

AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



COMER E BEBER COM MARIA FIRMINA DOS REIS: UM BANQUETE AFRICANO

EAT AND DRINK WITH MARIA FIRMINA DOS REIS: AN AFRICAN BANQUET

Profa. Dra. Rozélia Bezerra
Universidade Federal Rural de Pernambuco
rozelia_ufrpe@yahoo.com.br

Resumo: Minhas leituras iniciais do romance *Úrsula*, escrito por Maria Firmina dos Reis, identificaram sua representação sobre as bebidas alcoólicas. À medida que foram aprofundadas, foi possível perceber outras nuances relativas ao comer e beber africano. Verificou-se os rituais, os sentidos e os sentimentos envolvidos com o ato de se alimentar ou de beber. É disto que este trabalho falará. Desse banquete africano.

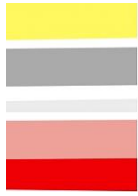
Palavras-chave: Comidas; Bebidas; Sentidos; Sentimentos; África.

Abstract: *My initial readings of the novel Úrsula, written by Maria Firmina dos Reis, identified their representation on alcoholic beverages. As the were deepened, it was possible to perceive other nuances relating to african eating and drinking. The rituals, senses and feelings involved in the act of feeding or drinking were verified. This is what this work will do. Of this African banquet.*

Keywords: *Food; Drinks; Senses; Feelings; Africa.*

Palavras iniciais

Meu contato com a escrita de Maria Firmina dos Reis é bem recente. De fato, se deu em junho nesse ano de 2017. Na ocasião, o editor-chefe do jornal *Pernambuco* escreveu uma nota sobre a escritora maranhense, do século XIX, chamando a atenção sobre a raridade do romance *Úrsula* e o fato de sua autora ser afrodescendente. Isto despertou minha curiosidade porque, enquanto professora de uma disciplina chamada *História da Alimentação e os patrimônios literários*, era necessário que eu me apropriasse desse saber a fim de usar como fonte de pesquisa sobre a alimentação africana, a partir de uma perspectiva feminina. Imediatamente consultei a rede mundial de computadores e, em 17 de junho de 2017 consegui salvar um arquivo com uma cópia do romance. Logo após isto, fui chamada para falar em um evento do curso de graduação em Gastronomia, cujo tema era “O papel da Cachaça na construção da Gastronomia Nacional”. Como eu acredito na literatura como fonte para a História da Alimentação e em virtude da enorme abrangência do tema, escolhi algumas obras



AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



literárias, dentre as quais estava o romance *Úrsula*. A partir dessa seleção elaborei a seguinte pergunta: “Advinha quem veio para beber Cachaça?”. E, com este título, fui fazer minha conferência. Não sem antes montar uma brincadeira: estruturei a apresentação como se fosse um cardápio. No prato de “Entrada”, estavam autores falando sobre a história da bebida. A grande maioria era de portugueses do século XVI. Em seguida, veio o “Prato Principal”. Nele foram contempladas obras literárias escritas por duas mulheres negras: Carolina Maria de Jesus e Maria Firmina dos Reis. Daquela, escolheu-se o livro “*Quarto de Despejo*”, e dessa última, outro livro não poderia ser, que não o romance “*Úrsula*”. Por fim, e como o tema pede, veio a “*Saideira*”. Esta ficou por conta dos versos de dois poetas: Pedro Queiroz e de Ascenso Ferreira. Depois disso, viajei para a Universidade de Coimbra a fim de participar de atividades de ensino e pesquisa sobre *História da Alimentação e os patrimônios literários*. Quando voltei ao Brasil, em outubro, lá estava, de novo, Maria Firmina na capa do jornal Pernambuco, que dedicou, no número 140, outubro/2017, uma reportagem “especial sobre a primeira mulher a escrever um romance abolicionista na língua portuguesa”, conforme a manchete. Novamente, Firmina me atraiu e escapou, porque eu teria que continuar minhas pesquisas, dessa feita com Mário de Andrade e as comidas da Paulicéia Desvairada. Chegando em São Paulo, meu encontro com Maria Firmina foi inadiável. Dessa vez, ela era o tema de um encontro no Centro de Pesquisa e Formação do SESC, em São Paulo¹. O título do evento: “Desvendando Maria Firmina dos Reis”. Contava com a participação de vários estudiosos e estudiosas da autora maranhense. Foi quando entendi que ela me chamava: “venha me conhecer melhor e ver o que falo sobre a escravidão brasileira. Venha ver o que sei sobre a cultura afro-brasileira. Venha ouvir minhas narrativas sobre comida e bebida africana!”. Atendi ao apelo e, então, nessa ocasião pude entender

