

DANTE COSTA

O SENSUALISMO
ALIMENTAR
EM PORTUGAL
E NO BRASIL



OS CADERNOS DE CULTURA

641.01
C/8375

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E SAÚDE

SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO

REPUBLICA
FEDERAL DO BRASIL
MINISTERIO DA JUSTIÇA
DEPARTAMENTO DE IMPRENSA NACIONAL

*A Nuno Simões, em cujas preocupações
de homem de Estado o Brasil
e Portugal estão intimamente
unidos.*

MINISTERIO DA JUSTIÇA E NEGÓCIOS INTERIORES	
DEPARTAMENTO DE IMPRENSA NACIONAL	
BIBLIOTECA	
NUMERO	DATA
956	21-9-53

O SENSUALISMO ALIMENTAR EM PORTUGAL
E NO BRASIL

(Ensaio de psicologia alimentar)

PREFÁCIO

Este ensaio ocupa um lugar específico entre as atividades a que me venho dedicando no campo científico da alimentação humana. E' que, cêdo ou tarde, por fôrça da minha sinceridade e das minhas inclinações sentimentais, Portugal haveria de estar vinculado aos meus trabalhos e pesquisas de nutrição, como a outros já estivera.

Responsável foi o Liceu Literário Português, do Rio de Janeiro, ao convidar-me a dar uma conferência no ciclo anual que a sombra ilustre de Afrânio Peixoto até hoje prestigia e enriquece: escolhi como tema a alimentação dos portugueses, vista em alguns de seus aspectos psicológicos. Ampliada e modificada, essa conferência resultou na presente publicação, ensaio sem citações complexas, sem gravidade erudita, e de nenhum tecnicismo. Os documentos e autores que cito são, na maioria, romancistas do povo português, espelhos de sua alma. Trata-se, pois, de uma contribuição de âmbito limitado, que passará a figurar junto aos outros trabalhos meus, de índole pròpriamente científica, como uma ave esguia que de repente tenha

entrado num recinto fechado e nêle marque a brevidade de seus gestos.

Não pretendo dizer, nem provar, que não há fome em Portugal. O problema da desnutrição popular é em verdade mundial e se agrava onde as condições econômicas são mais precárias. Pretendo apenas salientar o significado humano e social do sensualismo alimentar dos portugueses, sensualismo a ser considerado como um dos traços marcantes da cultura lusitana em contraste com a ausência de interesse anímico dos brasileiros pelo alimento, atitude quase de ausência daquele sensualismo, tão facilmente observável entre as camadas populares do Brasil.

Mais do que isso não pretende o presente ensaio, a não ser, talvez, também testemunhar a permanência de Portugal no espírito de alguém que a êle sempre se sente ligado, pelo afeto e pela inteligência.

18, rua Carvalho Azevedo

Dante Costa

Rio de Janeiro.

1.ª PARTE

INTRODUÇÃO

Ciência moderna, ciência humana. — A importância crescente da ciência no mundo moderno é consequência da sua humanização.

O tempo está morto para os cientistas desocupados do homem, cada vez mais raros em nossa época, frios em sua antiga servidão ao abstrato ou ao corpo recém-inventado da máquina.

Na extensa e bela evolução da ciência tais cientistas já desempenharam o seu papel. Foi no passado, na escassa população dos primeiros aglomerados urbanos, na intimidade conventual, nos laboratórios em solidão fecunda, que o conhecimento básico surgiu, nascido de manipulações quase sempre individuais e sob a inspiração unitária de uma imaginação ou de uma vontade. A vida moderna, ao contrário, é principalmente a aventura da intercomunicação. Intercomunicação muitas vezes desejada e necessária, outras vezes apenas consentida, em alguns casos estabelecida até como condição que se reclama. Os laboratórios não são mais desertos. A vida é um esforço de indivíduos

em comunidade aprazível ou forçada. A ciência deixou de ser um privilégio de escassos eleitos e conquistou milhares de adeptos. Um esforço competitivo é realizado a cada dia, entre pesquisadores em associação mútua, por "equipes" de homens solidários. Vida social, vida científica, vida artística, que nascem e se desenvolvem sob o calor de desejos humanos, despojadas da frieza, enriquecidas do frêmito generoso da solidariedade.

Os fatos científicos se transformaram de tal forma que hoje a velha disjunção entre a "ciência pura" e a "ciência aplicada" se dilue cada vez mais, sem que o desejo de ser útil mutile no espírito do cientista a originalidade das suas concepções ou a força da sua inteligência.

A ciência da nutrição — como as demais — tomou essa forma e o caráter do tempo. De início os fatos da alimentação eram dominados quase exclusivamente pelo instinto. Hoje, toda uma série de leis, e conexões de ordem científica rege tais fatos. A alimentação humana desenvolve, em sua trajetória histórica, a marcha do instinto para o conhecimento lógico. Mas é necessário lembrar-se que as forças instintivas desempenham e sempre desempenharão, nela, um papel significativo. Ciência da nutrição sem socorrer-se das forças do instinto é ciência morta, e de costas voltadas para a humanidade.

Razões de um confronto — Eis por que pareceu-me útil focalizar o comportamento psicológico do português e do brasileiro em face da mesa. Fi-lo em conferência que vai neste volume reproduzida e ampliada, confe-

rência presidida por Pedro Calmon, então Ministro da Educação e Saúde, e na presença do magnífico Reitor Deolindo Couto.

Um generoso público, em grande maioria composto de portugueses, pareceu concordar com as idéias do conferencista, que vinha frisar êsse contraste marcante de modos de ver a mesa, em Portugal e no Brasil.

No povo português, o instinto plenamente desenvolvido, e mantido através de hábitos alimentares seculares, fáceis de perceber na crônica de seus escritores, de seus romancistas de costumes, de seus críticos sociais. No outro, o instinto atrofiado por uma longa ausência de exercício e de participação nos prazeres da mesa, prazeres da vida. Então, no brasileiro, o desdém pela comida e no português amor por ela.

Pedro Calmon, elegante e ilustre, e também bom baiano, defendeu a cozinha da Bahia, talvez a região brasileira em que tradições culinárias podem ainda ser melhor registradas. Mas ao autor pareceu e parece que essa era uma tradição de classe, vinculada aos círculos de doutores, com acesso às posições econômicas. Não era uma tradição de que participasse todo o povo. Em matéria de alimentação, pobre herda de pobre apenas desestima pela mesa, despreço pelos pratos, ausência de sensualidade gastronômica. E a gastronomia é um mal e é também um bem. A gastronomia existe, fecunda e acre, com a dupla face da beleza e do perigo. Para os ricos, muitas vezes é a larga via pérfida que leva ao campo da gula e da doença porém para os pobres é a força útil, que impulsiona a inventiva culinária, que mantém o interêsse psicoló-

gico pelas coisas da mesa, colocando-as numa situação destacada entre os problemas familiares, pela via também larga da esperança e do prazer.

Portugal e Brasil, cuja comunidade cultural se devia tanto defender e impulsionar, exibem, a êste respeito, posições diversas. Posições, como se verá, quase de antagonismo. E justamente sôbre um assunto muito mais importante do que parece àqueles que apenas o vêm prosáico: um assunto que toca de perto à felicidade individual, fator de bem-estar coletivo.

