como os demais doceiros alemães da cidade, era Isidoro Volkmer, sobre quem, linhas atrás, prometi falar.

Com efeito, estabelecendo-se em 1862, na rua da Praia, entre Rosário e Dr. Flores, não iluminava a fachada da casa nem produzia em grande escala. Mas o que produzia e expunha em suas singelas bandejas podia ser visto e degustado com prazer.

<sup>442</sup> *Nougat*: nome em francês de um doce muito antigo e difundido em toda a região mediterrânea. Já era conhecido na época dos romanos e seu nome, em francês, deriva do latim *nucatum* que, por sua vez, vem de *nux*, noz. É um doce feito com açúcar, mel, clara de ovo batida, água de flor de laranjeira ou baunilha e amêndoas ou pistaches. Sua consistência pode ser mais ou menos mole. Mais consistente, é formatado em quadrado ou retângulo; menos consistente, é utilizado para recheios. Desde a Idade Média era muito utilizado na região de Languedoc, na França. Seu consumo passou a ser difundido na corte francesa, entretanto, a partir de 1701, depois do sucesso que fez entre os duques da Borgonha e de Berry, na festa de coroação de seu irmão, o rei Felipe V de Espanha. Na Itália, onde recebe o mesmo nome que no Brasil – *torrone* –, é tradicionalmente comido na Páscoa e no Natal. Na Espanha, é chamado *turrón*. Existe o *nougat* claro e o mais escuro, com amêndoas torradas e carameladas. GOMENSSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. São Paulo, Objetiva, 1999, p. 283.

Mais adiante, apoiado em profissionais de boa vontade que lhe prestavam cooperação eficiente, foi possível a Volkmer dar maior desenvolvimento à sua indústria. E soube fazê-lo com mão segura.

Às tortas, pudins e cucas, que a princípio eram o seu forte, juntou a produção de doces secos, cujo receituário de exclusiva origem alemã se enriqueceria, por seu turno, de fórmulas e composições de outras fontes, assim tornando mais variada sua coleção de guloseimas.

Da mesma maneira procedeu em relação às formas e ornatos de seus doces: aos enfeites e feitios tradicionais, acrescentou guarnições e modelos próprios que viriam a concorrer para distinguir seus produtos dos demais aqui fabricados.

Quando na última vintena da centúria deu sociedade a Ernesto e Armando Schramm, que o substituiriam e projetariam o estabelecimento até nossos dias, já havia consolidado seu prestígio e garantido seu lugar ao sol. E não só eram muito apreciadas suas ótimas tortas de creme, de chocolate, de nozes e de amêndoas, como popularíssimos eram seus doces pequenos – as bombinhas, as cabeças-de-negro, os cascudos, as mães-bentas, os macrones, os papos-de-anjo, os folheados, os canudinhos e, sobretudo as canoinhas – simples mas gostosa combinação de massa ligeiramente salgada com açúcarado doce de coco, não propriamente uma novidade de confeitaria mas uma inteligente associação de elementos da doçaria alemã e da portuguesa, tão útil para o caso particular do Rio Grande.

Não cremos que, em termos bem nítidos, houvesse ocorrido a Volkmer acasalar, com esse expediente, as duas culturas. Mas não há dúvida que sua canoinha, mais do que muitos outros empenhos naquele sentido, bastante nos ajudou a singrar as águas não raro agitadas do processo aculturativo teuto-brasileiro.

Menos heterodoxos do que Volkmer e seus sucessores, isto é, mais fiéis a seu sangue, foram os irmãos Neugebauer – Francisco, Max e Ernesto – que, fundando em 1891 sua fábrica de açúcarados, entraram para o rol dos confeitores citadinos com o firme propósito de vencer, vencendo mesmo.

Aqui chegando logo após a Proclamação da República – vazios de recursos, mas cheios de decisão – lograram juntar, três anos depois, algumas moedas suadas. E com o capital inicial de 270\$600 puseram-se a soprar o fogão modesto, lançando no mercado seus primeiros produtos – apenas, então, rapadurinhas e balas de amendoim.

Ao passo que Francisco e Ernesto engrossavam a calda nos painéis chiantes, Max, enfiando o braço na alça do guarnecido cesto das guloseimas, ganhava a rua em busca de freguesia.

No que deu a miúda fábrica dos irmãos Neugebauer, todos nós sabemos hoje – uma organização de porte que orgulha o Rio Grande do Sul.

Principalmente na industrialização do cacau, granjearam fama e conquistaram a praça. O que eles conseguiram e, atualmente, seus continuadores conseguem com o chocolate só vendo! Da simples barrinha, com ou sem recheio, passa-se para as mais divertidas e complicadas peças da arte doceira, tais como bonecos, cavalos, boizinhos, galinhas, revólveres, canhões, charutos, cigarros – um recreativo universo de gentes, bichos e coisas, tudo de chocolate!

Às vésperas do vinte e cinco de dezembro – que saudade! – sua vitrina única se aclarava de rica árvore de Natal pejada de esferas, pingentes e velinhas coloridas e, ao fundo, surgindo de uma volta de caminho e sob frocos de algodão fingindo neve, um Papai Noel, corado e risonho, atraía a atenção dos passantes, trazendo às costas a generosa sacola transbordante de presentes e surpresas.

À passagem da Páscoa, em vez do pinheirinho enfeitado e do amigo vovô de roupeta vermelha e capuz debruado de arminho, eram os mansos coelinhos de chocolate e os transparentes ovinhos de açúcar cristalizado que enchiam de ansiosa expectativa a gurizada rumorosa.

Em tais dias, o singelo varejo da rua da Praia – a princípio, pequeno prédio de uma só porta e um só mostrador, a fachada pintada de verde – via aumentar consideravelmente seu movimento. E se uma certa clientela – as crianças – se inclinava para os caramelos, os confeitos, as pastilhas de goma e, especialmente, para o complexo e irisado arsenal que se escorava no cacau, outra clientela havia – a gente grande – que dava suas preferências aos caprichosos doces arabescados, ao bolo inglês, muito bem feito, às tortas de esmeradas guarnições, aos filhós de lâminas transparentes e saboroso creme de permeio, às cucas de mel enfeitadas de amêndoas e cobertas de açúcar e afinal, à variada biscuitaria, em cuja coleção extensa se salientavam as mentiras e os esquecidos, amável acompanhamento para o chá, o café ou o indefectível chocolate.

Essa outra freguesia era a mesma que, em grande porção, parte, perlustrava, não apenas nos dias de festa, porém, em todos os dias do ano, os balcões das demais biscuitarias da cidade, à cata de roscas, bolachas e bastonetes.

Não o garantimos, mas estamos persuadidos de que dificilmente se há de encontrar povo que estime tanto roer discos e bastõezinhos de massa consistente e esfarelável, como o rio-grandense.

Quer parecer-nos que o arraigado hábito tem sua origem na escassez do pão em certas áreas, principalmente na zona pastoril.

Não sendo freqüente o fabrico do pão, especialmente nas fazendas, foi o biscoito, de mais fácil conservação, que o substituiu.

A bolacha, sobretudo, sempre foi e ainda é de largo consumo nas estâncias, em qualquer das refeições em que o pão se faça necessário e esteja ausente.

É possível que a observação se preste a ilações de interesse mais amplo. Nós aqui a tomamos apenas no ar, a título de anotação ao registro e como plausível explicação, do enorme consumo de biscoitos entre nós – consumo que haveria de criar, por seu turno, uma indústria que respondesse com solicitude e generosidade a seus apelos constantes.

Criou-a, realmente.

Na segunda metade de oitocentos, só a capital da Província conta uma enfiada de biscuitarias, capaz de gerar dúvidas no espírito dos mais crédulos.

Está claro que não vamos mencionar todas. Mas não podemos deixar de referir ao menos as que levaram longe o nome de seus produtos, tais como a de Luis Gomes do Valle Quaresma, a de Pinho & Costa, a de José Narciso Machado, a de Lucas & Esteves, a de Alfredo e Laurindo Ribeiro da Silva, a de João Pelegrini Castiglio, a de Antônio Carrasco, a de Brás Pereira dos Santos, a de Fonseca & Irmãos, a de Teodoro Moeller, a de Goncalves Pereira & Cia., a de Cortegoso & Quaresma, a de Augusto Schiaffino, a de Lafont & Cia., a de Nicolau Oliva, que chegou a conquistar medalha de ouro na Exposição Nacional, e ainda a padaria Amoreira que, como a de Pinho & Costa, no Largo da Forca, não só embiscoitava como amerengava toda a área do distrito dos *bagadus*, e ainda a padaria Leão de Ouro, de Francisco Antônio Pereira Pinto, cujas especialidades não faziam papel secundário nem ao pé do leão – rei dos animais – nem ao lado do ouro – rei dos metais – que lhe compunham com exata propriedade a pretensiosa denominação do estabelecimento.

Ao número dessas fábricas correspondia com ênfase a variedade de seus produtos.

Bolachas d'água, biscoitos de araruta, broas de polvilho, roscas e rosquetas, rosquinhas cobertas de açúcar, biscoitos de mel e chocolate, pão da saúde, biscoitos raminho, biscoito gôndola, biscoito palito, biscoito champanhe, biscoito gondolasso, bolacha Maria, biscoito de bema, biscoito da rainha e tantos outros – desde os *mignons* que se comiam aos punhados, até os de bola, que haviam de ser divididos em quatro partes para caberem na boca – constituíam uma autêntica legião de recozidos para

gáudio da voracidade patricia e encosto de seus estômagos exigentes! Sobretudo exigentes, pois para eles a quantidade devia ser inseparável da qualidade, e industrial do farelo que não atendesse a esse detalhe estava à beira do abismo, ou melhor, às portas da falência.

Além do mais, havia a concorrência a ameaçar-lhes diuturnamente a estabilidade e o prestígio. E não só a dos profissionais, com firma registrada na Junta, como a dos amadores que do forno doméstico extraíam incomparáveis *biscuits*, diputadíssimos, e que, mediante encomenda, se distribuíam pelos quatro cantos da capital, com a denominação genérica de “biscoitos particulares.”

Dentre esses amadores, em número bastante grande, uma senhora porto-alegrense se renomou com vantagem – D. Maria Elvira Pacheco – que, aliás, da pequena indústria caseira passaria mais tarde para a produção em larga escala, mantendo, apesar disso, o mesmo nível em que se colocara desde o início.

Seus biscoitos eram de fato um primor. Os de gema, os de chocolate, os da rainha, os sem-igual, os republicanos, os farrapos, as rosquetas de ovos, os feiticeiros, os mimosos, os raminhos doces, e vários outros, gozavam aqui de ampla aceitação e não cediam a dianteira a qualquer outra marca, por mais conceituada que fosse.

Não cediam a dianteira às marcas locais mas haveriam, não raro, de cedê-la a marcas de outras procedências.

Pessoas há para as quais só o que é estrangeiro merece as honras da eleição. Destituídas, em geral, do mais leve senso crítico, dão as costas ao que chamam depreciativamente de artigo nacional, algumas vezes por pura ignorância, outras por simples esnobismo.

Para essa classe de gente, formigavam na Porto Alegre de outrora os armazéns de especialidades – sempre de fauces<sup>443</sup> escancaradas para a importação lucrativa e os olhos bem abertos para os tolos que à prata doméstica preferiam a de fora, em determinados casos procedendo com acerto mas em outros não. No ramo de doces e biscoitos, se os tínhamos aqui tão bons, por que ir buscá-los na Alemanha, na Inglaterra, na França, na Itália?

Certo é que na época não dispúnhamos de muitas especialidades e forçoso era ir procurá-las no estrangeiro, assim preenchendo as lacunas de uma indústria ainda na infância. Mas os requintados gostavam de ir logo aos extremos e eram eles que faziam a ventura de estabelecimentos como os de Ribeiro & Ferrugem, Alves & Irmãos, Trindade & Gonçalves, Abadie & Jesus, Corrêa & Irmãos, Manuel da Silva Paupério, Ribeiro & Ferreira, Mendes Rocha, Corrêa Barbosa, Januário Neves, Apolinário & Santos, e muitos mais.

Nas prateleiras dessas firmas, como também nas dos armazéns Ao Progresso, União, Lusitano, Do Povo, Germânia, Parisiense, etc., empilhavam-se inumeráveis e matizadas latas de biscoitos das arábias, tais como Krackers, Numancia, Biscuits de Mer, Biscuits de Gourmets à la Vanille, Gemm, Pearl, Mixed, Pic-nic, Star, Charm, Combination, Spong-Ruskes, Wafers Vanilla, e tantos outros – londrinos, parisienses, hamburgueses – o diabo! E não apenas biscoitos como ainda outras novidades estrangeiras (e algumas nacionais) com calda e sem calda, cristalizadas ou apenas passadas, assim postas em cartaz: compotas de pêssego, alperche<sup>444</sup>, damasco, cereja, morango, ameixa, ginja.<sup>445</sup> E marmelada de Campos e marmelada de Lisboa e doces de Pernambuco<sup>446</sup> e geléias de mocotó de Rio Pardo e os famosíssimos doces de

<sup>443</sup> A parte superior e interior da goela, junto à raiz da língua; garganta, goela. *Novo dicionário da língua portuguesa*.

<sup>444</sup> Damasco grande, cujo cheiro lembra o do pêssego. *Novo dicionário da língua portuguesa*.

<sup>445</sup> Espécie de cereja de um vermelho mais escuro que o da comum. *Novo dicionário da língua portuguesa*.

<sup>446</sup> A presença de doces de Pernambuco em Porto Alegre é um índice significativo do intercâmbio entre o Sul charqueador e o Nordeste açucareiro.

Aquidabã<sup>447</sup>. E ainda – tâmaras do Egito, corintos<sup>448</sup> da Grécia, figos do Algarve e, acima de tudo, figos da Turquia, tão semelhantes aos de Cartago – aqueles impressionantes frutos que, pelo tamanho, cor, perfume e gostosura e exibidos que foram, outrora, por Catão, ao embasbacado Senado Romano, decidiriam das guerras púnicas e assinalariam o fim do poderoso e ensolarado império africano, mau grado a resistência apaixonada e incendida da espada de Hamilcar.

Na opinião das pessoas requintadas – se é que realmente essas pessoas tinham opinião e requinte – só rivalizavam com as finas iguarias estrangeiras os doces particulares, os doces feitos em casa de família e que sobrepassavam, altaneiros, aos bolos de coalhada, aos pés-de-moleque e às rapaduras de reles extração plebéia, e aos doces de confeitaria – cucas, queques<sup>449</sup>, merengues<sup>450</sup> e cocadas – de duvidosa estirpe.

Abriam-se exceções naturalmente para certos confeitores que, mediante encomenda e em ocasiões especiais, produziam peças de envergadura, como castelos, torres e pirâmides. Mas, de um modo geral, guloseima que tivesse sua origem nos fornos da indústria eram julgados inferiores.

Mostras de bom gosto e provas de sangue azul, davam inquestionavelmente aquelas pessoas que, ao ensejo de suas festas – casamentos, batizados e aniversários – sortiam a ornamentada mesa da sala de jantar, não de doces comuns, saídos das mãos de profissionais, porém de esmeradas criações culinárias geradas nas cozinhas caseiras e portadoras do timbre, da etiqueta de prendadas senhoras amadoras que, embora fizessem ofício de suas habilidades, somente a rogo atendiam aos reclamos do mercado aristocrático.

Recomendavam-se muito à consideração dos conhecidos e à de si próprios aqueles que podiam dizer aos convidados: “Estes doces não são de confeitaria. São doces de casa de família e foram feitos especialmente para nós por senhora das nossas relações!”

Jungidas ainda a muitos preconceitos de ordem social, essas senhoras das nossas relações em geral ocultavam seus nomes, aborrecendo a identificação que as apequenava aos olhos de todos.

Para elas era humilhante ser doceira e fornecer doces para fora. O título, como expressão de talento, envaidecia. Mas, como diploma de profissão, envergonhava<sup>451</sup>.

Por essas e outras, ficou a história da doçaria rio-grandense privada de registrar os nomes de tantas doceiras de real merecimento e que, sem desdouro, podiam e deviam figurar na galeria dos grandes vultos do passado no mesmo plano dos políticos, dos generais e dos poetas.

Sabe-se, por exemplo, que em 1860 havia na rua Santa Catarina nº 23, família conceituada que fornecia doces ao gosto mais exigente, especialmente pães-de-ló guarnecidos e os apreciados bolos-da-prima<sup>452</sup>; que em 1872, na rua da Ponte nº 218, outra existia que preparava doces dos mais apurados paladares e ornamentava bandejas com capricho; que em 1884, na rua do Arvoredo, imediações do Seminário, residia

<sup>447</sup> Município de Sergipe, localizado no norte do Estado, distante do litoral e próximo do rio São Francisco.

<sup>448</sup> Tipo de uvas miúdas, sem sementes, muito usada para passas; passa dessas uvas. *Novo dicionário da língua portuguesa*.

<sup>449</sup> Tipo de bolo inglês de formato redondo e tamanho de médio a pequeno. É interessante observar que a palavra queque deriva do inglês *cake*.

<sup>450</sup> Ou suspiros.

<sup>451</sup> O que apenas confirma a origem patriarcal da doçaria brasileira, na qual a mulher deve dedicar inteiramente à família (leia-se marido e filhos) a sua existência; é típico da lógica patriarcal considerar como degradadas as mulheres que exercem uma profissão e possuem independência financeira. A oposição entre talento e profissão é evidente, sendo o talento doceiro um atributo feminino na ótica patriarcal de confinamento das mulheres em suas casas, e sendo a profissão doceira um rompimento com a origem patriarcal da doçaria, pois a produção de doces não destina-se mais ao consumo doméstico e sim a um mercado consumidor. Essa oposição indica o momento transicional da passagem, no Brasil, de uma economia patriarcal e doméstica para uma economia capitalista e de mercado.

<sup>452</sup> *Doces de Pelotas* registra uma receita de bolo-de-prima (p. 70).

outra família que fabricava para festas e com o máximo asseio excelentes balas de ovos e também de mocotó, indicadas estas últimas, tais como as de guaco de Mme. Baguet, e as pastilhas de mel vendidas na confeitaria Central, para pessoas doentes do peito e convalescentes; que em 1887, na rua do Riachuelo nº 152, morava outra que trabalhava com perfeição em doces para casamentos e batizados; que em 1894, na rua Voluntários da Pátria, sem número, senhora de toda confiança atendia qualquer encomenda do ramo doceiro; que em 1897, no Campo da Redenção nº 167, família muito relacionada na cidade se encarregava de toda a sorte de guarnições para doces finos, em bandejas, fruteiras, compoteiras, etc.; e que em 1898, no armazém Santos Rocha, informava-se onde se faziam doces finos para banquetes e outras cerimônias. Infelizmente não se sabe o nome de nenhuma dessas famílias, de nenhuma dessas pessoas que, se não lograram esconder-se da indiscrição dos contemporâneos, conseguiram, como se vê, furtar-se ao registro da crônica e à curiosidade dos pósteros.

Uma única doceira de então não teve nem alimentou os injustificáveis escrúpulos das demais: D. Carolina Perpétua de Menezes.

Tal como D. Maria Elvira Pacheco, que não fazia mistério de sua biscuitaria, e como Mme. Baguet, que muito se ufanava de sua fábrica de balas, D. Carolina Perpétua soube vencer os melindres da árvore genealógica de que derivava e as suscetibilidades da classe a que pertencia, perpetuando corajosamente na história os seus apelidos por extenso.

Mas, se bem pouco se conhece da origem dessas doceiras – Quem foi o pai? Quem foi a mãe? Como se chamava? – quase nada, em compensação, se ignora dos saborosos doces que manipulavam, ao calor das chamas espertas e também ao calor da inspiração: fios-de-ovos, papos-de-anjo, quindins, docinhos de amêndoas<sup>453</sup>, ameixas recheadas<sup>454</sup> e carameladas, raminhos espelhados, trouxas de ovos reais<sup>455</sup>, torrinhas de nozes, bem-casados cobertos de chocolate e confeitos, pinhas de côco, gelatina de frutas, colchões de noiva<sup>456</sup>. E bolos de casamento, imponentes, com dois bonequinhos no topo, figurando os nubentes, ela – de véu e grinalda, ele – de casaca e cartola. E castelos feudais de chocolate. E pirâmides de ovos. E transbordantes confeitarias de caramelos com o clássico rabicho de papel encrespado.

Mas havia também as cocadinhas, muito brancas e tão apresentadas em tudo quanto era festa, que chegaram a virar epíteto debicativo aplicado às pessoas metidias: “Qual! Aquilo é cocada de bandeja!” E havia ainda os alfenins.

Os mouros, quando invadiram a Península Ibérica, levavam no férreo punho o alfanje de lâmina cortante e ameaçadora. Mas não deixaram em Meca o alfenim – rendilhado arabesco de açúcar fundido com que amenizariam o travo dos vencidos, logo após as refregas sangrentas.

Os lusos encolheram o lombo e recusaram servidão às armas dos ímpios. Porém, logo aderiram às guloseimas maometanas, incorporando-as imediatamente e sem pestanejar a seu patrimônio culinário, um pouco pobre, na época, de doçuras e ornatos. Incorporaram, usaram a valer e depois no-las ofertaram, como legado precioso do Reino.

Aqui, na segunda metade da centúria, os raminhos, as flores, as rendas, os bichinhos e os bonequinhos de açúcar fundido tiveram freqüente emprego na guarnição de compoteiras e bandejas, bolos e tortas. E se aí não apareciam, a ausência era logo notada, pois bolos e tortas, compoteiras e bandejas que se prezassem não dispensavam o ornato delicado e delicioso.

<sup>453</sup> Os doces de amêndoas são característicos da doçaria portuguesa.

<sup>454</sup> *Doces de Pelotas* registra uma receita de ameixas recheadas (p. 149).

<sup>455</sup> *Doces de Pelotas* registra uma receita de trouxa de ovos (p. 178).

<sup>456</sup> *Doces de Pelotas* registra duas receitas de colchão de noiva, um tipo de bolo (p. 56).

A família, a que já nos referimos e que morava, em 1872, na Rua da Ponte nº 218, e também a que residia no Campo da Redenção nº 169, fizeram do alfenim a sua especialidade. E, se suas pinhas de nozes e trouxas de ovos reais eram inexcedíveis, os ramalhetes, estrelas e rosinhas de alfenim de todos os tamanhos eram impecáveis.

Quem alude a esses ornatos de açúcar, não pode esquecer os demais enfeites que os completavam, com tanta graça e às vezes até com certa candura, na ornamentação da doçaria rio-grandense.

Referimo-nos aos guardanapos e franjados de papel recortado ou vazado com que nossas avós enriqueciam a arte doceira, imprimindo-lhe um cunho de particular gentileza.

Como o receituário da maioria das nossas guloseimas, essa tradição também nos foi transmitida pelos portugueses.

Emanuel Ribeiro, reunindo inapreciável material nesse terreno, oferece-nos interessantíssimas informações acerca do ofício encantador e suas origens em Portugal.

“O sossego – escreve ele – o ócio, a paz do coração e o aconchego espiritual do claustro deram a paciência necessária às senhoras recolhidas nos conventos para que fizessem uma arte sutil de jóia filigranada.

Doceiras por natural tendência, sabiam preparar as guloseimas mais deliciosas e requintadas.

E se nas oficinas monacais os monges conceberam os trabalhos inigualáveis da iluminura, das celas das monjas saíram os recortes de papel para os enfeites de seus doces, rendas preciosas, finíssimas, cheias de delicada e angélica graça que embalava as suas almas.

Com a extinção das ordens religiosas em 1834<sup>457</sup>, a arte das recortadoras sofreu um golpe profundo. Laicificada, ganhou em ingenuidade e pureza simples, mas perdeu por vezes em delicadeza e sutileza.”

Justifica-se plenamente o apreço do escritor pela arte beneditina. São na realidade um encanto os exemplares que exhibe em sua monografia – os de Vizeu, os de Évora, os de Setúbal, os de Vila Real, os de Braga, os de Guimarães, os de Tomar, os de Elvas, os de Portalegre, os de Lobjos, os de Coimbra, os de Barcellos, os de Agueda – alguns mais simples na composição, outros mais ricos de inspiração e execução – todos, porém, de um efeito decorativo surpreendente, quer pelas fontes de que derivam, quer pelo capricho posto a serviço dessas maravilhosas peças de autêntica beleza.

Nem sempre reproduzimos aqui a requintada tradição com a finura, a sutileza e a originalidade de alguns modelos conhecidos no outro lado do Atlântico. Mas a arte paciente do recorte encontrou entre nós continuadoras dignas de nota.

Se em Portugal, logo após a extinção das ordens religiosas, em cuja atmosfera de sossego claustral adquirira beleza tão alta, a arte do recorte, laicificando-se, haveria de perder por vezes, como observa Emanuel Ribeiro, em sutileza e apuro – não seria de estranhar que, transplantada para a colônia distante, no acanhado ambiente se ressentisse dos recursos da cultura e dos alentos da graça.

Todavia, como se disse, algumas estilizações nossas não desmereceriam muito dos arrendados, das filigranas e dos bordados lusos. Ao contrário, em muitos passos talvez rivalizassem com eles, tanto na espontaneidade de certos vazamentos quanto na novidade de alguns motivos tomados, principalmente à flora local.

---

<sup>457</sup> É importante observar que às freiras das ordens religiosas, tanto em Portugal como no Brasil, era interdito o uso da carne na alimentação. Talvez dessa interdição tenham derivado tanto a predileção quanto o famoso talento que possuíam essas freiras no preparo de doces. Ver LÚCIO, Manuel Camacho. *Cozinha regional do baixo Alentejo*. Lisboa: Presença, 1987, p. 125-126.