[...] os feitos e realizações dessa importante escritora brasileira...as contribuições de Firmina para as Letras nacionais...a luta antiescravista travada por ela através de sua literatura...sua participação como uma intelectual afrodescendente que marcou presença significativa no Brasil-Império (SESC, 2017).

Prestei atenção nessa frase “uma intelectual afrodescendente que marcou presença significativa no Brasil-Império”. No painel intitulado “Maria Firmina dos Reis: pioneirismo, trajetória intelectual e representação pictórica”, lá estava capa do jornal *Pernambuco*, de

¹ Evento realizado nos dias 10 e 11 de novembro de 2017. Disponível no endereço eletrônico: <http://centrodepesquisaeformacao.sescsp.org.br/atividade/desvendando-maria-firmina-dos-reis>. Data de acesso: 10 de novembro de 2017.



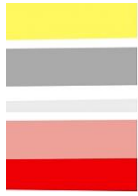
AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA

outubro/2018, quase a me desafiar. Voltei para o Recife e, finalmente, pude pensar sobre o que ouvi e, enfim, fazer as leituras que ficaram olvidadas, ler o livro de Algemira Mendes (2016) que comprei no evento, mas, e principalmente, reler o romance *Úrsula* para me (re)encontrar com Maria Firmina dos Reis. E, mesmo em meu noviciado firminiano, pude constatar uma escritora de força e de uma cultura letrada enorme. Uma conhecedora dos meandros da cultura afrodescendente. Senti que, muito mais que um romance, o livro poderia ser enquadrado na categoria de tragédia. Identifiquei, nele, Romeu e Julieta, Otelo e Desdemôna, Hamlet e Ofélia. Além disso, contém o Livro de Jó. Contém o Livro de João, com a passagem da Boa Samaritana encarnada por Túlio. Contempla a história de Santa Úrsula e as 11 Mil Virgens, relatadas por Jacopo de Varazze, lá no século XIII, no seu “Legenda Áurea. Vida de Santos”. Indica o conhecimento de Firmina sobre História Geral, quando ela compara o comendador Fernando com os imperadores romanos, Sila, Nero e Heliogábalo. Mostra conhecimento de biofísica, ao falar de galvanismo. Haveria muito mais, porém fico por aqui, afinal, são minhas impressões. Outras pessoas poderão desfazê-las. E, além disso, não é possível fugir ao objetivo principal deste trabalho, que é falar sobre os comeres e beberes do banquete africano no romance *Úrsula*. Para tanto, voltarei àquele “Prato Principal”, da conferência de agosto/2017, mas fazendo uma incursão mais aprofundada e centrada, unicamente, em Maria Firmina dos Reis.

O trabalho partiu do pressuposto que a cozinha tem uma linguagem própria, conforme sugeriu Massimo Montanari (2009, p. 11). A realização da pesquisa identificou os vocábulos, ou seja, reconheceu os “produtos e ingredientes” africanos. Também, estudou, através da cozinha, a cultura de “quem a pratica...as tradições e identidades de grupo” (MONTANARI, 2009, p. 11). Indo além disso, analisou os ritos, os sentidos e sentimentos envolvidos na narrativa sobre alimentação africana, na representação de Maria Firmina dos Reis. A força da narrativa do banquete africano está no capítulo 9, dedicado à Preta Susana e no capítulo 18, dedicado ao Velho Escravo, Antero. Este recorte se deu pelo fato de que ambos foram trazidos da África e é deles a representação do comer e do beber. O exemplar de *Úrsula* submetido à análise, foi publicado no ano 2017, em Jundiaí/SP, e faz parte dos Cadernos do Mundo Inteiro². Integra a Coleção Acervo Brasileiro v.2.