2.ª PARTE

PORTUGAL E BRASIL: DUAS ATITUDES DIVERSAS EM FACE DO ALIMENTO

Examinando-se as afinidades entre Portugal e o Brasil, surge freqüentemente a imagem de duas culturas em estreita vinculação. Em certos momentos elas se dispõem como um só objeto, tal a unidade que os dois países realizam no sentimento brasileiro.

Essa unidade — às vêzes disfarçada por gestos arredios ou pontilhada de disjunções efêmeras — não é apenas uma criação da lógica nem da memória. E se o fôsse já aí haveria a marca da verdade. Mas a vinculação da cultura luso-brasileira é também uma confiança da natureza, uma expressão de sentimentos afins, que nascem e circulam com a facilidade e a fôrça que só as razões mais verdadeiras possuem.

A UNIDADE SENTIMENTAL LUSO-BRASILEIRA

Keyserling, em sua "Análise espectral da Europa", diz ser o português, entre todos os latinos, aquêles mais rico em sentimentos e sensações. Quis dizer mal, mas

disse bem. O filósofo de Darmstad, que tanto valoriza as impressões subjetivas, afirma ser o mal-entendido a primeira encarnação legítima de toda a verdade. E começa por articular um mal-entendido, deixando de reconhecer nessa prevalência dos sentimentos no caráter português, uma das grandezas desse povo, uma das forças que o guiaram no passado e que ainda hoje dele fazem um dos melhores dons da cultura européia.

A vida realizada sobre uma larga base sentimental está sempre mais próxima da invenção, é o verdadeiro caminho da fecundidade. É a criação realizada antes mesmo de ter forma o objeto criado. É também uma das virtudes portuguesas: essa faculdade de viver sentimentalmente, essa forma inumerável de riqueza, essa multiplicação do próprio poder criador, capaz de explicar o Camões, o Gil Vicente, e a aventura ecumênica das caravelas. Talvez esteja aí a verdadeira razão pela qual tanto deve o mundo, como revelação física e construção social, a esse país de breve imagem geográfica e de tão mesclada composição popular.

E se assim é Portugal, muito diferente não será o Brasil. Nós, brasileiros, somos também um povo sentimental, a viver entre os prazeres gratuitos da intuição e o esforço do conhecimento lógico. Desses dois campos é que vamos retirando o nosso domínio sobre as coisas, mas no fundo de nossas ações, mesmo daquelas de aparência mais formalmente crítica, há sempre um bem extenso componente sentimental. Aí estão as raízes da identidade do Brasil e de Portugal, identidade que existe nas almas do povo, aqui e lá, e que faz com que bem se entendam criaturas nascidas dis-

tantes uma da outra, com um longo oceano de permeio, que nada separa, e com a saudade, que tanto funde, na mesma ansiosa atitude, o espírito dos luso-descendentes.

Antonio Sergio um dos maiores escritores atuais da língua portuguesa, ensina ser mais cômodo, e verdadeiro, chamar "lusos" aos "portugueses da época da expansão da estirpe" e "luso-descendentes", a "todos nós, os que somos da progénie desses mesmos lusos", incluindo o português atual, o brasileiro e as populações das colônias portuguesas, de Cabo Verde, Moçambique, Gôa ou Angola, numa só denominação que abranja todos os povos do idioma português, na Europa ou na América, na Ásia ou na África, onde quer que habite gente de nossa fala, onde quer que tenha influência a cultura luso-brasileira. A denominação parece acertada e também denuncia a fraternidade, a unidade sentimental dos dois povos, chamados assim, como luso-descendentes, a eternizar uma língua que é doce e a forjar, com o caráter e a atividade independente de cada povo, uma eternidade para os sábios e artistas, para os cientistas e poetas dos dois países, eternidade capaz de abranger o eminente Egas Moniz ou Osvaldo Cruz, o Aleijadinho das igrejas de Congonhas ou o Martin Lourenço, da igreja de São Francisco de Évora, o gigante Antero, ou o arrebatado Castro Alves. Eles só se perderão nos tempos se os luso-descendentes falharem em sua missão, que é a de projetar no futuro, com a inteligência e o sentimento, os traços da cultura comum que lhes foi legada.

A unidade sentimental entre Portugal e o Brasil, contudo, não impede que diversidades também surjam

quando se faz o levantamento de todos os traços da cultura comum. E tais diversidades precisam ser fixadas. Uma delas aqui será discutida, uma diversidade nítida, uma divergência a confessar, um ponto de desencontro, uma disjunção nos tecidos da nossa semelhança: a diferente atitude que mantemos, brasileiros e portugueses, em face da alimentação.

IMPORTÂNCIA ATUAL DA ALIMENTAÇÃO

Hoje já ninguém desconhece a importância individual e social da alimentação.

Tôda uma jovem ciência se forjou, nesses últimos cinquenta anos, a demonstrar aquilo que parecia não ser preciso demonstrar: que sem alimento ninguém vive, que a alimentação é a primeira exigência do organismo, logo ao acordar da vida, e uma das últimas que o abandonam.

Experiências e observações realizadas em muitos países, numerosas e concludentes, já demonstraram que é possível aumentar o tamanho médio de animais de laboratório através de uma boa alimentação oferecida a sucessivas gerações; que os recém-nascidos vindos ao mundo nas maternidades do povo, que abrigam os filhos da miséria, possuem em média quase um centímetro a menos, na estatura, e menos de 100 gramas no peso, e que idênticas diminuições existem nas outras medidas corporais, menor largura da face, menor circunferência no torax, menor largura no ombro, quando comparadas essas crianças com as recém-nascidas que chegam ao calor da vida nas maternidades particulares,

que abrigam os filhos da riqueza. Já foi demonstrada mais essa vergonha social: a existência de uma antropologia de ricos e de pobres, criado pelos efeitos da alimentação sobre pais e sobre filhos, no passado da linhagem e no presente, sempre que o presente se apresenta inferiorizado pelo desconforto econômico e pelas privações.

Não só fatos de caráter científico têm provado essa preponderância dos fenômenos alimentares sobre a vida humana. Para lobrigá-la bastará ver que a alimentação está superposta a uma poderosa força instintiva, da qual não é senão a manifestação mais aparente e dinâmica. O instinto de comer está na base da vida animal e é o mais fiel dos instintos humanos, aquele que mais cedo acorda no mundo das sensações e um dos que por último abandonam a pobre natureza humana, que entretém ainda com as suas sensações de prazer quando outros prazeres, tidos e havidos, já são cinza e foram enviados ao subterrâneo da memória...

O DIVÓRCIO ALIMENTAR ENTRE PORTUGUESES E BRASILEIROS

A divergência a confessar aqui, entre o brasileiro e o português, refere-se, precisamente, à atitude que mantêm, um e outro, no tocante à alimentação.

Para um, a alimentação constitui uma teoria prazerosa de valores herdados, às vezes levados ao exagêro do prazer, vizinho da gula... Para outro, a alimentação constitui coisa de menor importância, fonte de prazer menos buscada, quase esquecida...

