

TRADIÇÃO E FAMÍLIA NA GASTRONOMIA DO RECIFE NO SÉCULO XIX

Autores: ALBERTO PENAFORTE RUFINO DA SILVA e ERICKA MARIA DE
MELO ROCHA CALÁBRIA

Resumo

Além das mudanças econômicas, políticas e sociais, o Recife experimentou no século XIX novos sabores, com a chegada de diversos produtos importados da Europa, que passaram a fazer parte do cardápio recifense. Paralelamente, praticava-se nos engenhos, sítios e sobrados patriarcais uma gastronomia determinada pela monocultura da cana-de-açúcar e pelas tradições alimentares. Nesse contexto, foi marcante o uso da culinária enquanto instrumento de afirmação de estatuto de classe, no caso, na elite da organização social e econômica de Pernambuco. As mulheres desse grupo social tiveram na gastronomia uma oportunidade de conquistar espaços e de dar vazão aos seus talentos e aspirações pessoais. Como consequência dessa atenção à gastronomia, tivemos o início de um processo de registro e manutenção da gastronomia de Pernambuco e ao mesmo tempo o reconhecimento e a valorização da alimentação enquanto aspecto fundamental para a construção do perfil cultural brasileiro.

PALAVRAS-CHAVE: Recife, Gastronomia, Família, Tradição

Introdução

A criação de graduações em Gastronomia em instituições de ensino superior no Brasil conduz à reflexão sobre a necessidade de nos voltarmos à produção científica, a fim de contribuir para o aprofundamento de temas ligados às origens gastronômicas brasileiras.

Nesse sentido, adotamos neste trabalho o século XIX como recorte temporal, enfocando as características alimentares das famílias tradicionais recifenses.

O Recife, a cada dia maior em população e em força econômica diante de Olinda insurgia-se contra a condição de simples porto e zona de comércio. Na sua elite, conviviam dois grupos: o primeiro vinha dos engenhos de açúcar e um outro originado do comércio, da exportação de açúcar, da venda de escravos e das atividades de empréstimos aos senhores de engenho.

Com base nas colocações dos autores consultados, levantamos os seguintes questionamentos:

- O que se podia chamar de gastronomia principalmente no início do século XIX?
- Qual o papel da mulher nesse século, em relação à gastronomia?
- Que práticas e cenários gastronômicos caracterizaram esse período?

Tais questionamentos nos levam a pressupor que no século XIX os costumes e rotinas alimentares representavam os valores daqueles grupos sociais, seus códigos, seus estilos, seus modos de comemorar as datas festivas porque:

- estava atrelada a um sistema econômico baseado na monocultura, às condições climáticas e às origens e interesses das etnias que conviviam na principal área comercial pernambucana;
- a quebra do sistema e a readaptação às novas regras da sociedade e da família patriarcal geraram convenções e hábitos peculiares, contaminantes da convivência diária e que se estenderam tanto ao comportamento quanto à alimentação.
-

Os pressupostos apresentados propiciaram os seguintes objetivos:

Geral:

- Delinear o papel da gastronomia no cotidiano das famílias tradicionais do Recife no século XIX, tomando como base o sistema patriarcal.

Específicos:

- Identificar o perfil do grupo estudado, sob o ponto de vista gastronômico;
- Observar o papel da mulher nesse cenário.

- Indicar as transformações socioeconômicas ocorridas naquele século e que influenciaram a gastronomia da época.

Fundamentação Teórica

A fundamentação teórica partiu dos conceitos que indicam a família em três condições: como um sistema de relações entre cônjuges, parentes e associados e entre o sistema constituído por eles e os outros subsistemas da sociedade – especialmente o econômico e o político (Boundon e Bourricaud, 1993); como parte do sistema de parentesco, que por sua vez consiste numa estrutura de papéis e relações baseadas em laços de sangue (consangüinidade) e casamento (afinidade) que ligam homens, mulheres e crianças num todo organizado (Chinoy, 2003); e como uma invenção social, em grande parte artificial, produzida com o fim de estabilizar a divisão do trabalho entre os sexos e as gerações, e de orientá-la de modo a aumentar os relacionamentos e as relações sociais (Gallino Et all, 2005). Para dissertar sobre a função da tradição, ou da invenção desta, na disseminação dos conhecimentos gastronômicos, partiremos de definições elaboradas por Boundon e Bourricard (1993). Os primeiros citam a tradição como um grande número de condutas sociais muito diferentes e que podem se produzir nas sociedades mais diversas. Hobsbawm (1997) argumenta que as tradições podem ser “inventadas”, seguindo uma necessidade ou aspiração de grupos sociais, políticos ou econômicos.

Para a exemplificação e análise dos costumes alimentares das famílias tradicionais recifenses e dos cadernos e livros de receita, remontando ao século XIX, destacamos o trabalho realizado por Nininha Carneiro da Cunha, publicado no livro *Comida e Tradição* (2002), e no livro *Açúcar, morangos e pimenta – Saga e sabor* (2005), de autoria de José Otávio de Meira Lins e Luiz Otávio Cavalcanti.