A tentação de escrever um ensaio foi superada pela necessidade de cotejar as informações de Maria Firmina dos Reis com estudos de vários pesquisadores e pesquisadoras

² Disponível no endereço eletrônico: <http://cadernosdomundointeiro.com.br/>. Data de acesso: 13 de junho de 2017.

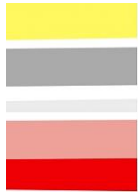


que se dedicaram ao tema de História da Alimentação ou à História da África. Esses referenciais teóricos aparecerão no corpo do texto.

Desse modo, foi possível conhecer a História da Alimentação Africana, ao mesmo tempo em que se atendeu ao chamado de Maria Firmina. Foi ressuscitando seus mortos, ouvindo suas vozes que se prestou honras à “primeira mulher a escrever um romance abolicionista na língua portuguesa” (PERNAMBUCO, 2017).

A História da Alimentação através de Textos Literários

A escolha da literatura como fonte para a História da Alimentação parte de minha formação de leitora. Além disso, tem uma questão epistemológica, a partir do momento que a literatura é uma “fonte fecunda...uma das fontes mais significativas”, para aquelas pessoas que desejam estudar a cultura de uma determinada sociedade, em um determinado tempo (FERREIRA, 2015, p. 61-2). Segundo Sandra J. Pesavento (2012, p. 101) através da aproximação da literatura com a escrita da história, haverá “narrativas explicativas do real que se renovam no tempo e no espaço, mas que são dotadas de um traço de permanência ancestral: a prática de representação do mundo”. O historiador Antônio Paulo Rezende foi mais radical, afirmando que, através da literatura, é possível superar “a tirania do documento escrito” (REZENDE, 2012, p.156). Fora isto, a literatura nos aproxima do cotidiano, servindo mesmo, de mimesis da realidade. Erich Auerbach (2009) disse que todas as artes imitam as pessoas fazendo coisas. Assim, não é mais possível desconhecer as obras literárias como fonte para a História da Alimentação. Assim, pensou Maria José de Queiroz (1994) quando escreveu “A literatura e o Gozo impuro da Comida”. A autora analisou textos literários, desde a Antiguidade Clássica até o século XX, revelando os gostos culinários dos literatos selecionados por ela que sentou à mesa de um festim pagão e chegou à mesa sagrada de Pantagruel. Por sua vez, em 1999, o moçambicano Vitor Wladimiro Ferreira publicou “Caldo de estórias com letras”, no qual recolheu trechos de obras autores europeus do século XIX para, segundo ele “testemunhar a festa da restauração, do convívio, da felicidade de se comer e beber em boa companhia, alegrando-se e estimulando-se a alma e os outros sentidos”. (FERREIRA, 1999, p.13). Outra autora que fez um estudo abrangente da representação literária da alimentação foi Denise Godinho. Em 2016, ela publicou “Capitu vem para o jantar. As delícias de cozinhar receitas da literatura”. Mais recentemente, encontrei um outro, de 2014, da autoria de Eliane Carvalho, que se chama “Cozinhando com poesia”. Fato que



chama atenção é que, nessas coletâneas a literatura africana ou mesmo afro-brasileira não estão presentes. O silenciamento é total. E já sabemos o porquê disso.

Daí a importância deste trabalho: tirar do baú do esquecimento autoras negras e buscar, em seus escritos, aspectos culturais da mãe África, notadamente sobre a alimentação africana praticada no continente africano, visto que as publicações sobre esse tema são muito escassas ou são glamourizadas pela cozinha espetáculo da contemporaneidade. Ou insistem em dizer que “escravo cozinhou e fez a cozinha brasileira”. Negros e Negras africanas só cozinham para si, depois de libertos, assim diz Carlos Alberto Dória (2014).