Não no silêncio dos claustros, mas nas arejadas varandas familiares, muitas vezes alegradas do vivo rumor das crianças, quantas senhoras rio-grandenses de outrora, empregando ativas e obedientes tesouras e algumas até a própria unha ágil e afiada, não recortaram na transparente folha de papel de seda, não raro ao sabor do improvisado, a teia complicada e o franzido miúdo, com que guarneceriam suas bandejas, suas caixas e suas confeitadeiras de doces e caramelos.

Todas as cidades e vilas da Província conheceram a arte do papel recortado – bela mas infortunada arte que aqui, como em Portugal, segundo Emanuel Ribeiro, hoje pode considerar-se morta.

Todas as cidades e vilas a conheceram, mas parece que foi em Pelotas, pelo menos na última trintena de oitocentos, que gozou de maior afeição e fidelidade mais demorada.

Aliás, dessa afeição e fidelidade desfrutou e ainda desfruta ali a doçaria que, sob certos aspectos e sem muito rigor histórico, pode ser admitida como portadora de maior conteúdo tradicional rio-grandense, em particular a doçaria de classe que continua a ser cultivada na atualidade por senhoras pelotenses, com um desvelo e um senso artístico que já lhes asseguraram merecida fama até fora do Rio Grande.

Prende-se o fato, no passado, naturalmente ao surto econômico, à prosperidade das fazendas e charqueadas e ao progresso geral da região, verificados, sobretudo, a partir de 1870.

As repercussões desse rápido e vivaz florescimento material teriam necessariamente de se fazer sentir nos diferentes setores da sua urbe e, pois, na vida mundana, a traduzir-se num convívio social freqüente e animado a que se ligavam estreitamente as reuniões familiares, com suas mesas de finas iguarias e doces finos, – doces finos, sobretudo, aos quais o tempo emprestaria sólida reputação e um timbre excepcional, e cujo prestígio se projetaria até nossos dias.

A gulodice dos luso-brasileiros de Pelotas<sup>458</sup> não nasceu a essa altura – é claro. Refinou-se, apenas, pois que já vinha de longe.

Tanto quanto os demais habitantes da Província, os pelotenses sempre foram gulosos. E grande porção do açúcar que recebíamos pelo porto de Rio Grande ficava por ali mesmo, a fim de transformar-se em guloseimas que iam das cocadas enjoativas aos biscoitos levemente adocicados – de preferência biscoitos que, segundo a trova popular, as moças, fechadas em casa, coziavam e decerto moíam com forte disposição:

Lá na terra de Pelotas  
as moças vivem fechadas.  
De dia – fazem biscoitos,  
de noite – bailam caladas...

Dizem pessoas bem-informadas que antes de Pelotas se haver conceituado no ramo da doçaria, já se renomara na fabricação de biscoitos. E que seus produtos, nesse particular, não temiam competição nem com as apreciadíssimas roscas, rosquetas e bolachas da porto-alegrense Maria Elvira Pacheco, de quem já falamos.

É de crer. Pois venceram o tempo, impondo-se à lembrança dos pósteros, os biscoitos de Custódio Vieira Branco – os zeca, os de limão, os d'água, etc.; – os de Joaquim Francisco da Silva – os sinhôzinho-sinházinha, os milho-miscelânea, os polvilho-especial e mais outros; – os perfeitos biscoitos de D. Maria, os insuperáveis de Santa Clara; e, ultrapassando a todos, os da mulata Sofia, sobre cujo engenho

<sup>458</sup> A expressão “luso-brasileiros de Pelotas” revela o quanto é notório no Rio Grande do Sul o quanto foi importante o movimento imigratório proveniente de Portugal com destino a Pelotas ao longo do século XIX.

ouvimos do Dr. Álvaro Carvalho – o Dr. Carvalhinho – palavras de caloroso entusiasmo.

Dessa mesma Sofia falou-nos também distinta senhora pelotense que ainda a conheceu, fazendo especial referência aos seus raivosos – delicadíssimo biscoito, espécie de sequilho e bolinho, ao mesmo tempo, e cuja receita é esta: “duas dúzias de gemas, meia libra de açúcar e um quarto de quilo de manteiga. Depois de batidas as gemas com o açúcar põem-se a manteiga e a farinha de trigo em quantidade que deixe a massa mais consistente do que mole. Estende-se, senta-se a carretilha e, feitos os biscoitos – fogo com eles!”<sup>459</sup>

Um inventário completo dos haveres da doçaria pelotense – inclusive naturalmente suas passas de frutas, seus cristalizados, suas marmeladas, branca e rósea, suas goiabadas, suas figadas, suas variadas compotas<sup>460</sup> não seria uma impertinência no texto, uma vez que já falamos tanto a respeito, limitando-nos, contudo, quase que exclusivamente a Porto Alegre.

Mas o presente livro, a que esta notícia se destina, à guisa de prefácio, reúne em suas páginas um receituário tal, que até certo ponto pode dispensar o arrolamento detalhado, pois o que lhe falta em registro sobra-lhe em excelência.

Com efeito, estamos em face não apenas de uma relação de receitas de doces, mas de uma seleção de receitas, em seu sentido lato, mau grado o número delas, capaz de suscitar suspeitas<sup>461</sup>. E mais – de uma seleção inspirada tanto no empenho de ensinar a produzir doces finos quanto no interesse de fornecer aos entendidos um material que serve à arte culinária mas também atende às cogitações da história e da sociologia.

Gilberto Freyre, depois de chamar a atenção para a “personalidade nacional e, dentro dela a regional, que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos e os primeiros doces, inclusive os doces e os frutos proibidos” – e após referir-se “aos próprios judeus que conservam a sua personalidade de nação, flutuante no espaço mas sólida através do tempo, guardando os pratos, os doces e os pastéis que mais lhes recordam as palmeiras e oliveiras dos seus primeiros dias de povo e cujo preparo apresenta tanta coisa de ritual ou litúrgico” – encarece a necessidade que temos de coletar e reunir os nossos recursos, nesse terreno. E diz textualmente: “Ao brasileiro, que se não flutua no espaço internacional como o judeu, ainda flutua no tempo e um pouco no próprio espaço nacional, vago e indefinido, impõe-se o balanço de seus recursos regionais de cozinha e de doçaria, para que resulte mais claro, mais nítido e mais concreto do que por simples conhecimento de oitiva o que já podemos apresentar como verdadeiramente nosso, em assunto de mesa e sobremesa. Também a nossa estética de cozinha, de mesa e sobremesa, precisa ser estudada, e inventariada essa parte nada desprezível do nosso patrimônio artístico.”

O balanço sugerido pelo sociólogo pernambucano ainda não foi feito no Rio Grande do Sul, onde o assunto continua a ser conhecido apenas de ouvido.

Depoimentos a respeito, em geral devidos a viajantes e escritores estrangeiros, a cuja curiosidade devemos informações bastante elucidativas e úteis, têm sido aproveitados em estudos já realizados entre nós. Mas, como esses estudos não abordam

<sup>459</sup> *Doces de Pelotas* registra uma receita de raivosos (p. 192).

<sup>460</sup> Os assim chamados doces de safra (ou doces de tacho) compõem, dentro da tradição doceira pelotense, toda uma série específica, e que representa o doce artesanal, manual e ainda altamente vinculado à natureza, na medida em que utiliza-se basicamente de frutas e açúcar. Esse ramo da doçaria nada mais é do que um processo de conservação das frutas que de outra maneira seriam desperdiçadas por excesso de produção durante a safra. Ver a parte III do capítulo sobre Pelotas.

<sup>461</sup> De fato, uma doceira pelotense septuagenária sustenta que as receitas do livro *Doces de Pelotas* omitem algum ingrediente, ou alteram a relação proporcional de um ingrediente em relação aos outros ou ainda ocultam etapas essenciais do preparo. Seria anti-ético declarar aqui seu docemente venerado nome.

o tema especificamente, neles o precioso material não ganha a extensão nem a profundidade desejáveis e ali figuram sem relevo.

Reconhecemos que a tarefa não é fácil.

O Rio Grande do Sul, como escreve com muito acerto Moysés Vellinho, é uma realidade social de aluvião, cujas raízes constantemente se revolvem sob a pressão de novas camadas providas de outros meios.

Secundando o autorizado ensaísta e tomando de empréstimo dois vocábulos à terminologia química, poderíamos acrescentar que no conjunto social da nossa Província ainda não se consumou a combinação de valores que concorrem para a sua definição integral. Na realidade, e apesar das sólidas e prevalentes bases culturais portuguesas de nossa formação, ainda constituímos uma mistura de diferentes culturas, isto é, uma soma de valores que, a despeito de sua contigüidade e de um certo entrelaçamento, ainda conservam muitas das suas peculiaridades<sup>462</sup>.

Nessas condições, apurar, como recomenda Gilberto Freyre, o que possa ser apresentado como verdadeiramente nosso, em matéria de mesa e sobremesa, afigura-se-nos empresa difícil, no caso particular do Rio Grande, a não ser que se o faça em termos muito relativos.

Como quer que seja, não nos pareceria inútil um arrolamento desses recursos nas diversas áreas de colonização do Rio Grande. E ter-nos-íamos por bem pagos, se esta breve notícia, que vimos tentando, tivesse, à falta de outras virtudes, a de dar curso à sugestão do sociólogo e a de servir de ponto de partida, modesto embora, para um estudo completo do assunto.

Doze senhoras de Pelotas – duas delas não nascidas naquela cidade mas ali radicadas há muitos anos – prestam a este livro seu valioso concurso: DD. Benilda Azevedo, Sara Fagundes Adures, Berola L. Bammann, Laura Duarte Zanotta, Alice Kramer Amaral, Maria José e Maria Izabel Cordeiro, Maria Collares Talavera, Maria Francisca Mascarenhas, Arminda Mendonça Détrouyat, Yolanda Bitencourt e Cecy Costa Leite.

Embora em rápida entrevista, foi-nos dada a grata oportunidade de ouvir a todas, informando-nos de seu tirocínio, preferências e recursos, enfim, do emprego de sua vocação e dos resultados de sua arte.

Não procedemos, no amável encontro, a um inquérito propriamente dito.

Conquanto algumas perguntas fossem formuladas de caso pensado, nossos contatos tiveram mais o caráter de conversa, em cujo andamento as elucidações e dados, a que visávamos, ocorriam naturalmente.

A propósito, por exemplo, das origens da doçaria pelotense, encaminhava-se invariavelmente o assunto para a matriz lusa, mau grado a indicação de outras procedências – o que, aliás, facilmente poderá verificar-se do exame do receituário, em cujo índice se encontram não poucos doces que pela simples denominação logo revelam fontes não portuguesas: bolo inglês, charlotte russa, creme americano, gelatina parisiense, etc.

Predominará no conjunto, convém que se frise ainda uma vez, a doçaria peninsular, com seus pudins angélicos, seus bolos-de-padre, suas fatias de Braga<sup>463</sup>,

<sup>462</sup> É importante assinalar que é justamente o fato de fazer parte de uma realidade cultural e “social de aluvião”, e na qual combinam-se em inesperadas formações elementos de diferentes culturas, que torna o estudo da doçaria pelotense tão significativo para a compreensão do papel simbólico das diferentes modalidades combinatórias dentro de um complexo cultural brasileiro. A doçaria pelotense ecleticamente apresenta elementos de vários momentos históricos da doçaria brasileira, desde o colonial-arcaico (fatias de Braga, pastéis de Sta. Clara) ao contemporâneo pós-moderno (trufas de chocolate).

<sup>463</sup> As fatias de Braga praticamente desapareceram do circuito doceiro comercial de Pelotas durante os anos 80 e 90. Porém, como indica Hilda Simões Lopes em sua entrevista (anexo VII), este doce tão arcaico recomeça a ser encontrado em algumas confeitarias de Pelotas.

seus pastéis de convento, seus beijos-de-freira<sup>464</sup>, seus alfajores (?),<sup>465</sup> suas viuvinhas<sup>466</sup> e tantos mais, a que se associarão algumas invenções brasileiras, como bolinhos e fatias a Santos Dumont, bolo das Nunes, tortas Farroupilha, Brasil e Pelotas, pão-de-ló porto-alegrense, pudim Assis Brasil, etc. Mas não há dúvida que o acervo total já apresenta certo colorido cosmopolita que, a nosso ver, significa mais um enriquecimento do gosto local do que um empobrecimento dele.

Parece-nos ser recente a introdução ali dessas receitas estranhas à herança avoenga. Pelo menos é o que se depreende da colaboração das doceiras mais antigas – DD. Benilda Azevedo, Arminda Détryat, Maria Izabel Cordeiro e Mariquinhas Vizeu, esta já falecida e em nome de quem fala D. Sara Fagundes Adures.

Dissemos doceiras mais antigas, e elas o são realmente.

D. Benilda – Mimosa, como é chamada na intimidade – conta hoje 92 anos. E conquanto afastada da atividade, conserva o interesse de sua arte, pois é ela ainda quem dá o ponto aos doces feitos atualmente pela filha, com igual perícia. Senhora de memória perfeita, risonhamente recorda fatos remotos e, aludindo à sua vocação, revela que aos 12 anos, perguntada pelo padrinho, Sr. Joaquim Costa, em preparativos de viagem à Europa, o que desejava lhe trouxesse de lembrança, pediu-lhe um livro de receitas de doces. Com esse pendor tão precocemente manifestado, haveria de se fazer grande doceira. E foi de fato o que aconteceu.

D. Maria José Cordeiro, com 86 anos de idade, não perdeu em nada o gosto de lidar com o açúcar. Nem ela nem a irmã, D. Maria Izabel, que já alcançou a casa dos 83 e goza de fama não menor na esfera confeitaria. Ambas aprenderam a arte da mãezinha, D. Josepha de Sá Cordeiro. E são tidas, justamente, como perfeitas em seu mister. Dotadas de talento inventivo, não só na feitura de seus doces como na ornamentação deles, sempre se destacaram no ramo, especialmente em frutas cristalizadas muito apreciadas, tanto no Rio Grande, como em São Paulo, Rio e Montevideu.

D. Arminda Détryat, que desde menina é afeiçoada à arte doceira e até hoje lhe guarda fidelidade, já beira o 85 anos, sem perder o entusiasmo do que chama seu fraco. Descendente direta da família Mendonça, que deixou nome em Pelotas como apreciadora dos prazeres da mesa, D. Arminda informa que aprendeu o que sabe de seus antepassados, dentre os quais uma geração houve que dispunha de sete cozinheiros aprendizes. E adianta que, pertencendo a uma casa que tinha por divisa – religião e mesa – estima os pratos finos e as compeiras bem guarnecidas. Em sua cidade, dão-lhe a palma os doces de calda e, sobretudo, os bolos de noiva que ela própria ainda prepara.

D. Mariquinhas Vizeu, que contaria atualmente 96 anos, pois faleceu aos 46, em 1907, marcou época em Pelotas e seu nome ainda hoje é referido com admiração e respeito. Sua sobrinha, D. Sara F. Adures, que neste livro a representa, conserva com carinho seus cadernos de receitas, bem como formas e outros implementos por ela utilizados na arte a que serviu com amorosa dedicação. De seu conjunto de notas manuscritas é que foram extraídas as receitas que sob a sua rubrica figuram neste

<sup>464</sup> Tais nomes parecem indicar que esses doces fariam parte do repertório doceiro mais antigo, aquele que deriva das receitas conventuais; assim como as fatias a Santos Dumont (p. 182) ou o pudim Getúlio Vargas (p. 212) indicam receitas agregadas mais recentemente ao repertório de doces. Por outro lado, muitos doces guardam em seu nome seu provável local de origem, como é o caso das cocadas cariocas (p. 170) ou do pudim paulista (p. 214).

<sup>465</sup> A interrogação de Damasceno deve se referir ao fato de que os alfajores são um tipo de doce uruguaio, como bem o demonstra seu nome em espanhol. Contudo, a presença deste tipo de doce no repertório doceiro pelotense é reveladora da ligação da cultura local com a do país vizinho.

<sup>466</sup> É importante assinalar que o doce ao qual chamamos hoje de pastéis de Santa Clara, na época em que foi publicado o livro *Doces de Pelotas* era conhecido na cidade principalmente pelo nome de viuvinhas; essa mudança de nome pode ser associada a uma mudança de status do doce.

volume. A tradição oral lhe tem preservado do esquecimento as excelências da doçaria e a inclusão de seu nome neste trabalho pretende ser uma homenagem aos seus dotes.

Dignas continuadoras dessas quatro senhoras – e daqui por diante não se falará mais em idade – são as demais colaboradoras desta obra.

D. Laura Zanotta, ligada pelo sangue à família Duarte, de Bagé, em cujo convívio encontrou estímulos para sua vocação, já tem sua reputação firmada, tanto em Pelotas como em outras cidades do Rio Grande. Utilizando-se de um receituário variado e de diversas origens, recomenda-se pela perfeição de seus doces, especialmente tortas.

D. Maria Francisca Mascarenhas, que teve na irmã, D. Florinda Mascarenhas, a primeira mestra, é afeiçoada à doçaria portuguesa. E fios-de-ovos, amanteigados e fatias de Braga são o seu forte.

D. Yolanda Bittencourt, conquanto se venha dedicando à arte há pouco tempo, já goza de invejável situação e seus bolos, particularmente, são muito apreciados.

D. Berola L. Bammann, cujo aprendizado foi feito no seio da família, diz-nos ter-se dado conta de sua vocação pelos louvores dos amigos. Hoje, esses louvores são gerais. Auxiliada pela irmã, D. Dagmar, que lhe presta concurso na guarnição dos doces, e também pelo pai, Sr. Adolfo Luschke, cujas sugestões sempre lhe foram de proveito, ocupa lugar saliente na doçaria pelotense. Seu repertório, em parte de origem alemã, é extenso, apurado e convidativo. Sua torta maravilha, na realidade, uma maravilha.

D. Maria Collares Talavera, que à prática doméstica juntou mais tarde as úteis lições de sua parenta, D. Elisabeth Tuti de Almeida, pode orgulhar-se, com razão, dos gabos gerais e merecidos à sua primorosa doçaria, em cujo conjunto se destacam as guloseimas carameladas, de impecável execução.

D. Cecy Costa Leite, cujos ninhos e pastéis de Santa Clara seriam o bastante para justificar as láureas que a opinião pública já lhe conferiu, faz honra aos aplausos que recebe. Em Montevideu, por ocasião do casamento de dois filhos do embaixador Luzardo, seus doces concorreram para imprimir às cerimônias o cunho de gentileza de que se revestiram.

D. Alice Kramer Amaral, nome com que se encerra o elenco brilhante, é portadora de títulos que a colocam à altura das colegas. Não precisamos, portanto, fazer-lhe o elogio, senão tornar extensivas a ela as referências às demais.

Aliás, se nos perguntassem a que doceira ou doces pelotenses daríamos preferência, não saberíamos responder.

Mestre Brillat-Savarin soma aos amáveis e ao mesmo tempo substanciosos capítulos de sua famosa *Fisiologia do gosto*, uma série de sábios aforismos, dentre os quais este: “Dize-me o que comes e te direi quem és.”

A doçaria de Pelotas vale por uma oportuna e ilustrativa página de psicologia social e nos dá a exata medida do gosto requintado, do senso estético e do elevado grau de cultura de seu povo.

Este volume reflete e documenta o fato. E decerto servirá de estímulo ao interesse das senhoras rio-grandenses pela prática tradicional da doçaria caseira – tão proveitosa para o enriquecimento da sensibilidade e indispensável ao coroamento da educação.

E aqui – uma vez que falamos em prática tradicional – despedimo-nos à maneira de nossos avós que, ao cabo de suas memoráveis reuniões familiares, costumavam dizer:

E acabou-se o que era doce,  
quem comeu, arregalou-se.

Porto Alegre, 20-9-57.

## Anexo IV

O fragmento a seguir é um excerto de MARQUES, Alvarino da Fontoura. *Episódios do ciclo do charque*. Porto Alegre; Edigal, 1987, p. 183-190.

### A Tablada de Pelotas

A palavra castelhana *tablada* quer dizer *tabuleiro*, ou grande espaço nivelado. Essas áreas onde se podiam reunir grandes quantidades de reses, eram utilizadas para a realização de feiras e leilões de gado.

Em Pelotas, para onde confluíam tropas provenientes de todo o Estado (e do Uruguai) e em cujas charqueadas a matança diária atingia 3 mil reses, funcionava uma feira de gado gordo, durante o período da safra, onde as tropas eram exibidas em conjunto, para serem examinadas pelos compradores e negociadas. A feira de Pelotas recebeu a denominação platina de *tablada*, herdada dos países vizinhos, como muitos outros termos ligados à atividade do charque.(...)

Os trabalhos começavam às 7 horas da manhã [indo até ao meio-dia], e dentro em pouco o local estava repleto de gente: charqueadores, comissários, leiloeiros, tropeiros, vaqueanos, negociantes e simples curiosos. Naquele tempo, a *tablada* era ponto de reunião obrigatório dos homens da cidade.

Posteriormente, com a intensificação das matanças, o horário de atividade da *tablada* passou a ser até às 15 horas, menos aos domingos. As tropas eram colocadas lado a lado, guardando uma certa distância entre elas, para que não houvesse misturas de gado. O pessoal de cada tropa encarregava-se de manter o gado junto, à espera do exame e da venda.

Os charqueadores compareciam em grande gala, em carruagens luxuosas – "coupés", "landeaux" e "vitórias" –, importadas, puxadas por parelhas de raça, geralmente de um só pêlo, e levadas por cocheiros fardados. Muitas vezes faziam-se acompanhar da família, que comparecia como a um alegre e festivo passeio matinal.

As carruagens, cada qual mais ostentativa, estacionavam majestosamente à beira da larga plataforma da *tablada*, para que as damas pudessem apreciar o espetáculo, sem descerem e sem sujarem os seus sapatinhos e a barra das suas anáguas, na grama poeirenta e orvalhada. Escravos já aguardavam os senhores, com seus cavalos de montaria, encilhados ricamente, em que sobressaíam os aperos<sup>467</sup> pesados de enfeites de prata lavrada.

Os barões do charque montavam a cavalo, vestidos com uma indumentária em que se mesclavam o luxo, os costumes gauchescos e a última moda européia: fatiota de fina casimira inglesa; botas altas de verniz; chapéu "Chile"; lenço de seda no pescoço; pala fino, também de seda; correntes grossas de ouro segurando os "Pateck-Philippe" enfiados no bolso do colete; rebenque de cabo prateado e anéis brilhando nos dedos.

Solenes, entravam na *tablada* para o exame das tropas. Iam e vinham, vagarosamente, entre gado e tropeiros parados e quietos – um pouco do cansaço e outro pouco embasbacados. Olhavam de cima, fazendo seus cálculos e tomando apontamentos, geralmente sem entrar em contato direto com ninguém. Terminada a cerimônia, apeavam e passavam então a ter longos conciliábulos com seus comissários e agentes compradores, dando instruções sobre número de gado a adquirir, quais as tropas que mais agradavam, preços e condições das compras a fazer no dia.

<sup>467</sup> Do espanhol platino: conjunto de peças necessárias para encilhar o cavalo: arreios.

As tropas eram negociadas diretamente com os respectivos responsáveis ou iam a leilão. Os comissários, ou compradores de gado para os charqueadores, desempenhavam uma função muito difícil, porque era baseado na capacidade que tinham de calcular o rendimento do gado exclusivamente a olho que se faziam os negócios. Eles deviam superar a capacidade dos próprios patrões para essas avaliações, pois eram eles, quase sempre, que ultimavam as compras. Ganhavam comissão por cabeça adquirida.

Alguns comissários de compras, na tablada, ficaram muito conhecidos no fim do século XIX. (...)

Um francês, de nome Debise, que foi comissário e leiloeiro na tablada, ficou popular, pela maneira como anunciava o gado à venda:

– "Can-can, petites et grandes, toutes ensembles, quem dá mais?"

Antes do fim da manhã, os gados já estavam todos negociados e começavam a ser conduzidos para as charqueadas. Estas se encontravam espalhadas por todos os lados da cidade, e seu número era tão grande que era preciso que o gado fosse levado por quem conhecesse muito bem os caminhos da região e o acesso a cada estabelecimento. Para essa tarefa, permaneciam de plantão na tablada os caminhos "vaqueanos". Ficaram conhecidos o Israel Barcellos (Lico), o Chico Borda, o José Maria (Tamanca) e o Tomás (Andorinha).

Os negócios nem sempre eram realizados à vista, na tablada. Os compradores, muitas vezes, lançavam mão da credibilidade de suas firmas e faziam a aquisição de tropas com prazos de 30, 45 e 90 dias para o pagamento. A transação era simples, bastando o comprador emitir um vale como garantia do negócio, nos seguintes termos:

Vale:

Vale por ... mil réis, importância pela qual comprei do Sr. Fulano de Tal, ... bois, ao preço de ... mil réis cada um, que pagarei, no dia ao Sr. ..., ou à sua ordem.

(Assinado): Sr...

Esses papéis, absolutamente sem formalidades, eram considerados como documentos suficientes para a garantia da transação de milhares de reses. Em tudo equivaliam às promissórias atuais e podiam ser descontados, com facilidade, em qualquer dos bancos existentes na cidade de Pelotas e, inclusive, em várias casas comerciais, mediante a cobrança de juros de 3 a 4%.

O comerciante canarino Henrique Carlos de Moraes, mais conhecido por Moraes Patacão, fazia tais empréstimos mesmo sem documentos e até sem cobrar juros, só para servir a amigos e clientes de seu negócio. Os comerciantes espanhóis provenientes das Ilhas Canárias tiveram, juntamente com seus descendentes, papel muito importante na vida de Pelotas. Em 1789, 48 casais canarinos receberam "datas" de terras virgens nas serras da região e foram, provavelmente, pioneiros no cultivo de trigo. Por ocasião da Revolução Farroupilha, mudaram-se para a cidade de Pelotas e começaram nova atividade, no comércio, ocupando uma das ruas centrais da cidade que passou a ser conhecida como "Rua dos Canários". A casa bancária "Martinez Irmãos", fundada em 1832, existiu até o início deste século.

