

Mário de Andrade e a cozinha brasileira

Curadoria: Viviane Soares Aguiar

Das muitas facetas do polígrafo Mário de Andrade, uma delas, ainda pouco conhecida, é a de Mário gourmet, Mário pensador da culinária brasileira ou, quem sabe, até Mário cozinheiro. Certa vez, ele mesmo chegou a afirmar que “se tivesse nascido noutra classe, seria algum cozinheiro famoso”. Mas o talento com as receitas não parece ter sido grande coisa. A escritora Rachel de Queiroz, ao se lembrar de Mário como vizinho no período em que ele morou no Rio de Janeiro, se recordou de um manjar branco que ele preparava com compotas de frutas. “E ele tinha um famoso doce, que era horrível, que ele chamava de doce de bêbedo”, lembrou Rachel. Apesar do nome, nem ela nem os demais amigos chegaram a um grau de bebedeira suficiente para apreciar...

Se o trabalho culinário não foi o forte de Mário de Andrade, seu grande interesse pela culinária, por prazer e como tema de estudo, é inquestionável.

A cozinha de casa

Desde cedo, Mário de Andrade conviveu com uma mãe e uma tia que trabalhavam na cozinha de casa, fazendo doces por encomenda. A mãe Maria Luiza de Almeida Leite Moraes de Andrade, a Dona Mariquinha, e a tia e madrinha Anna Francisca de Almeida Moraes, a Dona Nhanhã, que morou com a família da irmã por toda a vida, eram exímias doceiras. Faziam bons-bocados, bolinhos de minuto, biscoitos de polvilho, doces de goiaba que levavam até doze dias de preparo. Contribuíam assim, com a renda dessa família de padrão médio de vida, que em 1917 perdeu a figura do patriarca com a morte do pai de Mário, Carlos Augusto de Andrade.

Em 1921, as mulheres e Mário de Andrade se mudaram para o sobrado da Rua Lopes Chaves na Barra Funda, em São Paulo. Instalada nos fundos do piso térreo, a cozinha era o único cômodo sem forro, com telha vã, mas contava com piso de ladrilhos cerâmicos e uma barra de azulejos nas paredes, algo moderno para a época. O fogão e o forno a lenha do sobrado em que viviam no Largo do Paiçandu deram lugar a um

fogão de ferro a carvão, mais tarde substituído pelo fogão a gás. A copa também ganhou uma geladeira de madeira, em que se acoplavam blocos de gelo vendidos nas ruas por caminhões como os da Cervejaria Antártica.

Apesar desses equipamentos considerados modernos, a cozinha se mantinha tradicional. Ali, circulavam a mãe Mariquinha, a tia Nanhã e a irmã de Mário, Maria de Lourdes, as “três mães” como ele as definia e como possivelmente as descreveu, na voz do personagem Juca, no conto *O Peru de Natal*. Os doces já não eram vendidos para fora, mas servidos nos encontros de modernistas que, nas noites de terça-feira, aconteciam na Lopes Chaves. “Às vezes doze, até quinze artistas se reuniam no estúdio acanhado onde se comia doces tradicionais brasileiros e se bebia um alcoolzinho econômico”, registrou Mário. A cozinha da casa agenciava a união de tradição, modernidade e modernismo que embasava o pensamento dele sobre a cultura brasileira.

Ainda na década de 1920, a cozinha passou para o comando de Sebastiana de Campos, que, como tantas outras mulheres negras de classes pobres de sua época, atuou como cozinheira. Tana, como era conhecida, trabalhou por quase cinco décadas na Lopes Chaves. E morreu por volta de 1970, de um ataque cardíaco, na própria cozinha da casa. Na memória de quem provou sua comida, como Carlos Augusto e Thereza Maria, filhos de Maria de Lourdes, sobrinhos de Mário, que aparecem nesta imagem do início dos anos 1940 no colo de Sebastiana, ficaram gravados pratos como o bife na manteiga, a paçoca de carne no pilão, o frango ao molho pardo, o peru recheado com duas farofas como descrito no conto *O Peru de Natal*, o viradinho de feijão, o sonho frito na hora para o café da tarde, o doce de batata-doce, e as empadas, preferidas de Mário, que ele exigia que fossem feitas sempre da mesma forma, do jeito que só Tana sabia fazer.