Comer e beber com Maria Firmina dos Reis: um banquete africano

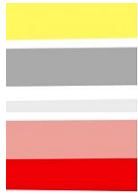
“Vou contar-te o meu cativo”. A escravidão deixa marcas que não dá para apagar

Rafael Chambouleyron (2006) e Maria Celeste Silva (2013) estudaram o tráfico negreiro entre a África subsaariana e a província do Maranhão e do Pará. Segundo suas pesquisas, é difícil precisar a data sobre a chegada dos primeiros navios negreiros. Ambos citam o fim do século XVII como sendo o provável começo. Para Chambouleyron (2006, p. 97),

[...] Qualquer tentativa de estabelecer números seguros para o tráfico negreiro seiscentista, como aliás para toda a navegação para o Estado do Maranhão e Pará, esbarra no caráter fragmentário das fontes...a documentação não fornece registros sistemáticos, nem garantias da chegada dos navios e do número de escravos de fato desembarcados e vendidos.

O que se sabe é que foram trazidos dos mais diferentes lugares da África. Em quais circunstâncias?

Pensando em viagens marítimas entre a Metrópole e a as terras conquistadas da América Portuguesa, Luís Felipe de Alencastro (2000) estudou algo que deu o nome de “Ventos Negreiros”. Ele apontou as facilidades das correntes eólicas entre a Brasil-Angola e de como estes “Trade Winds” (p.63) foram “ventos de comércio negreiro” ou como este fenômeno atmosférico foi apropriado pelo discurso do padre Antônio Vieira. Usando o argumento salvacionista do paganismo africano, o religioso acreditava que esses ventos eram um anúncio dos céus, uma colaboração divina, para retirar os panteístas do centro de perdição e entregá-los nos braços de Nossa Senhora do Rosário (ALENCASTRO, 2000, p. 63).



O que o padre Antônio Vieira, citado por Alencastro (2000) não pensou e, se o fez, não disse, foi como essas pessoas eram transportadas até chegarem nas terras do Grão-Pará. Quem o fez foi Castro Alves, passados quatro séculos, no poema *Navio Negreiro*, escrito em 1869. Porém, essa primazia dada ao poeta baiano, retirou, por séculos, o pioneirismo de Maria Firmina dos Reis, que, já havia feito essa descrição em 1859, no romance *Úrsula*, através do relato da escrava Susana, no capítulo nove “A Preta Susana” (MFR, 1859, 2017 p.68-73. Doravante as citações literais de Maria Firmina dos Reis aparecerão com essa sigla). Essa representação firminiana é importante para pensarmos sobre a tradição oral africana. A oralidade de Susana contempla sua história de vida e, ao mesmo tempo, descreve os horrores de um porão de navio negreiro. O trecho escolhido para citar é longo, mas devo fazê-lo para que se compreenda sobre alimentação de escravo e sobre alimentação de pessoas livres

[...] Vou contar-te o meu cativo.

Meteram-me a mim e a mais trezentos companheiros de infortúnio e de cativo no estreito e infecto porão de um navio. Trinta dias de cruéis tormentos, e de falta absoluta de tudo quanto é mais necessário à vida passamos nessa sepultura, até que abordamos às praias brasileiras. Para caber a mercadoria humana no porão fomos amarrados em pé, e, para que não houvesse receio de revolta, acorrentados como os animais ferozes das nossas matas, que se levam para recreio dos potentados da Europa: davam-nos a água imunda, podre e dada com mesquinhez, a comida má e ainda mais porca; vimos morrer ao nosso lado muitos companheiros à falta de ar, de alimento e de água. É horrível lembrar que criaturas humanas tratem a seus semelhantes assim, e que não lhes doa a consciência de levá-los à sepultura asfixiados e famintos!

Muitos não deixavam chegar esse ultimo extremo — davam-se a morte.

Nos dois últimos dias não houve mais alimento. Os mais insofridos entraram a vozejar. Grande Deus! Da escotilha lançaram sobre nós água e breu fervendo, que escaldou-nos e veio dar a morte aos cabeças do motim.