O almoço na Tablada era quase obrigatório para aquela gente, cujo turno diário começava antes do sol nascer. Havia grandes galpões em volta da tablada e neles o pessoal se abrigava e carneava para os churrascos. Em torno dos "fogões" muita gente comia, tomava mate e conversava. Em toda a parte a alegria e a animação de gaitas, violões e trovas.

Dois locais passaram para a posteridade como verdadeiros restaurantes: o "Jacob Alemão", pertencente a Jacob Brod, cujo nome figura hoje numa das vilas da zona norte da cidade, próximo ao local onde trabalhou por tantos anos; a outra "casa de pasto" -

como se escrevia na época - era de um francês, de nome Toussaint, que, na meia-língua do povo, passou a ser Santos...

A tablada funcionava durante toda a semana, menos aos domingos, e recebia gado gordo durante a safra, de dezembro a julho. Na entre-safra, negociava com gado de cria e de invernar, como também com muares e cavalares. Estava, portanto, aberta o ano inteiro. Há notícias da existência de outras tabladas no Rio Grande do Sul, como em Jaguarão, por exemplo.

Depois da entrega do gado na charqueada, os tropeiros tinham a missão por cumprida e voltavam à cidade [de Pelotas] para receber o dinheiro a que tinham direito. Começava então a desforra de tantos dias de responsabilidades, de canseiras e de noites mal-dormidas. Cada peão recebia 5 mil réis por dia de serviço, a contar do faturamento da tropa, na estância. Os capatazes ganhavam de 6 a 8 mil réis por dia.

No fim da tropeada, podiam recheiar a guaiaca com quantias que permitiam àquela gente, de poucas necessidades, a compra, com folga, de bens indispensáveis à sua profissão e à sua vida modesta: roupas de trabalho ou de passeio; poncho de pano inglês; chapéu de feltro impermeável; par de arreios completo, às vezes com o luxo de um ou outro enfeite de prata; faca carneadeira de marca "Coqueiro" e muitas outras pilchas que enchiam os armários e mostradores das grandes lojas pelotenses. O comércio fazia tudo para ficar com, pelo menos, uma boa parte da dinheirama espalhada, todos os dias, entre as comitivas de tropeiros.

As lojas não tinham nada igual em todo o interior, nem mesmo na capital do Estado. Eram um deslumbramento para essa gente que só conhecia, de melhor, as casas comerciais do interior, que não passavam de empórios gerais de "secos e molhados," destinados a atender às necessidades mais imediatas, sem possibilidade de manter estoques mais diversificados e capazes de atender gostos mais exigentes.

Pelotas possuía um comércio diferente, como o das grandes metrópoles, com casas especializadas e uma variedade imensa de artigos, principalmente importados. Destacavam-se, para os gaúchos do campo, as correarias, as cutelarias e, sobretudo, as ourivesarias.(...)

Além dos hotéis de luxo, havia organizações capazes de dar alojamento especial ao pessoal das tropas. Dentre os grandes hotéis para esse fim, destacavam-se: o "São Pedro", o "Americano" e o "Bomfíglio". Eram grandes albergues, que, além de cama limpa e mesa farta, ofereciam aos hóspedes banhos quentes, lavagem de roupa, barbeiros e até alfaiates para recortar e ajustar roupas novas. Todo o serviço era rápido e capaz de transformar homens sujos, molambentos, cabeludos e exaustos – como saídos de uma batalha – em perfeitos janotas, totalmente recuperados no ânimo e na aparência, prontos a cáirem no mundo.

Ficaram famosas algumas hospedarias-lojas, como a de "Serafim Alfaiate", e a de "Maneca Marreta" e a de "Leopoldo Borda", onde as caravanas de tropeiros tinham pernoite gratuito.



## Anexo V

Este anexo reproduz artigo escrito por Mario Osorio Magalhães, e publicado pelo jornal pelotense *Diário Popular* de 24 de julho de 1998, por ocasião da realização da 6ª Feira Nacional do Doce de Pelotas (Fenadoce).

### Pelotas e a tradição do doce

Pelotas, capital nacional do doce... Uma tradição do açúcar – seu emprego na forma de bolos, pudins, confeitos, geléias, frutas em conserva – já vem se impondo de fato há algum tempo, tanto no cotidiano dos pelotenses como na representação que se faz da cidade.

É uma identificação que, de certa forma, veio nos dias de hoje substituir uma outra: aquela que Pelotas teve, num passado mais remoto, com a indústria do charque, ou seja, com a tradição do sal. E, como se atribuem a cada um – ao açúcar e ao sal – propriedades opostas, poderiam igualmente parecer antagônicos, na sua origem, os elementos culturais que o doce e o charque simbolizam, nas tradições de Pelotas.

Mas é pura impressão. Construiu-se aqui, durante o século XIX, sobre a economia dos saladeiros e a força da mão-de-obra escrava, uma civilização em muitos aspectos singular, comparativamente ao resto da Província. O lazer, justificado pela curta safra das charqueadas, e uma grande movimentação de capitais, motivada pela alta cotação do charque nos mercados, trouxeram como resultado estilos de vida predominantemente urbanos. O culto às letras e às artes e, até mais do que isto, o requinte social, ficaram como marcas genéricas, como emblemas dessa civilização.

Acabaram por atingir uma importância inestimável, nessa sociedade, o comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e costumes europeus, tendo por palco o interior dos sobrados, dos casarões suntuosos, por ocasião das festas, das comemorações, dos saraus, dos banquetes. Já escrevi, “enquanto a coxilha simboliza o espírito militar da história da Campanha – teatro que foi das inúmeras lutas que ensangüentaram o solo gaúcho –, o salão representa o espírito cavalheiresco da história de Pelotas – teatro que foi dos torneios da elegância, da conversação, da galanteria”<sup>468</sup>.

E é aí que se insere o doce, embora não como protagonista principal, pois essa civilização se sustenta no suor do negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no arroio tinto de sangue, no cheiro de carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol. É uma civilização do sal, mas que procura atenuar seus rituais de castigo e de

---

<sup>468</sup> A citação é do livro *História e tradições da cidade de Pelotas*. Caxias do Sul: IEL, 1981, p. 37.

brutalidade adocicando-se em cortesias, amabilidades, versos rimados, saudações solenes, dedicatórias rebuscadas e, veladamente, sensuais. É uma elite de emergentes, de novos áulicos, novos barões, novos bacharéis que, à maneira dos parentes lusitanos e dos senhores de engenho do Nordeste açucareiro, busca adoçar corpo e espírito, neste Brasil de clima europeu, com licores (os “finos líquidos”) e *desserts*,<sup>469</sup> que se delicia em quindins, babas de moça, fatias de braga, camafeus, trouxas de amêndoas, pastéis de Santa Clara...

Açúcar e sal não são portanto excludentes: ao contrário, são complementares para o florescimento dessa cidade sul-rio-grandense do século XIX. Uma cidade tão única, tão orgulhosa de si mesma ao ponto de se auto-denominar, ressaltando os conceitos de opulência e cultura, “Princesa do Sul” e “Atenas do Rio Grande”<sup>470</sup>.

Pelo lado de fora, e como conseqüência de um contraste ostensivo, em outros recantos do torrão gaúcho, ao fazer referência a essa sociedade que essa cidade produziu, haverão de tratá-la de “aristocracia do sebo” ou “aristocracia da banha”.

É claro, estas últimas expressões foram geradas com a intenção evidente do menosprezo, e certamente também por despeito. São significativas para a argumentação que se faz porque revelam, metaforicamente, que os críticos, os maledicentes algozes dessa civilização não se conformavam, não admitiam a circunstância de que açúcar e sal pudessem coexistir e se harmonizar, mas a realidade é que se harmonizaram e coexistiram na sociedade pelotense do século XIX.

Mencionou-se a safra das charqueadas. O trabalho durava de novembro a abril, enquanto o tempo se mantinha quente, e era executado, em cada uma dessas “fábricas de salgar carne,” por cerca de 80 escravos. Era preciso ocupá-los, no período da entressafra. Por isso, mas também para gerar uma receita extra, em cada charqueada funcionava, paralelamente, uma olaria; com poucas exceções, cada charqueador era proprietário de uma chácara, na Serra dos Tapes: para ela, os escravos eram conduzidos no inverno e se ocupavam em fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata, abóbora.

Sobretudo depois da abolição da escravatura, aquelas “datas de mato” ou foram vendidas ou arrendadas pelos próprios charqueadores, na forma de pequenos lotes rurais. Acabaram por dar origem a inúmeras colônias (45 em 1900), como a Santo Antônio, a Santa Eulália, a São Bento, a Santa Áurea, a Santa Silvania. Receberam imigrantes franceses, espanhóis, austríacos, italianos alemães – etnias que não raro passaram a trabalhar e conviver dentro do mesmo espaço.

É aí que vai se verificar o aumento do cultivo do pêssego, do morango, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo; pouco depois, o emprego dessas frutas na forma de compotas, doces de massa, passas e cristalizados. Porque, se a produção do açúcar no Rio Grande do Sul era quase inexistente, através do porto do Rio Grande carregamentos trazidos do Rio de Janeiro, da Bahia, de Pernambuco, já eram largamente consumidos em Pelotas, graças à tradição doméstica do doce, em festas, banquetes e saraus. Havia uma facilidade: navios que levavam o charque não haveriam de voltar vazios, e de torna-viagem traziam louças, pratarias, móveis, quadros, livros, figurinos, magazines das grandes capitais, mantimentos e, é claro, o açúcar.

Com o tempo, as charqueadas foram deixando de existir, um pouco por causa da própria libertação do escravo (maior consumidor do charque, no Norte e no Nordeste brasileiros, nas Antilhas), um pouco pela concorrência (com a implantação dessa indústria

<sup>469</sup> Em inglês no original; sobremesa.

<sup>470</sup> “A[o] culto [da] literatura, mais do que ao culto [do] teatro, [da] música ou [das] artes plásticas, pode-se creditar uma das fortes manifestações do bairrismo pelotense. Permitiu que se acrescentasse ao cognome “Princesa do Sul”, com que o município alardeava o seu progresso material, o cognome “Atenas do Rio Grande.” Só poderia ser Atenas uma cidade que concentrava com tanto orgulho os valores intelectuais desta província – uma província que sempre fora Esparta, no Brasil, graças aos seus valores militares”. A citação refere-se a Pelotas de 1875. MAGALHÃES, Mario Osorio. *Opulência e cultura*, p. 263.

em outros municípios rio-grandenses), um pouco (talvez muito) pelo advento da carne frigorificada.

Foi preciso optar, aqui, por novas frentes econômicas, já num período de forte capitalismo. Uma delas seria justamente a industrialização de frutas de clima temperado. As fábricas de conservas que se instalaram no município, já neste século que finda, chegaram a dar a impressão, por um momento, de que a cidade retomava o primitivo apogeu, aquele que atingira no século XIX.

Não foi assim. Provavelmente, nunca será. De qualquer maneira, aproveitou-se e explorou-se uma experiência e uma vocação – e isto é tradição, no seu sentido dinâmico.

Pelotas pode ser considerada, por tudo isso, sem nenhum exagero, a terra do doce, do mesmo modo como foi o berço das charqueadas, dos salões faustosos, das grandes damas, dos barões beneméritos, dos poetas românticos. A dúvida que se possa ter vem simplesmente de um fato: isso ocorreu dentro de circunstâncias muito específicas. Ocorreu, sobretudo, a partir de um tempo tão singular e tão mágico que é lícito pensar: talvez jamais tenha existido.

## Anexo VI

### Entrevista com Vitor Ramil

Você poderia falar sobre a polêmica que houve em torno de sua apresentação da música *Semeadura* na Califórnia da Canção de Uruguaiana?

Independente da polêmica na época, esta música ainda hoje toca nas rádios e foi gravada por muita gente. Ela está no meu CD *A paixão de V segundo ele próprio*, de 1984; entre aqueles que a regravaram estão Kleiton e Kledir e Mercedes Sosa.

Se não me engano, foi na 10ª Califórnia da Canção de Uruguaiana, em 1979 ou 1980. Estávamos no final da ditadura, e a letra é do Fogaça, que na época era um dos caras de esquerda no Estado que mais contestava a ditadura. A polêmica se originou no fato de que nossa apresentação foi considerada muito irreverente pelos organizadores do evento. A verdade é que até então eu nunca tivera contato com este mundo regionalista ou tradicionalista, e nós nos apresentamos com uns palas coloridos, alpargatas bordadas com lantejoulas e calças jeans, enquanto todos os outros usavam bombachas, botas, etc. Assim, nossa indumentária, junto com o contexto político da época, geraram um clima de, digamos assim, hostilidade que se ergueu contra nós. Lembro de uma conversa de bastidores na qual nos disseram que os organizadores jamais dariam o prêmio máximo para “uns comunistas” como nós. Fomos vaiados no palco, mas pelo menos não chegaram a jogar coisas, como atualmente fazem. Esta foi a história da música na época.

Coincidentemente, há pouco tempo retornei a Uruguaiana, onde não havia retornado desde então, para fazer um show do CD *Ramilonga* na Califórnia, e não para concorrer. O pessoal que está organizando o evento atualmente, e que convidou-me para fazer o show, na época se posicionou a meu favor, era um grupo de músicos jovens da cidade. É interessante como o mundo dá voltas, hoje em dia *Semeadura* é considerada um marco na música regionalista ou tradicionalista do Rio Grande do Sul, e voltamos a Uruguaiana a convite da própria Califórnia para fazer uma apresentação fora da competição.

É interessante observar que a letra de *Semeadura*, acusada de comunismo na época, hoje em dia parece um tanto ingênua: “Americana pátria, morena, quiero tener guitarra y canto libre”. Contudo, a música foi uma das primeiras no gênero regionalista a adotar uma abordagem política, pois a chamada música tradicionalista gaúcha surge na região das estâncias, dominada pelo conservadorismo político dos estancieiros, e a estética desse gênero musical reflete esta mentalidade, como demonstra a preferência temática do universo do fazendeiro, aquela coisa mais campeira, na louvação do “centauro dos pampas”. Acho que é isso, quando apresentamos *Semeadura* em 1980 não era comum na música regional do Estado nem a abordagem política na letra da canção, nem o uso no palco de uma roupa que não incluísse bombacha e botas.

*Semeadura* foi composta quando eu tinha dezessete anos, foi minha primeira milonga, e durante algum tempo a única, pois só vim a desenvolver um trabalho mais claramente milongueiro no CD *Ramilonga*.

## Então você passou em torno de vinte anos sem compor uma milonga?

Não, na verdade foi muito menos tempo. A música *Ramilonga*, que dá o título ao CD, foi composta em Porto Alegre em 1985 ou 1986, pouco antes de mudarmos de lá para o Rio de Janeiro. A música é uma despedida de Porto Alegre, ares de milonga sobre Porto Alegre. Antes disto eu já havia composto minha primeira milonga a partir das milongas de Jorge Luis Borges<sup>471</sup>, *Milonga de Manuel Flores*, e também *Fragmento de milonga*, em parceria com o Cleber Teixeira (da Editora Noa Noa, de Florianópolis) ambas gravadas no mesmo CD de *Semeadora, A paixão de V segundo ele próprio*, meu segundo disco.

O que quero dizer é que quando eu fiz a música *Ramilonga*, tive a certeza de que um dia eu faria um trabalho em torno dela, não sabia se seria um disco só de milongas, apenas tive certeza de que ela seria o mote temático para um disco inteiro. Claro, foram se passando os anos, musiquei várias milongas do Borges, e fiz outras tantas, até que, em meados da década de 90, eu me senti maduro, vamos dizer assim, para fazer milongas sem que fosse algo convencional, de que adiantaria fazer um disco de milongas para fazer mais um trabalho regional? Digamos que precisei amadurecer musicalmente para poder chegar a este trabalho. Quando a hora chegou, eu já estava com várias milongas prontas, e no último momento eu encontrei um livro do João da Cunha Vargas, uma coisa super-rara, três das poesias dele que musiquei ainda puderam ser incluídas no CD *Ramilonga*. De lá pra cá, musiquei toda a obra conhecida dele, que pretendo incluir em um trabalho futuro, que já estou planejando e que poderá se chamar *Ramilonga II*.

Poderias falar sobre aquilo que me parece um paradoxo, e que consiste na utilização, em trabalhos realizados a partir de concepções formais aparentemente opostas, de uma mesma base instrumental. Em outras palavras, se o CD *À beça* pode ser considerado representativo de sua produção musical, digamos assim, de sonoridade urbana, ao mesmo tempo podemos encontrar em *Ramilonga*, um trabalho mais voltado a uma sonoridade rural, uma base sonora muito semelhante. Enfim, os dois discos utilizam alguns instrumentos, como a cítara e a tabla indianas, e que fazem ambos apresentarem uma sonoridade similar.

Quando fiz *À beça*, eu procurei dar ao trabalho uma sonoridade pop, é um disco forte, com bateria, contrabaixo, bem mais pesado do que *Ramilonga*. Os dois são viagens para lados opostos, mas já visando uma mesma perspectiva futura, e que seria a fusão dessas duas coisas. Este disco novo que estou fazendo<sup>472</sup>, embora seja um trabalho que poderia ser rotulado como pop, ao mesmo tempo utiliza elementos também presentes em *Ramilonga*, então já é um pop posterior a todo este trabalho com milongas. Esta parece ser a orientação da canção *Não é céu*, que a Mercedes Sosa diz que vai gravar, e que é a primeira bossa nova que eu compus, além de ser, segundo a crítica, “uma música bem brasileira”, tão “brasileira”, que quando a fiz eu pensei, “que pena, nunca poderei gravar esta música”, porque essa tal música brasileira é uma bosta, e na época eu questioneei muito como poderia cantar um tema tão brasileiro um músico gaúcho, a música parecia não se adequar a mim. Esta é apenas a minha maneira de descrever a forma pela qual percebi meu preconceito ao contrário em relação ao Brasil enquanto identidade cultural tropical, e não meridional. Foi quando dei-me conta de um sentimento separatista que nunca percebera anteriormente em mim, foi quando notei em mim o quanto este sentimento de não ser brasileiro é forte entre os gaúchos. A consciência de tal sentimento gerou seu oposto, ou seja, conscientizei-me de que o gaúcho *também* é brasileiro, no sentido de que minha formação musical pertence à tradição musical brasileira, especialmente a música brasileira dos anos 70.

Percebi então, pela primeira vez, e de forma muito clara, que a tradição musical brasileira também é minha, eu tenho direito a reivindicá-la como minha, sim, pois se uma canção bossa nova pode ser composta e executada com tanta naturalidade por mim, é porque a tradição brasileira também

<sup>471</sup> Ramil refere-se ao pequeno livro *Para as seis cordas* (publicado em 1965), composto por onze milongas, e apresentadas por Borges em sua dicção habitual: “No caso modesto de minhas milongas, o leitor deve suprir a música ausente com a imagem de um homem que cantarola na entrada de seu vestibulo ou em um armazém, acompanhando-se à guitarra.” *Obras completas*. São Paulo: Globo, 1999, Vol. II, p. 355.

<sup>472</sup> A entrevista teve como cenário a casa de Ramil em Pelotas, e ocorreu no final de março de 2000. O CD novo a que ele se refere foi gravado em Buenos Aires e no Rio de Janeiro, entre novembro de 1999 e fevereiro de 2000. Na época da entrevista, Vitor ainda não concluiu a etapa pós-gravação do novo trabalho, como mixagem, edição, etc.

é minha e, portanto, eu posso me inserir numa boa dentro dela. Por outro lado, foi impossível deixar de perceber o quanto meu sentimento de recusa a uma identidade brasileira é significativo de um “gauchismo” que, aparentemente, aponta para uma identidade cultural gaúcha mais latino-americana do que brasileira. Então, no movimento seguinte, parti para uma análise formal da minha inesperada bossa nova *Não é céu*, e foi quando me dei conta de sua semelhança com uma milonga: tanto uma quanto outra utilizam apenas três acordes, ambas são bastante rigorosas, repetitivas, lineares e muito melancólicas; enfim, *Não é céu* analiticamente pareceu-me uma bossa nova de gaúcho, tem um frio nessa bossa nova.

Fazia já algum tempo que eu estava buscando aquilo que, depois que encontrei, chamei de *estética do frio*. Esta busca foi iniciada a partir da constatação de que, aqui no sul, não nos é possível compartilhar integralmente a estética tropical predominante no restante do país, que, ainda que também fale de nós, não expressa nossa essência. Refiro-me especialmente à cultura da música de festa, de rua, do samba ao axé; claro que os gaúchos também gostam do carnaval, mas este tipo de música não repercute em nós do Rio Grande do Sul com a mesma força com que repercute em outros lugares do Brasil, mais notadamente tropicais. Assim, a constatação de que a estética tropical não repercute tão fortemente em nós gaúchos, levou-me a tentar descobrir uma estética capaz de ter este efeito nos gaúchos. Infelizmente, não temos no Rio Grande do Sul uma música jovem, urbana, não temos uma música nossa, da qual possamos dizer: “isto é gaúcho e moderno”. Por aqui, temos o regional, o rock, o pop, a MPB, e por isto os discos de músicos gaúchos urbanos sempre tenderam a ser ecléticos, misturando milongas, baladas e roques, e sem conseguir apresentar unidade de concepção ou realização, como se os músicos gaúchos se sentissem pouco à vontade para gravar um disco cujas músicas fossem todas claramente possíveis de ser classificadas como MPB. Esta tendência pode ser observada, por exemplo, nos meus três primeiros trabalhos, gravados durante os anos 80.

A constatação da falta de unidade em meu próprio trabalho levou-me a buscar realizar um disco que, em primeiro lugar, tivesse uma brasilidade inequívoca, mas que ao mesmo tempo fosse pop. Com esta atitude, busquei libertar-me do ranço formal que pretendia, por exemplo, que as letras de minhas músicas deveriam ter sempre o mesmo tamanho, deveriam ser sempre intelectuais, inteligentes, cheias de citações literárias, etc. A música *Joquim*, do CD *Tango*, de 1987, seria um bom exemplo deste ranço. De forma consciente, busquei romper com este paradigma, que na prática já começava a restringir meus processos de criação.

Assim, no CD *À beça*, procurei realizar um trabalho que tivesse unidade dentro de uma linguagem da música pop brasileira. Muita gente detestou o disco, tacharam-no de comercial. Em termos pessoais, depois de gravar *À beça*, passei a me sentir bastante distante daquele circuito gaúcho anterior, no qual as pessoas cobravam de mim que eu permanecesse dentro de um estilo de música que elas acreditavam ser meu.

Então é isto, *À beça* permitiu-me mergulhar no universo do pop brasileiro, o que foi uma mudança de rumos muito grande em minha carreira, e que permitiu que eu me sentisse distante em relação às expectativas do público do Rio Grande do Sul quanto ao meu trabalho. Por outro lado, este distanciamento permitiu também uma reinserção radicalmente diferente na música regionalista, agora diretamente na milonga, pois a unidade atingida em *À beça* possibilitou que eu fizesse um trabalho com milongas completamente diferente da forma pela qual o gênero tem sido tratado por todos.

Embora *À beça* e *Ramilonga* sejam discos completamente diferentes, eles certamente têm uma proximidade muito grande, alguma coisa de sonoridade une os dois, mas também muita coisa de musicalidade. Existe uma faceta de João Gilberto em *À beça*, uma faceta de brasilidade, que também está presente em *Ramilonga*, na medida em que neste último procurei cantar as milongas de forma bem diferente da forma pela qual elas sempre foram cantadas; em outras palavras, em *Ramilonga* procurei cantar milongas como quem canta uma bossa nova.

Assim, *Ramilonga* é um trabalho derivado desta minha busca de produzir milongas que estivessem livres dos estereótipos da identidade cultural dos gaúchos, do estigma de não sermos considerados “bem brasileiros”, busca que ao mesmo tempo procura inserir a nossa tradição cultural dentro do contexto brasileiro.

Concluindo minha resposta à tua questão, *À beça* e *Ramilonga* representam extremos opostos que me levaram a vislumbrar o que seria aquilo a que tenho denominado *estética do frio*. Esta estética procura colocar os elementos culturais gaúchos como uma questão central, pois eu não quero me sentir periférico em relação ao Brasil, a estética do frio permite que eu me sinta no centro e não na periferia da cultura brasileira. Eu vivo em um centro cultural que recebe informações brasileiras, mas que igualmente recebe informações uruguaias e argentinas muito fortes. Estas três informações culturais chegam e sempre chegaram com muita força para nós gaúchos e eu acho que a produção cultural gaúcha atualmente direciona-se à utilização destas três vertentes sem se preocupar em demasia, como era comum entre nós até algum tempo atrás, quando ainda nos perguntávamos se nossa cultura seria brasileira ou não. O disco que acabo de gravar, por exemplo, foi todo gravado em Buenos Aires. A interpretação dos músicos de lá, como o contrabaixo de Pedro Aznar, tem toda uma carga interpretativa de música argentina, de Piazzola, e que vem no fraseado musical, que eu não conseguiria se tivesse gravado no Rio de Janeiro, onde gravei todos os meus discos anteriores. Este novo trabalho

está cheio de brasilidade, embora tenha sido gravado apenas com músicos argentinos, mas de uma brasilidade resultante de minhas reflexões sobre a milonga, tanto que nele regravei quatro músicas do CD *À beça*. Este novo trabalho é uma síntese de minha carreira, e me parece ser o meu trabalho mais maduro, pois nele eu retomo uma série de parcerias, tendências e reflexões: o Egberto Gismonti, que produziu meu primeiro disco (*Estrela, estrela*, de 1981), toca o piano na regravação da canção *Foi no mês que vem*; o Lenine canta comigo uma das músicas, e ouvindo as outras o pernambucano comentou o quanto a sonoridade do disco lembra a do tango. Realmente o disco não tem nenhum tango, mas certamente o astral, o clima geral do trabalho tem a densidade do tango, o que talvez explique o sucesso que minhas canções sempre fizeram na Argentina.