A cozinha da rua

O gosto de Mário de Andrade por comer bem não se restringia à cozinha de casa. Em uma São Paulo empenhada em ser moderna, marcada – em sua região central – por obras de urbanização e por uma rede comercial que não parava de crescer, os cafés, bares e restaurantes se consolidavam como importantes pontos de encontro e sociabilidade entre

poiesis

gestão cultural

escritores, artistas, intelectuais e autoridades. Ao longo da vida, Mário de Andrade colecionou mais de 20 cardápios de banquetes de que participou. Impressos em gráfica, com ornamentos e fontes personalizadas para cada evento, quase todos revelam um universo gastronômico muito embasado na França. Naquele momento, conhecer a gastronomia francesa, uma cozinha que ia sendo classificada e exportada pelo mundo como padrão de hotéis e restaurantes, era um requisito para aqueles que se diziam intelectuais.

A *gastronomia*, associada ao espaço público, a banquetes frequentados em maioria por homens e a chefs de cozinha também homens, ia se diferenciando da *culinária*, ligada ao ambiente doméstico, ao saber-fazer de mulheres, mães e Sebastianas de todo o país. Uma diferença que, assim como a própria identidade de homens e mulheres, ia sendo construída a partir de oposições e de hierarquias: a gastronomia francesa seria superior à culinária brasileira - essa era a ideia. Mário discordava.

Segundo ele, foi o poeta franco-suíço Blaise Cendrars que, em sua primeira viagem ao Brasil, em 1924, despertou nele uma "atenção mais estudiosa" para a cozinha brasileira. Desde então, Mário passou a nutrir uma "fome de Brasil": "Tem momentos em que eu tenho fome, mas positivamente fome física, fome estomacal de Brasil agora. Até que enfim sinto que é dele que me alimento", escreveu a Câmara Cascudo, em 1925.

Era um desejo de provar, mastigar e assimilar nas entranhas a paisagem social e cultural do Brasil. Conhecê-lo pelos olhos, pelos ouvidos e também pela boca, pelo paladar. Ele foi saciando essa fome nas viagens de Turista Aprendiz, ao Norte e ao Nordeste, entre 1927 e 1929. Encantou-se com o sabor único do caju, com o caldo de sururu em Alagoas, com o vatapá e a moqueca na Bahia, com as comidas populares da Amazônia, como o tacacá que inspirou até uma cantiga:

"[...] No Pará se para, nada mais se quer!
Prova tucupi! Prova tacacá!
Que alegre porto,
Belém do Pará!"

De Natal, no Rio Grande do Norte, Mário trouxe um registro improvisado do misto de jantar e ceia que provou na praia da Redinha, na companhia de Câmara Cascudo. Ali, entre outros pratos, devorou vatapá, cavala frita, xaréu encocado e, de sobremesa, melão, caju, bolo de coco e doce de caju.

De volta a São Paulo, Mário passou a colecionar receitas enviadas por amigos, a pedido dele. Tudo o que lia sobre culinária brasileira, ele anotava em inúmeras fichas de estudo, separadas em seu fichário por temas como culinária, frutas e também bebidas, como a cachaça. Usou muitas dessas informações em criações literárias, de *Macunaíma* aos textos que dariam forma ao livro *O Banquete*, publicado postumamente. E também se embasou nelas, como pesquisador-folclorista, para refletir sobre a culinária brasileira, que compreendia como parte da cultura – algo nada óbvio naquela época.

Em 1936, ao escrever o anteprojeto de criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o futuro IPHAN, incluiu “receitas culinárias” como um item do folclore, da cultura popular, passível de patrimonialização – algo que só passaria a ser considerado pelo órgão, e de outras formas, no ano 2000.