Metodologia

O estudo realizado partiu da revisão bibliográfica, com apreciação das instituições família e tradição através da abordagem socioantropológica, contextualizada em um recorte temporal. Também utilizamos entrevistas como forma de obtenção de informações e confirmação de alguns itens constantes na bibliografia. Foram feitas

entrevistas com a aposentada Alcina de Albuquerque Andrade, nascida em 1905 no engenho Tabajara, em Goiana, município da Zona da Mata pernambucana; Carolina Paes, filha de Nininha Carneiro de Cunha, cujo livro “*Comida e Tradição*” foi analisado; e José Otávio de Meira Lins, um dos autores do livro *Açúcar, morangos e pimenta – Saga e sabor*, também estudado neste trabalho.

Apresentação de Resultados

Considerando a definição colocada por Brillat-Savarin (1995), de que a Gastronomia baseia-se no conhecimento racional relacionado ao homem enquanto comensal, percebemos que no grupo social aqui estudado – famílias tradicionais do Recife no século XIX – não havia a consciência de que mantendo seus costumes alimentares elas também contribuiriam para o fortalecimento cultural de um povo. O que tínhamos como gastronomia no Recife no século XIX se constituía de costumes e informações, muitas delas originadas no século XVI, e repassadas oralmente. Havia disponibilidade dos ingredientes necessários à manutenção dessa culinária e as alterações se davam mais pela inclusão de itens importados. Lidando com esse contexto alimentar, temos a mulher recifense, personagem-chave na produção gastronômica daquela época. Desde os primeiros engenhos apenas dando ordens e supervisionando a atividade culinária doméstica, ela se aproxima da cozinha e da sala de jantar, agora como protagonista. Levada também pelo intuito de preservar a tradição familiar e arrefecer os efeitos das perdas econômicas, a mulher reveste as atividades da cozinha com um aspecto místico. A primeira ação efetiva nesse sentido é registrada pelas senhoras de engenho, criadoras de doces e bolos, cujas receitas transmitem às filhas e netas. Os bolos e doces têm o nome da família que o criou, ou de um de seus integrantes, ou ainda do engenho no qual foram inventados. A comida se fortalece enquanto indicador de riqueza e poder.

4

Considerações Finais

As informações levantadas a partir da bibliografia estudada nos levam a concluir que a ação das famílias mais abastadas residentes no Recife e adjacências no século XIX em promover uma atividade culinária freqüente, e a iniciativa de alguns desses grupos

sociais em registrar suas preferências alimentares em cadernos, livros de receita ou mesmo por meio da tradição oral, evidenciou, por um lado, a utilização da gastronomia como ferramenta de auxílio à manutenção do estatuto social das famílias, numa estratégia que, em paralelo, permitiu às matriarcas estabelecerem uma posição de empoderamento que extrapolou o território intrafamiliar, alcançando, por vezes, um papel de reafirmação da tradição e do reconhecimento dessas famílias; e por outro uma ação de salvaguarda da Gastronomia de Pernambuco, em relação a formas de cultivo, seleção e utilização de ingredientes e perpetuação dos modos de fazer, ainda que haja ocorrido modificações quanto a recipientes, equipamentos e técnicas de cocção.

Toda a atividade gastronômica das famílias da elite recifense oitocentista significou para aquele momento uma demonstração de pertença, de reafirmação de um grupo social que vivia mudanças na sua relação com novas realidades socioeconômicas. Ao mesmo tempo, essas famílias contribuíram inconscientemente para o início de um processo de afirmação da cozinha local e para o estabelecimento da Gastronomia enquanto componente essencial no estudo e compreensão dos aspectos culturais da sociedade brasileira

5

Referências Bibliográficas

BOUDON, Raymond. **BOURRICAUD**, François. Dicionário Crítico de Sociologia. São Paulo: Editora Ática, 1993.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, Luís da Câmara. Sociologia do açúcar: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro, Coleção Canavieira nº 05 – Rio de Janeiro: Divulgação do MIC/Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971

CUNHA, Nininha Carneiro da. Comida & Tradição: Receitas de família. Recife: Ed. da Família, 2002.

FREYRE, Gilberto. Sobrados e mocambos: decadência do patriarcado e desenvolvimento do urbano 15ª Ed. Ver. – São Paulo: Global, 2004

_____. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51a. Ed. rev. - São Paulo: Global, 2006.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. Correio da Unesco, nº 15, Pp 4-7, JUL 1987.

HOBSBAWM, Eric. A invenção das tradições. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1984.

LINS, José Otávio de Meira. **CAVALCANTI**, Luiz Otávio. Açúcar, morangos e pimenta – Saga e sabor. Recife: Ed. Bagaço, 2005.

MONTANARI, Massimo. *Sistemas alimentares e modelos de civilização*. In: História da alimentação. Pp. 108-120. São Paulo: Ed Estação Liberdade, 1998.