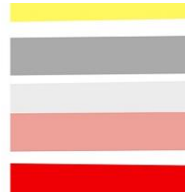
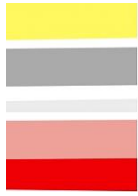
A dor da perda da pátria, dos entes caros, da liberdade fora sufocada nessa viagem pelo horror constante de tamanhas atrocidades.

Não sei ainda como resisti — é que Deus quis poupar-me para provar a paciência de sua serva com novos tormentos que aqui me aguardavam (MFR, 1859, 2017, p.72).

O que se passou em terra, não era muito diferente disso. Como, então, pensar em comer? Se não tinham direitos, como teriam acesso à comida? Então, cabe outra pergunta: como Maria Firmina representou a alimentação africana?

A Preta Susana e as evocações do banquete africano

A escravidão se caracteriza por sujeitar um homem ao outro de forma completa: o escravo não é apenas propriedade do senhor, mas também sua vontade está sujeita à autoridade do dono e seu trabalho pode ser obtido até pela força (PINSKY, 2016, p.11).



A partir dessa análise anterior feita por Jaime Pinsky, fica difícil, senão impossível, pensar que os africanos e africanas arrastados, amarrados e vendidos como mercadoria na província do Maranhão, tivessem o direito de comer e, muito menos, ter influenciado na cozinha brasileira. Escravos não tinham direitos. Não cozinhavam para si. Quando iam para a cozinha, preparavam os alimentos para sua dona, para o dono da casa, para as iaiás e os ioiôs. Como disse Carlos Alberto Dória (2014, *passim*),

[...] a escravidão recalca ou suprime a pessoa, ela impossibilita o que chamaríamos hoje de criatividade culinária...A culinária está ligada à abundância e não à fome...Ao escravo não era dado escolher coisa alguma, muito menos sua alimentação...

Nesse caso, é mais factível falar em “mesas da fome, invenções da fome e seus alimentos incomuns”, conforme nos mostra Massimo Montanari (2016).

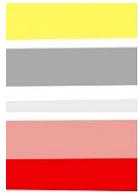
A análise de Carlos Alberto Dória (2014) sobre o trato com os (sobre)viventes africanos, se encontra com a narrativa da Preta Susana, conforme a seguinte representação:

[...] O comendador P. foi o senhor que me escolheu. Coração de tigre é o seu! Gelei de horror ao aspecto de meus irmãos... os tratos, porque passaram, doeram-me até o fundo do coração. O comendador P. derramava sem se horrorizar o sangue dos desgraçados negros por uma leve negligência, por uma obrigação mais tibiamente cumprida, por falta de inteligência! E eu sofri com resignação todos os tratos que se dava a meus irmãos, e tão rigorosos como os que eles sentiam. E eu também os sofri, como eles, e muitas vezes com a mais cruel injustiça
Pouco tempo depois casou-se a senhora Luíza B., e ainda a mesma sorte: seu marido era um homem mau, **e eu suporrei em silêncio o peso do seu rigor** (MFR, 1859, 2017, p. 72-3. O destaque é de minha autoria)

Diante desse quadro avassalador descrito por Susana, pergunto: o africanizado trazido como escravo tinha direito de comer? Ele comia? Se lhes fosse dado o direito ao alimento de qualidade e em quantidade, haveria as doenças carenciais? Seria necessária a ingestão de terra? Come-se terra na total ausência de sais minerais.

É em virtude dessa mesa da fome que as lembranças de Susana são imensas e a representação do banquete africano assume o lugar de um libelo. Ela fala de uma mesa de abundância. De um lugar, cuja terra, rica terra, dava uma enorme variedade de gêneros alimentícios os quais, depois de preparados dariam um banquete. Fora isto, ela se refere à festa da colheita. Ao tempo de colher na coletividade.