### Você poderia falar mais na estética do frio?

A *estética do frio* é uma elaboração formal a partir das características culturais, climáticas, históricas econômicas, etc., de Pelotas. De fato, Pelotas, ou Satolep, sempre foi uma sugestão formal muito forte em meu trabalho, e falo sobre isso na minha entrevista à revista Medusa, de Curitiba. O traçado das ruas, a arquitetura, a história, todo o imaginário que envolve a cidade, esta atmosfera de sonho que parece ter sempre existido em Pelotas, tudo isso está presente nesta Satolep, cidade mítica ou fictícia. Esta elaboração formal está presente em meu trabalho não só como temática, mas também através de conceitos como concisão, clareza ou leveza, que na verdade referem-se a Pelotas. Assim, por exemplo, na *Milonga de sete cidades*, as sete cidades a que refiro-me de fato são todas elas Satolep. Quanto à *estética do frio*, é uma elaboração relacionada à minha produção musical, não me sinto à vontade para dizer nada sobre literatura, porque ainda não me sinto um escritor. Em relação ao CD *Ramilonga*, o que pretendo com uma *estética do frio* é apenas uma maneira de definir minha forma pessoal de perceber a cultura gaúcha como um todo coerente. Eu tenho uma facilidade muito grande para compor utilizando diversos registros musicais, como o blues ou o rock, mas o gênero musical que me expressa realmente, aquele em que sinto que me expressei melhor é a milonga. Meus discos anteriores a *Ramilonga* têm um caráter nitidamente experimental, na verdade andei tateando por aí em busca de uma forma que me expressasse inteiramente, até *Ramilonga* e o esboço de uma *estética do frio*, quando me senti pronto a uma interpretação pessoal da milonga como o paradigma musical desta estética. Este foi meu primeiro CD em que defini um território, é um disco temático no qual procurei me restringir, decidi trabalhar só com milongas, atitude que definiu claramente a linguagem musical e a temática do disco, e por isto o CD tem uma unidade, uma personalidade forte. Certamente, *Ramilonga* é resultado da elaboração da *estética do frio*, iniciada ainda no Rio, antes de voltarmos para o sul. Lembro que eu estava vendo um jornal de televisão quando a uma notícia que mostrara aquele permanente carnaval da Bahia sucedeu-se uma mostrando a neve na Serra Gaúcha. Claro que eu me identifiquei muito mais com a segunda imagem, não que eu não goste de carnaval e de calor, e estes pensamentos levaram-me a considerar a elaboração de uma *estética do frio*, que se oporia a uma estética tropical, válida para a maior parte do Brasil. Vendo aquelas duas imagens, pude perceber o quanto elas eram diferentes entre si e do peso que isto tem para nós gaúchos, pude perceber o quanto o frio é simbólico de nossa cultura e um diferencial nosso dentro do contexto cultural maior e tropical do Brasil. Assim, a *estética do frio* busca expressar esteticamente aquela parte fria, não tropical do Brasil. A busca desta estética é que me leva até a milonga, que expressa nossa cultura em múltiplos níveis. A milonga se parece com nossa paisagem, a milonga é uma coisa plana, rigorosa, repetitiva, melancólica, densa, enquanto o frio favorece o intimismo e geometrizava as coisas, como diz o Carpentier.

Nessa viagem, dei-me conta de que se o samba caracteriza musicalmente o Rio de Janeiro, e o frevo a Pernambuco, certamente pode-se dizer que a milonga caracteriza musicalmente o Rio Grande do Sul, embora eu não pretenda de forma nenhuma que não se deva utilizar outros registros musicais no Estado. Contudo, a milonga é o gênero mais tocado nos festivais de música nativista, cerca de 80%, e os 20% restantes dividem-se entre vanerões, etc. Eu acho muito significativo que nossa música mais representativa seja intimista como o frio, em oposição a estas músicas alegres, de festa, como são o samba e o frevo.

Mas é bom não esquecer que Pelotas, talvez por ter o maior número proporcional de negros em relação à população entre as cidades rio-grandenses, possui também o melhor samba do Estado. As primeiras escolas de samba de Porto Alegre, como a Praiana, foram criadas por sambistas pelotenses que se mudaram para lá. O carnaval de rua de Pelotas era o melhor do Estado enquanto foi no centro antigo da cidade, quando tinha uma forte participação popular, o que infelizmente está desaparecendo por causa da transformação televisiva do desfile das escolas de samba em um espetáculo padronizado em todo o país, acabando com as diferenças regionais. A cultura negra sempre teve força em Pelotas, o que, por um lado, diferencia a cidade em relação ao restante do Estado, no qual a cultura negra se diluiu muito, mas que por outro lado identifica a cidade com outros lugares do Brasil, como o Rio ou o Nordeste.

Ainda que você rejeite a imagem de escritor, você já escreveu um livro, *Pequod*, e tem um outro em preparo. Além disso, você mesmo reconhece que suas músicas sempre tiveram referências literárias, como por exemplo, no CD *À beça*. Então pode-se dizer que a presença da literatura é uma das características marcantes de sua produção musical.

*À beça* é um disco com muita informação, ele tem uma falsa simplicidade. Se por um lado ele tem uma batida pop, uma cara radiofônica, algumas músicas que chegam a ser dançantes (o que no meu caso é uma coisa bastante curiosa), por outro lado, para aqueles que gostam que eu cite Rimbaud, Breton, etc., em minhas músicas, a canção *Sol* foi composta como uma releitura do poema *Sol*, de Oswald de Andrade. O meu *Sol* é, digamos assim, mais sintético do que o de Oswald, e minha referência a ele está apenas no subtítulo (*depois de Oswald*). *Gramma verde* foi inspirada no filme *Blow-up*, do Antonioni, e eu dedico a música apenas às iniciais de seu nome M. A. De certo modo, esta maneira de citar parece-me mais madura do que a forma por mim utilizada anteriormente, quando eu citava explicitamente dentro das letras das canções as minhas influências literárias.

Os meus primeiros discos são cheios de referências explícitas a poemas, livros, autores, cenas de filmes, etc., eu gostava disso, o meu mundo de informações estava junto com aquilo que eu criava. Mas chegou um momento em que mudei, passei a querer que esse mundo de informações se diluisse na minha produção. Hoje em dia não acho mais necessário dizer, por exemplo, que a canção *Gramma verde* inspirou-se no fato de Michelangelo Antonioni ter mandado pintar de verde a grama de um parque para rodar uma cena de *Blow-up*.

Você poderia falar de sua música *Barroco*?

Escrevi esta letra pensando em fazer algo como um resumo, digamos assim, uma síntese do barroco, ou pelo menos aquilo que seria a época do barroco e o estilo barroco dentro da cabeça de um cara. Mas a letra também é uma piada, porque o refrão remete a um casal dentro de um quarto, e a mulher diz pro cara, “saí daí, vem pra mim, o paraíso fica aqui”, e o cara responde “eu, dividido, digo: se eu tiver que ler tudo do barroco, que tempo vai sobrar pra minha nega?”, enfim, enquanto o cara está divagando, atormentado e dividido com o barroco, a mulher chama ele para a cama, dizendo que o paraíso fica ali. Por isso acho que é uma letra com humor.

Então a música não tem relação alguma com o chamado neo-barroco, elaboração teórica e ficcional dos cubanos Severo Sarduy, Lezama Lima e Alejo Carpentier?

Não, nenhuma. Do Carpentier eu uso uma frase, “o frio geometriza as coisas”, no esboço da *estética do frio*, publicada pela revista *Medusa*. Esta frase do Carpentier foi muito importante para minha elaboração teórica da *estética do frio*.

Mas a expressão *estética do frio* também aparece como subtítulo do teu CD *Ramilonga*.

O olhar do poeta, no CD *Ramilonga*, é o olhar melancólico do poeta campeiro. É este o olhar de João da Cunha Vargas, ou o de Juca Ruivo, poetas campeiros de quem musiquei poemas. Mas tem também o olhar urbano, na canção que dá título ao disco e cuja letra é minha. Eu junto estes dois olhares, o campeiro e o urbano, para mostrar que ambos na verdade são um mesmo olhar, uma mesma maneira de olhar.

Acho que fui relativamente bem sucedido, pois muita gente de cidade, e que nunca havia prestado muita atenção a milongas, disseram haver se emocionado muito ouvindo *Ramilonga*, gente da cidade com 18 anos e que nunca conviveu com o universo campeiro. Isto só vem comprovar minha tese de que a milonga é uma espécie de matriz cultural, de raiz musical dos gaúchos, então mesmo um cara de cidade, lá do bairro Bonfim, em Porto Alegre, dificilmente não se sentirá tocado por este sentimento que a milonga expressa. Assim, meu olhar de despedida em relação a Porto Alegre é muito semelhante ao olhar de João da Cunha Vargas em *Deixando o pago*, quando ele descreve o momento em que deixa o pago. Acho que se pode dizer que este é um olhar melancólico, sendo melancolia entendida como uma tristeza alegre, digamos assim, pois não ela não é uma tristeza triste.

Esta melancolia pode ser considerada também como a marca da poesia regionalista gaúcha, e por isso acho que a melancolia está na nossa raiz. Isso me dá a coragem de ter a cara de pau de afirmar que a milonga está na raiz da cultura gaúcha, e isso me permite eleger a milonga como meu paradigma musical.



O que te motivou a musicar a quadrinha popular a que chamas *As moças*, reproduzida por Athos Damasceno no livro *Doces de Pelotas*?

Essas coisas acontecem, eu não tive nenhum motivo especial. Eu simplesmente olhei a quadrinha no livro e visualizei a música. Mas não foi no livro dos doces de Pelotas onde eu a li, e sim no livro do Fernando Osório, *A cidade de Pelotas*.

Na verdade, eu li muitas vezes este livro uma certa época, e destas leituras resultaram muitas das letras do CD *A paixão de V segundo ele próprio*. A quadrinha inseriu-se no contexto do disco, que começa com o gaiteiro da antiga rodoviária de Pelotas, e termina com uma referência aos trens, através de uma foto de César Victora. A intenção foi dar a idéia de chegada em Pelotas pela estação rodoviária e de saída da cidade pela estação ferroviária. O disco é uma viagem muito pessoal por Pelotas, e é meu primeiro trabalho em que chamo a cidade de Satolep. Nele eu faço uma viagem não só interior, pois falo de minha família, pais e irmãos, de amigos, de Ana Ruth, minha companheira e que na época era minha namorada, como também exterior, pois refiro-me igualmente a ruas e espaços públicos da cidade.

Lembro que eu agreguei a quadrinha porque ela me pareceu expressar muito bem um aspecto da cultura de Pelotas. Além disso, a melodia de *As moças* é a mesma de *Satolep*, e ambas nomeiam a cidade em seu primeiro verso; esta sobreposição indica a conexão entre Pelotas e Satolep. Esta quadrinha na verdade tem várias versões, como costuma acontecer com as quadras populares; *de noite bailam caladas, de noite sonham caladas*, e uma terceira versão de que não lembro agora.

Além do gaiteiro da rodoviária, o CD tem outra referência sonora a Pelotas, a bateria da escola de samba General Telles, que gravei durante um desfile de carnaval em Pelotas. Remasterizei esta fita em estúdio, acrescentando um piano tocado por mim, e um trecho de *Os sertões*, de Euclides da Cunha, retirado do capítulo *A luta*, título que coloquei na música.

Você poderia falar a respeito de como surgiu *Satolep*?

Bem, na verdade, no começo *Satolep* não tinha a profundidade que veio a adquirir com o passar do tempo. Em arte, a profundidade da composição decorre do desenvolvimento, dos desdobramentos das conexões, como se fosse um jogo. Quando eu estava compondo a canção, me desagradou a sonoridade do primeiro verso ainda sem o anagrama; *sinto hoje em Pelotas*, e por isso inverti a palavra, e a prosódia resultou boa; *sinto hoje em Satolep*, encaixa perfeitamente no ritmo da música.

É interessante observar que escrever a letra de uma música é bastante diferente de escrever poesia. O Cleber Teixeira tentou várias vezes criar a letra para uma música minha, mas não conseguiu. Acabei musicando um poema dele, que gravei com o título de *Fragmento de milonga*, no CD *A paixão de V*. Abordo este fato para exemplificar que escrever a letra de uma música é como um jogo de encaixar palavras dentro da melodia e do tempo da canção, o *insight* poético se dá a partir do *insight* musical, o que é muito diferente de escrever poesia. O Gaston Bachelard diz que a poesia antecede o pensamento, ou seja, quando o poeta formula uma frase com muita carga de significados, ele na verdade não dominou completamente essa carga para chegar àquela frase, é como se o *insight* poético fosse mais rápido, mais veloz do que a própria formulação do pensamento. De fato, em muitas coisas que escrevo, eu noto que só vou perceber o sentido total apenas muito tempo depois que as escrevi, e como isto acontece muito comigo, eu acredito que deva ocorrer igualmente com muita frequência com todos aqueles que produzem poesia. Foi assim com o anagrama de Pelotas, *Satolep*, que inventei inicialmente por uma simples questão rítmica, pois *Satolep* soou muito melhor dentro da melodia do que a palavra *Pelotas*. Com o tempo, percebi que o anagrama representava um olhar pessoal e particular sobre a cidade, olhar que a vê ao revés, revelando antes uma imagem da cidade no passado, de uma cultura que passou, e só existe na cidade real de hoje em uma forma latente. *Satolep* é para mim não só um retorno ao ponto ideal a que chegou aqui a civilização no passado, mas também uma projeção do que seria esta civilização no futuro.

No meu livro em preparo, cujo título é *Satolep*, evito definir claramente o tempo histórico. Eu uso fotos antigas de Pelotas como ponto de partida para construir pequenos fragmentos em prosa, mas evito falar de coisas muito antigas ou muito modernas, como caneta tinteiro e computador. Eu tento criar uma temporalidade indefinida na qual *Satolep* desdobra-se tanto no sentido do passado quanto no sentido do presente ou do futuro da cidade real de Pelotas.

O que quero dizer é que minha elaboração de *Satolep*, com o passar do tempo foi ganhando uma amplitude de significação que não possuía inicialmente. Por outro lado, falar de *Satolep* me liberou de uma série de restrições que haveriam se eu me referisse à cidade real de Pelotas, pois *Satolep* nomeia uma viagem minha, totalmente pessoal, na cidade real. Claro que também é possível considerar que esta idéia de inverter o nome da cidade pode ser vista como uma tolice, uma bobagem; foi isto o que achou o poeta carioca Julio Castanhôl Guimarães quando leu o *Pequod* antes do livro ser publicado.

Mas há igualmente quem goste da idéia, como Moacir Scliar.

De fato, em sua crítica positiva de *Pequod*, o Scliar chega a me chamar de “o compositor de Satolep”, numa bem-vinda atitude cúmplice, através da qual reconhece a validade teórica e ficcional do anagrama.

Acho que a partir do momento em que comecei a tematizar a cidade, colocando minha visão lado a lado com coisas reais dela, muita gente de Pelotas, e que aqui sempre viveu, passou a ver a cidade de forma diferente. Pessoas que viveram aqui a vida inteira já me confessaram só haver prestado atenção aos prédios antigos de Pelotas a partir de meu trabalho. A cultura televisiva predominante faz com que muitas pessoas nem percebam onde vivem, pelo jeito elas nunca pararam para olhar o lugar onde vivem, acham que a cidade é feia, do interior, que não tem importância nenhuma porque não é o Rio de Janeiro e não tem a TV Globo.

Enfim, elas vêm a si próprias e a sua cidade como periféricos.

Exatamente. Com *Ramilonga* aconteceu algo semelhante, no sentido de chamar a atenção das pessoas para o lugar onde elas vivem. Muitas pessoas disseram-me que só a partir do disco passaram a entender a sensibilidade do gaúcho, do quanto a gente pode ser sensível sem abrir mão deste imaginário regional, nós não somos uns “grossos”, não somos apenas “gaúchos da fronteira”.

Neste sentido, deves ter surpreendido muita gente ao musicar um poema de Fernando Pessoa em um disco de milongas como *Ramilonga*.

Acredito que sim, e este é certamente um dos motivos que me levou a compor esta canção. A gente tem esta tradição de pular as fogueiras na noite de São João e é dela que fala o grande poeta português, naquele tom tão simples e lírico, muito semelhante à forma singela pela qual nós também vemos as festas juninas. Esta conexão com Pessoa, além disso, aponta para o fato de que a cultura da fronteira também é marcada pela deriva portuguesa, como qualquer outro lugar do Brasil.

Parece-me que é importante chamar a atenção das pessoas em relação ao lugar onde elas vivem. Eu acho Pelotas muito interessante, a arquitetura dos prédios antigos compõe um conjunto único. No entanto, muitos deles foram demolidos, o que é uma pena, pois tenho certeza de que o único caminho para Pelotas é preservar o que ainda resta de seu patrimônio arquitetônico. Se Pelotas fosse uma cidade preservada, se tivéssemos preservado ao menos uma das linhas de bonde, ou alguma das antigas livrarias da cidade, se o Bule Monstro ainda estivesse ali, se tivéssemos um café instalado em uma das belas casas centenárias com as pequenas mesas de mármore antigas com pés de ferro, tudo isto comporia um conjunto, uma atmosfera extinta, antiga, e que certamente faria muita gente visitar Pelotas. Mas eu sei que isto é difícil, porque ao mesmo tempo em que eu e tu podemos pagar para estarmos em um café antigo, seja para tomar um café, um vinho, ou simplesmente ler um livro enquanto respiramos uma atmosfera antiga, a maioria das pessoas não têm acesso a este prazer por não possuírem condições econômicas.

Em Pelotas, historicamente o refinamento apareceu associado às pessoas que podiam dispor dos meios econômicos para pagar por ele. O que quero dizer é que a Pelotas do século XIX teve um surto de crescimento econômico muito rápido, e no qual umas poucas pessoas muito ricas construíram tudo aquilo que a cidade tem de bonito. Hoje em dia Pelotas é uma cidade empobrecida economicamente, há muita pobreza na periferia da cidade, e é difícil conciliar a riqueza cultural e econômica de uns poucos no passado, com a atual condição de empobrecimento econômico, e consequentemente cultural, de uma ampla parcela da população local. É por isto que quando um prédio antigo vai abaixo ninguém se importa.

Apesar disto, Pelotas cumpre uma função cultural muito importante para o Estado, a produção cultural de muitas pessoas da cidade tem grande repercussão na vida cultural rio-grandense, há sempre um evento cultural ocorrendo aqui.

Poderias falar sobre esta casa onde moras?

Eu vim morar nesta casa quando eu tinha quatro anos, passei minha infância inteira nela, foi aqui que comecei a criar, a escrever, eu tenho ecos fantásticos neste lugar, e que me vêm o tempo todo. Ela é o cenário onde se desenrola grande parte da narrativa de *Pequod*. Quando retornamos do Rio de Janeiro, ela estava fechada e resolvi reformá-la. Na verdade, ela tem goteiras incuráveis, as insistentes goteiras de *Pequod*, tem um cara que volta e meia sobe no telhado para arrumá-las, mas algumas teimam até hoje em não desaparecer, mas isso não me incomoda muito, eu gosto desta casa porque ela contém muitas das minhas memórias, e também de minha família.

Eu comecei a escrever *Pequod* quando morava no Rio, em 1987, mas terminei-o nesta casa, oito anos após iniciar sua escritura. Foi um processo de criação fantástico estar recuperando a casa, que pertence à minha família mas estava se deteriorando por ter ficado muito tempo fechada, e ao mesmo tempo descrever a casa de minhas memórias de infância. Eu levei tanto tempo porque eu não tinha a menor pressa em terminar o livro, eu sabia que tinha um bom mote, mas sabia também que para criar um bom livro eu teria que me empenhar em sua escrita.

### Por quê você mistura *Moby Dick*, de Melville, com sua biografia em *Pequod*?

Eu havia acabado de ler *Moby Dick* quando iniciei a escrita de *Pequod*. Eu sempre tive, e ainda tenho, um convívio muito grande com a literatura, talvez até maior do que meu convívio com a música. Eu me envolvo muito mais com livros, com textos, do que propriamente com músicas.

*Pequod* na verdade resultou de um auto-questionamento a respeito disto, eu comecei e me perguntar se deste envolvimento diário com a literatura não poderia resultar uma escrita literária de qualidade, uma vez que a crítica às minhas músicas sempre havia elogiado suas letras. Eu comecei a escrever para o livro com muito temor, pois havia me habituado a escrever para minhas músicas, eu achava muita presunção minha sentar para escrever em silêncio. Eu não conseguia relaxar para escrever porque me via de fora, eu achava muita pretensão de minha parte escrever em silêncio porque estava acostumado a escrever de forma conjunta à composição musical e também porque tenho um respeito muito grande pela literatura. A literatura tem um caráter de permanência que de alguma forma falta à música.

*Pequod* foi escrito com a intenção de expressar algo como minha pré-história pessoal, através de fragmentos, de pedaços da memória em que os tempos vão se juntando, numa forma muito semelhante à maneira como a gente pensa e recorda o passado. Nesta pré-história pessoal meu relacionamento com meu pai é muito importante, embora ele fosse muito ausente, como eram os pais de nossa geração. Meu pai era um cara muito parecido com o capitão Ahab de *Moby Dick*, obstinado, alguém que lutava contra algo que ninguém sabia muito bem o que era, um cara amargurado, atormentado, ele tinha uma bronca contra a sociedade, com o mundo, uma exigência de perfeição insuportável. Assim como o narrador de *Moby Dick*, Ismael, passa um longo tempo da narrativa sem ver o capitão Ahab, criando um fascínio em torno desta ausência, toda aquela tripulação que ao mesmo tempo teme e se entrega ao capitão, isto tudo parecia muito próximo à maneira pela qual recordo de minha família durante minha infância, e por isso chamo meu pai de Ahab em *Pequod*. Cresci vendo meu pai, que nasceu e morou até os 12 anos em Montevideú, quando veio para Pelotas, cantar tangos de forma passional, no quinto compasso ele estava chorando.

Quando eu voltei a morar nesta casa eu reli *Moby Dick*, e a partir daí foi se criando uma aproximação maior entre meu livro e o de Melville. Por isto meu trabalho chama-se *Pequod*, que é o nome do navio do capitão Ahab de *Moby Dick*; o meu pai seria o capitão, minha família a tripulação, e *Pequod*, o livro e o barco onde desenrola-se a viagem deste relacionamento. Embora eu não use a palavra *Pequod* em nenhum momento dentro de meu livro, a epígrafe do primeiro capítulo deixa claro ser este o nome do navio no livro de Melville, e acredito que não seja difícil para quem leu *Moby Dick* entender a conexão que estabeleço entre meu pai e Ahab.

## Anexo VII

### Entrevista com Hilda Simões Lopes

Como você veio a descobrir a origem dos pastéis de Santa Clara, publicada em *A superfície das águas*?

Fui a um congresso de sociologia em Vila Real, uma cidade ao norte de Portugal, localizada próxima ao Rio Douro, na região conhecida como “país do vinho”. Vila Real é o centro, a capital da região produtora do vinho do Porto, e nesta cidade nasceram os pastéis de Santa Clara. Um professor da Universidade de Vila Real contou-me que quando criança ia ao convento de Santa Clara comprar os pastéis para a mãe dele, convento que foi demolido para construir outro prédio em seu lugar. O professor tinha um desenho do convento, que ele mostrou-me, indicando inclusive a pequena porta por onde entrava no convento; foi este professor quem contou-me a história dos pastéis, que em *A superfície das águas* misturei com ficção. Os pastéis surgem do aproveitamento dos recortes da massa das hóstias feitas pelas freiras, que tinham muitas galinhas, e com as claras dos ovos elas engomavam as partes brancas de seus hábitos, com seus grandes babeiros e seus chapéus de complicados bicos e sobravam muitas gemas; assim nasceu o doce chamado baba de moça, ou ovos moles. Hoje em dia pouca gente faz a verdadeira receita conventual da baba de moça: eu sei fazer porque minha mãe e minha avó faziam-na, a receita consiste apenas de uma calda de açúcar em ponto de vòo, a que se acrescentam as gemas passadas previamente por uma peneira fina. Depois de engrossar rapidamente no fogo, procedimento que deve ser cuidadoso senão as gemas talham, mexendo a mistura em movimentos circulares, quando aparece o fundo da panela, desliga o fogo, acrescentando uma colher de manteiga fresca e um pouco de baunilha. Em Pelotas algumas pessoas faziam a baba de moça com coco ralado, enquanto em Vila Real a baba de moça é ainda hoje feita com amêndoas. Os ovos moles que se encontra hoje nas confeitarias, geralmente utilizado como recheio para tortas e outros doces, não possui mais aquele amarelo vivo característico da gema de ovo, os ovos moles que se vêem hoje são esbranquiçados e espessos demais, parecem ser engrossados com maizena, perdendo muito de seu sabor original. Isto é uma pena, porque perde-se a autenticidade. Bem, quanto às antigas freiras, elas fabricavam as hóstias para as igrejas da região e então, das sobras das hóstias, que é aquela massa finíssima, feita apenas com a mais fina farinha e água, elas inventaram os pastéis recheando os restos das hóstias (restos que devem ter assumido um grande volume ) com a baba de moça com amêndoas. Minha avó deu-me muitas aulas sobre seu preparo, tão trabalhoso de ser feito artesanalmente, que na verdade apenas nestas aulas realizei pessoalmente. Um aspecto curioso em relação aos pastéis de Santa Clara é que eles são produzidos também em Belém do Pará, segundo me disseram; assim, os pastéis são produzidos nos extremos opostos do Brasil, enquanto em Portugal, em Vila Real, o lugar no qual surgiu sua receita, ninguém mais os fabrica.

