

## **A comilança do Turista Aprendiz**

Viviane Soares Aguiar

Em meio às duas viagens para o Norte e o Nordeste do Brasil, entre 1927 e 1929, Mário de Andrade anotou em seu diário e nas colunas intituladas "O Turista Aprendiz" suas impressões sobre cada lugar, incluindo aquelas relacionadas aos comeres e bebes. Muitas das frutas e das comidas que provou apareceriam, posteriormente, em suas criações literárias e colunas de jornal. Seus pensamentos sobre o vatapá e as comidas baianas repercutiriam, por exemplo, nos textos que dariam forma ao planejado livro *O Banquete*, publicado postumamente. Seria um vatapá, descrito com a mesma força que ele identificou ao prová-lo na Bahia, o prato principal do banquete ao redor do qual se construiriam os diálogos sobre música brasileira da narrativa. O tacacá, que Mário conheceu em Belém do Pará, o encantou a ponto de, anos mais tarde, em 1939, dar a seu único texto inteiramente dedicado a uma reflexão sobre a cozinha brasileira o título de "Tacacá com tucupi". Neste mesmo texto, aliás, diversos pratos que mencionou nos diários da viagem ressurgiriam, a exemplo do efó, da moqueca, do casquinho de caranguejo e do caldo de sururu.

O inverso também ocorreu: frutas e comidas de que já tinha conhecimento foram provadas, repensadas e revalorizadas em suas viagens. É o caso das muitas menções - mais de 100 - a alimentos tradicionais brasileiros que costuram a narrativa de *Macunaíma*, publicado em 1928, entre suas duas viagens ao Norte e Nordeste. O caju, que, em sua estadia no Rio Grande do Norte, entre o fim de 1928 e o início de 1929, na casa do amigo Luís da Câmara Cascudo, chegou a comer "trinta, quarenta por dia", teve grande importância como uma das frutas mais consumidas também pelo herói sem nenhum caráter. Com seu sabor peculiar - o "gosto caju", incomparável, segundo Mário -, seria uma representação do país: "o caju, ao mesmo tempo doce e travoso, suculento e adstringente, é na rapsódia uma imagem representativa desse Brasil multifacetado e desigual", afirmou Jakeline Cunha, ao estudar os significados da marcante presença da fruta em *Macunaíma*.

Assim como o caju, algumas comidas foram descritas nos diários de Turista Aprendiz como “devoradoras”: em vez de serem devoradas, devoravam o extasiado Mário de Andrade. Com sabores fortes e às vezes até violentos, esses alimentos seriam, na visão (e no gosto) dele, exemplos da essência verdadeiramente brasileira, única, singular. Seriam capazes de revelar a alma do Brasil, a síntese nacional, algo que Mário sempre buscou em seus esforços de “abrasileiramento” da cultura. Eram, enfim, a representação máxima de uma autofagia: diferentemente da antropofagia, em que se procuravam devorar todas as influências vindas de fora para a construção de uma identidade brasileira, a devoração, para Mário, deveria ocorrer de fora para dentro e de dentro para fora. Os brasileiros deveriam devorar e se deixar devorar pelo próprio Brasil para que uma cultura própria e singular, que garantiria a igualdade do país perante as outras nações modernas, pudesse se formar e se firmar.

A seguir, alguns trechos sobre as experiências gustativas de Mário de Andrade pelas regiões Norte e Nordeste na década de 1920:

### **Comidas amazônicas**

“24 de maio [de 1927]. Belém. [...] Hoje de manhã fomos aceitar o almoço que o presidente [governador do estado do Pará] nos ofereceu. Que colosso! No palácio do presidente se com camorim com molho de tucupi e carne de tracajá dissolve os protocolos e quando a sapatilha engrossa na língua da gente o seu gosto abaritonado a gente chega a esquecer as mil virtudes da saudade e não deseja mais nada: fica vesgo pra dobrar a felicidade e cai nos braços do prefeito mais simpático do mundo, sujeito que fala tanto como uísque com água de coco.”.

### **Açaí**

“1º de agosto [de 1927]. [...] e o sorvete do açaí, será que gostei mesmo do açaí? Não é propriamente gostar, mas em Belém fica divertido tomar açaí. É dessas comidas “locais” que, mesmo quando não são gostosas, participam de tal forma da entidade local que fica um muro na frente a gente não usar. E é indelicadeza não gostar. O açaí não chega a ser ruim...”