Não será preciso individualizar. É fácil perceber de que lado está o português, com o seu sorriso de quem *deseja conquistar* os alimentos, e o brasileiro, com o seu gesto de quem *aceita* os alimentos... Claro que há exceções, num grupo e noutro. Bem sei da existência de brasileiros capazes de grande apetite e de compreenderem até sutilezas de mesa, requintes de civilização... E também de portugueses enfadados de molhos e de caldos, portugueses raros, sem aprêço pela comida, capazes de surgir em certa noite de Lisbôa ou num conto triste de Fialho D'Almeida... Refiro-me, porém, àquela fração representativa da população média. Principalmente, aos homens e às mulheres do povo, às donas de casa que se abastecem no mercado de Lisboa, onde até passarinhos depenados existem, postos à venda, ou às donas de casa que se abastecem nas feiras de Botafogo, onde tantas vezes é difícil encontrar crespas verduras... Falo também dos homens do campo, a pisarem as vinhas de Vizeu, lá, ou a terra calcinada de Propriá, aqui. Falo dos que têm o dever de surgir, cada manhã, para a vida desconfortável, depois de noites sem alegria, falo do povo.

Um dos mais graves aspectos do problema alimentar brasileiro é a falta de interesse anímico do povo pela alimentação. No entanto, o interesse anímico pela comida existe, vivo e poderoso, no português da mesma condição cultural. E por que não se transmitiu êle ao brasileiro? Por que não o herdamos também, ao mesmo tempo que herdávamos a língua, a religião e tantos valores psicológicos? Razões econômicas podem explicar essa contradição aparente. Motivos ligados à expansão

econômica vieram impedir, no alvorecer da nacionalidade brasileira, êsse contacto fácil com os alimentos, êsse encontro quotidiano, essa infiltração sensorial que desde séculos se realizou no português — sob a base poliagrícola de sua economia — e que aqui se não verificou graças à monocultura instalada no Brasil colonial, com a cana rainha de tôdas as terras brasileiras, cana que era a agricultura imperativa e avassaladora, o dinheiro para as trocas coloniais, a força monetária do trabalho, para a vida dos primeiros tempos nacionais. Pudemos progredir, alicerçados na base econômica formada pela monocultura açucareira, — e aí está, a afirmá-lo e comprová-lo, a série dos grandes livros de Gilberto Freyre, — mas ao mesmo tempo nos afastamos, insensivelmente, da mesa. Havia preocupações muito mais dramáticas de sobrevivência, de construção de uma nação nascida de um sonho marítimo, num chão desconhecido, entre índios, bichos que amedrontavam e o mistério de uma natureza intocada. Depois, e ainda, a desordem econômica de ciclos em sucessão isolada, essa maneira brasileira de crescer, apesar da desorganização, e as injunções do desenvolvimento capitalista, a separar o mundo do homem, a criar a cidade dos gordos, pouco habitada e muito tranqüila, e a cidade dos magros, muito habitada e pouco tranqüila...

Juntaram-se, assim, de um lado os fatores econômicos, e de outro a deseducação — que o próprio gênero de vida carregava consigo — e associados criaram essa desnutrição histórica, que é de tantos brasileiros, e que começamos a combater nestes últimos anos.

A essa desnutrição histórica brasileira será possível opôr a histórica atitude portuguesa de interesse pela mesa (1).

Camões, que acalentou as primeiras glórias de Portugal em seus versos, deixou que em alguns dêles também se refletisse o interesse pelos alimentos, interesse deixado evidente no canto IX dos Luziadas quando, entre as delícias da Ilha dos Amores, lá vinham as referências ao seu pomar :

*"Mil árvores estão ao céu subindo
Como pomos odoríferos e belos:
A laranjeira tem no fruto lindo
A côr que tinha Daphne nos cabelos.
Encontra-se no chão, que está caindo,
A cidreira cos pesos amarelos;
Os formosos limões, ali cheirando
Estão virgíneas têtas imitando"*

(1) As pesquisas históricas de Alberto Sampaio sôbre os modos de viver em Portugal, nos primórdios da nacionalidade e da monarquia são bem reveladores dêsse longo contacto do povo com a variedade de alimentos. O referido autor estuda as "obrigações da comida" e nos informa sôbre os trabalhadores agrícolas: "Em S. M. de Gandera davam-lhe duas carnes, pão e vinho; em Portela (S. J. de Priz) pão, vinho, leite fervido, vêrsas da horta e dois frangos; em Palmeiró (S. M. de Soutelo) quando regavam a messe, pão de centeio, vinho, leite fervido e uma tachada de filhós (*Sartegeada de filioos*); pelo S. Miguel, na colheita do milho alvo, o mesmo menos as filhós, a mais porém carne fresca de porco; em S. J. de Chamoy, queijo, manteiga, ovos e corazil". E por aí segue, inclusive com a informação do uso, naqueles bons tempos do rei D. Sancho I, do mel, em lugar do açúcar de hoje.

Mais adiante Camões, também proclama que "a natura produz ali diferentes no sabor", as frutas melhores, como cerejas, "purpúreas na pintura" e "as amoras, que o nome tem de amores".

A lingua portuguesa nascia assim, para a modernidade, incluindo em sua riqueza o mundo das coisas de comer. As palavras surgem para a confissão de atitudes ou a expressão de objetos que têm vida real, que nascem da substância humana. E' assim curioso registrar a referência a alimentos, logo no primeiro grande momento literário da lingua portuguesa.

Mas ao lado da palavra há também a casa, que confessa. A arquitetura, como a literatura, ajuda a definir com fidelidade o agrupamento social e o caráter dos homens que o compõem.

E na arquitetura mais típica de Portugal, no estilo manuelino, fruto da prosperidade portuguesa do século XVI, — o "século português", como o chama Pedro Calmon, ao julgar êsse período de fausto em que para a côrte de D. Manuel afluia o maior poder econômico da Europa, vamos encontrar, entre os característicos ornamentais mais freqüentes, um certo número de espécies alimentares, como a alcachofra e o milho. Êsses dois alimentos guarnecem freqüentemente os monumentos manuelinos, nos quais as laçarias, rendas e aranhões, arcos, medalhões e esferas armilares compõem, em verdade, um exemplo plástico de abundância, riqueza e fausto. Êsse gosto pela forma dos alimentos — evidencia de que êles existiam entre os valores com que se comprazia a alma portuguesa — vamos encontrar

também em certas decorações de igrejas coloniais brasileiras, nas quais a alma portuguesa, pela mão dos entalhadores portugueses de nossas velhas igrejas, encontrou prazer em fixar e esculpir caju, abacaxis, frutos da nova terra, coisas do ambiente físico.

Mas não só naqueles recuados tempos de Dom Manuel vamos encontrar êsses documentos do interesse variado dos portugueses pelas coisas da alimentação.

A sedução dos alimentos desce fundamente na psicologia do português, e continua ao longo da história, mesmo depois de desaparecido aquêlê rei venturoso que, como lembra Pedro Calmon, seguia o exemplo de Agostinho Chigi: "dividia o seu tempo entre o monopólio das farinhas e os assuntos de arte"...