Você concorda ser possível considerar que a alimentação é um dos fios condutores da narrativa em *A superfície das águas*? Qual sua intenção ao agregar à narrativa tantas referências alimentares?

Eu na verdade pretendi fazer um registro sobre uma época de Pelotas, a partir da constatação de que grande parte dos livros publicados sobre a cultura gaúcha tende a privilegiar uma cultura de “galpão”. Assim, o que me motivou a escrever *A superfície das águas* foi sentir a existência de uma lacuna no registro da cultura da “casa grande” no Estado, revelando a existência daquilo que chamarei de preconceito ao contrário. Geralmente consideramos que existe preconceito em relação às mulheres, aos negros, aos pobres. Mas existe o preconceito ao contrário, o preconceito em relação a uma pessoa porque ela é rica, em relação a uma mulher porque ela é bonita, ou porque é descendente de uma família tradicional. Este preconceito ao contrário gera a discriminação de uma classe social nos livros que procuram retratar a cultura gaúcha.

Eu tive a preocupação de registrar como funcionava uma casa grande em Pelotas, que era o reduto da aristocracia gaúcha, procurando resgatar as práticas de uma cultura para evidenciar que existe um preconceito em relação aos “horrores” [aspas da própria entrevistada] das casas grandes, segundo o qual seriam todos os latifundiários uns estúpidos, brancos, brutos e desumanos. Por isso criei Olegário, um gaúcho que toca piano e lê Rimbaud, mas que também dedilha milongas no violão e declama o Martin Fierro.

O que há de autobiográfico em *A superfície das águas*?

Não muito. O único personagem que é totalmente baseado em um dos membros de minha família é o pai de Olegário; procurei resgatar a figura de meu avô, Augusto Simões Lopes, que era senador na época de Getúlio Vargas. Através dele, eu também quis resgatar uma história familiar que permanecia como história oral, que não faz parte da história oficial mas que é real. Na véspera do golpe de Estado em 1937 Getúlio Vargas de fato reteve com desculpas meu avô no Catete desde o começo da tarde até quase meia-noite, garantindo que não fecharia o Congresso Nacional, do qual meu avô era o presidente em exercício (ele era o vice-presidente), quando na verdade era exatamente isto o que Getúlio passara o dia articulando. Meu avô chegou tarde da noite em casa e no dia seguinte, quando acordou, as tropas já cercavam o prédio do Congresso. As falas do personagem no livro em relação à política foram todas tiradas de jornais da época e que minha avó guardou até falecer, ainda residindo no castelo localizado na saída de Pelotas para Rio Grande, onde hoje funciona a Casa de Cultura Simões Lopes Neto e que é um dos principais cenários do meu livro.

A carreira política de meu avô foi toda ela calcada na ética, como pude comprovar através de pesquisas em documentos familiares ou públicos, como jornais da época, pesquisas que me permitiram reconstituir toda a carreira política dele. A única diferença do personagem do livro, Catão, em relação a meu avô, Augusto, é a causa de sua morte, pois o personagem morre de um ataque do coração, enquanto meu avô faleceu de um câncer na garganta: ele parece ter somatizado a rasteira política de Vargas que o impediu de articular uma resistência ao golpe.

O resgate do comportamento político de meu avô possibilitou-me falar sobre a questão da ética na política brasileira, quando o livro foi lançado, em 1997. É muito bom escrever literatura, pois através dela é possível dizer coisas um tanto complicadas de serem trabalhadas em outros registros de escrita.

E o viés político de Laura, tem algo a ver contigo?

A Laura certamente tem muita coisa minha. Durante o período da ditadura militar eu tive de conviver com os chamados escutas, homens do SNI, gente colocada dentro das salas de aula das universidades e que foram a muitas de minhas aulas para registrar tudo o que eu dizia durante elas a meus alunos. Eu passei por coisas de arrear dentro de salas de aula.

Mas todo escritor de literatura trabalha muito sobre sua experiência pessoal. Laura tem muito de uma colcha de retalhos constituída por experiências minhas com meu pai e com meus tios, e por elementos de ficção. Mas a experiência de 1964 eu vivi realmente, eu era estudante de Direito em Pelotas, e a Faculdade era na época um grande foco de contestação, de resistência. Na época eu namorava o presidente da UEE (União Estadual dos Estudantes), que estudava Direito em Porto Alegre e que era um revolucionário de primeira linha. Ele foi preso, tornou-se foragido, tendo de esconder-se na zona de fronteira na casa de um padre. Ele era procurado pelo Estado inteiro pelos militares e eu sabia onde ele estava. A cena de *A superfície das águas* dentro do diretório dos estudantes de Medicina, na qual um agente do governo observa Laura, eu vivi realmente, os militares sabiam de nossa ligação, e observavam-me o tempo todo, amigos iam em minha casa de madrugada com cartas dele, meus pais ficavam horrorizados.

Eu já tinha naquela época, como tenho até hoje, idéias de esquerda. Contudo, eu não participava ativamente, apenas mantinha muitas relações com pessoas que eram da ativa, e nunca me eximi de abrir minhas posições, de dar minha opinião. Formei-me em Direito em Pelotas, e iniciei o mestrado em Sociologia na UNB em 1968, em uma época difícil, em pleno AI-5, os helicópteros sobrevoavam a UNB constantemente, soldados empunhando metralhadoras nas portas da Universidade. Lembro dos professores tendo de carregar livros com capa de papel pardo, para que os olheiros do SNI não soubessem seus títulos. Um dos meus professores em Brasília foi preso e torturado, e depois de libertado tornou-se marcado para sempre pelos efeitos mentais arrasadores da tortura. Foi um período extremamente difícil.

Concluído o mestrado, retornei a Pelotas, onde passei a dar aula de Sociologia na UFPel, na qual fui logo considerada comunista, quando na verdade sempre me defini como socialista, mas muitas pessoas naquela época não distinguiam socialismo de comunismo. Muitas vezes, em minhas aulas, os truculentos homens do SNI me perguntaram abertamente se aquilo que eu acabara de declarar era eu que estava dizendo ou se era um autor, quem era o autor e o nome do livro, e se eu tinha consciência do quanto era perigoso o que eu havia dito. Algum tempo depois comecei a dar aulas de Sociologia Cultural no curso de Filosofia, e fiquei absolutamente perplexa quando descobri que os alunos do terceiro ano do curso nunca tinham ouvido falar em Marx dentro da sala de aula na Faculdade. Um dos tópicos que fazia parte do currículo do terceiro ano era a teoria da mudança social, e, obviamente, não há como falar do assunto sem tocar no nome de Marx. Jamais esquecerei a expressão de espanto de meus alunos quando avisei-os que na próxima aula discutiríamos as idéias de Marx sobre mudança social, acrescentando que eu seria uma péssima professora se permitisse que futuros filósofos passassem pela Universidade sem nela estudar o marxismo.

O contracenso é que nesta mesma época, nos Estados Unidos, em Washington, Harvard ou Columbia, no país mais capitalista do mundo, muita gente estava estudando as idéias de Karl Marx. Uma prima minha, professora na UNB, retornou neste mesmo período de um doutorado na Universidade de Washington, e a tese lá desenvolvida por ela foi justamente uma releitura de Marx.

No dia de minha aula sobre Marx, um dos mais notórios dedo-duros da UFPel acintosamente entrava e saía da sala durante a aula. Na época eu era muito medrosa (hoje já não sou mais), eu suei frio e tremi durante toda a aula, mas apesar do medo que senti, consegui cumprir com meu compromisso de professora em relação aos meus alunos.

Mas parece que estou fugindo do assunto.

Enfim, Laura certamente tem muito de mim. Mas também acho que ela e Olegário expressam a originalidade antropológica da cultura gaúcha, que une dentro de si dois termos opostos. O gaúcho junta a violência com o lirismo, e isto vem de nossa história, uma história cheia de lutas, guerras e revoluções (é importante não esquecer das horripilantes degolas ainda em 1924, durante os enfrentamentos de maragatos e chimangos na Revolução Federalista). Esta história de lutas marcou profundamente as famílias gaúchas, todas elas têm algum antepassado morto durante estes conflitos; além disto, quando os homens partiam para a guerra, as mulheres ficavam em casa de armas na mão, protegendo filhos e propriedades, formação histórica que termina por forjar uma mulher gaúcha de uma coragem ímpar.

Por outro lado, o lirismo do gaúcho é único: a atitude reflexiva de mirar o largo horizonte dos pampas, a relação com a natureza, a beleza das quatro estações do ano bem definidas. Procurei retratar este lirismo através de Olegário, lirismo que se expressa em um sentimentalismo que cintila no olhar, lirismo de densos silêncios cheios de pura emoção. Mas este homem tão lírico e sentimental também é um homem violento, que repentinamente toma atitudes bruscas e incompreensíveis. Apenas Laura e Camila compreendem Olegário, e o fato dele ser um desaparecido político do período da ditadura de 64, apenas sugerido no livro, pretende deixar esta questão em aberto.

Neste sentido, *A superfície das águas* parece ser uma crítica ao totalitarismo, balizada pelos golpes de Estado de Getúlio Vargas e o de 64.

Certamente é. Olegário entra em crise quando percebe que a sobrinha Laura está vinculando-se ao movimento de esquerda contra os militares do regime de 64. Esta descoberta desestrutura-o completamente, ele fica desesperado porque sentiu na pele o que acontecera com seu pai em 1937. A violência do autoritarismo no Estado Novo marcou Olegário profundamente, tornando-o um homem enrustido, voltado para dentro, sem saber o que fazer com seu sentimentalismo. Acredito que uma das passagens mais significativas do livro é próxima ao final, quando Olegário consegue libertar-se dos traumas passados e decide ajudar Laura. Nesse sentido, o diálogo entre Camila e Laura, bem no final do livro, deixa claro o quanto Olegário reprimiu em si mesmo o seu lado político. É nesse momento que Camila diz para Laura, não lembro exatamente as palavras, que a gente pode se colocar no mundo de diversas formas, por exemplo, fabricando pastéis de Santa Clara. E, de fato, Camila se liberta através dos pastéis. E há muitas mulheres que não exercem nenhuma profissão fora do lar, e que ficam em casa levando uma vida de dondoca sem fazer nada, e que são profundamente frustradas. Elas têm

muitos motivos para serem felizes e, no entanto, são deprimidas e desenvolvem mil doenças porque a essência delas está sufocada.

Intuitivamente, Camila libera sua essência fazendo os pastéis, porque ela os faz não por motivos econômicos, e sim porque não aguentava aquela vida fútil de chás da tarde em casas de amigas para fazer fofoca, ou seja, nada. Fabricar os pastéis de Santa Clara para vender é não só a maneira de Camila se colocar no mundo mas também a maneira dela colocar a questão do trabalho feminino dentro daquela sociedade. A beleza e a paixão que Camila tem dentro de si são integralmente colocadas nos pastéis, tornando-os realizações da mais pura arte<sup>473</sup>.

### A arte culinária profissionalizada e politizada torna-se, então, libertadora.

Eu acredito que sim. Pelo menos para Camila isto é válido. Além do mais, para mim, a culinária é realmente uma arte, não a vejo como sendo de maneira alguma menor do que as formas consagradas de arte. Quando eu escrevo eu resgato minha essência e a compartilho com o mundo. Os gêneros consagrados de arte, como o teatro, por exemplo, são um modo de compartilhar com os outros uma forma de ver, de expressar o mundo. Fazer doces também permite que neles coloquemos nossa essência. Camila faz isto instintivamente no começo, ela não sabe o que está fazendo, sabe apenas que está infeliz e, tateando, busca uma forma de libertação dessa condição. E isto ela consegue, pois logo que começa a fazer os pastéis ela fica ótima.

Isto leva-nos à questão da forma pela qual os alimentos aparecem em *A superfície das águas*, que parecem surgir em momentos cruciais, como se expressassem numa linguagem alimentar e corpórea as tensões da narrativa.

De fato, há muitos jantares, ceias e chás no meu livro. Eu pretendi descrevê-los como rituais sociais de uma classe a respeito da qual os registros culturais sobre o Rio Grande do Sul apresentam uma grande lacuna. Em Pelotas, ainda hoje, muita gente ainda possui o hábito de um lauto café no meio da tarde. Antigamente, as refeições eram o café da manhã, o almoço, o café da tarde, por volta de quatro horas, no começo da noite havia o jantar e por fim, a ceia, por volta da meia-noite. Durante estas refeições reuniam-se em torno de grandes mesas todos os membros das extensas famílias. Acredito que há uma postura política no hábito da obrigatoriedade da reunião familiar durante as refeições.

Eu cresci em uma família que possuía este hábito de reunir-se em torno a uma mesa imensa, de 30 lugares na qual uma das extremidades era destinada às crianças. Na cabeceira sacrossanta a dona e o dono da casa regiam todo um código comportamental que emanava por toda a mesa. Na minha época, as crianças ainda não podiam falar à mesa, podiam apenas, no máximo, cochichar muito discretamente umas com as outras. Havia um controle rígido das atitudes tomadas à mesa, na forma pela qual se pegava o guardanapo ou um talher, um cerimonial profundamente hierarquizado no comportamento dos homens, das mulheres, das crianças, dos jovens. Para se sentar à mesa, todos tinham de estar bem vestidos, penteados, bem postos, enfim.

A cena de meu livro na qual Catão e sua esposa partem ao meio um coração de galinha, servindo-se cada um de uma metade, era um hábito alimentar de meus avós. Este cerimonial busca transmitir ao grupo uma mensagem clara: nós formamos um par, um casal que se ama. Mesmo que não existisse tal amor a mensagem era transmitida e seu significado apreendido por todos os presentes. As questões de hierarquia revelavam-se, por exemplo, no fato de que as mulheres só podiam falar depois dos homens.

Hoje, as famílias são nucleares, e não extensas, como eram antigamente. Naquele tempo, estes rituais alimentares e comportamentais repetiam-se cinco vezes ao dia, e certamente desempenharam um papel de acomodação de arestas, de reafirmação da hierarquia, que define o lugar ocupado na mesa pelo chefe da casa e a partir dele o de todos os outros membros da família. Só se podia falar à mesa quando solicitado pelos donos da casa. Quando pessoas que não eram da família estavam presentes, as crianças faziam a refeição na copa. Os assuntos a respeito dos quais se falava à mesa também eram delimitados. Não se falava sobre política, por exemplo, nem na mesa nem na presença de mulheres.

Por isto eu acho que a ritualização das refeições tinha um papel fundamental, uma função política de organização da família extensa, dos patriarcados e dos matriarcados, porque quando morria um patriarca, sua viúva assumia seu lugar, minha avó foi por muito tempo a matriarca da família.

<sup>473</sup> E é esta característica de *A superfície das águas* que permite traçar um paralelo entre esta obra de ficção da escritora pelotense e o ensaio crítico *A cozinha da escritura*, da porto-riquenha Rosario Ferré, assunto abordado no final do fragmento nº II do primeiro capítulo, página nº 11.

A hora da refeição era o momento em que todos estavam na volta da mesa, frente à frente, olho no olho, e era o momento no qual abordava-se publicamente os problemas de comportamento. Nas mesas patriarcais exercia-se coletivamente o controle das atitudes dos membros da família. Assim, por exemplo, no caso de alguma jovem receber uma avaliação negativa na escola, o patriarca certamente abordaria tal assunto na frente de todos. Ele diria “fulaninha de tal”, e 29 pares de olhos voltariam-se para a pobre coitada, que a partir dali teria sua privacidade esmiuçada na frente de todos os membros da família. Era quase uma confissão pública, pois o interpelado devia se justificar. Através desse ritual o patriarcalismo obtinha o controle formal dos membros da família, ainda que muitas vezes tal controle fosse de fato apenas uma formalidade não cumprida realmente no dia-a-dia.

Quanto aos cardápios, na minha família havia sempre vários tipos de carne; o hábito de servir apenas um tipo de carne surgiu a partir da década de 50, trazido do Rio de Janeiro, quando nossos parentes lá residentes ao visitarem-nos diziam já estar superado tal hábito na capital. As sobremesas, contudo, nunca deixaram de ser servidas em muitas variedades ao término das refeições. Na minha família, havia inclusive o hábito do *buffet* de doces, uma de minhas tias era famosa na cidade pela profusão de deliciosos doces, feitos todos por ela e servidos em um irresistível *buffet* após os jantares em sua casa.

Na verdade, até alguns anos atrás eu mantinha este hábito do *buffet* de doces de minha família. Quando por um motivo qualquer ocorria uma festa em minha casa, eu sentia prazer em preparar um *buffet* de doces: eu gostava muito de fazer composições que dessem destaque ao colorido dos doces nas compoteiras, nas confeitadeiras antigas os fios de ovos tão amarelos contrastando com o vermelho intenso das cerejas, os pudins nas compoteiras de pés altos ficando acima dos outros doces, as toalhas e as rendas, numa alternância de cores e texturas: realmente uma festa para olhar e para o paladar.

E a questão da mão-de-obra escrava? Sabe-se que os escravos faziam todo o serviço doméstico nas casas das famílias ricas. Se as escravas preparavam as refeições, não seria lícito supor que elas faziam também os doces? Em outras palavras, não haveria algo de irônico na tradição das *sinházinhas* a fazerem doces no tempo da escravidão, considerando-se o doce enquanto alegorização da relação entre senhores e escravos?

Havia um ditado entre as mulheres de minha família quanto aos trabalhos domésticos: uma mulher só sabe mandar se ela sabe fazer. E as moças faziam doces, sim, porque elas tinham que aprender a fazer bem feito antes de mandar fazer. Além disso, as donas de casa, mesmo tendo as escravas para cozinhar, em geral cuidavam muito de perto o preparo de cada refeição. Quanto aos doces e sobremesas, em geral eram preparados pelas donas de casa, e nesse caso as escravas eram apenas auxiliares, e não podemos esquecer que as famílias eram grandes, então se fazia quantidades enormes de doces.

Essa tradição de fazer doces era e ainda hoje é muito forte na minha família: minha avó era uma grande doceira, minha mãe, tias e primas ainda são doceiras talentosas. A capa do livro *Doces de Pelotas* é a foto de um chá em família na casa de uma prima minha. Eu e minhas primas crescemos primeiro vendo e depois ajudando nossas mães a fazerem doces, que eram feitos em grandes quantidades para o consumo doméstico cotidiano. Quando havia um aniversário, um batizado, um casamento, enfim, uma festa, digamos, no domingo, na segunda-feira anterior as mulheres reuniam-se na casa onde ocorreria o evento festivo para começar a fazer os recheios. Assim, ao longo da semana, as mulheres da família reuniam-se todos os dias para prepararem os doces que seriam servidos na festa. É claro que enquanto tabalhavam, elas conversavam sobre os filhos, os maridos, as novelas do rádio, enfim, fofocavam a semana inteira, num ritual preparatório. Depois dos recheios, os doces eram preparados, assados, e guardados em latas hermeticamente fechadas, para que se conservassem no mesmo estado até o dia anterior ao da festa, que era quando montávamos os salgadinhos e os doces, pois se eles fossem montados antes, não apresentariam a textura e o sabor que deveriam ter no dia da festa. As barquetes recheadas com creme de aspargos eram e ainda são para mim um dos gostos mais especificamente pelotenses entre os que guardo em minha memória gustativa. A base das barquetes é uma massa neutra, no formato de um barquinho, feita de uma massa fina e que deveria se dissolver na boca antes que fosse possível mastigá-la. O paladar resultante da combinação entre o recheio de aspargos e a massa da barquete era de uma delicadeza, de uma suavidade que não se encontra mais, hoje as pessoas usam maisena em tudo, desfigurando completamente tanto os salgadinhos quanto os doces.

De qualquer maneira, a preparação dos doces e salgados para as festas exigia o trabalho conjunto de uma legião de mulheres. Este ritual de preparação de uma festa era um mutirão culinário, que não vemos mais nos dias de hoje, pois as pessoas atualmente preferem encomendar em uma confeitaria ou de uma doceira as tortas, os doces e os salgadinhos para suas comemorações. Parece-me que a tradição dos doces de Pelotas tem muito a ver com estes rituais ou mutirões, nos quais as mulheres comparavam receitas, técnicas de preparo, enfim, nos quais elas melhoravam cada vez mais a doçaria da cidade.



Porém, estes rituais também podem ser vistos como uma afirmação feminina do próprio valor perante os homens, que, embora valorizassem as mulheres socialmente, em termos privados dominavam-nas. Em uma sociedade escravocrata como foi a pelotense, certamente a relação de violência, de mando, do escravismo afetou profundamente a vida familiar. Assim, quanto mais reverenciada como “rainha do lar” era a mulher, mais espoliada ela era no recesso deste lar; pode-se dizer que, ainda que os homens brindassem e homenageassem suas esposas nas reuniões sociais, elas não tinham o direito de dar uma opinião. Sei de um caso terrível, ocorrido não em Pelotas mas nas proximidades, ainda no início do século XX; no final de um destes jantares (e aqui confirma-se sua natureza política de controle dos comportamentos), a esposa de um estancieiro riquíssimo, pegou a taça de champanhe, e propôs um inusitado brinde às mulheres, ela apenas disse isto, que as mulheres mereciam um brinde. O marido dela ficou furioso, mas nada demonstrou para os convidados do jantar que ocorria em sua casa. No dia seguinte esta mulher foi posta em um navio, no porto de Rio Grande, com destino a um colégio interno de um convento no Rio de Janeiro, porque ela ousou levantar um brinde às mulheres. Esta mulher tinha cinco filhos, os quais nunca mais viu, pois ela ficou no convento até morrer.

Então, assim como eram reverenciadas socialmente, as mulheres não eram senhoras de nada; elas não tinham o direito de escolher onde um filho iria estudar, elas não tinham diálogo com os maridos, elas não podiam nem mesmo ir para a janela de suas casas, porque ficariam mal vistas pela sociedade. Como era muito opressora a relação entre homem e mulher, elas usavam estes mutirões culinários para se evadirem temporariamente ao controle de seus maridos. Assim, estas preparações de doces para as festas era para as mulheres uma válvula de escape, uma das poucas situações em que elas tinham uma vida social independente de seus maridos. Certamente, nestas reuniões elas trocavam queixas em relação a seus maridos opressores.

Com certeza, as escravas também faziam os doces, assim como depois as empregadas, mas tudo era feito com a participação direta das sinhás. É o que indica o fato de que cada delas especializava-se na confecção de um tipo de doce, e no qual tornava-se insuperável, ainda que soubesse igualmente fazer todos os outros tipos. Quando eu era criança, as mulheres de minha família ainda reuniam-se para estes mutirões culinários femininos, e cada uma delas responsabilizava-se pela excelência de um tipo de doce, embora todas auxiliassem na preparação de todos eles. A tradição de fazer doces é muito forte em minha família. Eu cresci ajudando minha mãe a fazer doces, mas em Pelotas esta tradição não tem nada de incomum, ao contrário de outras cidades do Estado, como Porto Alegre, onde as pessoas não sabem ou não têm o hábito de fazer doces.

Então você concorda que a tradição dos doces é uma das marcas características da cultura pelotense?

Certamente. Tenho muitos amigos em outros lugares, e quando os visito sempre levo como presente doces de Pelotas, e quando eles retribuem a visita eu habitualmente preparo doces para recebê-los. Além disto, um dos programas que todos eles gostam de fazer na cidade é o tour das confeitarias. Eu tenho um amigo holandês que hospeda-se em minha casa quando vem a Pelotas. A primeira vez que viu uma mesa de chá da tarde preparada por mim, com bolos, tortas, etc, ele ficou muito espantado com a abundância e a variedade de doces servidos em uma mesma refeição. Contudo, ele ficou mais espantado ainda ao notar que tal abundância e variedade é habitual nas mesas pelotenses, e que minhas mesas não constituíam de forma alguma uma exceção dentro da cultura local.

Pelotas tem esta característica, as pessoas têm isto das mesas, eu acho que a ritualização das refeições foi muito forte aqui. Invariavelmente, as pessoas que vêm de outros lugares ficam encantadas com os jantares.

Então você não concorda que a tradição dos doces finos mais autêntica esteja desaparecendo em Pelotas.

Ao contrário, acredito que a doçaria pelotense passa por um período de revitalização, como indica a realização, há muitos anos, da Fenadoce. É claro que muitas confeitarias e mesmo doceiras fazem alguns doces de forma bem diferente das receitas tradicionais, mas há igualmente um número apreciável tanto de confeitarias quanto de doceiras que ainda fazem artesanalmente seus doces, mantendo assim a tradição doceira local. Um outro exemplo desta revitalização é o reaparecimento de doces que haviam desaparecido da cidade fazia algum tempo, como as fatias de Braga.

Isto leva-nos de volta à questão da presença marcante da alimentação em seu livro, já que nele você resgata a receita dos pastéis de Santa Clara.

Acho que a alimentação possibilita um registro muito rico da cultura cotidiana, tanto de uma perspectiva literária quanto sociológica.

Eu pretendi registrar como cristalizou-se ao longo do tempo em Pelotas a ritualização da alimentação em uma classe social por aqui chamada de aristocracia charqueadora. As charqueadas geraram uma grande riqueza, que, no entanto, os charqueadores usaram preferencialmente no consumo de itens de luxo como cristais, porcelanas, talheres de ouro e prata e móveis vindos da Europa, quando deveriam ter usado sua riqueza para modernizar a conservação da carne, o que foram incapazes de fazer. Os bandejões de prata nos quais eram servidos os doces eram imensos, mediam em torno de 50x80 cm, ou mais, e eram carregados por dois escravos. Era um festival de ostentação. Eu acho que as estruturas culturais e sociais se reproduzem claramente na alimentação, que termina por adquirir um caráter de identidade para os indivíduos, como demonstra a seguinte história.