# poiesis

gestão cultural

Pousa macio na boca da gente, é um gosto doce de mato pisado, não gosto de fruta, de folha. E logo vira moleza quentinha na boca, levemente saudoso, um amarguinho longínquo que não chega a ser amargo e agrada. Bebida encorpada que, por mais gelo que se ponha, é de um quentezinho amável, humilde, prestimoso. É um encanto bem curioso o do açaí... A gente principia gostando por amabilidade e depois continua gostando porque tem dó dele. Isso, falo de nós, gente que não precisa se alimentar com açaí, leite dos pobres, e o bebe pra encher tempo nos passeios por aí. O açaí não chega a ser ruim, longe disso, mas está longe de ser bom, como é bom um pato no tucupi, um casquinho de caranguejo e quatorze outros comes e bebes destas amazonas. E dá psicologia pra gente. Me sinto intensamente local, bem localizado, tomando sorvete de açaí.”.



*Caldo de sururu. Foto: AdobeStock.*

## Caldo de sururu

“9 de agosto [de 1927]. [...] Maceió está à vista, são quinze horas. Descemos no barco de vela. Auto. Vamos ao Bebedouro, bem no alto, contemplar as alagoas, Butantã de Maceió. Não,

# poiesis

gestão cultural

o Butantã de Maceió, é o sururu provado numa tigelada, a bordo, mais sublime do mundo. Que suavidade meiga no açúcarado da carne rija e sadia”.



*Vatapá e moqueca baiana. Foto: AdobeStock.*

**Vatapá, moqueca e efó\***

"10 de agosto [de 1927]. Vida de bordo esperando a Bahia que só aparece pela tarde. Sou o primeiro a ver Tarsila e Osvaldo no cais, nos pegando de surpresa. Alegria sem limites mais. Passeios às gargalhadas. Jantar na Petisqueira Baiana, jantar mais pesado do mundo, com vatapá, moqueca de peixe e efó. O efó, assim preparado, é o único prato masoquista que conheço. Você come e tem a sensação convulsionante de estar sendo comido por dentro. É terrível, mas gostosíssimo."



*Tacacá. Foto: AdobeStock.*

**Tacacá com tucupi**

"O poema nasce\*\*. Exatamente no dia 23 de novembro desse ano de 1927, já ia entrar na máquina para a impressão o *Clã do jabuti*, quando mexendo nas provas lá na tipografia, tive um susto. No título da "Moda da cadeia de Porto Alegre" estava, e me escapara: "Moda da cadeia de Alegre Porto"! Antes mesmo de fazer a correção, nasceu a resposta dentro de mim: "alegre porto" não é Porto Alegre, é Belém... E saí pela rua

# poiesis

gestão cultural

impressionado, sorrindo, em felicidade, caminhando, nasciam ritmos dentro de mim, nasciam frases inteiras... Nem bem cheguei em casa, quase sem a menor correção, as estrofes na ordem, o refrão no lugar certo, me nasceu esta cantiga:

## MODA DO ALEGRE PORTO

Velas encarnadas de pescadores,  
Velas coloridas de todas as cores,  
Águas barrosas de rios-mares,  
Mangueiras, mangueiras, palmares, palmares,  
E a barbadianinha que ficou por lá!...

Que alegre porto,  
Belém do Pará!

Que porto alegre, Belém do Pará!  
Vamos no mercado, tem mungunzá!  
Vamos na baía, tem barco veleiro!  
Vamos nas estradas que tem mangueiras!  
Vamos no terraço beber guaraná!

Oh alegre porto,  
Belém do Pará!

O sol molengo no pouso ameno,  
Calorão batendo que nem um remo,  
Que gostosura de dormir de dia!  
Que luz! que alegria! que malinconia!  
E a barbadianinha que ficou por lá!

Que alegre porto,  
Belém do Pará!

A barbadianinha que ficou por lá  
Relando no branco dos moços de linho  
Passeando no Souza, que lindo caminho!  
À sombra de enorme frondosa mangueira,  
Depois que choveu a chuva para-já!...

