

A versão original de *Tacacá com tucupi*

Viviane Soares Aguiar

Em 1939, Mário de Andrade escreveu seu único texto inteiramente dedicado ao tema da culinária brasileira. Era “*Tacacá com tucupi*”, publicado pela primeira vez na edição de 28 de maio de 1939 do jornal *O Estado de S. Paulo*. Mais tarde, em 1943, esse mesmo texto foi inserido, com modificações, na coletânea de crônicas *Os filhos da Candinha*. A versão original, que reproduzimos a seguir apenas com a ortografia atualizada, inclui uma introdução em que Mário menciona a obra recém-lançada de Gilberto Freyre, *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste*, que lhe serviu de inspiração ou impulso para a publicação.

Para saber mais:

AGUIAR, Viviane S. Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira. **Revista do IEB**, n. 82, ago. 2022. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/201350>

FELICIANO, Paula de Oliveira. **Modernistas à mesa**: a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940). Dissertação (Mestrado) - Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/31/31131/tde-10022021-170346/pt-br.php>

Tacacá com tucupi

Mário de Andrade

“O professor Paul Vanorden Shaw lembrou-se outro dia, por estas mesmas colunas, de invocar as delícias da culinária nacional. Essa louvação coincidiu aliás com a de outro professor de igual importância, o sr. Gilberto Freyre, que acaba de publicar no seu livro sobre o “*Açúcar*” um estudo sobre a nossa cozinha e uma série de receitas tradicionais

poiesis

gestão cultural

da doçaria nordestina. O sr. Vanorden Shaw, aliás, como forte e ativo físico de melhores heranças europeias, insistiu especialmente sobre os nossos pratos de sal; ao passo que o sr. Gilberto Freyre insistiu sobre os doces que, facilitando a reserva de categorias, ajudam grandemente a dar para o nosso corpo brasileiro um fogo mais permanente, a sensualidade e a preguiça.

Mas essa não foi, a meu ver, a distância mais sutil em ensinamentos, entre os dois ilustres professores. O sr. Vanorden Shaw, seguro de sua universalidade, não demonstrou o menor temor em dedicar uns minutos da sua cultura a um assunto tão "reles" como a culinária. Já o sr. Gilberto Freyre, maltratado pelo nosso ambiente cultural, receou que o levassem a ridículo e procurou desculpar-se de seu assunto. Não só se fortaleceu com o exemplo de grandes sociólogos, como iniciou o seu estudo por uma deliciosa citação do mestre Domingos Rodrigues, o primeiro que em nossa língua escreveu sobre a "Arte de Cozinha": "É o livro ocasionado aos mordazes pela matéria e pelo estilo".

Neste caso, a verdade da terra estará por certo bem mais com o professor de Pernambuco que com o norte-americano... O brasileiro, como todos os povos sem cultura geral e de civilização importada, se enxerga à luz dos faróis, desconhece a existência dos faroleiros. Assim ele pauta a sua atitude intelectual por uma sistemática e grosseira hierarquia de assuntos, ao mesmo tempo que se envergonha das coisas que lhe são peculiares. Estas são as leis primordiais da nossa psicologia cultural. Considera-se que universidade é um luxo, pois que ainda existem analfabetos no país. Não se deve proteger o desenvolvimento da pintura nem da música, pois que ainda faltam hospitais. A abolição da escravatura causa concomitantemente a destruição de documentos que futuramente farão falta decisória para os estudos nacionais. Colecionar objetos populares é guardar bugigangas inúteis, e proíbe-se a saída à rua de ranchos e bailados tradicionais, por amostras vergonhosas da nossa selvageria. E enquanto o professor Paul Vanorden Shaw pede a criação de restaurantes típicos da culinária brasileira, no Rio e em Nova York, ninguém ainda se esqueceu do chorrilho de sanidades e caçoadas que causou, faz poucos anos, a audácia do sr. Fabio Prado, tentando criar

poiesis

gestão cultural

em S. Paulo, sob os auspícios municipais, um restaurante nacional.

Quem me chamou uma atenção mais estudiosa para a cozinha brasileira foi, uns quinze anos atrás, o poeta Blaise Cendrars. Naquele seu jeito de dizer com leveza coisas profundas, desde que teve conhecimento dos nossos pratos principais, o criador de Moravagine passou a sustentar a tese de que o Brasil tinha civilização própria (ou melhor: teria se quisesse) pois que apresentava uma culinária completa e específica. Sem ponto de vista doutrinário, despreocupado dos problemas da alimentação e do seu valor constitucional, era como viajante de todas as terras que Blaise Cendrars falava. A tese lhe vinha da própria experiência, e o poeta afirmava que jamais encontrara povo com cozinha própria que não tivesse civilização própria. Pouco lhe importava que a maioria dos nossos pratos derivassem de outros vindos da África, da Ásia ou da península ibérica. Quase todos os povos são imensas misturas étnicas e culturais. O importante é que fundindo bases, princípios constitucionais de pratos asiáticos e condimentação africana, modificando neste ou naquele sentido pratos ibéricos, tínhamos chegado a uma cozinha original e inconfundível. E completa.

Alguns bons comedores que conheço discordam de que a nossa cozinha seja completa. Acham-na muito pesada e incapaz de criar dignos jantares, leves e cerimoniais. Cozinha própria para almoço, exclusivamente. Não há dúvida que a maioria dos nossos pratos principais é pesada. E mesmo grosseira. Pratos como a panelada de carneiro nordestina, o vatapá baiano, o tutu com torresmo são violentos quase todos, e alguns mesmo grosseiros. O efó preparado à baiana, com muita pimenta e diluído no azeite de dendê, é tão brutalmente delirante que nem somos nós que o comemos, ele é que nos devora. A primeira vez que ingeri uma colherada de efó, a impressão exata que tive foi essa, de estar sendo devorado por dentro. Pratos que implicam a sesta na rede e o entresono. Alguns mesmo, como a esplêndida panelada nordestina, nos deixam num tal estado de burrice (de sublime burrice, está claro) que não é possível, depois dele, comentar sequer Joaquim Manuel de Macedo ou Ponson du Terrail.

