



Associação Propagadora Esdeva

Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF

Curso de Tecnologia em Gastronomia

Artigo

DARCY RIBEIRO: PASSADO, PRESENTE E FUTURO

João Batista Villas Boas Simoncini¹

Juliane Rocha Lara²

Leonardo Chevitaresh³

Jandira Fernanda Trezi⁴

Regina Coeli Alves Pontes⁵

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo discutir a vida e obra do renomado autor Darcy Ribeiro frente à sua proposta teórica que deixava de lado as importações de análises e interpretações dos povos com viés eurocêntrico, e criava uma interpretação própria e tão genuína quanto o processo de formação do povo brasileiro. O artigo foi construído, dessa forma, com o intuito de transpor a teoria interpretativa de uma nação para a análise de sua gastronomia, formada nas mesmas bases, singular e miscigenada, com o objetivo de apresentar a pertinência contextual e a contemporaneidade do autor supracitado e, ainda, de traçar as referências que podem ser alicerces para tornar a gastronomia brasileira sólida e referência mundial em um futuro não muito distante. Buscou-se identificar neste estudo os alimentos e a alimentação utilizada pelos povos originários em particular. Procurou-se também, estabelecer uma reflexão e um vínculo da cultura alimentar indígena com a dos

¹ Doutor em Geografia pelo PPGGEO/UFMS. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia - CES/JF. Orientador.

² Doutora em Ciências Sociais pelo PPGCSO/UFJF. Co-orientadora voluntária.

³ Graduado no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

⁴ Graduada no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

⁵ Graduada no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

descobridores portugueses e dos povos africanos escravizados. Nesse processo de hibridização social e alimentar, os hábitos e costumes alimentares se mesclaram formando uma culinária única, estabelecendo assim, uma alimentação genuinamente brasileira. Todo este conjunto exposto objetivando uma reflexão histórica sobre o povo brasileiro, seus hábitos e costumes alimentares, principalmente dos alimentos preparados e consumidos pelos nativos, derivou de uma análise referenciada em Darcy Ribeiro, reforçando também o caráter interdisciplinar da Gastronomia, que se forja como ciência.

Palavras-chave: Gastronomia. Povo Brasileiro. Índio. Português. Africano escravizado.

1 INTRODUÇÃO

Darcy Ribeiro em sua obra 'O povo brasileiro: A formação e o sentido do Brasil', estabeleceu uma narrativa compreensiva da pluralidade do Brasil e todo o processo de desenvolvimento cultural que se estabeleceu no país e, ainda, forneceu o alicerce para a compreensão da diversidade de alimentos, saberes/sabores, técnicas e experiências gustativas em solo brasileiro. Através de sua obra é possível entender os intercâmbios e mesclas culturais que promoveram uma diversidade de ingredientes culinários, oriunda dos povos originários, dos povos africanos e dos povos do velho mundo em terras brasileiras. Nessa perspectiva de estudo foi que se analisou e se identificou de maneira holística os alimentos, hábitos e costumes alimentares da tríade que inicialmente configurou culturalmente o povo brasileiro (RIBEIRO, 2001).

O Brasil é um dos países mais miscigenados do mundo, sua identidade formada através dos povos nativos, dos colonizadores portugueses, dos africanos e imigrantes posteriores o tornou berço da diversidade de culturas, costumes e comportamentos sociais. A partir de 1500 o Brasil começou um processo constante de gestação de um 'novo povo' (CAMPOS; SILVA; SILVA², 2017).

O problema que orienta a presente reflexão é como estabelecer uma conexão entre vida e obra do autor com o cenário gastronômico brasileiro que urge por valorização frente às gastronomias mais reconhecidas do mundo. Pensar em como materializar a obra 'O povo brasileiro: A formação e o sentido do Brasil', na compreensão da formação culinária brasileira, enfatizando a cultura e os costumes

dos nativos do Brasil. Para tal, fez-se necessário uma discussão aprofundada na obra de Darcy Ribeiro combinada com uma reflexão técnica.

Darcy Ribeiro, reconhecidamente tratado como expoente antropólogo, sociólogo e político brasileiro, teve a experiência de viver com indígenas por aproximadamente dez anos, escrevendo, por consequência, 'O Povo Brasileiro'. Nessa sua principal obra, o autor expressa pressupostos dominantes na Sociologia brasileira até então, como a ideia do hibridismo brasileiro, da miscigenação racial e da singularidade brasileira. (ABL, 2019).

