

Viviane Soares Aguiar

Desde que o poeta vanguardista Blaise Cendrars despertou sua "atenção estudiosa" para a culinária, em sua primeira estada no Brasil, em 1924, Mário de Andrade passou a anotar informações sobre o assunto e a coletar receitas. A intenção, depois das viagens ao Norte e ao Nordeste entre 1927 e 1928, era incluir um capítulo sobre a cozinha em seu planejado, mas nunca concretizado livro *Na pancada do ganzá*, sobre a cultura, especialmente musical, do Nordeste. Em uma carta escrita a Pio Lourenço Corrêa, em 1930, Mário revelou esse objetivo ao fazer um pedido a Zulmira, esposa do correspondente:

"Estou colecionando receitas de doces e pratos-de-sal do Nordeste para publicá-las no meu livro. Zulmira que peça algumas pros amigos maranhenses dela. Não me esqueço dos pratos-de-sal e doces admiráveis que comi lá. Vivem cantando dentro de mim e temos que eternizar tudo isso, que é prova da verdadeira cultura do Brasil. O resto é carcamana, importação, jazz e falsificação."

Ainda que o tal capítulo sobre culinária nunca tenha sido publicado, ficaram no arquivo de Mário de Andrade os vestígios dessa pesquisa, que, além de Zulmira, mobilizou amigos pelo país. Do Recife, Stella Gris, então esposa do escritor Ascenso Ferreira, chegou a lhe enviar, a pedido, 37 receitas de bolos e doces, incluindo o tradicional bolo de rolo pernambucano, um bolo de São João e um bom-bocado de coco*. Do Pará, o médico e poeta Gastão Vieira, que o acompanhou em alguns passeios por Belém, lhe encaminhou uma receita de tacacá. O envio, de 1933, revela o interesse de Mário por esse prato popular da Amazônia, que, em 1939, dará nome ao artigo "Tacacá com tucupi". A receita, provada por Mário em sua viagem, era assim descrita por Gastão:

"A receita do tacacá, que me manda pedir, é a seguinte: Faz-se a goma de amigo, ou tapioca, a qual se ajunta o sal necessário. O tucupi é temperado com sal, camarões secos e jambu. É servido em cuias onde se deita umas 4 colheres de

poiesis

gestão cultural

goma e 8 ou 10 colheres de tucupi, cortando a goma com a colher, para misturar. Quem gosta, adiciona pimenta de cheiro ao tucupi. Você sabe o que é tucupi, como é fabricado e o que é o jambu. Satisfaço assim, como é possível, suas prezadas ordens.”**

* Correspondência de Stella Gris a Mário de Andrade, Recife, dezembro de 1930. Arquivo IEB-USP. Fundo Mário de Andrade, código de referência MA-C-CPMVA2995.

** Correspondência de Gastão Vieira a Mário de Andrade, Belém, novembro de 1933. Arquivo IEB-USP. Fundo Mário de Andrade, código de referência MA-C-CPMVA6945.

Para saber mais:

AGUIAR, Viviane S. Uma carta para Mário de Andrade e uma receita de tacacá. **Podcast do IEB**, episódio 191, 2021. Disponível em:

<https://open.spotify.com/episode/2ziyLRlsmcd9IQLpd2YYiw>.

CORRÊA, Pio Lourenço; ANDRADE, Mário de. **Pio & Mário**: diálogo de vida inteira. Traços biográficos: Antonio Candido; introdução: Gilda de Mello e Souza; estabelecimento do texto e notas: Denise Guaranha; estabelecimento do texto, das datas e revisão ortográfica: Tatiana Longo Figueiredo. Rio de Janeiro/São Paulo: Ouro sobre Azul/Edições SESC, 2009.