A representação da cultura alimentar africana tem um vocabulário rico. Vejamos:

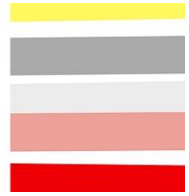
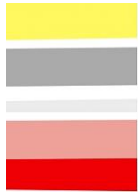


Tinha chegado o tempo da colheita, e o milho e o inhame e o amendoim eram em abundância nas nossas roças. Era um destes dias em que a natureza parece entregar-se toda a brandos folgares, era uma manhã risonha, e bela, como o rosto de um infante, entretanto eu tinha um peso enorme no coração. Sim, eu estava triste, e não sabia a que atribuir minha tristeza. Era a primeira vez que me afligia tão incompreensível pesar. Minha filha sorria-se para mim, era ela gentilzinha, e em sua inocência semelhava um anjo. Desgraçada de mim! Deixei-a nos braços de minha mãe, e fui-me à roça colher milho. Ah, nunca mais devia eu vê-la. (MFR, 1859, 2017, p.71)

A autora, através do discurso de Susana, mostrou plena dominação sobre o conhecimento dos produtos da agricultura africana: ora nativa (inhame), ora introduzida e tão arraigada aos hábitos alimentares locais que parecem ser autóctones, como é o caso do milho, oriundo da América (WARMAN, 1988, p.18 e 97) e o amendoim, levado do Brasil (CASCUDO, 1985). Mostrou, ainda, o modo de trabalho, coletivo, da colheita. Provavelmente realizada do mesmo modo que Capelo e Ivens descreveram, após as viagens realizadas a Angola, nos idos de 1881 e 1886,

[...] Uma fila de galantes raparigas vem entrando [...] à cabeça trazem enormes quindas, donde podeis ver sair os dois cabos das pequenas enxadas. Dentro está a jinguba (**amendoim**) [...] para cozer e torrar, e **os grandes inhames** [...] que apanharam de tarde para ficarem ao lume até a próxima manhã (CAPELO; IVENS, apud COSTA E SILVA, 2012, p.435, destaques são de minha autoria)

Desse vocabulário da cozinha (MONTANARI, 2009) havia a organização dos produtos alimentares, e, através das receitas, eles eram transformados em comidas. Juntos, formavam **O Banquete Africano**. Notar que o amendoim era cozido e torrado, do mesmo modo que se come, até hoje. Essa semente também era usada para extrair óleo que era usado na receita de “uma espécie de esparragado” (CAPELO; IVENS, apud COSTA E SILVA, 2012, p.436) ou seja, uma mistura de verduras cozidas, picadas ou reduzidas a um purê. Capelo e Ivens, foram dois oficiais da marinha portuguesa que fizeram demoradas excursões pelo interior da África. Eles escreveram um capítulo sobre “A Comida de Angola” que foi incorporado ao livro de Costa e Silva (2012, p.431-436), no qual mostram o variado cardápio e a ordem dos pratos, feitos com os mesmos produtos citados por Susana: milho, inhame e amendoim. Descreveram os Modos de fazer, cujos nomes, nos são bem conhecidos: farófia e pirão, pão, bolinhas de inhame, fubá, mingau, munguzá, pirão. Nomes de comidas pátrias, de patrimônio africano. Nomes que ficaram apenas na memória dos africanos, depois de terem cruzado as duas margens do Atlântico, quer em nome de Deus, quer em nome do dinheiro. Ao serem trazidos à força, nos grilhões dos navios tumbeiros, eles perderam direito à vida e



ficaram apenas com pão pouco, pau no lombo e o pano, feito por eles mesmos conforme descrito por Maria Firmina numa sequência de atos da preta Susana “A velha deixou o fuso em que fiava, ergue-se sem olhá-lo, tomou o cachimbo, encheu-o de tabaco, acendeu-o, tirou dele algumas baforadas de fumo e de novo sentou-se: mas dessa vez não pegou no fuso” (MFR, 1859, 2017, 68).