Sua tese principal compreende o cidadão brasileiro como fruto da miscigenação racial, principalmente o mestiço filho de mãe mulata e pai branco. Este cidadão mestiço sofre um complexo de "ninguendade", pois teria vergonha da mãe mulata, devido ao racismo velado de nossa sociedade, almejava ser igual ao pai branco valorizado em nossa cultura, porém era desprezado por ele. O brasileiro mestiço é um órfão de pai e mãe, sendo que tais características transferidas ao povo brasileiro geraram uma nação sem identidade, sem propriamente um espírito de nação, e com uma baixa autoestima perante outras nações do mundo e que, de outro modo, Nelson Rodrigues denominou complexo de vira-lata. Darcy teve participação política significativa, foi congressista e secretário estadual, projetou os CIEPS na tentativa de amenizar o desamparo dos 'órfãos', ou seja, do povo brasileiro, uma vez que acreditava que a escola, a educação de forma geral, pudesse ser um mecanismo de mudança de uma realidade social indesejável (RIBEIRO, 2001; VANALI, 2017).

Falar de Darcy Ribeiro apenas como antropólogo, escritor, educador e político não é suficiente. Suas ideias e o ímpeto para concretizar projetos fizeram de Darcy mais que um intelectual e um realizador, mas um vulcão de ideias e fazimentos. Darcy Ribeiro criou a Universidade Estadual do Norte Fluminense; os 506 CIEPs; o sambódromo do Rio de Janeiro, a Casa França Brasil; a Casa Laura Alvim; o Museu do Índio; a Biblioteca Pública do Estado do Rio de Janeiro; o Memorial da América Latina em São Paulo; participou da fundação da Universidade de Brasília, sendo o primeiro reitor; e, como senador, elaborou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação.

A alimentação segundo Antonio Candido é o pressuposto de toda a vida social. Só se torna inteligível como necessidade na medida em que está ligada a uma organização social para obtê-la e distribuí-la. Para o autor, animais e plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. É o homem que os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define. O meio

se torna deste modo um projeto humano nos dois sentidos da palavra: projeção do homem com as suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente como uma construção cultural (CANDIDO, 2010).

Há como efeito para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte, e a que deve submeter-se a fome para ser satisfeita, não obstante o seu caráter inelutável (CANDIDO, 2010, p. 34).

[...] alimento, sendo um elemento cultural primário, presta-se perfeitamente ao estudo das culturas e identidades (PETRINI, 2009, p. 74).

O alimento é um dos fatores explicativos da vida social. A obtenção, definição e elaboração de uma dieta dependem estreitamente de organização correspondente, e os ritos agrários se encontram na base dos desenvolvimentos culturais mais surpreendentes. O processo de aprimoramento da gastronomia vem sendo imposto desde o período das grandes navegações. A vontade de se reinventar receitas, ingredientes e costumes é o que transforma a comida em um acervo cultural inestimável da civilização. “A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida” (ALMEIDA, 2006; DAMATTA, 1984, p.51).

Neste contexto, buscou-se especificar os elementos e os agentes que contribuíram com a formação da alimentação do povo brasileiro.

2 REVISÃO DA LITERATURA

O marco teórico-metodológico do trabalho foi estruturado na antropologia/sociologia produzida por Darcy Ribeiro na busca de compreender a formação do povo brasileiro, para compreender, portanto, a formação de hábitos e práticas de alimentação no país.

a) A ilha Brasil

A costa atlântica, ao longo dos milênios, foi percorrida e ocupada por inúmeros povos indígenas. Disputando os melhores nichos ecológicos, “alojavam, desalojavam e realojavam” (RIBEIRO, 2001, p. 29), incessantemente. Índios da fala tupi se instalaram dominadores na imensidade da área, tanto à beira-mar, ao longo de toda a costa atlântica e pelo Amazonas acima, subindo pelos rios principais, como o

Paraguai, o Guaporé, o Tapajós, até suas nascentes. Configuraram, desse modo, a ilha Brasil, prefigurando, no chão da América do Sul, o que viria a ser nosso país (CAMPOS; SILVA; SILVA², 2017).