Eu estava na companhia de duas amigas em Brasília, uma delas do Rio Grande do Norte e a outra do Rio de Janeiro, quando uma delas, não lembro por quê, falou em arroz doce, que em Pelotas e no Rio Grande do Sul é chamado de arroz de leite. Cada uma de nós descreveu a receita de sua terra de origem, e cada uma delas possuía características e ingredientes diferentes, embora as três receitas usassem, é claro, arroz, leite e açúcar. Na receita pelotense, cozinha-se o arroz no leite, e quando ele começa a engrossar, acrescenta-se uma gemada batida com muito açúcar. As minhas colegas ficaram horrorizadas: a nordestina com a idéia de colocar gemas de ovos no arroz doce de sua terra, assim como eu sempre achei o doce nordestino, que leva coco, igualmente suspeito por ser muito branco. A carioca, por sua vez, horrorizou-se tanto com o branco do coco no arroz doce nordestino quanto com o amarelo das gemas do arroz de leite pelotense, pois o arroz doce carioca leva canela e uma calda. Enfim, cada uma de nós achou estranha a combinação de ingredientes das receitas das outras.

Lembro de outro fato relacionado a doces, igualmente revelador do quanto os hábitos alimentares são determinados pela cultura. Eu estava no México, país onde o abacate é utilizado para fazer o famoso molho guacamole, elaborado com abacates maduros amassados, temperados com alho, suco de limão, cebola, pimenta e sal, e uma amiga equatoriana e eu saímos juntas para jantar. Enquanto jantávamos, ela começou a discorrer sobre o quanto gostava do guacamole. Nunca esquecerei sua expressão de espanto quando lhe disse que, em Pelotas, come-se o abacate batido no liquidificador com açúcar e limão, ela ficou horrorizada com a combinação do abacate com o açúcar. Mas espantada fiquei eu quando perguntei-lhe se no Equador come-se também o abacate como no México e ela respondeu-me que não, que no seu país habitualmente come-se o abacate no chá da tarde, eles passam o abacate no pão!

Para encerrarmos a entrevista, poderias dizer porque o título *A superfície das águas*?

Esta é uma referência a Olegário, porque ele não se permitiu atingir as profundezas, ele optou por ficar na superfície das coisas, ao contrário de sua sobrinha, Laura, que é quem recorda de uma frase do tio na qual ele usa a expressão do título do livro. O que pretendi dizer é que na vida a única salvação é se jogar nas profundezas, nas essências; na vida nos afogamos por ficarmos na superfície. Camila e Laura, talvez as únicas personagens do livro que buscam as essências de si mesmas, certamente são as únicas personagens a manter sua integridade até o final da narrativa, e, ao que tudo indica, até às últimas conseqüências em suas próprias existências.

## Anexo VIII

O texto a seguir foi publicado em ANTELO, Raúl. *Literatura em revista*. São Paulo: Ática, 1983, p. 135-141 e 131.

### Uma paródia: anotações deixadas por Carlos Lacerda no exemplar de Nordeste, de Gilberto Freyre (1937)

Em seu depoimento de 1977, Lacerda relembra que, quarenta anos antes, fora a Belo Horizonte com uma caravana de estudantes.

O pretexto era fazer a propaganda da candidatura do José Américo e combater a do Armando Salles como reacionário, etc. Mas, na realidade, o que a gente fazia era uma campanha anti-integralista e, evidentemente, muito ligeiramente comunista. De Minas nós tínhamos que descer o São Francisco para ir até a Bahia, mas não tínhamos dinheiro. Então um dos estudantes presentes, que tinha ligações com um oficial de gabinete do Benedito Valadares, foi ao Benedito e disse: “olha, tem um grupo de estudantes aí que quer muito conhecer o sertão de Minas Gerais, você podia arranjar umas passagens aí na Companhia Mineira de Navegação?”

Assim, descemos o São Francisco, com as passagens pagas pelo Governo de Minas, fazendo agitação num navio tão velho que foi o primeiro a navegar naquele rio, ainda no tempo do Império. Tão velho que foi construído no rio das Velhas, lá em cima, e de lá desceu o rio, que nesse tempo era navegável, até o São Francisco. Era um navio daqueles do Mississipi.

Durante a viagem, Lacerda lê o livro de Gilberto Freyre, recém-publicado pela José Olympio em sua coleção de Documentos Brasileiros. Na página de rosto do volume em questão está escrito, a lápis: “Navio ‘cruzado’. Viagem pelo Rio São Francisco desde Pirapora até Juazeiro – em 21-8-37, terminado 25-8-37. HW. CL. 25 ago. 37.”

Vejamos o diálogo que se estabelece entre autor e leitor.

O livro de Gilberto Freyre postula-se como uma tentativa de estudo ecológico, definido o ecológico, em nota de rodapé, como aquele que se ocupa da planta, do animal ou do homem em relação com o meio ou com o ambiente, critério adotado, aliás, no livro em preparo *Traços de sociologia regional*, trabalho didático em desacordo com os programas oficiais. Lacerda grifa a definição do “ecológico” e a expressão “em desacordo” e anota à margem:

Ecologia, não será o que se chama materialismo histórico? Ver a nota do prof. H. L. no nº de ag. 37 na Revista Acadêmica sobre este livro.

Com efeito, no número 29, de agosto desse ano, estampou-se uma “Notícia de livros: Nordeste”, assinada “L”, ou seja, Hermes Lima.

E continua, na página em frente:

ver na página 10 a definição do “ecológico”. Afinal, é do trabalho humano que se trata. Ou melhor: do trabalho tout court. Mas como, por desinformado ou safado, Gilberto Freyre se prende a um conceito de trabalho absolutamente inepto, não compreende que a história do trabalho (isto é, das ações da natureza sobre o homem e as reações deste sobre aquelas, e o jogo que daí resulte) seja a história do homem completa. Como pode acertar quem propositadamente despreza certos dados de um problema para examiná-lo parcialmente,

unilateralmente, às vezes? A verdade é que perturbado pelo sucesso – em grande parte merecido mas de nenhuma forma capaz de perturbar um verdadeiro pesquisador intérprete dos fatos sociais – G. Freyre se atira em todas as aventuras; cai em todas as armadilhas dos pretensos “fundadores de escolas” que não tem feito mais do que lançar confusão e formas improveitáveis, até mesmo os mexericos bons que eles recolhem. Não há estudo mais (?) e ecológico do que o 2º vol. do *Capital!* G. Freyre pensará que ali se trata estritamente do econômico? O materialismo histórico é o mais amplo, o mais rico e o mais fecundo método de interpretação dos fatos sociais. Ele é o método.

À página 10, Lacerda grifa a expressão “Nordeste agrário, hoje decadente” e reitera seus comentários ao objetivo de Freyre. “O critério deste estudo – afirma o Autor no texto – já disse que é um critério ecológico. O centro de interesse, o homem, fundador de lavoura e transplantador e criador de valores à sombra da agricultura, ou antes, da monocultura da cana. O homem colonizador, em suas relações com a terra, com o nativo, com as águas, com as plantas, com os animais da região ou importados da Europa e da África.”

À margem e com traço englobando o trecho, Lacerda anota: “quer dizer, o trabalho...”

Virando a página, o sociólogo afirma pretender estudar as adaptações e domínios do meio que se processaram, quer através de ajustamentos felizes, quer de violências infecundas, o mais das vezes. A monocultura latifundiária, escravocrata e, ainda, monossexual deu ao perfil da região o que ele apresenta de aquilino e aristocrático, embora este aristocratismo seja mórbido, e o cavalheirismo, sádico. Lendo esta caracterização da sociedade tradicional nordestina, o leitor Lacerda coloca um sinal de interrogação à margem do trecho e escreve ao pé da página:

G. Freyre entronizando a casa como causa de outras tantas conseqüências (formação doméstica, religiosa, etc.) não só não provou que o modo de produção é determinante das formas de viver, como atribui importância de causa a uma conseqüência – a casa... – e, sobre tudo tornou simplista (às vezes até simplória) a complexidade da estrutura social. Generalizador audacioso, G. Freyre, é um mal necessário nos incipientes estudos brasileiros.

Quando, na página 12, Freyre afirma que monocultura e latifúndio abriram as feridas mais fundas no Nordeste, o leitor anota ao lado:

a monocultura resultou do latifúndio, lá.

A seguir, o leitor destaca alguns conceitos, o imperialismo industrial em Cuba e no Nordeste, os entorpecentes plantados para os negros se evadirem do trabalho. E, ainda, a definição de latifúndio açucareiro do cubano Ramiro Guerra y Sánchez, uma indústria que cresce territorialmente e que gira em um círculo vicioso, do qual não pode escapar, conduzindo-a à superprodução. À página 16, o leitor qualifica de “anarquia” a expansão de dois mil quilômetros de estradas de ferro, sem que as vantagens de lucro tenham compensado despesa tão grande.

Mas, quando Freyre define seu trabalho como quase impressionista e até mais impressionista que outros estudos, o leitor se indigna e anota:

ora essa! Isso não impede o autor de tirar conclusões. Logo, ou as conclusões estarão erradas, ou ... ou o quê?

No primeiro capítulo do ensaio, Gilberto Freyre postula a existência de vários Nordestes e até de vários Brasis: “dentro da unidade essencial, que nos une, há diferenças às vezes profundas”. Lacerda grifa esta expressão e anota à margem:

E levar sempre em conta essa diferença é a única forma para assegurar aquela unidade.

Ao aparecer alguma referência à Great Western, o leitor-cruzado não deixa de se admirar:

olha, o imperialismo!

No entanto, quando o sociólogo se embala descrevendo a agricultura colonial e as excelências da Nova Lusitânia, com gente tão farta e homens tão sólidos, com sobrados de azulejo e igrejas de jacarandá e ouro, o leitor secunda irônico:

com tanto escravo, com tanto homem explorado.

Mais adiante (p. 28-29), Gilberto Freyre afirma que a história do Brasil, nesse período, é a história do açúcar, a história do barro gordo. De modo algum ele vê nesta reivindicação nordestina uma deixa de bairrismo. Talvez sim de *barrismo*. E Lacerda:

Raul Pederneiras e a ecologia...

Para o Autor, as “condições regionais de vida” determinaram que o Nordeste do massapé seja mais brasileiro pelo “tipo tradicional da casa-grande e de sobrado de azulejo e pelo de casa de palha ou mucambo (...) que constituem material de primeira ordem e um mundo rico de sugestões e de inspirações para uma arquitetura verdadeiramente brasileira, ou, pelo menos, regional”. As citações encontram-se sublinhadas e enlaçadas por traço à margem. Logo a seguir, um lembrete:

ver Basílio de Magalhães em *Expansão Geográfica do Brasil Colonial* com o intuito de conferir a definição de transbordamento mameluco das bandeiras.

Mais adiante, quando o Autor afirma que as raízes agrárias tornaram possível um império de plantadores de cana, barões com nomes de engenho, o leitor comenta:

A estrutura econômica dando lugar à superestrutura política.

Na página 32, Lacerda destaca a passagem em que Freyre racionaliza a função da aristocracia rural nordestina, pois, embora feudal, ela deu à Coroa de Dom Pedro o prestígio e as condições que de outro modo lhe faltariam em terra tão nova. Afirma o sociólogo que tanto o Recife quanto a Bahia se refinaram pelos ingleses e pelos favores do tratado de 1810. Então, o leitor argúi:

e isto não significa mais nada do que o gosto pelo chá?...

Quando Gilberto Freyre se ufana de que o naturalista Herbert Smith tenha achado a aristocracia rural nordestina superior à dos fazendeiros de café do Sul, o leitor reage com um:

ora bolas.

À página 41, o sociólogo faz três afirmações relativas: que os ventos calmos *parecem* explicar a temperança do pernambucano; que a lavoura de cana *parece* ter começado em Itamaracá; e que, em meados do século XVI, *parece* que já se moía cana em terras alagadas. Grifos de Lacerda.

Na nota de rodapé da página 41, se afirma que o Engenho Nossa Senhora de Ajuda depois se chamou Forno de Cal e em nota manuscrita:

e pertenceu ao meu avô materno, o inglês Frank Gibson. HW.

A letra parece (agora sem grifo) pertencer a outro dos cruzados: Hélio Walcacer. A seguir, Gilberto Freyre impugna as opiniões que responsabilizam os rios nordestinos pela erosão do solo. Não é o rio e sim o monocultor quem rouba terras. Entusiasmado, o leitor traça grifos, na palavra monocultor e às duas margens do texto. Destaca-se, à página 47, o conceito de endogamia intensa de brancos e quase-brancos das casas-grandes e, quando o Autor afirma que as meninas doentes de família rica se banhavam nuas no rio, o segundo leitor (HW) anota:

o papel altamente democrático social do rio civilizador.

Já os rapazes românticos, estudantes de Direito do Recife, fizeram das águas do Capibaribe as águas de confiança do amor. Lacerda, então, destaca essas linhas e escreve ao lado:

vide Júlio Dantas "O amor em Portugal no século XVII" obra notável do sociólogo lusitano, émulo do nosso Gilberto Freyre...

Ao leitor interessam outras funções do Capibaribe: rio dos raptos, rio libertador de negros fugidos. Destaca, a seguir, uma curiosa história envolvendo negros e rios. Nos antigos engenhos nordestinos empregavam-se escravos como vareiros das barcas, munidos de grandes varas, ferradas na ponta, que encostavam ao peito sem amparo algum, de tal forma que, pelo esforço, deixavam escorrer o sangue por garbo. O grifo é de Lacerda que anota com duas flechas:

E G. Freyre acreditou nisso? Ele nunca viu, então, os remeiros das barcas de sal no S. Francisco?

Nas páginas seguintes, Júlio Tavares destaca a descrição das barcas, cores, simbolismo místico, etc. E, na página 57, quando Gilberto Freyre enumera peixes de mar e rios nordestinos, peixes de água funda, peixes das pedras, peixes de cores vivas: a aguiúba, o piraúna, o tucano e o budião, bonitos e insípidos, prato da mesa dos pobres, o leitor Lacerda ironiza:

que beleza! viva a sociologia! viva a ecologia! Tão pitoresco!

Exatamente um ano depois, em agosto de 1938, Lacerda tornaria públicas estas diferenças em "A propósito de *Nordeste*", *Revista Acadêmica*, número 38.

Deporia, contudo, as críticas ao pitoresquismo nobiliárquico do autor de *Casa grande & senzala*, tão-somente um ano mais tarde, quando reunisse as notas de viagem para uma reportagem publicada em *O Observador Econômico Financeiro*, em 1939<sup>474</sup>. Pedante e antiquado, o ensaio longe de discutir as opiniões de Gilberto Freyre é a ele dedicado. Aliás, deslumbrado com a leitura de Sarmiento, a quem cita em diversas passagens, Lacerda, através dele, propõe povoar, civilizar, modernizar o Nordeste, o que não deve espantar os memoriosos do Manifesto Regionalista de 26.

(...) Em "A literatura e a realidade da terra", texto publicado na *Acadêmica*, em novembro de 1939, Lacerda denuncia que "o pitoresco, o acessório, o apenas circunstancial e momentâneo nos modernos, permaneceu por um momento excessivo, além do que lhe seria logicamente permitido. Assim, vamos encontrar nos estudos sociológicos como na obra tantas vezes sedutora do Sr. Gilberto Freyre, esse pitoresco que tudo inunda."

<sup>474</sup> O estudo, sem assinatura do autor, foi editado posteriormente em livro. LACERDA, Carlos. *Desafio e promessa; o rio São Francisco*. Rio de Janeiro: Record, 1964. Em setembro de 1938, Lacerda já publicara outro artigo sobre o assunto em *Diretrizes* (nº 4): "O São Francisco e o integralismo". Nota de Raúl Antelo.

## Anexo IX

O texto de Walter Benjamin a seguir foi por mim traduzido para o português a partir da tradução do original em alemão para o inglês, publicada sob o título de *Walter Benjamin: selected writings*, Vol. II, 1927-1934. Cambridge: The Belknap Press of Harvard University Press, 1999, p. 358-364. Parte dele (os fragmentos *Figos frescos*, o primeiro, e *Omelete de amoras*, o último) foi traduzido diretamente do alemão para o português por Ruth Mayer e publicada em *Documentos de cultura, documentos de barbárie: escritos escolhidos*. (seleção e apresentação Willi Bolle). São Paulo: Cultrix, 1995, p. 185-186. Em BENJAMIN, Walter. *Rua de mão única*. São Paulo: Brasiliense, 1997, p. 213-220, há uma tradução de José Carlos Martins Barbosa, igualmente feita a partir do alemão do texto que aqui reproduzo. As significativas diferenças existentes entre as duas versões do alemão para o português e entre estas e a versão para o inglês levaram-me a traduzir esta última, por considerá-la mais apropriada aos objetivos desta dissertação.

### Alimento

#### Figos frescos

Quem nunca comeu um alimento em excesso jamais o experimentou realmente, ou se expôs inteiramente a ele. A não ser que você faça isto, no máximo, você gosta dele, mas nunca chegou à volúpia do desejo por ele, ou tomou conhecimento daquele desvio da estreita e reta rua do apetite e que conduz à floresta primeva da gula. Porque duas coisas coincidem na gulodice: o ilimitado do desejo e a uniformidade do alimento que o reafirma. A condição de *gourmet* significa antes de tudo devorar algo até sua última migalha; não há dúvidas de que tal condição participa profundamente daquilo que você come, sendo mais do que um mero deleite. Por exemplo, quando você mordisca mortadela como se ela fosse pão, ou enterra seu rosto em um melão como se ele fosse um travaseiro, ou farta-se do caviar saído de crepitante papel, ou, quando confrontado com a visão de um redondo queijo Edam, acha que a existência de qualquer outro alimento se desvanece de sua mente. De que forma aprendi tudo isto? Aconteceu exatamente antes de eu ter que tomar uma decisão bastante difícil. Uma carta tinha que ser colocada no correio ou então rasgada. Eu a tinha carregado em meu bolso durante dois dias, mas não havia pensado sobre ela por algumas horas, pois pegara a barulhenta estrada de ferro de bitola estreita que sobe para Secondigliano através da paisagem ressecada pelo sol. O vilarejo jazia na tranqüila solenidade proporcionada pela paz e quietude de um dia de semana. Os únicos traços da excitação

do domingo anterior eram os postes nos quais fogos de artifício<sup>475</sup> haviam sido queimados. Agora eles estavam lá, nus. Alguns ainda exibiam um sinal à meia-altura com a figura de um santo de Nápoles ou de um animal. Mulheres sentadas em celeiros abertos debulhavam milho. Eu estava caminhando, ofuscado e confuso, quando notei uma carroça com figos parada na sombra. Foi pura vadiagem o que me fez ir até ela, pura extravagância comprar meia libra por umas poucas moedas. A mulher deu-me uma generosa quantidade. Mas quando as frutas pretas, azuis, verde-brilhantes, violetas e marrons já estavam no prato da balança, aconteceu que a mulher não possuía papel para embrulhá-las. As donas-de-casa de Secondigliano trazem suas cestas consigo, e ela não estava preparada para andarilhos. De minha parte, fiquei envergonhado de abandonar as frutas. Assim, despedi-me dela com figos estufando os bolsos das calças e da jaqueta, figos em minhas mãos estendidas em concha, e figos em minha boca. Eu não conseguia parar de comê-los, sentia-me forçado a livrar-me da confusão de frutas roliças tão rapidamente quanto possível. O que não pode ser descrito como comer; seria mais parecido com um banho, tão poderoso era o cheiro de resina que penetrara todos os meus membros, aderindo a minhas mãos e impregnando o ar através do qual eu carregava meu fardo. E então, depois que foram ultrapassados saciedade e reação – os arcos finais do caminho – veio o definitivo pico da montanha do paladar. Uma vista de uma insuspeita paisagem do palato desdobrou-se ante meus olhos – um insípido, indiferenciado, esverdeado fluxo da gula que não distinguia nada além das fibrosas ondas da carne da fruta aberta, a completa transformação de um prazer em hábito, do hábito em vício. Uma aversão a estes figos brotava de dentro de mim; eu estava desesperado por acabar com eles, por liberar a mim mesmo, por desembaraçar-me destas frutas excessivamente maduras e explosivas. Eu as comi para destruí-las, e redescobri assim o mais antigo propósito do ato de morder. Quando retirei o último figo das profundezas de meu bolso a carta estava grudada nele. Sua sina estava selada; ela, também, tinha de sucumbir à grande purificação. Eu a peguei e a rasguei em mil pedaços.

### Café crême

Nenhum daqueles que têm seu café da manhã com pãezinhos servido em uma bandeja de prata, junto com potinhos de manteiga e de geléia, poderá saber o que quer que seja sobre ele. Você tem de tomá-lo em um bistrô, onde, entre todos os espelhos, o *petit déjeuner* é ele mesmo um espelho côncavo no qual uma diminuta imagem desta cidade é refletida. Em nenhuma outra refeição os ritmos são tão variados, do gesto mecânico com o qual o balconista sentado no bar despeja seu *café au lait*, ao prazer contemplativo com o qual um viajante lentamente esvazia sua chicara durante o intervalo entre dois trens. Você deverá estar sentado ao lado dele – na mesma mesa, no mesmo banco – ainda que sejam mundos distantes, absorto em seus próprios pensamentos. Você sacrifica sua sobriedade matutina para obter algo mínimo. E que não está em seu café! A manhã inteira, a manhã deste dia, e algumas vezes também as manhãs perdidas da vida. Se você tiver sentado a esta mesa como uma criança, incontáveis navios terão velejado através do congelado mar do tempo de mármore da mesa. Você terá conhecido com o que se parece o Mar de Marmara. Com o seu olhar atraído por um iceberg ou por uma vela, você terá engolido uma boca cheia por seu pai

<sup>475</sup> No texto em inglês, “Catherine wheels and rockets”: optei por traduzir apenas como fogos de artifício, uma vez que “rodas de Catarina” não faria sentido algum em português. A expressão é a denominação em inglês para o tipo de fogo de artifício que, ao ser aceso, gira em torno de um eixo, fazendo um círculo de fogo ou de faíscas; a expressão recorda o martírio de Santa Catarina de Alexandria, que foi martirizada em uma roda parecida com aquelas de moinho movido a água. Fonte: *Webster’s encyclopedic unabridged dictionary of the English language*. New York: Gramercy, 1994.



e uma por seu tio e uma por seu irmão, até que, lentamente, o creme terá vindo flutuar na borda grossa de sua xícara, um amplo promontório no qual seus lábios descansam. Como se tornou débil o seu sentido de reação! Quão rapidamente e higienicamente você se comporta agora! Você bebe; você não esfarela seu pão ou molha-o na xícara. Sonolentemente, você estende a mão à cesta dos pães em busca de uma *madeleine*<sup>476</sup>, quebrando-a em duas a seguir, sem sequer notar o quanto você fica triste por não ser capaz de compartilhá-la.

### Vinho de Falerno<sup>477</sup> e peixe-seco

O jejum é uma iniciação a muitos segredos, e não menos aos segredos do alimento. E se a fome é o melhor dos cozinheiros, o jejum é o rei deles. Eu fui apresentado a ele uma tarde em Roma depois de vagar sem destino de uma fonte até a seguinte e escalando um vão de passos após o outro. No caminho para casa, por volta de quatro horas, dei por mim no Transtevere, onde as ruas são amplas e as casas modestas. Havia muitos lugares para comer durante o caminho. Mas eu estava à espreita de um lugar com penumbra, assoalho de mármore, toalhas de linho branco como neve e cutelaria de prata – a sala de jantar de um grande hotel onde, a esta hora, eu esperava ser o único freqüentador. O leito do rio estava seco e nuvens de poeira passavam sobre a ilha do Tibre. Encontrando a mim mesmo do outro lado, desci a Via Arenula. Não contei quantas *osterias*<sup>478</sup> deixei para trás. Mas quanto mais faminto ficava, menos convidativos ou mesmo aceitáveis aparentavam ser tais lugares. Em um deles esquivei-me dos clientes, cujas vozes alcançaram-me em plena rua; em outro recuei ante a sujeira da cortina ondeando sobre a porta. Finalmente, deslizei furtivamente ao passar pelos bares mais remotos, tão certo eu estava de que uma única olhadela apenas aumentaria meu desagrado. Além disto, e bastante destacado de minha fome, o alerta de meus nervos aumentava; nenhum lugar parecia-me suficientemente seguro, nenhum alimento limpo o suficiente. Não que eu estivesse entregando-me às fantasias das mais exclusivas iguarias – caviar, lagosta ou narceja. Ao contrário, apenas os mais simples, os mais básicos alimentos teriam parecido suficientemente puros. Senti que havia uma oportunidade única de desatrelar meus sentidos nas dobras e gargantas das mais inadmissíveis frutas e vegetais crus, melões, vinhos, dez variedades de pães ou nozes, até identificar um perfume jamais conhecido anteriormente. Já eram cinco horas quando dei por mim em uma praça ampla, de calçamento irregular, a Piazza Montanara. Uma das estreitas passagens que conduziam à praça pareciam indicar-me exatamente a direção certa, porque neste momento eu havia decidido que a melhor linha de ação era retornar ao meu quarto e comprar algo para comer nas proximidades. Foi quando fui atingido pela luz de uma janela, a primeira do anoitecer. Era uma *osteria*, e suas luzes haviam sido ligadas antes do que as das lojas e das casas. Um freqüentador solitário podia ser visto pela janela. Ele estava levantando-se para pagar sua conta, quando, repentinamente, ocorreu-me que eu tinha de ocupar seu lugar. Entrei e sentei-me num canto. Assim como um momento antes eu havia sido imensuravelmente fastidioso e indeciso, agora não me importava mais onde sentara. Um garçon perguntou-me apenas o quanto eu desejava beber; aparentemente não havia escolha quanto ao vinho. Comecei a sentir-me solitário, e

<sup>476</sup> “Pequeno bolo francês no formato de concha de vieira, de massa bastante leve, muito em moda no início do século XX. Elaborado com farinha de trigo, açúcar de confeitiro, manteiga derretida e água de flor de laranjeira, é servido em lanches. O sabor de uma *madeleine* molhada no chá arrasta a memória de Proust a um de seus mergulhos no passado, no livro *Em busca do tempo perdido*. Na Espanha, são conhecidos como madalenas, e em Portugal como bombinhas”. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

<sup>477</sup> Tipo de vinho feito na região da Campania, na Itália.