FIALHO DE ALMEIDA E O PRAZER DA MESA

Em grande número dos melhores escritores portugueses — e dos mais representativos de todos os tempos — vamos encontrar a cada passo os contornos dessa atitude sensorial dos portugueses, a denúncia de que a comida, a boa comida, figura entre os melhores prazeres da vida.

São documentos vivos: descrição de pratos portugueses, anotações a riquíssima cozinha nacional, detalhes de repastos de longo alcance instintivo, prazer de mesa, prazer da vida.

Não sei se em tôda a literatura teatral existem duas peças cujos três atos se passem numa mesa de banquete. Uma sei que existe. E escreveu-a um ilustre escritor português, D. João da Câmara...

A literatura portuguesa é bem um espelho da fidelidade portuguesa à mesa. Espelho cujo valor documental já tem sido pôsto em relêvo por Ribeiro Couto, que o segue à risca, por Peregrino Júnior, que em recente conferência se ocupou dos restaurantes de Lisboa e da cosinha portuguesa, por Ágripino Grieco, que nêle inclui o sal da sua ironia, por Luiz Edmundo, por Rubem Braga, Viriato Correia, Angyone Costa, Marques Rebelo e tantos outros escritores que por Lisboa têm passado, a viver a vida de seus restaurantes com a mesma volúpia com que terão vivido a vida de seus escritores e poetas.

Para ver-se a atitude portuguesa em face da mesa basta ler o excelente Fialho de Almeida.

Fialho D'Almeida e sua família transportavam-se em junho, êle menino, da Vila dos Frades para a festa religiosa da Virgem das Relíquias, no conselho das Vidigueiras. A família ia em carros de trabalho, "não tínhamos outros", informa o escritor. Os carros rodavam cobertos de canas verdes, murta florida e malvaisco, entre cantos e foguetes, pela estrada do povo, tôska e primitiva, aos solavancos. Mas esclarece Fialho: "Nas bagagens dos carros, sob a vigilância das velhas, o jantar... e que jantar! galinhas assadas, paiozinhos inteiros, arrobas de presunto — tudo aquilo afogado em arroz de forno, entre ramos de salsa e de hortelã, dentro das gigantescas gamelas de barro vidrado que vinham vender à vila os louceiros de Viana e de Estremoz. E condessas de pastéis, cestas de pão azedo perfumadas de herba doce, taleigas de laranjas, e nas borrachas de coiro velho, o vinho tinto,

o vinho-pólvora, que produz o magnífico roupeiro das nossas encostas! Que estômagos aquêles, que borrachas, e, sobretudo, ó N. S. das Relíquias, que apetite!" Na vivacidade do estilo de Fialho percebe-se a força sensual dos pratos, o prazer que a êle transmitiam aquelas formas e aquêles sabores.

Em outro trecho Fialho nos dá conta da atividade do povo a preparar a comida "trazendo lenha para os lumes", "esfolando cabritos, tirando penas às galinhas, confeccionando saladas e ensopados — êstes à água, e ao vinho àqueles", num espetáculo de alegria popular que êle mesmo descreve como "soberbo espetáculo da vida primitiva, ingênua e forte".

EÇA DE QUEIROZ E A ALIMENTAÇÃO

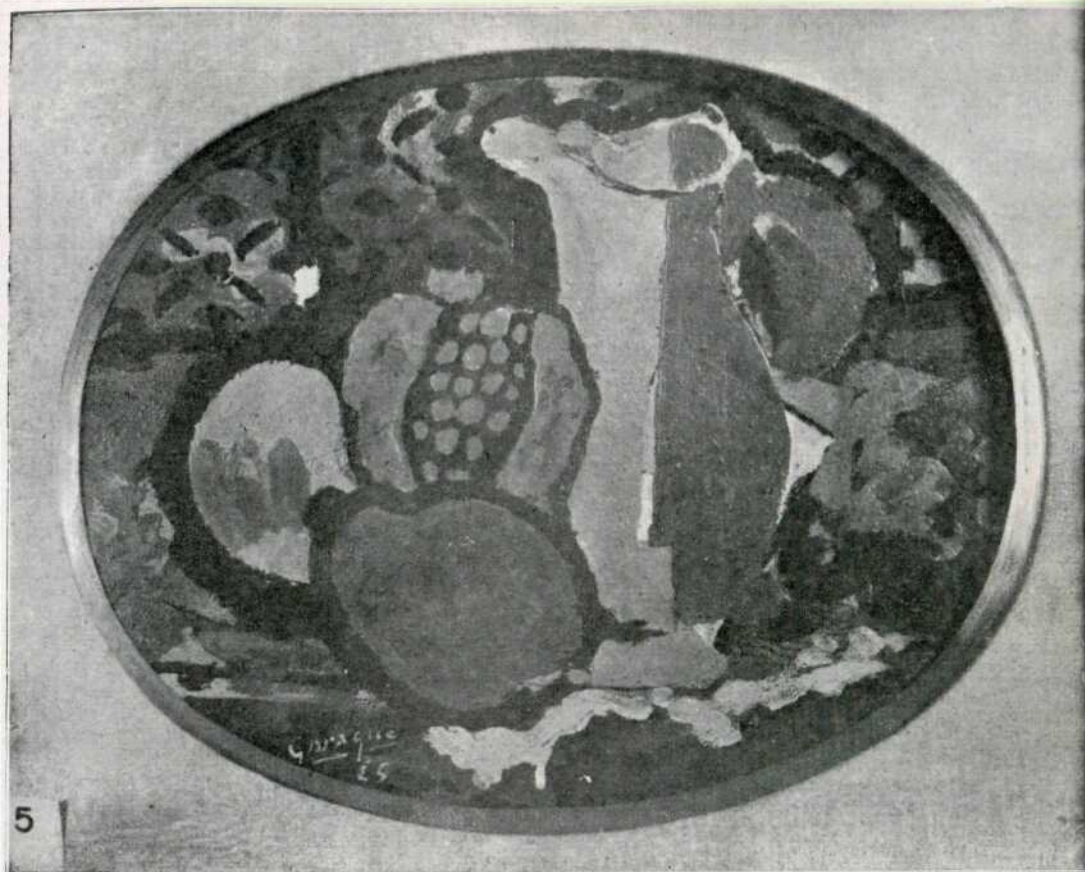
Mas outros documentos podem ser fãcilmente colhidos na literatura portugêsa.

Em Portugal parece que até os dispêticos amam a mesa. Pelo menos o admirável dispêptico que foi Eça de Queiroz, a amava. Foi Eça quem incluiu a cosinha entre as manifestações "justamente das que melhor revelam o gênio de uma raça". E em várias ocasiões fêz diversas referências ao famoso "arroz de fôrno", prato característico do quotidiano português.