Ainda em 1936, como diretor do Departamento de Cultura de São Paulo, encampou o projeto do amigo Paulo Duarte de criação de um restaurante de culinária brasileira, que seria instalado no Viaduto do Chá. O projeto nunca saiu do papel. Mas comprova, hoje, o empenho de Mário em tratar a culinária como parte de um patrimônio nacional que merecia ser divulgado e valorizado entre os próprios brasileiros.

A cozinha brasileira

Em maio de 1939, quando estava morando no Rio de Janeiro, Mário de Andrade pediu a seu secretário em São Paulo, José Bento, que datilografasse para ele algumas receitas dos antigos cadernos da mãe, Mariquinha, e de Tia Nanhã. José Bento ainda complementou a pesquisa com o caderno de uma antepassada sua, Dona Balbina, de Pouso Alegre, Minas Gerais. E com uma conversa com Tia Nanhã, que lhe transmitiu oralmente receitas como as de ovos nevados e fatias do céu. Ao todo, foram registradas 22 receitas de bolos e doces, incluindo 5 versões de bons-bocados.

Na mesma época, Mário tinha lido o livro *Açúcar* do pernambucano Gilberto Freyre, lançado em março daquele ano, 1939. Ele fez várias anotações nas margens, e na folha de rosto anotou: "falta manjar branco, bons-bocados, beija-me depressa, bem-casados". A obra de Freyre era exatamente uma compilação de receitas de bolos e doces coletadas em antigos cadernos de famílias de engenhos do Nordeste, a maioria de Pernambuco. Mário usou o mesmo método ao coletar as receitas dos cadernos paulistas e mineiros. E no dia 28 de maio de 1939, publicou no jornal *O Estado de S. Paulo* um texto sobre culinária... Mas não sobre doces. Era "Tacacá com tucupi", o único texto em que desenvolveu um pouco de sua ideia sobre a cozinha brasileira, mais tarde incluído, com modificações, no livro *Os filhos da Candinha*.

Tacacá, o nome do caldo de tucupi, goma, jambu e camarão que o encantou na Amazônia, ganhou destaque no jornal paulistano. No texto, ele listou outros pratos regionais e defendeu que a culinária brasileira seria bela como a francesa, mas única. As combinações étnicas e culturais do país produziram, tal qual na França, pratos leves e refinados, como o cuscuz paulista saborosamente delicado, o sururu alagoano delicadíssimo, a cioba suavíssima do litoral nordestino, o fino pescado de água doce e o casquinho de caranguejo levemente pulverizado com farinha d'água da Amazônia. Mas, de forma singular, as misturas brasileiras deram origem também a pratos pesados, indigestos e até mesmo violentos, como o tutu com torresmo caipira, o macuco, a paca, o tatu e outras carnes de caça, o trágico tacacá com tucupi amazônico, a panelada de carneiro nordestina, o vatapá baiano e o efó, "tão brutalmente delirante que nem somos nós que o comemos, ele é que nos devora".

O peso e a violência tinham a ver com o peso no estômago, com o peso da História de país colonizado, de séculos de exploração e necessidade de sobrevivência. E com o peso da personalidade desses pratos que, de tão fortes, devoravam, violavam, extasiavam o ser humano educado à europeia - como o próprio Mário.

Talvez aquelas 22 receitas de doces que Mário de Andrade coletou dos cadernos das "mães" fossem o início de uma pesquisa para acrescentar o que ele achava "faltar" ao livro *Açúcar* de Gilberto Freyre. Mas naquele momento ele não foi

a fundo nisso. Preferiu defender uma ideia de cozinha brasileira diversa da proposta regionalista do pernambucano.