<sup>478</sup> Restaurante junto com hospedaria, administrado por uma família.

assim empunhei minha varinha de condão pequena e preta que tão freqüentemente havia enfeitado aquele aroma de cartas com o nome no meio, e que ocasionou o perfume que agora fundia-se com o buquê do vinho de Falerno que pairava em torno de mim e de minha solidão. E compenetrei-me em tudo aquilo – o buquê, o nome, o perfume e o vinho – até que um barulho fez-me levantar os olhos. O lugar estava cheio de trabalhadores das vizinhanças que vinham, depois do trabalho, fazer sua refeição noturna fora de casa, muitos deles trazendo suas esposas e filhos. Eles estavam comendo e bebendo, e o que eles comiam era peixe-seco salgado, o único prato servido aqui. Olhei para minha mesa e vi que havia um prato cheio do mesmo peixe à minha frente e um estremecimento de desagrado percorreu minha coluna. Olhei então mais atentamente para o grupo de pessoas, que era, claramente, uma reunião de habitantes das redondezas, e como esta era uma população pequeno-burguesa, não vendo-se ninguém das classes altas, deixam sozinho qualquer estrangeiro. Minhas roupas e aparência deveriam ter-me feito sobressair, mas, curiosamente, ninguém lançou olhares em minha direção. Ninguém havia me visto, ou eu parecia ser um deles, por estar lá sentado, cada vez mais imerso na doçura do vinho? Um sentimento de orgulho sobreveio-me a este pensamento – um sentimento de grande felicidade. Deste momento em diante nada deveria distinguir-me da multidão. Guardei minha caneta. Ao fazer isto, senti algo sussurrante em meu bolso. Era o *Impero*, um jornal fascista que eu havia pego em minha caminhada. Eu havia pedido outra garrafa do vinho de Falerno, aberto o jornal e embrulhado a mim mesmo na suja capa proporcionada por ele, alinhado com os eventos do dia, assim como a Madona enrolava a si mesma no manto de estrelas, e lentamente coloquei um pedaço de peixe-seco após o outro em minha boca, até que as agonias da fome tivessem sido apaziguadas.

### Borscht<sup>479</sup>

Ele inicia por espalhar uma máscara de vapor sobre seu semblante. Muito antes de sua língua tocar a colher, seus olhos se encheram de água e o seu nariz pinga *borscht*. Muito antes de suas entranhas serem alertadas e de seu sangue ter se tornado uma única onda que movimenta-se através de seu corpo com o aroma espumoso, seus olhos beberam da abundância vermelha em sua tigela. Eles são agora cegos a tudo o que não seja *borscht*, ou seus reflexos nos olhos de sua companhia à mesa. Mas eu o comi no inverno de Moscou, e sei uma coisa: ele contém neve, flocos vermelhos fundidos, alimento das nuvens que é semelhante ao maná<sup>480</sup>, igualmente caído do céu um dia. E o fluxo tépido não abrandou os pedaços de carne, de forma que ele repousa dentro de você como um campo arado do qual você pode facilmente arrancar pela raiz a erva daninha da Tristeza? Apenas deixe a vodka ao lado dele, intocada; não comece a cortar os *piroshkis*<sup>481</sup>. Então você descobrirá o segredo desta sopa que é o único entre todos os alimentos capaz de satisfazer você gentilmente. Ela gradualmente penetra você inteiramente, enquanto com outros alimentos um súbito grito de “Suficiente!” abruptamente causa um estremecimento que passa através de seu corpo inteiro.

<sup>479</sup> Prato de origem polonesa, é uma espécie de sopa, feita à base de beterraba, caldo de carne, vinagre, farinha de trigo e creme de leite. Pode ser servida fria ou quente, sendo muito comum em restaurantes judeus e russos. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

<sup>480</sup> Segundo a Bíblia, o maná foi o alimento mandado por Deus em forma de chuva para os israelitas no deserto.

<sup>481</sup> Produto da pastelaria russa, é elaborado com uma massa fermentada semelhante à do brioche, com um recheio de carne, peixe, vegetais ou queijo. É enrolado como um pequeno rocambolê e cortado em fatias, que acompanham sopas ou são servidas como aperitivo. Pode ser frito ou assado no forno. Fonte: GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

## Pranzo caprese

Ela havia sido a *cocotte* da cidadezinha de Capri e era agora a sexagenária mãe do pequeno Genaro, em quem ela batia quando estava bêbada. Ela vivia em uma casa de cor ocre em um vinhedo na base da encosta da montanha. Vim à procura de minha namorada, para quem ela alugava a casa. De Capri chegou o som das doze badaladas do relógio. Não havia mais ninguém à vista; o jardim estava vazio.

Escalei novamente os degraus que acabara de descer. Subitamente, pude ouvir a velha mulher bem atrás de mim. Ela estava à porta da cozinha, usando saia e blusa, desbotados artigos de vestuário nos quais se procuraria em vão por qualquer mancha, tão igualmente, tão uniformemente a sujeira estava espalhada sobre elas. “*Voi cercare la signora. È partita colla piccola*”<sup>482</sup>. E ela devia estar de volta dentro em pouco. Mas isto foi apenas o começo, que foi seguido por uma torrente de palavras convidativas e pronunciadas em sua penetrante voz aguda, acompanhadas por movimentos rítmicos de sua imperiosa cabeça, a que décadas anteriores tinham que ter conferido poder de provocação. Fosse eu um cavalheiro completo e teria declinado seu oferecimento, mas não fui nem mesmo capaz de expressar-me em italiano. Grande parte era compreensível: era um convite para compartilhar de seu almoço. Nesse momento, vi o seu desventurado marido dentro da casa, retirando algo de uma travessa com uma colher. Ela então foi até esta travessa e, ato contínuo, reapareceu na porta com uma tijela, que estendeu para mim sem interromper a torrente de palavras. Achei-me privado dos resíduos de minha capacidade de compreender italiano. Senti instantaneamente que era muito tarde para poder me retirar. Por entre uma nuvem de alho, feijões, gordura de carneiro, tomates e cebolas aparecia a mão dominante da qual peguei uma colher delgada. Estou certo de que você está pensando que eu ficaria chocado com esta lavagem nauseante e que meu único impulso seria vomitar o mais rapidamente possível esta comida. Como você entende pouco sobre a mágica deste alimento e quão pouco entendo a mim mesmo até o momento que estou descrevendo agora. Degustá-lo não tinha importância. Não era nada além da transição, decisiva ainda que imperceptível, entre dois momentos: primeiro, entre o momento de cheirar o prato e então submergir completamente na tijela, enrolado e amassado nesta comida, agarrado por ela, como se o fosse pelas mãos da velha prostituta, espremido, e tendo o suco enfiado para dentro de mim – sem que eu possa dizer se seria o suco da comida ou da mulher. O dever de ser polido fora satisfeito e era este o desejo da bruxa e fui montanha acima enriquecido pelo conhecimento de Odisseu, quando viu seus companheiros transformados em porcos.

## Omelete de amoras

Devo contar a história que se segue para todos aqueles que gostariam de experimentar figos ou vinho de Falerno, borscht ou uma refeição camponesa em Capri. Era uma vez um rei que podia dizer serem seus todo o poder e tesouros do mundo, mas que não era feliz e que se tornou mais e mais desanimado com o passar dos anos. Um dia ele convocou seu cozinheiro pessoal e disse para ele, “Tens me servido fielmente por muitos anos, cobrindo minha mesa com os mais maravilhosos alimentos e estou com boa disposição em relação a você. Agora, entretanto, gostaria de fazer um julgamento final de sua arte. Você deve preparar para mim uma omelete de amoras exatamente igual àquela que degustei cinquenta anos atrás, em minha infância. Naquela época, meu pai estava em guerra com seu maldoso vizinho do leste. O vizinho

<sup>482</sup> “Você está procurando pela senhora. Ela está fora com a garotinha”. Nota dos editores traduzindo do italiano para o inglês.

venceu e nós tivemos que fugir. E assim fugimos dia e noite, meu pai e eu, até chegarmos a uma floresta escura. Caminhamos sem destino por ela e estávamos próximos a perecer de fome e exaustão, quando avistamos uma cabana. Uma velha mulher vivia lá e cordialmente convidou-nos a descansar, enquanto ocupava-se na lareira. Isto não ocorreu muito tempo antes que a omelete de amoras estivesse à nossa frente. Eu apenas colocara o primeiro pedaço em minha boca quando fui conquistado por um maravilhoso sentimento de conforto e de novas esperanças.

Naquela época eu era apenas um menino e só muito depois a memória do paladar de felicidade plena daquele precioso prato retornou-me. Mas quando, logo a seguir, meu império inteiro foi vasculhado em busca da velha mulher, ela não estava em lugar algum onde pudesse ser encontrada, nem estava lá ninguém que soubesse como preparar a omelete de amoras. Se você for capaz de satisfazer este último desejo, eu o farei herdeiro de meu império. Mas se você não for capaz de satisfazer meu desejo, você deverá morrer." O cozinheiro repondeu, "Se é assim, Vossa Magestade deve convocar o carrasco sem demora. É claro que conheço o segredo da omelete de amoras e todos os ingredientes necessários, desde o corriqueiro agrião até o nobre tomilho. Também conheço as palavras que devem ser ditas enquanto a mistura é mexida, e sei de que modo o moinho de madeira deve ser girado, da esquerda para a direita, por temor de que, de outra maneira, todo o labor terá sido em vão. Mas, apesar de tudo isto, ó Rei, eu devo ainda perder o direito à minha vida. Apesar de todos os meus esforços, minha omelete não terá o paladar certo para o senhor. Pois como poderia eu temperá-la com todos os gostos que lhe davam prazer naquela ocasião: os perigos da batalha, a espreita dos perseguidos, o calor da lareira, a doçura do repouso, as estranhas cercanias e o escuro do futuro." Assim falou o cozinheiro. O rei permaneceu em silêncio por um momento, mas dizem que, não muito depois, ele permitiu ao cozinheiro retirar-se do serviço real, ricamente carregado de presentes.

Publicado no *Frankfurter Zeitung* em maio de 1930. *Gesammelte Schriften*, IV, 374-381. Traduzido do alemão para o inglês por Rodney Livingstone.



## Anexo X

### Fotos de Pelotas

As fotos da arquitetura pelotense aqui reproduzidas, bem como o histórico de cada prédio, foram publicados em SCHLEE, Andrey Rosenthal; ROLIN DE MOURA, Rosa Maria Garcia. *100 imagens da arquitetura pelotense*. Pelotas: Palloti, 1998.

#### 1) Residência-sede da fazenda do Laranjal ou Nossa Senhora dos Prazeres – Laranjal - 1779

A história da Fazenda do Laranjal confunde-se com a própria história de Pelotas. Muito antes de se estabelecer alguma forma de povoamento definitivo na região, em 1758, uma vasta área de terras foi doada, na forma de sesmaria, ao coronel Tomás Luís Osório. O chamado Rincão de Pelotas era delimitado pela Lagoa dos Patos, pelo canal São Gonçalo e pelos arroios Pelotas e Correntes. Em 1779, a sesmaria foi vendida a Manoel Bento da Rocha que, junto às margens da Lagoa dos Patos, mandou edificar a sede da propriedade, tratando de produzir trigo, criar animais e cultivar cítricos (principalmente laranjas). Em virtude do envelhecimento do proprietário (1791), o local passou a ser administrado por sua esposa, Isabel Francisca da Silveira. Quando o comerciante inglês John Luccock esteve visitando a região (1809), conheceu a chamada Fazenda de Pelotas e a considerou espaçosa, situada em uma elevação de terreno, toda branca e cercada de lindos bosques. Por outro lado, em 1812, quando alguns moradores da então criada Freguesia de São Francisco de Paula definiram a localização da primeira igreja (e, por conseqüência, da sede da freguesia) uma das opções recaiu sobre as terras da Dona Isabel de Pelotas. Tais episódios ajudam a comprovar a importância histórica e econômica do estabelecimento. Com a morte de Isabel Francisca, em 1822, suas terras foram desmembradas, dando origem a cinco estâncias: Galatéia, Graça, Palma, Patrimônio (ou Sã) e Laranjal (ou Nossa Senhora dos Prazeres). Por herança, coube a Maria Regina da Fontoura a sede da Fazenda de Pelotas, sob a invocação de Nossa Senhora dos Prazeres, conhecida por Laranjal. A moradia, que serve como sede da estância, segue uma tipologia pavilhonar de base retangular que sofreu acréscimos ao longo dos anos, configurando uma espécie de “C” com pátio de serviço ao centro. O interior apresenta bom estado de conservação, com inúmeros compartimentos intercomunicantes, ricamente mobiliados. A antiga capela de Nossa Senhora dos Prazeres foi destruída; porém, a imagem da santa (que pertenceu ao primeiro proprietário das terras) permanece sendo cultuada em um novo santuário, erguido junto ao imóvel centenário.





## 2) Residência-sede da estância da Graça – Arroio Pelotas – 1800

Em 1815, na capela de Nossa Senhora dos Prazeres, ocorreu o casamento do comendador João Simões Lopes com Isabel Dorotéia Carneiro da Fontoura (sobrinhana e afilhada de Isabel Francisca da Silveira, proprietária da Fazenda de Pelotas ou dos Laranjais). Desta união, nasceria uma das mais tradicionais famílias do Rio Grande do Sul, os Simões Lopes. O casal passou a viver em uma residência já existente (Lourdes Noronha Pinto fala em 1800), localizada na parte norte da mesma fazenda, junto à margem esquerda do arroio Pelotas, onde o comendador estabeleceu uma charqueada. Com a morte de Isabel Francisca em 1822, couberam a Isabel Dorotéia as terras onde vivia com seu marido, que passaram a ser chamadas de Estância da Graça. Dela, restam apenas a residência-sede, uma mangueira feita de tijolos (construção rara) e a ruína de alguma instalação do tempo das charqueadas. A residência, mesmo modificada, busca manter a dignidade da época do Visconde e de Ildefonso Simões Lopes, que fizeram o local prosperar. Trata-se de um conjunto de edificações que configura um quadrado, formado a partir de ampliações sucessivas. Em um primeiro momento, foi edificada uma casa assobradada (construção térrea mais camarinha), que logo deve ter sido ampliada, recebendo uma ala em L, caracterizada pelo longo corredor envidraçado (passadiço) e pelo pátio que ele delimita. Em um terceiro momento, a residência recebeu outra ala, com espaços de serviço. Finalmente, já neste século, novos compartimentos foram criados (como os banheiros do segundo pavimento); o alpendre oeste foi transformado em jardim de inverno, a ala leste foi remodelada e uma capela de dimensões consideráveis foi construída. A fachada principal (norte) reproduz o esquema estudado por Joaquim Cardoso no Rio de Janeiro, ou seja, casa com uma fachada principal cuidada, parte central elevada em sobrado e duas alas laterais simétricas. Na estância nasceram entre outros, João Simões Lopes (1817), o Visconde da Graça; e João Simões Lopes Neto (1865), sem título nobiliárquico, mas o maior dentre todos os escritores regionalistas gaúchos.





### 3) Residência-sede da charqueada São João – Margem do Arroio Pelotas – 1810

Entre todas as charqueadas pelotenses, uma merece, e merecerá sempre, destaque especial: a charqueada São João. Primeiro, porque erguida por Antonio José Gonçalves Chaves, autor do clássico "Memórias Econômico-Políticas sobre a Administração Pública do Brasil" (1817 a 22), fonte de pesquisa obrigatória sobre o Rio Grande do Sul novecentista. Segundo, porque visitada, em 1820, por Auguste de Saint-Hilaire, célebre viajante e naturalista francês. Terceiro, porque se trata de um dos mais belos e íntegros exemplares de arquitetura do ciclo do charque. A charqueada estava localizada à margem direita do arroio Pelotas e dela restam apenas a residência-sede e algumas ruínas da área de produção. Trata-se de uma residência térrea com pátio interno, formada a partir de ampliações sucessivas, que configura um grande retângulo. Em 1810, foi mandada construir uma primeira residência com cozinha em anexo. Em uma segunda etapa, teriam sido construídas as alas leste e sul, desenhando uma espécie de C, com pátio de serviço aberto ao centro. Por fim, uma última ampliação serviu para fechar o pátio central, através da construção de um depósito. Ao contrário das outras residências de charqueadas, o interior mantém-se em ótimo estado de conservação (apenas três banheiros foram instalados). O prédio foi descrito por Saint-Hilaire como "dividido em grandes peças, que se comunicam, umas com as outras, e ao mesmo tempo, se abrem para fora", ou seja, "gênero de distribuição adotado em todo o Brasil". A fachada principal (norte e de costas para o arroio) apresenta sete aberturas, cunhais, soco, beiral com cimalha e pequena calçada.





#### 4) Residência-sede da charqueada da Costa – Arroio Pelotas – 1834

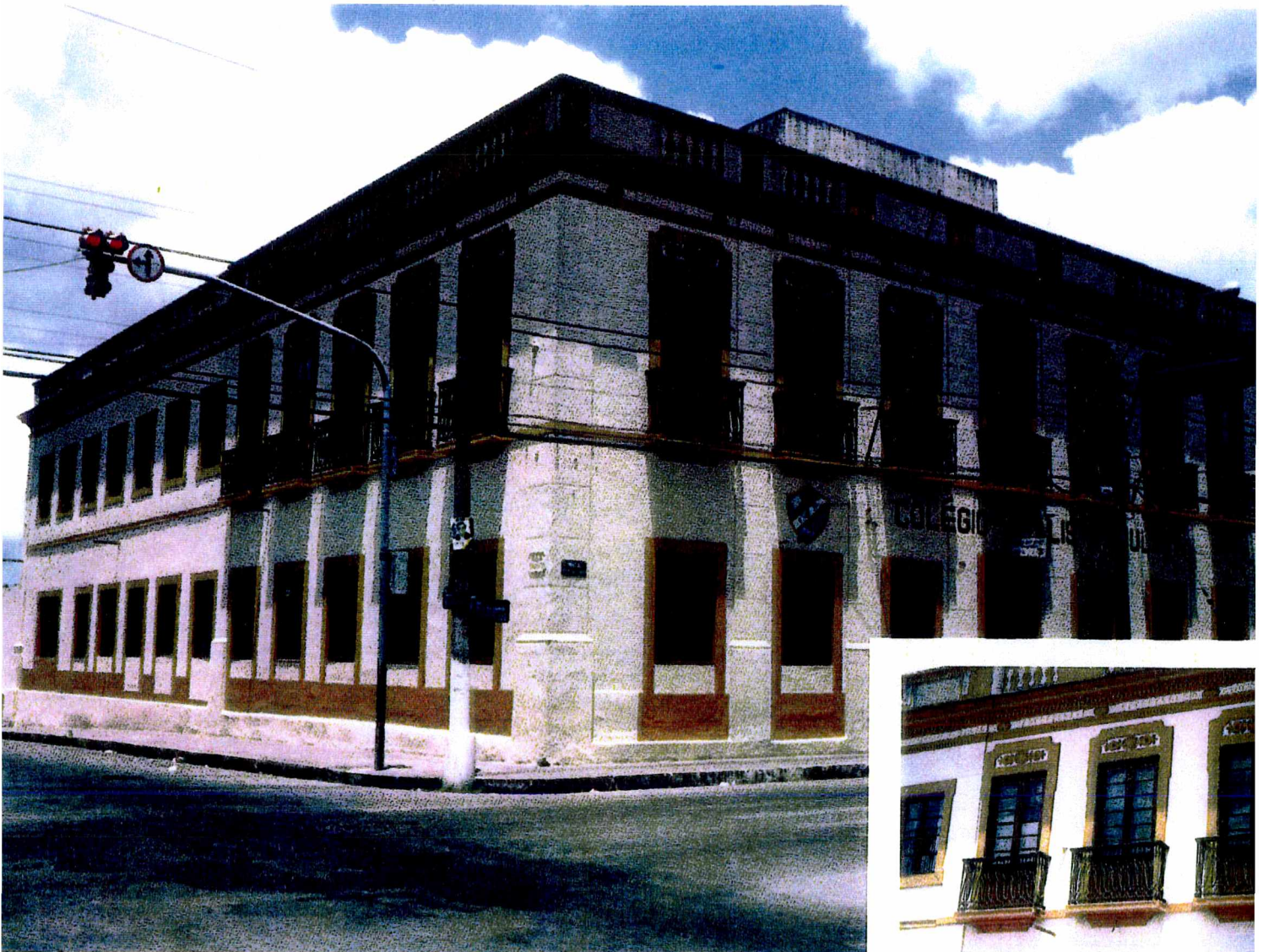
A charqueada da Costa foi mandada construir pelo Comendador Joaquim José de Assumpção (Quincas Patrão), e foi herdada por seu filho homônimo (Barão do Jarau), charqueador e homem de grande visão comercial. Atualmente pertence à descendência de Joaquim Carlos Assumpção Rheingantz. Esta localizada junto à margem esquerda do arroio Pelotas, na Costa, e fica fronteira ao chamado Passo Assumpção. Dela resta apenas a residência-sede. Conjunto arquitetônico formado a partir da construção de um sobrado ao lado de uma residência térrea, configurando um quadrado. Ou seja, ao lado de uma morada térrea original, foi edificado, em 1834, um "sobradão". Com o passar do tempo, o sobrado recebeu um aumento, tomando a forma de um L e delimitando um pátio, em parte, murado. Em um outro momento, os fundos da residência térrea desabaram, o que gerou um recorte no conjunto. A fachada norte (voltada para o arroio) apresenta dezesseis aberturas, cunhais, beiral com cimalha, um medalhão com a data 1834 e a aplicação de elementos de massa sobre as vergas (não-originais). A edificação térrea está organizada a partir de uma longa circulação central que dá acesso aos diferentes compartimentos. Segue o "tipo morada inteira", identificado por Paulo Barreto no Piauí. Já a edificação assobradada segue modelos mais arcaicos, com diversos compartimentos intercomunicantes. Trata-se de um belo exemplar arquitetônico que, necessariamente, deve ser preservado.





### 5) Colégio Salis Goulart – ex-palacete da família Ribas.

Contam, os descendentes do Comendador Domingos Rodrigues Ribas, que o solar foi construído entre 1832 e 1835, pelo arquiteto português João de Deus Castanheira (contratado especialmente em Lisboa). De origem nobre, Domingos Ribas era irmão de Francisca Cecília Firminiana Rodrigues do Pillar (casada com o Conde de Piratini, João Francisco Vieira Braga) e de João Rodrigues Ribas (casado com a irmã do Conde de Piratini). Possuidor de grande fortuna e sempre amparado por seu cunhado, Domingos Ribas deu-se ao luxo de viver em um "palacete". Residência de dois pavimentos mais camarinha (destruída em 1975), seguia o modelo do Paço Imperial do Rio de Janeiro. A porção frontal do imóvel recebeu tratamento mais elaborado e de origem classicizante (platibandas encimadas por cornijas, sacadas de púlpito, aplicação de elementos de massa e rusticação), enquanto a porção posterior seguiu os padrões coloniais (longo beiral e ausência de elementos decorativos). Salienta-se a semelhança que existia entre o Palacete Ribas e o Solar do Conde de Porto Alegre (1830), na capital do Estado (ambos descaracterizados atualmente). Por duas vezes o sobrado abrigou membros da família real: em 1865 e 1885. Na primeira oportunidade, o Imperador registrou ter sido hospedado no "suntuoso palácio do Sr. Ribas" e, graças à visita, as ruas Benjamim Constant, Andrade Neves e General Osório foram ampliadas. A partir de 1902/03, o sobrado, adquirido pela Maçonaria, passou a abrigar o Ginásio Pelotense e, em 1961, o Colégio Sallis Goulart. Atualmente, bastante descaracterizado, o palacete Ribas; é apenas uma lembrança do que um dia foi.





## 6) Residência do Barão da Conceição – Séc. XIX

É sabido que o salgamento da carne era uma prática comum em toda a região platina; no entanto, foi só a partir do século XVIII que essa atividade passou a ser realizada em uma escala comercial. Na região de Pelotas, as charqueadas originaram – segundo Caio Prado Jr. – um centro urbano que seria o primeiro da província depois da capital, e "primeiro absoluto em riqueza e prestígio social". Foi em Pelotas que se concentrou a maioria das charqueadas, cidade em que os ricos senhores negociavam, construíram suas residências urbanas e da qual partia mais da metade do charque exportado pela província. Sendo assim, não é de se estranhar que comerciantes do Rio de Janeiro tenham escolhido Pelotas para viver. É o caso de Manoel Alves da Conceição (Barão da Conceição) que, em Pelotas, constituiu a firma "Conceição & Cia" a maior casa exportadora e importadora da região. Ao mesmo tempo em que comercializava artigos de couro, financiava a produção de charque (emprestando dinheiro a juros). Para residir e sediar seus negócios, o Barão mandou construir, em lote de esquina, um edifício de três pavimentos (um comercial e dois residenciais), encimado por um pequeno mirante (já demolido). Palacete contido e verticalizado, caracterizado pela profusão de aberturas (vazios sobre os cheios) e pela qualidade de seus acabamentos (bandeiras sobre bandeiras,



gradis de ferro, portadas, estuques e escaiolas). Com a falência total do Barão, o imóvel passou a sediar inúmeras instituições, como o Banco Mauá, a Cia. Telefônica e o Centro Republicano. Nas últimas décadas, o sobrado esteve parcialmente abandonado, como que testemunhando "um presente desprovido de magia".