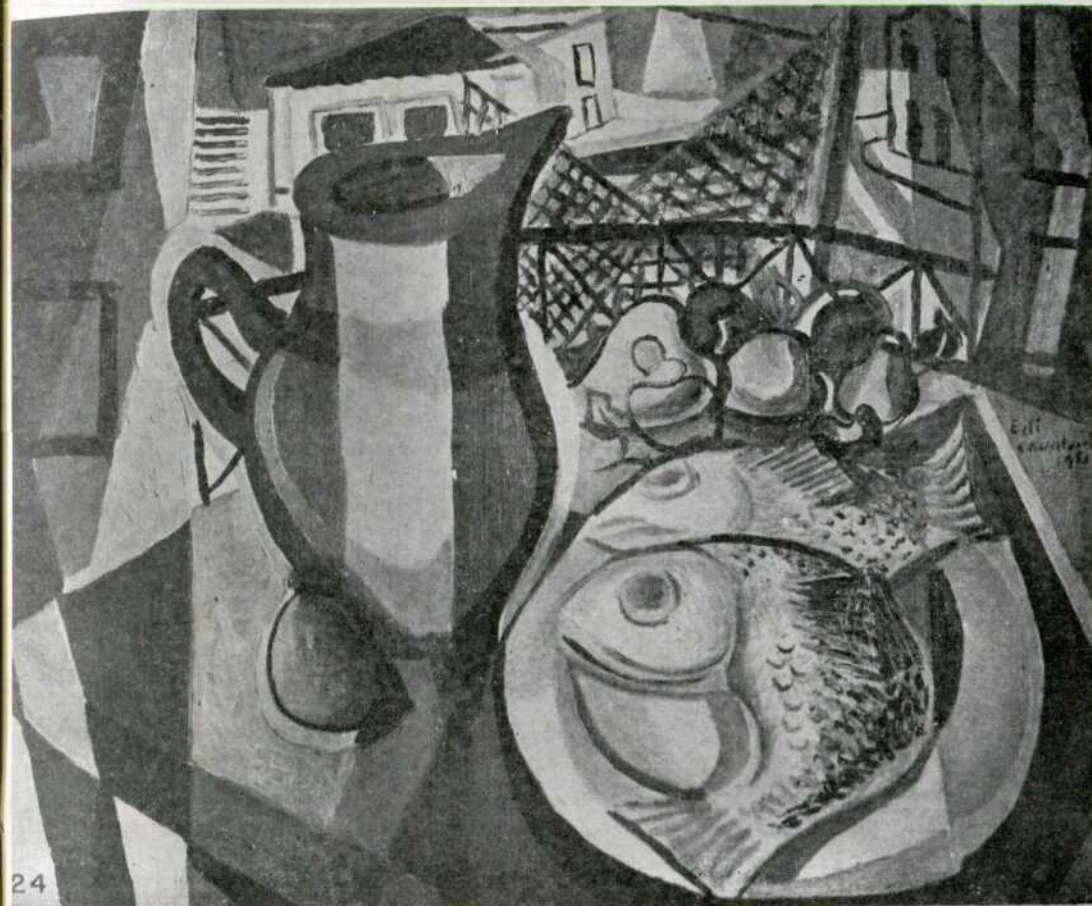
Um grande e admirável escritor, como Eça, dedicou todo um capítulo de livro, treze páginas de sua luminosa prosa literária, à cosinha arqueológica. E disse, entre irônico e positivo: "o caráter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em



O Banquete — Por Hendrich Van Ballen, o mestre de Van Dyck (Coleção Dante Viggiani)



Frutas — Braque (Coleção Paulo de Bettencourt)



Peixes — Di Cavalcanti (1.º Prêmio da Exposição de Artes Plásticas do SAPS, em 1952)



Composição — Joan Miró (Coleção Galeria Pierre)

Portugal, em França, ou Inglaterra, faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais destes três povos, do que o estudo de suas literaturas". E aconselhava, como boa leitura antes dos banquetes, as "Simposiacas", de Plutarco, uma das quais, a décima segunda, perguntava: "quais são os gracejos permissíveis num jantar?" a décima terceira inquiria: "Devem tratar-se à mesa de matérias filosóficas? a décima quarta, extremamente atual, utilíssima, neste momento, à paz dos almoços domingueiros da família brasileira, perguntava: "Convém falar, ao jantar, de política?" (1)

O DEPOIMENTO DE RAMALHO ORTIGÃO

Houve, contudo, um escritor da mesma geração de Eça que nos oferece documentos ainda mais valiosos sobre a atitude psicológica do português em face do alimento. Foi Ramalho Ortigão.

(1) Por certo que nem sempre os depoimentos de Eça de Queiroz estão vinculados ao povo. Adolfo Casais Monteiro no grande ensaio que dedicou a Eça deixa bem clara a tendência de superação social sofrida pelo romancista, principalmente após o casamento.

E' possível que a boa disposição psicológica do português para com o alimento o ajude a resguardar-se de certos tipos de desnutrição mais grave, nos tempos de hoje. E' verdade que os depoimentos de Arantes Pereira, e Simão de Martel, em 1909 e em 1910, são pessimistas apesar de baseados na análise de um número muito restrito de indivíduos. Esses trabalhos, contudo, possuem o mérito de terem sido dos primeiros publicados em Portugal, e têm ainda a virtude do desassombro, da coragem crua com que as conclusões foram redigidas.

Nas "Farpas" o bom Ramalho deixa nítido o seu interesse pelo assunto. Está no quinto volume a sua admirável descrição do Natal, quase toda dedicada aos alimentos do Natal da burguesia lisboeta: "Lisboa prepara neste momento a festa de Natal. Grandes rebanhos de perus, enrabeirados de lama, espalham no macadam as suas manchas movediças e escuras, de reflexos de aço, adornadas das florescências brancas e vermelhas dos moncos. Pessoas idôneas pastoream êsses galináceos guiando-os a golpes de cana, por entre as rodas dos trens e por entre as pernas dos viandantes". Na compra dêstes perus — aconselha o escritor — "convém comprar os mais teimosos: à força de cana são êsses os mais tenros" e segue toda uma rica sucessão de carnes e de legumes, de homens e mulheres na faina de os vender, sobressaindo os cangalheiros que "trazem mais pejados os seus cabazes", de cujas cargas surgem "os ramos festivos de violetas, envoltos de couve e atados em palha" e dêles sobressaem as "nãos de nabos", os "molhos de cenouras côr de ouro", as "verduras de saladas", as "espumas de couve flôr e os feixes das beterrabas escuras, arranhadas em laivos de um vermelho vivo". São quase dez páginas em que há uma sucessão de carnes, caças, embutidos, doces, pastéis, bolachas, queijadas, lampreias espapadas.

Veja-se a vivacidade do estilo do escritor ao descrever certos doces: "torrentes de ovos de fô brotam de rochedos de nogada, cobertos de chalets de massa, sôbre tanques de torrão de Alicante, em que se abeberam pombas de rebuçado e boisinhos de pão-de-ló com

chavelhas de açúcar e entranhas de creme". E' um estilo de prazer gustativo confessado.

