

ARTE DA COZINHA BRASILEIRA



Leonardo Arroyo
Rosa Belluzzo



editora
unesp

Sumário



| | |
|----------------------------------|------------|
| Prefácio | <i>xi</i> |
| Apresentação | <i>xv</i> |
| Dicionário | <i>1</i> |
| Referências bibliográficas | <i>289</i> |
| Índice remissivo | <i>297</i> |

Prefácio



“Pois somente em comunidade se faz justiça ao comer; [...] é assombroso, inversamente, que a sociabilidade se torna crítica sem a refeição.”

Walter Benjamin

Jornalista, escritor, educador, crítico literário, membro da Academia Paulista de Letras, profícuo pesquisador da História e da Literatura Brasileira. Esses são alguns dos justos atributos públicos de Leonardo Arroyo. Entretanto, sua figura nunca se resumiu, para mim, à do destacado intelectual. Apreciador de bons vinhos, conhecedor das mais insólitas referências culinárias, era um conviva encantador, requisitado e assíduo em meu ambiente familiar.

De fato, não foram poucas as refeições que compartilhamos com seu amigo inseparável de meu tio, Luís Gonzaga Melo, meu pai, Luiz Gonzaga Belluzzo, e o economista Rui Granziera. Em muitas ocasiões, coube-me o desafio de organizar jantares de degustação para tal quarteto exigente. E se a partilha da mesa e do encontro embalava as mais variadas reflexões por horas a fio, a gastronomia era ali mais que mero pretexto, tema próprio da diversidade da cultura brasileira, marca subterrânea das tradições e dos costumes que permanecem, tudo em constante embate com a deplorável tendência contemporânea da massificação dos hábitos e sabores.

É desse período, quando desfrutei da companhia de Arroyo, que data minha vocação como pesquisadora da história da alimentação. Assim, não é difícil entender por que

se tornou irrecusável a generosa proposta – feita pelo já falecido médico e enófilo Sérgio de Paula Santos – de complementar e revisar um original inacabado de Arroyo sobre a gastronomia brasileira.

Irrecusável, sim; mas nem por isso menos inquietante. Os quatro anos em que me submeti a essa aventura não me fazem crer que ela tenha se encerrado. E muito disso se deve ao próprio perfil deste riquíssimo trabalho iniciado por Leonardo Arroyo, pesquisa que abraçava anseio característico de uma época e que procurava uma fotografia, cuja atualização exige permanente tarefa de reconstrução. Escrito na década de 1960, o texto-base de *Arte da cozinha brasileira* se propôs a assinalar a evolução do vocabulário da culinária nacional, com ênfase em suas matrizes culturais, suas particularidades e curiosidades. Paralelamente ao registro do corriqueiro, Arroyo embrenhou-se em dialetos indígenas e africanos, documentações bibliográficas hoje raras, para compilar um leque diversificado de expressões e da terminologia empregada nos hábitos culinários. Algumas dessas palavras não chegaram a ser dicionarizadas, o que por si só dá relevo à publicação desta investigação para a história cultural brasileira.

A tarefa que me coube foi contribuir com esse variado acervo deixado por Arroyo. Com a parcimônia possível, procurei arrematar definições incompletas, incorporar palavras que à época não eram usuais, acrescentar novos sentidos para termos já utilizados; meu objetivo, enfim, foi revisitar o léxico compilado por Arroyo, preservando seu conteúdo, mas não descurando o presente e a própria dinâmica transformadora da língua e da cultura.

Cabe-me, porém, a esta altura, fazer um imprescindível alerta sobre o livro resultante dessa empreitada: o leitor não deve esperar encontrar aqui uma genealogia vocabular da gastronomia nacional ou um rigoroso estudo etimológico (ou antropológico, ou historiográfico) do nosso falar à mesa. Não se pretende apresentar uma investigação científica e exaustiva dos usos linguísticos associados à nossa culinária. Não é descabido pensar que um trabalho como o presente possa talvez fornecer alguns elementos úteis para pesquisadores futuros que tenham objetivos mais acadêmicos e sistemáticos. Mas acredito que os resultados imediatos deste volume sejam mais modestos e distintos e se restrinjam a evidenciar afeição pelo seu objeto e a afirmar o respeito por essa

faceta da cultura de nosso país. Antes de tudo, esta é uma obra marcadamente subjetiva e pessoal, e que poderia seguir critérios bem diferentes, seja na seleção de verbetes ou na definição do conteúdo das entradas. O que procuramos construir foi um olhar, um recorte afetivo de alguns elementos constituintes de nossos costumes e nossas práticas linguísticas relacionadas ao comer e beber; uma contida e parcial declaração de amor à gastronomia brasileira.

Fechando este rápido preâmbulo, não poderia deixar de agradecer aos filhos de Arroyo, por acreditarem nesse trabalho e permitirem acesso aos pesquisadores em gastronomia e ao público em geral. Deixo ainda uma reverência especial a Sérgio Paula Santos, pela sua sensibilidade e respeito para com a obra de Leonardo Arroyo.

Advertências

Para preservar a pesquisa realizada por Arroyo, grafamos em preto tanto os verbetes como as descrições por ele redigidas. Acréscimos ou reformulações feitas por mim estão assinalados em laranja. Ao todo, são cerca de duas mil entradas principais. Procurei, sempre que possível, manter-me fiel à proposta original: definições diretas, simples, relatando uma ou outra curiosidade, sem fatigar o leitor com referências numerosas. As obras dos autores citados estão relacionadas na listagem que se encontra ao fim do volume. O livro contém, ainda, um “Índice remissivo”, relacionando mais de quatro mil termos cujas definições foram contempladas nas entradas principais.

Rosa Belluzzo
São Paulo, agosto de 2013