A chegada do europeu as “terras de vera cruz” foi capaz de atuar destrutivamente de múltiplas formas, essencialmente com uma infecção mortal sobre a população, debilitando-a até a morte. No ecológico, pela disputa de territórios, de suas matas e riquezas para outros usos. No econômico social, pela escravização de índios, pela mercantilização das relações, que articulou os novos mundos ao velho mundo europeu como provedor de gêneros exóticos, cativos e ouros (RIBEIRO, 2001).

Os índios da ilha Brasil, cultivavam além da famosa mandioca, o milho, a batata-doce, o cará, o feijão, o amendoim, a abóbora, o urucu, o algodão, o carauá, cuias e cabaças, as pimentas, o abacaxi, o mamão, a erva-mate, o guaraná, entre muitas outras plantas. Inclusive dezenas de árvores frutíferas, como o caju, o pequi etc. Faziam para isso, grandes roçados, derrubando árvores com machados de pedra e limpando o terreno com queimadas (CASCUDO, 2004).

A agricultura lhes assegurava fartura alimentar durante todo o ano com grande variedade de matérias-primas, condimentos, venenos e estimulantes. Desse modo, superavam a carência alimentar de povos pré-agrícolas, dependentes da generosidade da natureza tropical, que em parte do ano tinham fartura de frutos, cocos e tubérculos e na outra, condenados à penúria. Porém, permaneciam dependentes do acaso para obter outros tipos de alimentos como a caça e a pesca, marcada por meses de abundância e meses de escassez (RIBEIRO, 2001).

A expansão do domínio português e a formação do Brasil são obras dos brasilíndios ou mamelucos. Gerados por pais brancos, a maioria deles lusitanos, sobre mulheres índias. Estes mamelucos buscavam no fundo dos matos a única mercadoria ao seu alcance: índios para uso próprio e para venda. Índios que os serviam para caçar, pescar, cozinhar (JÚNIOR, 2008).

Quanto aos afro-brasileiros, foram trazidos principalmente da costa ocidental africana. Distingue quanto aos tipos culturais, três grandes grupos. O primeiro, das culturas sudanesas, é representado, principalmente, pelos grupos lorubá (chamados nagô), pelo Dahomey (designados geralmente como gegê), e pelos Fanti Ashanti (conhecidos como minas), além de muitos representantes de grupos menores da Gâmbia, Serra Leoa, Costa da Malagueta e Costa do Marfim. O segundo grupo trouxe

ao Brasil culturas africanas islamizadas, principalmente os Peuhl, os Mandinga e os Haussa, do Norte da Nigéria, identificados na Bahia como negros malé e no Rio de Janeiro como negro alufá. O terceiro grupo cultural africano era integrado por tribos Bantu, do grupo congo-angolês, provenientes de Angola e do território de Moçambique (RIBEIRO, 2001).

No que tange aos neobrasileiros destacam que a população básica desses núcleos coloniais exibia uma aparência muito mais indígena que negra e europeia, pelo modo como moravam, pelo que comiam, por sua visão do mundo e pelo idioma que falavam. Ao longo dos séculos, a tecnologia do Brasil rústico foi e continua sendo basicamente indígena, no que diz respeito a subsistência – baseada no cultivo e no preparo da mandioca, do milho, da abóbora e das batatas e de muitas outras plantas- bem como técnica indígena de caça e pesca (RIBEIRO, 2001).

A base tecnológica indígena foi sendo enriquecida por contribuições europeias, que aos poucos aumentaram a produtividade. Tal era o caso dos instrumentos de ferro – machados, facas, facões, foices, enxadas, anzóis –; das armas de fogo para caça e para guerra; de aparelhos mecânicos, como a prensa, que às vezes substituiu o tipiti indígena trançado de palha; do monjolo, grande morteiro de água com que se pila o milho; das moendas de espremer cana; da roda hidráulica, do carro de boi, da roda do oleiro, do tear composto do descaroçador de algodão e, ainda, os tachos e panelas de metal, que substituíram o torrador de cerâmica para o tratamento da farinha de mandioca; e por fim dos animais domésticos – galinhas, porcos, bois, cavalos-, utilizados para a alimentação, caça, transporte e tração (CAMPOS; SILVA; SILVA², 2017).

A história, na verdade das ‘coisas’, se passa nos quadros locais, como eventos que o povo recorda e a seu modo explica. É aí dentro das linhas de crença ‘coparticipadas’, de vontades coletivas abruptamente eriçadas, que as coisas se dão (RIBEIRO, 2001).