Na margem de uma das páginas de *Açúcar*, ao lado do trecho em que Freyre, na introdução, defende que a cozinha mais equilibrada na mistura de tradições indígenas, africanas e portuguesas seria a cozinha pernambucana, Mário anotou: "Almoça-se no Nordeste, janta-se no Amazonas". Para encerrar "Tacacá com tucupi", alterou um pouco a ideia e escreveu: "a minha experiência já vos pode dar este conselho: almoça-se no Brasil, mas janta-se no Amazonas". Para Mário, pouco importavam as diferenças entre as regiões; lhe interessava o que havia de comum entre elas, o que o levaria à síntese nacional. E, embora para ele o jantar mais refinado estivesse na Amazônia, toda a cozinha brasileira se caracterizava pelas combinações, pelos contrastes de peso e leveza, violência e delicadeza. Toda a cozinha brasileira merecia ser valorizada. No fim das contas, Mário de Andrade usou sua experiência para convidar os brasileiros a fazer como ele: provar, devorar e, principalmente, se deixar devorar pelo Brasil.

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>

ANDRADE, Mário de. Tacacá com tucupi. **O Estado de S. Paulo**, 28 mai. 1939. Acervo Estadão.

ANDRADE, Mário de. O Movimento Modernista (1942). In: ANDRADE, Mário de. **Aspectos da literatura brasileira**. São Paulo: Martins Fontes, 1974.

ANDRADE, Mário de. **Cartas de trabalho**: correspondência com Rodrigo Mello Franco de Andrade, 1936-1945. Organização de Lélia Coelho Frota. Brasília: Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Fundação Pró-Memória, 1981.

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

AS MULHERES da Morada do Coração Perdido. **YouTube da Casa Mário de Andrade:**

https://www.youtube.com/channel/UCggQTnA7b1NjPOQ_eAoggzg.

CAMARGOS, Márcia. **Villa Kyrial**: crônica da Belle Époque paulistana. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara; ANDRADE, Mário de. **Cartas 1924-1944**. Organização e notas: Marcos Antonio de Moraes. São Paulo: Global Editora, 2010.

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>. Acesso em 20 nov. 2020.

EULALIO, Alexandre; CALIL, Carlos Augusto. **A aventura brasileira de Blaise Cendrars**. São Paulo: Edusp/Imprensa Oficial/Fapesp, 2001.

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>.

LOPEZ, Telê Ancona. **Mário de Andrade**: ramais e caminho. São Paulo: Duas Cidades, 1972.

LOPEZ, Telê Ancona. Modernistas em um diner. **Pro-Posições**, v. 19, n. 1 (55), p. 205-208, jan./abr. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/pp/v19n1/a20v19n1.pdf>.

poiesis

gestão cultural

MANCINELLI, Maria Lúcia. Mário de Andrade, Oswald de Andrade e a cozinha futurista. In: MARINETTI, F. T. **A cozinha futurista**. São Paulo: Alameda, 2009.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos. **Por um inventário dos sentidos**: Mário de Andrade e a concepção de patrimônio e inventário. São Paulo: Editora Hucitec/Fapesp, 2005.

PERGUNTAS de Macaulay & Company e respostas de Mário de Andrade. **Revista do Arquivo Municipal**, v. CLXXX, 1970, p. 243.

QUEIROZ, Rachel de. Depoimento sobre Mário de Andrade no Centro Cultural São Paulo, ago. 1992. Arquivo IEB-USP.

RAFFAINI, Patrícia Tavares. **Esculpindo a cultura na fôrma Brasil**: o Departamento de Cultura de São Paulo (1935-1938). São Paulo: Humanitas/FFLCH, 2001.

SEVCENKO, Nicolau. **Orfeu extático na metrópole**: São Paulo, sociedade e cultura nos frementes anos 20. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

SILVA, João Luiz Máximo da. **Cozinha modelo**. São Paulo: Edusp, 2008.

SOUZA, Gilda de Mello e. **A palavra afiada**. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2014.

TÉRCIO, Jason. **Em busca da alma brasileira**: biografia de Mário de Andrade. Rio de Janeiro: Estação Brasil, 2019.

TONI, Flávia Camargo. Doces para uma festa de 110 anos. **DO Leitura**, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, out. 2003, pp. 38-45. Disponível em: http://casamariodeandrade.org.br/morada-coracao-perdido/nichos/os_doces/doces.pdf.