Mas adiante Ramalho faz a estatística: na véspera de Natal, o *Diário de Notícias* de Lisboa publica anúncios de oitenta brindes para as festas, e entre êles predominam os brindes de comida. "Tôdas as especialidades culinárias se anunciam em grandes doses: os paios do Castello de Vide, os presuntos de Melgaço, os vinhos da Fusetta e de Borba, as arrufadas de Coimbra, os biscoitos de Oeiras, as queijadas de Cintra, a marmelada de Odivelas, os mexilhões de Aveiro, as frutas sêcas de Elvas e de Setubal, o pão-de-ló de Margarido, o massapão de Espanha" e muitas outras que justificam o seguinte comentário: "Dir-se-ia que uma indigestão nacional se prepara e o estômago de Lisboa vai rebentar de fartura amanhã".

O terceiro volume das "Farpas", Ramalho dedica-o a algumas figuras marcantes da vida portuguesa. E' o volume dos "indivíduos", com capítulos dedicados a Alexandre Herculano, Castilho, Caldas Aulete, tantos outros, inclusive o seu amigo Jeronymo Collaço, diplomata, "bon-viveur" que fazia época em Paris de 1880 cavalgando belos cavalos no Bois de Boulogne, um palaciano, um exemplar típico do "fim de raça" daquele tempo. Jeronymo Collaço, representante do "fim de regime", era também um "gourmet", detalhe que Ramalho não deixa de registrar. Collaço, gastrônomo já então envelhecido, chegava ao Café Inglês e fazia a escolha do jantar com "uma introdução de lamúria prévia": — Estou em dieta rigorosa. Nada mais que uma simples *bisque*, um bocadinho de truta, uma

braise de chevreuil, ou uma galinhola, uns espargos e uma garrafa de Bourgne. Nada mais... a não ser porventura um ligeiro prato de doce, que deixo à escolha do *maitre-de-hotel*, a quem me recomendo vivamente". Eis aí o retrato de um gastrônomo português, de um saboreador de carnes tenras e de molhos raros...

Jayme Collaço de Magalhães, depois de quinze anos de vida parisiense, vai morrer, menos rico e menos jovem, em Portugal. Já doente, pouco antes de morrer, ainda pensava nas trufas do Perigord, das quais mandara buscar uma porção. E explicava porque: — "Não para as comer, bem entendido, mas para que me dêem a cheirar uma, quando me julgarem morto. Se eu não lamber o beijo podem-me enterrar... "E conforme conta Ramalho, descrevendo-o no leito final, "voltando-se para uma pessoa da sua família que se achava presente, acrescentou: — E' pela prova da trufa que hoje em dia se reconhece quando a morte das pessoas é real ou aparente"...

No volume sétimo das "Farpas", Ramalho Ortigão volta, como em muitas ocasiões, ao assunto alimentar. São referências ao famoso jantar militar do rei Dom Luiz, a medidas da câmara municipal de Lisboa, e até a estatísticas vitais, coisa mais técnica, sobre o consumo de carne pelos habitantes de Lisboa. Ele registra ainda a responsabilidade da insuficiente alimentação no obituario lisboeta.

Todos os que leram esse monumento da inteligência portuguesa que são "As Farpas" bem sabem que ali a ironia se casa com a observação aguda dos fenôme-

nos, e que os mais curiosos assuntos em suas páginas se misturam, com a diversidade da própria vida.

O estudo analítico de uma sociedade foi feito no livro de Ramalho Ortigão com evidente honestidade, o que o fazia tudo dizer, desde os vícios e prazeres da burguesia, sua grande vida de luxo e tranquilidade, até os males da pobreza, o estudo psicológico dos que a sociedade deixa no canto do esquecimento social, a roer o pão da injustiça e da pobreza (1). E' assim o próprio Ramalho quem nos adverte de que nem tudo é boa alimentação em Portugal. Em 1874, diz êle, "Lisboa padece esta doença curiosa: a nostalgia da carne". E' que para uma população àquela época de 300.000 habitantes havia cinco milhões e quinhentos mil quilos de carne por ano. Correspondiam a cada habitante dezoito quilos por ano, ou seja apenas cinquenta grammas por dia. E Ramalho, agora com as armas do panfletário terrível, tirava daí as mais severas conclusões: "o homem — diz, antecipando-se a muitos nutrólogos de hoje — "produto da dupla influência da natureza

(1) Certos círculos da população portuguesa, ao que me informam, não dispõem nos dias de hoje de condições alimentares adequadas. Estar-se-ia assim estabelecendo, entre a gente mais pobre, verdadeiro divórcio, em Portugal, entre a boa disposição psicológica do povo para a alimentação e a possibilidade de concretizá-la. Más condições econômicas estariam desmentindo com freqüência as inatas tendências de sensualismo alimentar da população. Aliás o Professor Almeida Garret faz referências às condições populares de alimentação existentes entre portugueses: quando êles "comam aquilo que têm costume de comer, em quantidades não limitadas por privação de meios, para a sua situação social".

externa sobre ele e dele sobre a natureza externa, é principalmente dominado, para os efeitos do seu temperamento, do seu caráter e da sua inteligência, pela qualidade dos alimentos que assimila”.

DESNUTRIÇÃO EM PORTUGAL

As afirmações que foram feitas não visam a afirmar a inexistência, em Portugal, nos dias de hoje, de falhas sérias no problema da alimentação popular.

O caráter deste estudo — tão diferente dos demais que tenho publicado sobre alimentação humana, em quase vinte anos de trabalhos e lutas em meu país — é demonstrativo apenas de um fenômeno psicológico. Ele poderá talvez ser considerado um ensaio de interpretação psicológica do problema alimentar em dois países da mesma raiz sentimental. Desta vez não me servi das armas do laboratório experimental, nem da experiência clínica vivida. Para revelar uma atitude geral do espírito nada melhor que os documentos da literatura. Tentou-se provar, apenas, que a atitude instintiva do homem português, em face da comida, é diversa da atitude do homem brasileiro, e é uma atitude de expressão sensual nítida, de valorização anímica, de parcialidade sensorial, de desejo e de aceitação.

As condições da vida contemporânea e as novas conquistas da ciência da nutrição criaram, contudo, situações nacionais que em todo o mundo se inclinam para a insuficiência de alimentos. Há um grave problema mundial de alimentação e em outras oportunidades já tenho tido o ensejo de tentar fixá-lo em

suas linhas mais agudas e até dramáticas. Não cabe tentar de novo fazê-lo aqui. Mas ele existe em Portugal, como em quase todos os países da Europa.

O mundo atual luta, em todos os quadrantes, com dificuldades evidentes para obtenção da sua subsistência normal.

Este é um problema mundial, que interessa a milhares de cientistas e sociólogos de todos os continentes e a importantes instituições internacionais, como a FAO, das Nações Unidas.

E Portugal também o possui.