As ilhas-Brasil funcionavam como núcleos aglutinadores e acumuladores dos novos contingentes, apresentados na terra trazidos da África ou vindos de Portugal e de outras partes, dando uniformidade e continuidade ao processo de gestação étnica, cujo fruto é a unidade sociocultural básica de todos os brasileiros (CANDIDO, 2010; CAMPOS; SILVA; SILVA², 2017).

A cultura crioula se desenvolveu nas comunidades da faixa de terras frescas e férteis do Nordeste, tendo como instituição coordenadora fundamental o engenho

açucareiro. Pela cultura caipira, da população das áreas de ocupação dos mamelucos paulistas, constituída, primeiro, através das atividades de preia de índios para a venda, depois, da mineração de ouro e diamantes e, mais tarde com as grandes fazendas de café e a industrialização. Pela cultura cabocla das populações da Amazônia, engajadas na coleta de drogas da mata, principalmente nos seringais. Pela cultura gaúcha do pastoreio nas campinas do Sul e suas duas variantes, matutaçoriana (muito parecida com a caipira) e a gringo-caipira das áreas colonizadas por imigrantes, predominantemente alemães e italianos (RIBEIRO, 2001).

b) O Brasil crioulo

O engenho açucareiro, primeira forma de grande empresa agroindustrial exportadora, foi, há um tempo, o instrumento de viabilização do empreendedorismo colonial português e a matriz do primeiro modo de ser dos brasileiros (JUNIOR, 2008; FURTADO, 2007).

Os primeiros engenhos de açúcar surgem no Brasil antes de 1520 e rapidamente se dispersam por todos os pontos da costa habitados por portugueses. Acabaram por concentrar-se nas terras de massapé do Nordeste e do recôncavo baiano, ficando as bases da civilização do açúcar, cujas expressões urbanas floresceram nas cidades-porto de Olinda-Recife, em Pernambuco, e de Salvador, na Bahia (RIBEIRO, 2001).

Denomina-se área cultural crioula à configuração histórica cultural resultante da implantação da economia açucareira e de seus complementos e anexos na faixa litorânea do Nordeste brasileiro, que vai do Rio Grande do Norte à Bahia. Entre seus complementos se conta a fabricação de aguardente e de rapadura que era a produção principal dos pequenos engenhos, destinada ao mercado interno. Mais tarde, outros produtos agrícolas de exportação, como o cacau, se somariam aos primeiros para permitir a extensão a outras regiões das formas de vida e de trabalho criadas ao redor do engenho canavieiro, ampliando desse modo a área cultural crioula. (RIBEIRO, 2001).

O modelo de fazendas escravistas se aplicaria, a seguir, ao tabaco, ao anil e ao cacau. Mais tarde, ao café e, já recentemente, ao cultivo de bananas, ananás, do chá, da seringa, do sisal, juta e da soja. Essas últimas já num regime assalariado (JUNIOR, 2008; FURMATO, 2007).

c) O Brasil caboclo

Toda área era ocupada, originalmente, por tribos indígenas de adaptação especializada à floresta tropical. A maioria delas dominava as técnicas de lavoura praticadas pelos grupos Tupi do litoral atlântico, com que se depararam os descobridores. Em algumas várzeas e manchas de terra de excepcional fertilidade e de fácil provimento alimentar, através da caça e da pesca, floresceram culturas indígenas de mais alto nível tecnológico, como as de Marajó e de Tapajós, que podiam manter aldeamentos com alguns milhares de habitantes (RIBEIRO, 2001).

Os cronistas, que documentaram aldeamentos após os primeiros contatos com a civilização, ressaltaram o vulto das populações, que se contava por milhares em cada aldeia, a fartura de alimentar e a alegria de viver que gozavam. Estudos arqueológicos recentes estão revelando a extraordinária qualidade do seu artesanato, sobretudo da cerâmica modelada e colorida (CASCUDO, 2004).

Os aldeamentos missionários, sobretudo jesuíticos, exerceram uma ação aculturativa intensa, que permitiu difundir algumas técnicas artesanais, como a tecelagem e a edificação com pedra e cal; novas espécies de cultivo, como o arroz, a cana-de-açúcar e o anil; introduzir a criação de animais domésticos, como o porco e a galinha e, em certas áreas, iniciar na criação de gado maior (RIBEIRO, 2001; JUNIOR, 2008).