Mas isso é meia verdade, e dentro de nossa culinária variadíssima temos o que comer a qualquer hora do dia e da

noite. O sururu alagoano bem como o dulcíssimo pitu nordestino são espécies delicadíssimas de manjar. Em todo caso, de modo grosseiro, pode se dizer que há uma verdadeira ascensão geográfica quanto ao refinamento e delicadeza da nossa culinária. À medida que avançamos para o norte, dividindo em zonas o país, mais os pratos se tornam delicados e leves, embora quase todos igualmente deliciosos.

Se começarmos do sul, o churrasco gaúcho nem se pode dizer que seja prato de mesa posta, é antes comida de campo, que tira parte de seu encantamento em ser provada de pé, entre os perfumes do vento e do fogo perto. E faz grandemente exceção, em toda a nossa culinária característica, por ser um prato puro, simples, que não se inspira apenas no seu elemento básico para combinações mais complexas, mas antes procura revelar a carne em todo o seu sabor essencial. Dir-se-ia, neste sentido, um prato inglês. Porque, filosoficamente falando, desculpem, diremos que a culinária pode se orientar por duas das três ideias normativas primordiais, pelo Bem e pelo Belo. Está claro que, sendo necessariamente verdadeira e não interessando imediatamente ao pensamento puro, a cozinha põe a Verdade de lado. Para exemplo, as duas cozinhas francesa e inglesa podem comparecer como protótipos daquelas duas orientações normativas da culinária. A inglesa, basicamente, se orienta pela ideia do Bem, mais simples, mais franca, buscando apenas variar pelos seus molhos a monotonia das suas bases. Até o seu whisky de após jantar, mais digestivo e funerário, é um valor fácil como a maioria dos heróis shakespearianos, se o compararmos ao sabor Montaigne de uma "fine". Já a cozinha francesa se orienta francamente pela ideia do Belo. As bases alimentares quase desaparecem, sutilizadas em combinações, às vezes de um inesperado miraculoso. É invenção desnecessária, é arte, e às vezes da maior arte.

Em geral a nossa culinária se dirige também pelas normas do Belo. Pulando do extremo sul para esta zona caipira, os nossos pratos mais nobres são riquíssimas combinações. Em algumas delas chega a ser difícil determinar qual a base alimentar inspiradora do prato. A feijoada, por exemplo, em que o feijão deixou de ser propriamente a base, para se tornar o dissolvente das carnes fortes. E quase o mesmo diríamos do nosso cuscuz paulista, talvez o mais saborosamente delicado dentre os pratos da nossa região, que

pondo de parte a farinha se determina pela sua combinação principal, "cuscut de galinha", "cuscut de camarão".

Com a cozinha baiana, a violência dos pratos da zona caipira, continua numa mesa bem mais variada. Talvez mesmo a violência se acentue. Estamos no auge da influência negra; e uma brutalidade bárbara, agressivamente misteriosa, cheia de carícias maliciosas, e surpreendentes, arrasa os paladares com seus vatapás, seus carurus e suas galinhas de Oxinxim, que não sei como escreve.

Da Bahia para o norte, os grandes pratos vão se tornando cada vez mais delicados. É certo que continuam ainda pratos ásperos também, vem a panelada de carneiro, vem o trágico tacacá com tucupi... Mas o Nordeste concorre com os seus pitus, e seus sururus; e então uma cioba suavíssima deslizando sobre o feijão de coco, civilizadamente peneirado, servida em porcelana translucidamente branca, isso é prato para o mais grã-fino jantar.

Mas, a meu ver, onde a culinária brasileira atinge as suas maiores possibilidades de leveza e refinamento é na Amazônia. Está claro que pus de lado certas caças, que encontramos mais ou menos por todo o Brasil e que podem nos dar pratos da maior delicadeza. O macuco, por exemplo, com seu sabor tão silencioso, a ingênua paca, e principalmente o tatu-galinha, uma das nossas mais perfeitas carnes. Mas são carnes que ainda não se urbanizaram e não sabemos tratar. A rusticidade geral e jesuítica dos nossos costumes rurais ignora esse requinte pecaminoso de descansar suficientemente uma carne, de modo que a asperidade do mato fique apenas como um... "background" do paladar.

Não. É na Amazônia que melhor podemos jantar, por enquanto. É lá que se encontra o nosso mais fino pescado de água doce, ninguém pode imaginar o que seja uma pescadinha do Solimões! Ninguém pode imaginar o que é um "casquinho de caranguejo" levemente pulverizado com farinha de água! A tartaruga, principalmente a tracajá mais saborosamente risonha, dão vão vários pratos suaves. E o pato de Marajó, vagamente condimentado com o tucupi picante?... Devo parar por aqui, pois que estou no ponto de comparar tais sabores com Huxley, Bergson, e o engenhoso fidalgo Valéry. E certas frutas, então, principalmente o bacuri puro perfume, tratadas com menos açúcar, viriam finalizar tais jantares, como versos de Rilke. Mas a verdade é que, nestes tempos

poiesis

gestão cultural

aviatórios, a minha experiência já vos pode dar este conselho: Almoça-se pelo Brasil, mas janta-se no Amazonas.”.

ANDRADE, Mário de. “Tacacá com tucupi”. **O Estado de S.Paulo**, 28 mai. 1939, p. 4-5. Acervo Estadão.