Ainda em 1933, de acordo com as pesquisas que realizou o Dr. Lima Bastos, podiam ser consideradas más as condições do operário português, principalmente agrícola. Na conferência então pronunciada na Universidade Técnica de Lisboa, e que teve a amabilidade de me enviar, aquêle economista demonstrou que era extremamente baixo o “poder de compra do operário português”, apesar do baixo custo com que ali os alimentos eram oferecidos a consumo. Uma família média da classe operária portuguesa absorvia 83% do seu orçamento com as despesas da alimentação, índice alto demais e que denuncia baixo standard de vida. Mas mesmo assim, apesar do desconforto econômico, o Professor Lima Basto nos dá exemplos que evidenciam má alimentação real, porém em níveis que a classe operária de outros países nem sempre atinge. No inquérito da freguesia de Santo Tirso, por exemplo, constatou-se que cada unidade de consumo da família de um operário agrícola jornaleiro temporário dispõe “apenas de 2.534 calorias, de 60 gramas de proteína,

dos quais só 8 de origem animal, e de 67.7 gramas de gordura; o fósforo e o cálcio em pouco ultrapassam a metade das necessidades mínimas, havendo quase o suficiente de ferro". No estudo efetuado na freguesia de Senhora da Hora, no distrito do Pôrto, viu-se que as crianças na família operária mantêm uma alimentação desarmonica. Com quantidade insuficiente de proteína, com pouco teor de proteínas animais, apenas 36% no conjunto total, mas gordura suficiente, excesso de hidratos de carbono — característicos das dietas dos países onde há pauperismo e má organização econômica — porém nível calórico adequado, há ligeiramente ultrapassado o número de calorias necessárias, falta de cálcio, excesso de ferro e de fósforo.

Como se vê é uma alimentação insuficiente, desarmonica, a que cumpre dar corretivo (1).

De Norte a Sul de Portugal, diz Lima Basto, "a alimentação é sempre escassa em gordura e quase sempre deficiente em elementos minerais, principalmente cálcio e fósforo; embora lhe sobre, por vezes, a proteína, é sempre insignificante a proporção de proteína de

(1) O Professor Antonio D'Almeida Garret estudou em 1936 os "Hábitos alimentares do Norte de Portugal" criticando a alimentação do trabalhador agrícola, que em seu entender constitui o grupo social português pior alimentado, mas não deixa de registrar um "valor energético satisfatório", "largo emprêgo dos legumes verdes", conforme o resumo colhido no excelente trabalho bibliográfico de Mendes Corrêa: "A alimentação do povo português". Isto não quer dizer que fôsse boa a alimentação mantida. Pelo contrário: era até de pouca variedade, com "exclusão quase sistemática de leite, carne e ovos".

origem animal; às vezes apesar dêsses defeitos superabunda em calorias devidas principalmente aos hidrocarbonados, porque se apoia essencialmente no pão" (1). É uma situação má, por certo. Outros países, contudo, a possuem dramática. E creio que o atenuamento relativo dessa má situação, corre por conta da boa atitude psicológica do homem português em face do alimento. Pior seria se êle não se tivesse historicamente deixado seduzir pelo valor dos pratos, e não ocupasse a alimentação, em sua alma, um vasto, importante e sedutor espaço. Então o baixo poder de compra do operário português — um dos mais baixos da Europa, segundo as pesquisas do ilustre pesquisador social — o teria levado a um consumo de extremo sacrifício, ou ao abandono dos legumes — que lhe garantem vitaminas e também proteínas baratas, proteínas que a má carne, carne cara, lhe negariam (2).

(1) O pão, a batata, o azeite e o milho parecem ser os principais fornecedores de calorias à dieta do português, segundo as contribuições do Dr. Rocha Faria. Em mais de uma ocasião, êsse médico nutrólogo tem oferecido bons subsídios ao assunto, quer em seus aspectos técnicos, quer nos econômicos, como o fêz no seu livro de 1952, "O problema alimentar português".

(2) São freqüentes, nos trabalhos técnicos relativos à alimentação do povo português, as citações a indivíduos que se mantêm com 4.000 calorias, 4.190 calorias, e mesmo assim com carências parciais. A cobertura calórica está feita. Às vezes é até elevada a níveis bem acima do recomendável, graças ao grande consumo de vinho e à distribuição de azeite. Mas as manifestações de carências parciais surgem, inclusive



O caso português exemplifica bem a vantagem de se possuir uma boa atitude psicológica, favorável ao alimento. Tal atitude pode acarretar melhor defesa contra a fome, beneficiando a qualquer pessoa, mesmo a pessoas deseducadas, mesmo a pessoas empobrecidas, mesmo às vítimas do lucro capitalista, cruel na sua preponderância e no seu império de egoísmo e de injustiça.

Dos estudos do Professor Gonçalves Ferreira, de Coimbra, pode-se chegar a conclusões afins. E também a partir dos trabalhos do Dr. Ferreira de Mira, se bem que o escasso número de famílias que este último recensou, ao estudar em 1948 a alimentação dos empregados rurais da Casa de Bragança, em Vendas Novas, seja de valor estatístico discutível.

porque alimentos de grande utilidade, como o leite, são consumidos em quantidade mínima.

O uso do leite, em Portugal, é hoje muito escasso. Há provas, contudo, de que há 300 ou 400 anos, esse alimento era comum entre o povo. A introdução do milho, levado da América, terá forçado desde então o abandono do leite, vítima daquilo a que Alberto Sampaio chamou a "revolução cultural" operada pela invasão maisica nas terras do continente. Em um dos "Livros das Linhagens", ainda conforme Sampaio havia em passagem referente a D. Fernão Mendes, a notícia de que "até na mesa de Afonso Henriques se comia nata". Um alto consumo de leite, contudo, é um dos valores representativos do progresso moderno. Nos dias atuais não se registram, nas estatísticas portuguesas, movimentos animadores quanto ao consumo do leite. E talvez o fenômeno mais grave seja o que as estatísticas dos três últimos anos revelam: a diminuição da produção portuguesa de azeite de oliva.

Já o Dr. Mário Monteiro Pereira, desde 1938, reclamava melhor alimentação para as crianças escolares portuguesas (1).

Artigos do Dr. Nuno Simões, estadista lúcido, que baseia nos estudos econômicos a sua atividade técnica, estão a afirmar a existência de um problema alimentar português, a atender. O fecundo labor científico do ilustre antropólogo Professor Mendes Correia, da Universidade do Porto, é igualmente revelador da existência desse problema, de caráter assistencial, técnico e econômico. Recente é a contribuição do nutrólogo Dr. Rocha Faria, com subsídios para a sua resolução, dando-nos os aspectos estatísticos da produção de alimentos em Portugal. Trabalhos de índole varia, devidos a tantos outros, mostram à evidência que há desnutrição em Portugal e o que é mais triste e grave: estabelecida sobre seres pertencentes a uma comunidade especialmente apta a se beneficiar dos alimentos, conforme a atitude psicológica que em relação à mesa tem secularmente mantido.

Na verdade existe em Portugal um problema de sub-alimentação a combater, um problema social e humano. Estou certo de que as medidas que vierem a ser tomadas em Portugal cairão em terreno fértil, encontrarão atendimento fácil, e bom entendimento, por isso que a psicologia popular ali já está afeita à valo-

(1) O assunto preocupou desde 1936 o Professor Mendes Corrêa que naquele ano publicou, no Porto, dois artigos sobre o problema alimentar português e iniciou um inquérito numa aldeia da Beira Alta.

rização do alimento, ao gosto da mesa, à idéia de que a alimentação é indispensável à vida feliz (1).