Destacam que a existência de mercados urbanos locais permitiu a alguns desses açorianos e a umas poucas missões religiosas fundar estabelecimentos agrícolas de gado, que enriqueceram a economia com novos tipos de produção alimentar e artesanal nas manchas de pastagem nativa de Marajó e do Rio Branco. Surgiram ali esdrúxulas formas pastoris de 'gaúchos' amazônicos que montavam, indiferentemente, cavalos, búfalos para cuidar de seus rebanhos, metidos na água (RIBEIRO, 2001).

Economicamente marginalizados, os sertanejos acabocladados se integraram nas formas de vida regional, aprendendo a caçar com arco e flecha para economizar munição; a lavrar os campos com estacas de madeira, por não terem enxadas; a pescar com arpão e se alimentar com as comidas da terra, incluindo a tartaruga e o jacaré em sua dieta (RIBEIRO, 2001).

d) O Brasil Sertanejo

Para além da faixa nordestina das terras frescas e férteis do massapé, com rica cobertura florestal, onde se implantaram os engenhos de açúcar, desdobram-se as terras de outra área ecológica. Começam pela orla descontínua ainda úmida do agreste e prossegue com as enormes extensões semiáridas das caatingas (RIBEIRO, 2001; JÚNIOR 2008; FURTADO, 2007).

As faixas de florestas em galeria cortam esse mediterrâneo, acompanhando o curso dos rios principais, adensando-se em capões de mata ou palmeirais de carnaúba, buriti ou babaçu, onde encontra terreno mais úmido. No agreste, depois nas caatingas e, por fim, nos cerrados, desenvolveu-se uma economia pastoril associada originalmente à produção açucareira como fornecedora de carne, de couros e de bois de serviço (JUNIOR, 2008).

[...] a cultura sertaneja, marcada por sua especialização ao pastoreio, por sua dispersão espacial e por traços característicos identificáveis no modo de vida, na organização da família, na estruturação do poder, na vestimenta típica, nos folguedos estacionais, na dieta, na culinária, na visão de mundo e numa religiosidade propensa ao messianismo. (RIBEIRO, 2001. p.340).

e) O Brasil caipira

Enquanto os núcleos açucareiros da costa nordestina cresciam e enriqueciam, a população paulista revolvía-se numa economia de pobreza. (RIBEIRO, 2001; JÚNIOR, 2008).

Os homens que dirigiam as bandeiras de devassamento dos serões interiores viviam com suas famílias em sítios no interior, em condições igualmente pobres. Cada um deles servido pela indiada cativa que cultivava mandioca, feijão, milho, abóbora e tubérculos, para comer com carne de caça ou com pescado; além do tabaco para o pito, do urucum e da pimenta para condimentar e algumas outras plantas indígenas. Os luxos desses em relação à vida tribal estavam no uso de roupas simples, do sal, do toucinho de porco e numa culinária mais fina; na posse de alguns instrumentos de metal e de armas de fogo; na candeia de óleo para alumiar, nalguma guloseima, como a rapadura, e na pinga de cana que sempre se destilou; além da atitude sempre arrogante (RIBEIRO, 2001).

[...] do tronco português, o paulista perdera a vida comunitária da vila, a disciplina patriarcal das sociedades agrárias tradicionais, o arado e a dieta baseada no trigo, no azeite e no vinho. (RIBEIRO, 2001. p.366).

f) Brasis sulinos: gaúchos, matutos e gringos

A expansão dos antigos paulistas atingiu e ocupou também a região sulina de previa dominação espanhola e a incorporou ao Brasil. A característica básica do Brasil sulino, em comparação com as outras áreas culturais brasileiras, é sua heterogeneidade cultural.

[...] os gaúchos originais, uniformizados culturalmente pelas atividades pastoris, bem como pela unidade de língua, costumes e usos comuns. Tais eram: o chimarrão, o tabaco, a rede de dormir, a vestimenta peculiar caracterizada pelo xiripá e pelo poncho. [...] hábitos de consumo do sal como tempero, da aguardente e do sabão e a utilização de artefatos de metal, principalmente faca de carnear, as pontas das lanças, as esporas e freios e uns poucos utensílios para ferver e para cozinhar. (RIBEIRO, 2001.p.416).
[...] a influência gaúcha em toda essa imensa área é visível no uso do chimarrão, no gosto pelo churrasco de costela e no linguajar entreverado da fronteira. (RIBEIRO, 2001. p.425).