### 7) Residência da família Gonçalves Chaves – Séc. XIX

Residência mandada construir por Antonio José Gonçalves Chaves – charqueador, advogado, diretor da Cia. de Desobstrução da Foz do São Gonçalo e filho do primeiro proprietário da charqueada São João. Trata-se de uma construção assobradada, erguida em lote de esquina que apresenta as principais características da arquitetura de sua época: uma edificação de volume retangular, puro e simples, definido pelos limites do lote, pelo número de pavimentos (dois mais camarinha) e pelas possibilidades da técnica adotada (no caso, alvenaria de tijolos de barro). Uma arquitetura "limpa", na qual cada elemento tem uma justificativa funcional (socos, cunhais, beirais, etc.) e onde cada fachada reflete a ocupação interior (ver fachada leste/fundos). É uma arquitetura na qual não existe uma vontade manifesta de dar à obra um sentido simbólico explícito, mas que busca definir claramente o que é público e o que é privado, pois existe uma nítida diferenciação entre o acabamento das aberturas do pavimento inferior (comercial) e do superior (residencial). Contam, os atuais proprietários, que a legislação municipal de 1915 proibia que as águas pluviais de um prédio fossem jogadas no passeio público, o que implicava a substituição dos antigos beirais por calhas, dutos e platibandas. No entanto, os proprietários do imóvel preferiram pagar multas anuais (imposto) a descaracterizar o imóvel. O problema só veio a ser solucionado na década de 60, quando o prefeito João Carlos Gastal, consciente do valor histórico e arquitetônico do bem, suspendeu a punição progressiva. O imóvel permanece como propriedade da família Gonçalves Chaves até hoje, e encontra-se em ótimo estado de conservação, representando o que há de melhor da chamada "arquitetura colonial luso-brasileira" em Pelotas.





## 8) Museu da Baronesa (ex-chácara da Baronesa). Séc. XIX

Situadas na periferia das vilas e cidades, as chácaras representaram uma opção de moradia para as famílias abastadas, pois reuniam o que havia de melhor entre a vida rural e a urbana na época. Em 1863, o cel. Aníbal Antunes Maciel adquiriu, de Vicente Aurélio Prates, uma chácara, com a intenção de presentear-lá a seu filho - Aníbal Antunes Maciel - por ocasião do casamento deste com Amélia Hartley de Brito (o que ocorreu em 1864). O jovem casal transferiu-se do Rio de Janeiro para Pelotas e, durante os treze anos em que durou o matrimônio, tratou de melhorar as condições de vida na chácara. A residência então existente foi ampliada, adquirindo o seu aspecto atual: o de uma construção de base quadrada, com pátio central, e encimada por uma camarinha. Do lado esquerdo do solar, e interligado a este por uma varanda decorada com lambrequins, foi edificado o salão de festas (no local tradicionalmente reservado à capela) e, nos fundos, foi construída a magnífica torre de banhos. Contornando todo o conjunto, foram cultivados vários jardins: um ao gosto francês, marcado pela rigidez e simetria do desenho dos canteiros, chafariz e elementos decorativos; e outro ao gosto inglês, pitoresco, finalizado em 1883, com a construção da gruta, do castelhinho para coelhos e pombos, do pequeno lago e das pontes rústicas. Em 1884, Aníbal Antunes Maciel foi agraciado como título de Barão dos Três Serros. Faleceu três anos depois aos 49 anos. A baronesa permaneceu mais alguns anos em Pelotas, transferindo-se definitivamente para o Rio de Janeiro, em 1899. Em 1982, após três anos de restauração coordenada pelos arquitetos Gilberto Yunes e Marta Amaral, o solar passou a sediar o Museu Municipal Parque da Baronesa.





9) Casa 2 da Praça Coronel Pedro Osório (reformada em 1880). Séc. XIX

A chamada Casa 2 foi construída para o charqueador José Vieira Viana, no início do século XIX. Viana era proprietário de uma charqueada (com olaria e fábrica de sabão), na margem direita do arroio Santa Bárbara, e - com José Gonçalves Chaves e José Marques Canarim - importou de Nova York um motor e uma caldeira, contribuindo para a construção da primeira barca a vapor do Estado, em 1832. Anos mais tarde, a residência foi adquirida pelo charqueador José Antônio Moreira (Barão de Butuí), que a presenteou ao seu primogênito, Angelo Gonçalves Moreira. Em 1880, o sobrado sofreu uma grande reforma, atribuída ao arquiteto italiano José Izella Merote. A operação tinha dois objetivos básicos: "modernizar" a aparência do imóvel e adequá-lo à linguagem dos seus dois vizinhos (residências 6 e 8, ambas igualmente atribuídas a Izella). Como tantas outras construções do mesmo período, o prédio foi submetido a transformações que buscavam "mascarar" sua aparência colonial, e adotar ou aparentar uma "aparência clássica", através da introdução de platilbandas no local dos beirais, da construção de frontões para marcar o acesso principal ou o centro do prédio, da aplicação de pilastras sobre as paredes, da adoção das diferentes ordens de origem greco-romana, e do enquadramento e emolduramento das aberturas. A Casa 2 representa o esforço do movimento de preservação do património cultural de Pelotas. No entanto, embora considerada património nacional desde 1977 juntamente com as casas 6 e 8 - permanece incompreensivelmente desocupada e tristemente deteriorada.





## 10) Prefeitura Municipal de Pelotas – 1881

Em 1879, o presidente da Câmara Municipal der Pelotas, Dr. Leopoldo Antunes Maciel, e o construtor Carlos Zanotta assinaram um contrato, através do qual assumiram o compromisso de construir o edifício da Câmara, segundo "planta" já existente. Ficou, ainda, acordado que a construção respeitaria às dimensões determinadas pelo projeto, que o material a ser empregado seria de primeira qualidade, e que o construtor receberia seu pagamento em quatro parcelas correspondentes ao "respaldo" do térreo, à finalização do segundo pavimento, ao término da cobertura e à entrega do edifício. Feito desta maneira, o prédio foi inaugurado em 1881. Segundo alguns historiadores, o projeto da Câmara foi elaborado pelo engenheiro Romualdo de Abreu e Silva (e modificado por Lopo Netto); segundo outros, o projeto é de autoria do arquiteto Izella Merote. Trata-se de um prédio significativo, construído em terreno de esquina e valorizado por sua relação com o entorno. Recupera a tradicional tipologia dos prédios de "câmara e cadeia", ou seja, sobrado de volume retangular caracterizado pelo pórtico, que protege a pequena escada e sustenta a grande sacada. Embora bastante descaracterizado, o seu interior, ainda mantém alguns detalhes que exemplificam a qualidade de sua arquitetura (o salão nobre, a escada, os tetos de gesso, a clarabóia, entre outros). Vários foram os intendentes e prefeitos que deixaram suas marcas no prédio da Câmara Municipal, da Intendência ou da Prefeitura. Entre 1973 e 76, o imóvel sofreu sua maior descaracterização, com a edificação do anexo da garagem e do elevador. Exemplo de péssima construção "grudada" em excelente arquitetura.



## *Referências bibliográficas*

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.
- ALMEIDA, José Américo de. *A bagaceira*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1988.
- ANDRADE, Ana Luiza. *Transportes pelo olhar de Machado de Assis: passagens entre o livro e o jornal*. Chapecó: Grifos, 1999.
- ANDRADE, Mário de. *O banquete*. São Paulo: Duas Cidades, 1977.
- ANTELO, Raúl. *Literatura em revista*. São Paulo: Ática, 1984.
- ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1982.
- ARRIADA, Eduardo. *Pelotas: gênese e desenvolvimento urbano (1780-1835)*. Pelotas: Armazém Literário, 1994.
- ARISTÓTELES. *A política*. São Paulo: Martins Fontes, 1998. Tradução do grego de Roberto Leal Ferreira
- ASSIS BRASIL, Cecília de. *Diário de Cecília de Assis Brasil (1916-1928)*. Introdução, seleção e notas de Carlos Reverbel. Porto Alegre: LPM, 1983.
- ASSIS BRASIL, Luiz Antonio. *Um castelo no pampa*. (3 vol.) Porto Alegre: Mercado Aberto, 1993, 1994, 1995.
- ASSIS, Machado de. *Quincas Borba*. Obra completa, vol. 1, Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Crônicas*. Obra completa, vol. 3, Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1997.
- AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pela Província do Rio Grande do Sul*. São Paulo: Edusp, 1980. Tradução do alemão de Eduardo Cabral.
- BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento*. São Paulo: Hucitec, 1999. Tradução do francês de Yara Frateschi Vieira.
- BARCELLOS, Rubens de. *Estudos Rio-grandenses*. Porto Alegre: Globo, 1955.
- BARKER, Frances. *The tremulous private body*. New York: Methuen, 1984.
- BATAILLE, Georges. *A noção de despesa: a parte maldita*. São Paulo: Imago, 1975. Tradução do francês de Julio Castañon Guimarães.
- BENJAMIN, Walter. *Charles Baudelaire, um lírico no auge do capitalismo*. São Paulo: Brasiliense, 1997. (Obras escolhidas, volume três) Tradução do alemão por José Carlos Martins Barbosa e Hemerson Alves Batista.
- \_\_\_\_\_. *Magia e técnica, arte e política*. São Paulo: Brasiliense, 1997. (Obras escolhidas, volume um) Tradução do alemão por Sérgio Paulo Rouanet.
- \_\_\_\_\_. *Origem do drama barroco alemão*. São Paulo: Brasiliense, 1984. Tradução do alemão por Sérgio Paulo Rouanet.



- \_\_\_\_\_. *Rua de mão única*. São Paulo: Brasiliense, 1997. (Obras escolhidas, volume dois) Tradução do alemão por Rubens Rodrigues Torres Filho e José Carlos Martins Barbosa.
- \_\_\_\_\_. *Selected writings*. Cambridge: The Belknap Press of Harvard University Press, 1999.
- \_\_\_\_\_. *The arcades project*. Cambridge: The Belknap Press of Harvard University Press, 1999.
- BOSI, Alfredo. *Dialética da colonização*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- \_\_\_\_\_. *História concisa da literatura brasileira*. São Paulo: Cultrix, 1994.
- BUCK-MORSS, Susan. *Walter Benjamin and the arcades project*. Cambridge: The MIT Press, 1991.
- BRILLAT-SAVARIN. *Fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução do francês por Paulo Neves.
- CALÇADA, Elza Henriques. *É fácil decorar bolos e salgados*. Pelotas: Calçada, 1952.
- CAMARA CASCUDO, Luis da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- \_\_\_\_\_. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1984.
- \_\_\_\_\_. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Edusp, 1983.
- \_\_\_\_\_. *Sociologia do açúcar*. Rio de Janeiro: s/ ed., 1971.
- CAMPOS, Haroldo de. *O sequestro do barroco na formação da literatura brasileira: o caso Gregório de Mattos*. Salvador: FCJA, 1989.
- CARDOSO, Fernando Henrique. *Capitalismo e escravidão no Brasil meridional*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.
- CARPENTIER, Alejo. *Concerto barroco*. Lisboa: Caminho, 1978. Tradução do espanhol por José Carlos González.
- CASTELÕES, A. *O padeiro moderno ou manual completissimo da arte de padaria*. Rio de Janeiro: Quaresma, 1930.
- CHACON, Vamireh. *Gilberto Freyre, uma biografia intelectual*. Recife: Massangana, 1993.
- COSTA, Elmar Bones. *A república dos radicais*. Florianópolis: Expressão, 2000.
- CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994. Tradução do francês por Ephraim Ferreira Alves.
- CROCKER, Betty, pseud. *Betty Crocker's international cookbook*. Minneapolis: General Mills Inc., 1980.
- CRUZ, Cláudio. (Org.) *Simões Lopes Neto*. Porto Alegre: EU, 1999.
- CUNHA, Alberto Coelho da. *Pai Felipe: um episódio de charqueada*. In: ARRIADA, Eduardo. *Pai Felipe: um episódio de charqueada e/ou aspectos temáticos da obra de Alberto Coelho da Cunha*. In: *História em Revista*. Pelotas: Vol. 3, p. 85-98, novembro de 1997.
- DELEUZE, Gilles. *A dobra: Leibniz e o barroco*. Campinas, Papius, 1991. Tradução do francês por Luiz B. L. Orlandi.

- \_\_\_\_\_. *Lógica do sentido*. São Paulo: Perspectiva, 1998. Tradução do francês por Luiz Roberto Salinas Fortes.
- D'ORS, Eugene. *Du baroque*. Paris, Gallimard, 1935.
- DREYS, Nicolau. *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1990. Fixação de texto: Marcia Hübner Flores; controle de texto: Moacyr Flores.
- DUFTY, William. *Sugar blues*. Rio de Janeiro: Ground, sem data, 1975? Tradução do inglês de Ricardo Tadeu dos Santos.
- FILHO, Odylo Costa et all. *A cozinha do arco-da-velha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Tradução do francês por Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.
- FONSECA, Pedro C. Dutra. *RS: economia & conflitos políticos na República Velha*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.
- FRAGOSO PIRES, Fernando Tasso. *Antigos engenhos de açúcar no Brasil*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994.
- FRANCO, Ariovaldo. *Gastronomia: uma breve história ilustrada*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Além do apenas moderno*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.
- \_\_\_\_\_. *Alhos e bugalhos*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1978.
- \_\_\_\_\_. *Casa grande & senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1998.
- \_\_\_\_\_. *Como e por que sou e não sou sociólogo*. Brasília: Unb, 1968.
- \_\_\_\_\_. *Interpretação do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1947.
- \_\_\_\_\_. *Manifesto Regionalista*. Recife: Massangana, 1996.
- \_\_\_\_\_. *Modos de homen & modas de mulher*. Rio de Janeiro: Record, 1987.
- \_\_\_\_\_. *Nordeste*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.
- \_\_\_\_\_. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959.
- \_\_\_\_\_. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.
- \_\_\_\_\_. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.
- \_\_\_\_\_. *Tempo de aprendiz*. São Paulo: Ibrasa/INL, 1979.
- GAGNEBIN, Jeanne Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. São Paulo: Perspectiva, 1999.
- GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- GOMES FILHO, Antonio(Org.). *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 1994.

- GOUCHA, Manuel Luis. *Coisas de açúcar*. Lisboa: Texto, 1987.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*. Madri, Alianza Editorial, 1985. Tradução do inglês para o espanhol por Joaquín Calvo Basarán e Gonzalo Gil Catalina.
- HARRUS-RÉVIDI, Gysèle. *Psychanalyse de la gourmandise*. Paris, Éditions Payot, 1994.
- HECK, Marina; BELLUZO, Rosa. *Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas*. São Paulo: Memorial da América Latina, 1998.
- HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. Tradução do inglês por Celina Cardim Cavalcanti.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- \_\_\_\_\_. *O espírito e a letra*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- \_\_\_\_\_. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.
- ISABELLE, Arsène. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins, 1983. Tradução do francês e notas de Dante de Laytano.
- JOBIM, José. *História das indústrias no Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.
- JÚNIOR, Caio Prado. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1956.
- JÚNIOR, Hilário Franco. *Cocanha, a história de um país imaginário*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- \_\_\_\_\_. *Cocanha, várias faces de uma utopia*. São Paulo: Atêlie Editorial, 1998.
- KUTZINSKI, Vera M. *Sugar's secrets: race and erotics of cuban nationalism*. Charlottesville: University Press of Virginia, 1993.
- LAGEMANN, Eugenio. *O Banco Pelotense & o sistema financeiro regional*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1985.
- LANDO, Aldair Marli [et al.]. *RS: imigração & colonização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996.
- LAYTANO, Dante de. *Cozinha gaúcha: estudo histórico*. Porto Alegre: Edigal, 1988.
- LEON, Zenia de. *Pelotas, casarões contam sua história*. Pelotas, Hofstätter, 1994.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991. Tradução do francês por Beatriz Perrone-Moisés.
- \_\_\_\_\_. *Tristes trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. Tradução do francês por Rosa Freire D'Águiar.
- \_\_\_\_\_. *El origen de las maneras de mesa*. Cidade do México, Siglo Veinteuno, 1976. Tradução do francês para o espanhol de Juan Almela.
- LIMA, Lezama. *A expressão americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988. Tradução, introdução e notas de Irlemar Chiampi.
- \_\_\_\_\_. *Paradizo*. Cidade do México: Era, 1976.
- LINS DO REGO, José. *Bangê*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1970.
- \_\_\_\_\_. *Fogo morto*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1982.

- \_\_\_\_\_. *Usina*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1979.
- LIMA, Claudia. *Tachos e panelas*. Recife: Ed. da autora, 1999.
- LOVE, Joseph L. *O regionalismo gaúcho*. São Paulo: Perspectiva, 1975. Tradução do inglês por Adalberto Marson.
- LÚCIO, Manuel Camacho. *Cozinha regional do Baixo Alentejo*. Lisboa: Editorial Presença, 1987.
- MAGALHÃES, Mario Osorio. *Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel 1883-1983*. Pelotas: Editora da UFPel, 1983.
- \_\_\_\_\_. *História e tradições da cidade de Pelotas*. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 1981.
- \_\_\_\_\_. *Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*. Pelotas: Editora da UFPel, 1993.
- MARIN, Louis. *Food for thought*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1989. Tradução do francês para o inglês e prefácio por Mette Hjort.
- MARQUES, Alvarino da Fontoura. *A economia do charque*. Porto Alegre: Martins, 1992.
- \_\_\_\_\_. *Episódios do ciclo do charque*. Porto Alegre: Martins, 1987.
- \_\_\_\_\_. *Evolução das charqueadas rio-grandenses*. Porto Alegre: Martins, 1990.
- MENESES, Diogo de Mello. *Gilberto Freyre*. Recife: Massangana, 1991.
- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power*. New York: Penguin Books, 1986.
- MIRANDA, Wander Melo. *Local/global*. São Paulo: Fundação Memorial da América Latina, 1998.
- MOREIRA, Ângelo Pires. *Pelotas na tarca do tempo*. (3 vol.) Pelotas: ed. do autor, 1988, 1989, 1990.
- OLIVEIRA, Pedro. *Depois do churrasco: receitas da doçaria rio-grandense*. Porto Alegre: Martins, 1992.
- ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azucar*. Barcelona: Ariel, 1973.
- OSORIO, Fernando. *A cidade de Pelotas*. (2 vol.) Pelotas: Armazém Literário, 1997, 1998.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História da indústria sul riograndense*. Guaíba, Riocell, 1985.
- \_\_\_\_\_. *República velha gaúcha: charqueadas, frigoríficos, criadores*. Porto Alegre: Movimento, 1980.
- \_\_\_\_\_. *A burguesia gaúcha: dominação do capital e disciplina do trabalho RS 1889-1930*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1988.
- PONTES, Mário. *Doce como o diabo*. Rio de Janeiro: Codecri, 1979.
- PORTO, Aurelio. *História das Missões Orientais do Uruguai*. Porto Alegre: Selbach, 1954.

- RAMA, Angel. *A cidade das letras*. São Paulo: Brasiliense, 1985. Tradução do espanhol por Emir Sader.
- \_\_\_\_\_. *Transculturación narrativa en america latina*. Mexico: Siglo Veinteuno, 1985.
- RAMIL, Vitor. *Pequod*. Porto Alegre: L&PM, 1999.
- RANDELMAN, Mary Urrutia; SCHWARTZ, Joan. *Memories of a cuban kitchen*. New York: Macmillan, 1992.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. Tradução do francês por Paulo Neves.
- RIMEMBOIM, José Alexandre. *Senhores de engenho: judeus em Pernambuco colonial 1542-1654*. Recife, 20-20 Comunicação, 1995.
- SCHLEE, Andrey Rosenthal; ROLIN DE MOURA, Rosa Maria Garcia. *100 imagens da arquitetura pelotense*. Pelotas: Palloti, 1998.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins, 1997. Tradução do francês por Adroaldo Mesquita da Costa.
- SANDRONI, Vera (Adaptação). *O cozinheiro imperial*. São Paulo: Best Seller, 1996.
- SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução do inglês por Laura Teixeira Motta.
- SENAI. *Tecnologia e inovação para a indústria*. Brasília, CNI/IEL, 1999.
- SILVA, Ursula Rosa da; LORETO, Mari Lucie da Silva. *História da arte em Pelotas*. Pelotas: EDUCAT, 1996.
- SIMÕES LOPES, Hilda. *A superfície das águas*. Porto Alegre: Instituto Estadual do Livro, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Cuba, casa de boleros*. Porto Alegre: AGE, 2000.
- SOLE, Orietta del. *Nunca treze à mesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- SOUTO MAIOR, Mário. *Comes e bebes do Nordeste*. Recife: Massangana, 1985.
- VALLANDRO, Amelia. *Doces de Pelotas*. Porto Alegre: Globo, 1959.
- VISSER, Margaret. *O ritual do jantar*. Rio de Janeiro: Campus, 1998. Tradução do inglês por Sônia Coutinho.
- WAYNE, Pedro. *Xarqueada*. Porto Alegre: Movimento, 1982.

### Artigos e ensaios

- ANDRADE, Ana Luiza. *Economias simbólicas: o açúcar e o tabaco nas dobras culturais da matéria*. In: *Declínio da arte, ascensão da cultura*. Florianópolis: Letras Contemporâneas/abralic, 1998, p. 85-95.

- ANDRADE, Manoel Correia de. *Gilberto Freyre e o impacto dos anos 30*. In *Revista USP*, nº 38. São Paulo: jun. – ago. 1998. p. 38-47.
- ANTELO, Raúl. *Canibalismo e diferença*. In *travessia – revista de literatura*, nº 36. Florianópolis, jan. – jun. 1998, p. 69-80.
- \_\_\_\_\_. *O híbrido como categoria crítica*. Mimeo. Florianópolis: 1999.
- ÁVILA, Affonso. *Festa barroca: ideologia e estrutura*. In PIZARRO, Ana (Org.), *Palavra, literatura e cultura - volume 1 – A situação colonial*. São Paulo: Unicamp, 1993, p. 236 a 263.
- BASTOS, Elide Rugai. *Iberismo na obra de Gilberto Freyre*. In *Revista USP*, nº 38. São Paulo: jun. – ago. 1998. p. 38-47.
- BARTHES, Roland. *Lectura de Brillat-Savarin*. Publicado como prefácio a BRILLAT-SAVARIN. *Fisiologia del gusto*. Madri: Cupsa, 1978.
- \_\_\_\_\_. *Las láminas de la Enciclopedia*. In BARTHES, Roland. *El grado cero de la escritura seguido de nuevos ensayos*. Ciudad de Mexico, Siglo Veinteuno, 1978.
- BUCK-MORSS, Susan. *Estética e anestésica: o ensaio sobre a obra de arte de Walter Benjamin reconsiderado*. In *travessia – revista de literatura*, nº33, Ilha de Santa Catarina, ago. – dez. 1996; p. 11 – 41. Tradução de Rafael Lopes Azize.
- DIMAS, Antonio. *Antonil, a cana e o negro*. In *Revista USP*, nº 15. set. – nov. 1992, p.132-144.
- FERRÉ, Rosario. *A cozinha da escritura*. In *travessia – revista de literatura*, nº 36. Florianópolis, jan. – jun. 1998, p. 67-81. Tradução do espanhol de Eduard Marquardt.
- KILGOUR, Maggie. *Metáforas e incorporação*. In *travessia – revista de literatura*, nº 37. Florianópolis, jul. – dez. 1998, p. 11-30. Tradução do inglês de Leonil Martinez.
- SANTIAGO, Silviano. *O entre-lugar do discurso latino-americano*. In *Uma literatura nos trópicos*. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- \_\_\_\_\_. *Atração do Mundo*. Niterói: Gragoatá, nº 1, seg. sem. 1996, p. 31-54.
- SOUTO MAIOR, Mario. *Gostosuras populares da cana e do açúcar*. Recife: Massangana, 1998.
- VIANA, Hermano. *Equilíbrio de antagonismos*. São Paulo: Folha do Estado de São Paulo, Caderno mais!, 12/03/2000, p. 21-24.

## Teatro

- DANTAS, Júlio. *A ceia dos cardeais*. Edição fac-similar da 43ª edição, Lisboa, Livraria Clássica Editora, 1954, in *Revista Bibliográfica e Cultural*, nº 1. São Paulo: maio de 1999, p. 17-24.



**Dissertações e monografias inéditas**

CAMPOS SILVA, Patrícia de Souza. *O texto e a nutrição: corpos que (se) comem em Clarisse Lispector*. Dissertação de Mestrado, UFSC, 1997.

CRIVELLARO, Elisane Valente. *A energia elétrica em Pelotas (1898-1938)*. Monografia. Pelotas, UFPel, 1994.

JESKE, Elizete. *Doce Pelotas e preciosas doceiras*. Monografia. Pelotas, Colégio Santa Margarida, 1996.

LEITE DUVAL, Nara Conceição. *A elaboração dos doces de safra no município de Pelotas*. Monografia. Porto Alegre: Faculdade Palestrina, 1986.

MATOS POMBO, Carmem Regina da Silva. *Confeitaria Nogueira: uma doce lembrança*. Monografia. Pelotas, Biblioteca Municipal de Pelotas, 1986.

ZIGLIA, Marta Ferreira. *A repercussão da falência do Banco Pelotense na sociedade de Pelotas em 1931*. Monografia. Pelotas, UFPel, 1994.

**Artigos de jornal sobre Pelotas**

HUNDERTMARCK, Zulmar. *Doces de Pelotas, a fama que a Nogueira deixou*. Diário Popular, Pelotas, 9 de julho de 1995, p. 9.

LEON, Zênia de. *Doces e licores*. Diário Popular, Pelotas, 9 de julho de 1993, p. 10.

MAGALHÃES, Mario Osorio. *Pelotas e a tradição do doce*. Diário Popular, Pelotas, 24 de julho de 1998, p. 16.