Oh barbadianinha,  
Belém do Pará!

Rua Lubavitch, 64  
São Paulo / SP  
[poiesis.org.br](http://poiesis.org.br)



Lá se goza mais que em New York ou Viena!  
Só cada olhar roxo de cada morena  
De tipo mexido, cocktail brasileiro,  
Alimenta mais que um açazeiro,  
Nosso gosto doce de homem com mulher!  
No Pará se para, nada mais se quer!  
Prova tucupi! Prova tacacá!

Que alegre porto,  
Belém do Pará!”.



*Caju. Foto: AdobeStock.*

## Caju

“Natal, 21 de dezembro [de 1928], 16 horas.  
Como, ou se quiserem, chupo cajus. Devoro dunas e dunas de  
caju. Outras feitas são tabuleiros que venço, tabuleiros de  
talhadas de abacaxis, vindos do município de Penha, e tão  
sublimes como os pernambucanos.

# poiesis

## gestão cultural

As mangas não achei melhores que as paulistas não. A única diferença é que são mais uniformes na gostosura, sempre boas e maduram não enfeitando. Principalmente as mangas-rosas, a fruta mais bonita deste mundo. Depois de comer duas pela manhã, um pedaço do queijo manteiga assado e a xícara de café mais uma fatia de pão embebido em leite de coco, o dia começa tão satisfeito que nem um pitiguari cantando. É a hora em que esqueço as saudades do sul, vindas com o vagar da noite. Depois, está claro: é o dia, tempo não dá pra que o sul da minha personalidade se impregne de tristura. Desaparece. Isto é, desaparece não: fica na frente do viajante, trampolim pros saltos e fraturas da surpresa. Mas agora de tardinha o caju se prefere por si mesmo. Não só de tarde aliás... Até a hora clássica do caju é no banho do rio onde a nódoa não é possível. Porém o que me parece imprescindível mesmo é o golpe de caninha para rebater. Rebate e diviniza o... passado caju, classificando-o, dando, me desculpem, uma concepção marxista da história do caju. Porque a alimentação caju é conceitualmente um processo de Economia. Fisicamente é um comércio, oferta e procura, compra e venda. O caju é doce, é alimentício, medicinal e possui o gosto caju, coisa indescritível e unicamente compreendida por quem conhece o caju de vias de fato. E é justamente na sensação de vias de fato do caju que está a conceitualidade marxista dele. Abacaxi, manga, abricó, pinha, maracujá, sapota, grumixama etc., no geral todas as frutas são muito dadas. Se entregam por demais. Caju não. O prazer singular dele está na espécie de interfagia, me desculpem, de entrecomilança, específico do gosto dele. Ele morde a boca da gente, vai nos devorando por dentro, diminui a suficiência individualista do ser. Se dá uma verdadeira troca de posses pessoais. O caju é bom, não tem dúvida mas a bondade dele porém não é caridosa não: exige pelo que oferece não apenas um "muito obrigado" não, é a caridade comercial: compre o chapéu e pague. E até a inhapa, a gorjeta, a gente é que dá pro caju: nódoa de caju."

\* O efó é um creme feito de verduras como língua-de-vaca ou mostarda, combinado com camarão. As boas doses de pimenta e azeite de dendê são obrigatórias no preparo deste prato, bem como no da moqueca, do vatapá e no de outras receitas de origem afro-brasileira.



\*\* Este trecho, embora tenha sido inserido na entrada de 1º de agosto do diário do viajante, se refere na verdade a um acontecido posterior, do fim do ano de 1927, quando Mário já se encontrava em São Paulo.

**Para saber mais:**

ANDRADE, Mário de. **O Turista Aprendiz**. Edição de texto e notas: Telê Ancona Lopez, Tatiana Longo Figueiredo, Leandro Raniero Fernandes (Col.). Brasília: Iphan, 2015. Disponível em:

[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/O\\_turista\\_aprendiz.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/O_turista_aprendiz.pdf)

CUNHA, Jakeline Fernandes. **As várias faces do Brasil: a imagem do caju em Macunaíma**. Dissertação (Mestrado em Teoria Literária e Literatura Comparada) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009. Disponível em:

<https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8151/tde-12032010-172014/pt-br.php>