No que tange a colonização açoriana, foi um fracasso no plano econômico, como seria inevitável. Ilhados em pequenos nichos no litoral deserto, despreparados, eles próprios, para o trabalho agrícola em terras desconhecidas, estavam condenados a uma lavoura de subsistência porque não tinham mercado consumidor para suas colheitas. Fizeram-se matutos, ajustando-se a um modo de vida mais indígena que açoriano, lavrando a terra pelo sistema de coivara, plantando e comendo mandioca, milho, feijões e abóboras. (RIBEIRO, 2001; FURTADO, 2007).

Por fim, destacam que os núcleos gringo-brasileiros tornaram-se importantes centros de produção de vinho, mel, trigo, batatas, cevadas, lúpulo, legumes e frutas europeias, além do milho para a engorda de porcos, e da mandioca para a produção de fécula.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Dado o objetivo do Grupo de Estudos, que resultou no presente artigo, debruçou-se sobre a obra de Darcy Ribeiro, “O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil”, e outras obras que se propuseram compreender a formação do país

enquanto nação, a fim de entender o olhar antropológico e sociológico acerca da formação do Brasil. Isso porque, anterior à busca das contribuições da obra para a Gastronomia Brasileira, fez-se necessário apurar uma visão holística da formação cultural brasileira, para em um segundo momento tratar da construção alimentar brasileira como mais uma possibilidade de interpretação social. Destarte, entende-se que é possível compreender melhor a Gastronomia Brasileira, compreendendo primeiro a formação do seu povo, ao invés de apenas lançar-se aos aspectos específicos da produção culinária em nosso país.

Assim sendo, foram realizadas leituras e fichamentos de duas obras de Darcy Ribeiro, “Vida, minha vida” e “O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil”, material que subsidiou de forma robusta uma indicação posterior das contribuições interpretativas do autor para a compreensão de formação gastronômica brasileira.

Para a realização deste trabalho, a metodologia escolhida foi a que Vergara (1998) denomina de pesquisa bibliográfica – com base em livros, artigos e revistas. Através dessa pesquisa, foi possível fundamentar a relevância das primeiras influências do povo brasileiro, dando ênfase a cultura alimentar dos nativos do Brasil (indígenas), que desfrutavam de tudo que a natureza e a floresta lhes ofereciam.

Em um parêntese que explica parte do processo de formação do Brasil, do ponto de vista política e social, pode-se citar Caio Prado Júnior, que em sua obra “A Revolução Brasileira”, de 1966, realizou uma interpretação histórica brasileira, que se apresenta contrária às teses comunistas soviéticas que não eram genuinamente moldadas às particularidades brasileiras. Caio Prado combateu, portanto, a generalização do caso chinês, que seria expresso nos resquícios feudais (inexistentes no Brasil) e na classe operária que deveria se unir aos “camponeses” e à “burguesia nacional progressista”, propiciando a revolução. A tese seria que a Revolução se daria quando se atingisse a modernidade, excluindo todos os “resquícios feudais” do Brasil.

Quando Caio Prado Júnior propõe uma análise histórica brasileira, pretende tornar visível a história política e econômica, que é singular e não possui as mesmas bases da tese do feudalismo no Brasil. A importação de modelos estrangeiros estava enraizada tanto nos aspectos políticos e econômicos, quanto nas soluções ideológicas para o atraso brasileiro. Nesse aspecto, Caio Prado e Darcy foram expoentes na negação de teorias prontas e não explicativas dos processos singulares apresentados no Brasil.

Pode-se verificar a coerência no discurso pradiano, uma vez que era contrário à importação de modelos que os progressistas da Primeira República efetuaram, também deveria e assim foi contrário à importação de modelos soviéticos importados pelos comunistas brasileiros. Para o autor não existia de fato nem progressistas nem burguesia nacional genuína.

Caio Prado Júnior afirma que já nascemos com o empreendimento capitalista mercantil, ou seja, não ocorreram aqui todas as fases do capitalismo e as relações de produção aqui já são, portanto, de mercado. Cabe aqui a ressalva autor de que a escravidão no Brasil não compromete essa interpretação de que o país já nasceu capitalista, uma vez que não é o nível tecnológico nem o modo de exploração da força de trabalho que definem o modo de produção segundo a tese marxista defendida pelo autor.