A INDIFERENÇA ANÍMICA DO BRASILEIRO PELA ALIMENTAÇÃO

A simples exposição das interpretações literárias que foram aqui sumariamente reunidas, forma um espetáculo de contraste com o que acontece no Brasil.

Em outros trabalhos, de caráter científico ou social, já tenho tentado traçar o panorama alimentar no Brasil e o lugar que nele ocupa o brasileiro.

Vítima de uma economia imperfeita, ao sabor das disputas do lucro sobre o seu estômago; mantido desde o início da nacionalidade — graças à monocultura — em situação de pouco variar a sua mesa; deseducado; habitando um país extenso e de clima variado; mutilado pelo pauperismo; o brasileiro expõe — ao lado da sua obstinação, do seu heroísmo e da sua virtude, uma larga face de sofrimento social e físico, que vivamente se reflete, no que diz respeito à alimentação, em sua alma e em seu corpo (2).

(1) Salutar hábito de certas regiões portuguesas vem referido no trabalho de Mario Bernardes Pereira, de 1941: "Ainda aqui, o instinto auxilia. Comem-se os frutos com casca, não se rejeitam películas das uvas, ótimos excitantes do peritismo intestinal".

(2) Ver, sobre o assunto: Dante Costa — "Alimentação e Progresso" (Rio, 1951) — onde o problema alimentar brasileiro é analisado em seus aspectos sociais mais vivos, inclusive nas componentes econômicas e educacionais.

A pobreza mutila-lhe muito da alegria. Com as outras, vai-se a alegria de comer. A deseducação, que hoje algumas medidas estão começando a vencer, não lhe dá as armas lógicas do conhecimento, pelas quais possa escolher bem os alimentos disponíveis. A pouca produção alimentar não lhe seduz, nos mercados públicos, o olhar de comprador fatigado. Falo dos homens e das mulheres do povo. Surgiu assim, em face da mesa, um brasileiro indiferente, sem interesse anímico pelos alimentos. Come para matar a fome. Porque não tem recursos para fruir muitos prazeres, esquece o da mesa. Procura outros, de expressão mais avassaladora: o futebol, para o grito, para a discussão apaixonada, a alegria rápida, entre dois dias de salário baixo; o sapato bonito, que lhe dá a ilusão de ter dinheiro, evidente compensação ao desconforto social em que vive; a cerveja, para os trabalhadores da cidade uma tentativa de superação de classe; ou a cachaça, no interior, esforço para vencer a solidão da vida rural sem terra própria, na escuridão do analfabetismo.

Certa vez, analisando os dados de um inquérito alimentar realizado sob minha direção em um dos bairros do Rio, o de S. Cristóvão, observei este fato curioso; famílias de trabalhadores, com o mesmo salário, habitando a mesma zona, nem sempre gastavam dinheiro na aquisição de verduras e legumes. As famílias operárias que tinham chefes portugueses ou de tronco português, realizavam despesa com hortaliças; mas as famílias de operários puramente nacionais não a acusavam. E possuíam o mesmo salário, viviam integrados na mesma classe, na mesma zona cidadina...

Existe também, no brasileiro do povo, uma grande tendência a utilizar apenas um escasso número de alimentos. A monotonia do “bife com batatas fritas”, para uns; a monotonia do “arroz com feijão todos os dias”, para outros; da “carne seca com farinha” noutras zonas, são tantos exemplos fáceis de encontrar na classe média, entre famílias da pequena e às vezes da grande burguesia.

Se assim se conta a vida quotidiana, é natural que os reflexos literários de interesse pela mesa sejam escassos na literatura brasileira. Vistas sob este prisma são duas literaturas em contraste: a portuguesa e a brasileira.

Raras são, em nossa leitura, as referências à alimentação. Poucas vezes surgem anotações à vida sensual dos pratos, aos fatores sentimentais da fome.

E' que cabe à literatura refletir a sociedade de cada país, revelar-lhe o caráter, as ambições, o espírito.

A literatura brasileira é pobre de descrições de grandes pratos, ou de almoços e de festas de mesa. Os admiráveis quadros sociais expostos nos romances de José Lins do Rêgo, ou de Graciliano Ramos, Erico Veríssimo, Jorge Amado, ou dessa admirável Raquel de Queiroz, são avaros na descrição de tais alegrias. Elas são vascas na vida brasileira.

Mesmo os nossos escritores naturalistas não se detiveram muito em comezainas. Tais páginas são raras em Machado de Assis, em Aluizio de Azevedo, em Graça Aranha, tão civilizado. Até em Afrânio, tão culto e apurado. São raras na literatura, porque são raras na vida mediana do povo.

Joaquim Ribeiro, em conferência recentemente realizada, disse que a fome, no Brasil, começou com a civilização. E' paradoxal, mas não deixa de ser verdadeiro.

Foi o progresso econômico da colônia que roubou terras ao cultivo dos legumes e das verduras, que tornou reduzido o número de espécies alimentares à disposição dos nossos habitantes de tronco europeu.

Os inconvenientes de ordem econômica, — que Gilberto Freyre foi o primeiro a situar na base de nosso problema alimentar — acentuados no início deste ensaio, condicionaram no Brasil — país de terras extensas e de vegetação luxuosa — um menor aprêço pela comida, uma atitude geral de pouca intensidade afetiva pela mesa — grave fenômeno psicológico que somado ao pauperismo e à deseducação, tão extensamente veio complicar, e tornar sombrio, o problema alimentar do povo brasileiro.

Alimentação racional não é só ciência, apenas ciência. Há um componente afetivo, na resolução do problema alimentar de qualquer povo, componente que no caso brasileiro foi extensamente mutilado e no caso português pôde ser largamente desenvolvido.

Portugal e Brasil: duas culturas unidas. Eis uma disjunção confessada. E confessada com o desejo de um dia vê-la vencida, de modo a que possam os dois povos valorizar a diversidade dos alimentos, e sua utilidade biológica, numa idêntica boa disposição psicológica, concretizada em um tipo de alimentação popular verdadeiramente valiosa e útil, que a ciência aprove sob o olhar malicioso do instinto satisfeito.

ÍNDICE

	<i>Págs.</i>
<i>Prefácio</i>	7
<i>1.ª parte</i>	
<i>Introdução</i>	9
<i>Ciência moderna, ciência humana</i>	9
<i>Razões de um confronto</i>	10
<i>2.ª parte</i>	
<i>Portugal e Brasil: duas atitudes diversas em face do alimento</i>	13
<i>A unidade sentimental luso-brasileira</i>	13
<i>Importância atual da alimentação</i>	16
<i>O divórcio alimentar entre portugueses e brasileiros</i>	17
<i>Fialho d'Almeida e o prazer da mesa</i>	22
<i>Eça de Queiroz e a alimentação</i>	24
<i>O depoimento de Ramalho Ortigão</i>	25
<i>Desnutrição em Portugal</i>	30
<i>A indiferença anímica do brasileiro pela alimentação</i>	36

Departamento de Imprensa Nacional
Rio de Janeiro - Brasil - 1952