A tese combatida por Caio Prado é considerada por ele errônea devido ao fato de que representa uma falsa interpretação da política e da história brasileira, que foi mais tarde refletida na ação histórica e política do país que desembocou no Golpe de 1964, e manteve o Brasil no atraso por manter a mesma ideologia dos outros países.

A importância de se enaltecer autores que exaltaram os processos históricos e culturais ocorridos no Brasil, buscando interpretações construídas em nossas bases, nos tornam capazes de valorizar e criar nossa história a partir de nossos processos formadores. Isso é importante para olhar o passado baseado na clara compreensão do presente, permitindo a criação de um futuro que se adeque às necessidades locais e não às daqueles que detém e multiplicam o capital.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma vez que o Grupo de Estudos objetivou demonstrar a contribuição da obra “O povo brasileiro e o sentido do Brasil”, de Darcy Ribeiro, na interpretação e construção da Gastronomia Brasileira, é possível assumir, com base nas leituras e discussões, que o Brasil, em termos alimentares, é muito mais que a simples noção de miscigenação. Através da percepção apurada sobre os aspectos multiculturais que formaram a nação brasileira, entende-se também, pela cultura alimentar, as relações de poder, papéis sociais, noções de identidade. É importante ressaltar que, conforme ratificado nas leituras, ainda que o tema da alimentação não seja central na referida obra, revela-nos o caráter interdisciplinar da Gastronomia, expresso na necessidade

de conhecimento sobre a formação de um povo e sua cultura, para entender a sua relação com o alimento, desde a produção, passando pelas formas específicas de manipulação do alimento até o seu consumo.

Darcy Ribeiro foi um defensor do povo brasileiro e latino-americano, de forma que para a valorização pretendida, analisou e revelou os aspectos de sua formação, ressaltando a miscigenação e o resultado dela como singularidade especial, que deveria servir de bases para o progresso da sociedade, não para ser alvo de preconceito e desigualdade.

Nesta perspectiva, pensar a formação culinária brasileira perpassa necessariamente pensar na riqueza de ingredientes e técnicas enraizadas na cultura desse povo brasileiro miscigenado, que traz em si o multiculturalismo e que, tal qual o preconceito e a pouca valorização que os povos originários e os africanos sofreram e sofrem em terras brasileiras, os alimentos produzidos e as elaborações gastronômicas de nosso povo ficam à margem no cenário mundial.

Por isso, cabe a reflexão de que se há a pretensão de elevação gastronômica brasileira ao nível mundial, primeiramente, aos moldes do pensamento de Darcy Ribeiro, há a necessidade de se estudar e compreender a fundo as origens dos nossos alimentos disponíveis, bem como a origem cultural de nossas práticas e técnicas culinárias, para enfim, transpor fronteiras, revelando ao globo, de forma convicta, que o eurocentrismo culinário não é compatível com a diversidade de cores, sabores e saberes.

Assim como Darcy Ribeiro, que em sua interpretação do povo brasileiro, deu um destaque para a base indígena, neste presente artigo, refletindo acerca da formação da cultura alimentar do Brasil, são os alimentos que os indígenas usavam em suas práticas alimentares que até hoje formam as bases de nossa alimentação. Os povos africanos escravizados trouxeram consigo apenas as técnicas de suas práticas alimentares, mas nos navios negreiros, quando foram arrancados de seus solos, carregavam apenas seus próprios corpos. E os povos europeus estavam por aqui em desvantagem numérica para disseminarem nesse processo de formação de um novo povo o que dispunham de alimentos, bem como a condição climática diferente não tornaria tão feito algo fácil.

O que se reflete e afirma com isso é que a base alimentar brasileira é aquela que os indígenas já dispunham para si desde antes do “descobrimento”, e a miscigenação contribui para a mescla de técnicas alimentares.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante considerar que, a partir das pesquisas do Grupo de Estudos acerca da vida e obra de Darcy Ribeiro, há uma forte contemporaneidade na análise social de formação do Brasil que permeia a formação e as práticas alimentares no país. Pensar um futuro para os povos e suas práticas alimentares, sob a ótica sociológica/antropológica/gastronômica, requer um olhar emancipador, que parte necessariamente do olhar para o passado, para entender o presente e projetar o futuro. As perspectivas sociológicas, antropológicas e gastronômicas estão entrelaçadas quando o objetivo é o desenvolvimento dos povos, suas práticas alimentares e o reconhecimento mundial de suas particularidades.

Cabe destacar que efetivamente o universo gastronômico brasileiro abarca alimentos básicos oriundos das cinco regiões do país. Regiões estas, que tiveram em sua formação cultural, hábitos e costumes diversos, entretanto, formaram a amálgama que estrutura e dá sustentação a alimentação do povo brasileiro. Com base na obra 'O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil', foi possível abranger, fundamentar e estruturar a história da alimentação no Brasil, levando em consideração, agora, não apenas os portugueses, os africanos e os povos que posteriormente habitaram essas 'Terras de Vera Cruz', mas sim, ao índio, o nativo do Brasil.

É importante ressaltar que, apesar de remontar à descrição dos cinco brasis, de Darcy Ribeiro, e referendar a singularidade da formação do povo brasileiro (repleto de culturas diferentes e da questão da miscigenação como cerne de seu surgimento), com base na obra referênciada neste artigo, foram os povos indígenas que aqui vivam que tiveram influência crucial na estruturação desse novo povo, dessa nova nação, influenciando, inclusive, na alimentação, uma vez que os ingredientes usados pelos indígenas e a maneira deles de cozinhar foram base para a formação alimentar e gastronômica brasileira.

Reconhecer a gastronomia expressiva, tropical e inteligente dos indígenas, principalmente, e traduzir toda essa originalidade na elevação da gastronomia brasileira, em termos mundiais, é traduzir no campo alimentar as ideias e teorias do expoente pensador da sociedade brasileira, aqui destacado, o Darcy Ribeiro. Espera-se, assim, que o desenvolvimento da gastronomia brasileira se dê a partir dessas orientações interpretativas não generalistas e deem destaque ao Brasil.

DARCY RIBEIRO: PAST, PRESENTE AND FUTURE

ABSTRACT

The current research aims to assess the life and works of Darcy Ribeiro, a reputed author who sought to set aside the Eurocentric interpretations and imported point of view in order to create an interpretation as original and independent as the making of the Brazilian people. The article has the intention to use the interpretative theory of nation to assess its gastronomy, which is created from the same mixed and singular basis. It also has the goal of showing the contextual relevance and the contemporaneity of the aforementioned author and creating the foundations to transform Brazilian culinary in a solid and international reference in the near future. We sought to identify the food and the eating habit, especially of native people. We also established a reflection and a link between native, Portuguese and enslaved Africans feeding culture. In this process of social and feeding culture mix, eating habits and customs fused into a unique culinary, creating a truly Brazilian feeding. This historic assessment of the Brazilian people, its eating habits and customs, especially those of the native people, comes from the reference of Darcy Ribeiro. This strengthens the multidisciplinary character of Gastronomy, which builds itself as a science.

Keywords: Gastronomy. Brazilian people. Natives of Brazil. Portuguese. Enslaved African.

REFERÊNCIAS

ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS. **And immortalitatem**. Brasil. Disponível em: <http://www.academia.org.br/academicos/darcy-ribeiro/biografia>. Acesso: 05 abr. 2019.

ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves de. **Mesa para dois**: gastronomia e cultura. Juiz de Fora: UFJF, FACOM, 1º Semestre de 2006. 71 paginas. Projeto Experimental do Curso de Comunicação Social.

CAMPOS, Vivian; SILVA, André Luiz da; SILVA, Douglas Rodrigues da. **A formação do povo brasileiro e o reconhecimento efetivo da diversidade**: cultura, educação e ações afirmativas em prol de uma sociedade reflexiva. Revista do Programa de Pós-Graduação em Humanidades, Culturas e Artes. Rio de Janeiro: UNIGRANRIO. Vol 1, n. 15. 2017.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CASCUDO, Luis Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP. Editora Global, 2004.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 34. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. Tradução: Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 48ª reimpr. da 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 2. ed. 18. reimpressão. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

_____. **Vida, minha vida**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro; Brasília, DF: Editora UnB, 2010.

VANALI, Ana Crhistina. **Sociologia do autor**: biografia e trajetória de Darcy Ribeiro. Revista Vernáculo, n.40. 2017.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo, SP: Atlas, 1998.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Iago de Castro Rocha do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.