A partir da análise dos relatos de viajantes que passaram tempos na África percebeu-se que o discurso de Maria Firmina dos Reis, sobre os produtos alimentícios africanos, é muito rico e de quem conhece o assunto. Por isto questiono: a autora, para escrever o romance, teria lido fontes de pesquisa ou fez pesquisa observacional/oral com africanos? O fato de ser afrodescendente facilitou, colaborou, para domínio do assunto?

Com esta riqueza de dados sobre a África e seus banquetes somos capazes de compreender a força do diálogo entre Susana e Túlio e de quão dolorosas eram as lembranças da separação da mãe-terra: “Estas últimas palavras despertaram no coração da velha escrava uma recordação dolorosa; soltou um gemido magoado, curvou a fronte para a terra, e com ambas as mãos cobriu os olhos” (MFR, 1859, 2017, p.72).

Antero, um velho escravo: eu bebo, sim

No capítulo 18, cujo título é “A Dedicção”, Maria Firmina dos Reis (1859, 2017, p.132-140) narrou o encontro entre de Túlio, um jovem escravo, com Antero. É o confronto do novo com o velho. Da “alma generosa” de Túlio, assim nomeada no capítulo um do romance, com a alma degenerada de Antero, “UM ESCRAVO VELHO que guardava a casa e cujo maior defeito era a afeição que tinha a todas as bebidas alcoolizadas” (MFR, 2017, p.132). E, sendo assim, não é de estranhar que Antero tivesse sido testemunha e vítima das mais variadas atrocidades cometidas pelo seu amo e senhor. Do modo pelo qual o comendador Fernando dirigia suas terras e seus escravos, trazendo-os a ferro e fogo. Parte deste terror imposto aos escravos foi anunciado por Maria Firmina quando descreveu: “Túlio olhou em derredor de si e a assegurar-se da situação dos meios de fuga, e viu nesse quarto horrível troncos, correntes, cepos, anginhos³ de que se cruzavam...Quantas lágrimas não teriam regado aqueles instrumentos de tortura?” (MFR, 2017, p.134). Por sua vez, as memórias desses crimes anunciados vieram à tona numa breve passagem, enquanto Antero

³ Segundo a Nota de Edição do Romance, anginhos eram instrumentos de torturas usados para esmagar os dedos dos escravos.



AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



observava o desespero de Túlio: “Coitado! - Dizia ele lá consigo – Sua pobre mãe acabou sob os tratos de meu senhor. E ele, sabe Deus que sorte o aguarda. Pobre Túlio...” (MFR, 2017, p.132).

Desse modo, não é de causar espanto o fato de Antero usar, à larga, as bebidas alcoólicas. Este fenômeno, nas propriedades escravocratas,

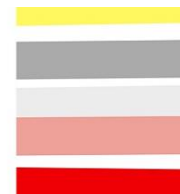
[...] foi uma constante...Integrando a dinâmica dessas sociedades como **hábito cotidiano de parte da população escrava**, o consumo de aguardente era visto não só como problema, mas também como elemento de conteúdo político favorecendo a manutenção do escravismo. (GUIMARÃES, 2005, p.93, o negrito é de minha autoria).

Esse autor chama de “hábito do cotidiano” sem fazer problematização das causas e, assim fazendo, se coloca na contramão do pensamento de Wolfgang Schivelbush (1995) para quem, o uso cotidiano de bebidas alcólicas era um “escapismo: los trabajadores no beben por entusiasmo vital, sino para evadirse durante unas horas de la miseria en la que viven sumidos” (SCHIVELBUSH, 1995, p.179).

O que não pode ser olvidado é Maria Firmina dos Reis fez referências às fazendas de gado como os campos de trabalho dos escravos e não aos engenhos de cana de açúcar, conforme se vê nessa passagem: “Vastos currais de gado por ali havia” (MFR, 2017, p.16). A principal dessas fazendas é a Santa Cruz, pertencente ao comendador Fernando P. O que é bem diferente da província de Pernambuco. Como bem disse Manuel Correia de Andrade (1970, p.68) no Meio Norte do Brasil “se desenvolveu uma civilização agrícola e pecuária”. Com isto em mente, a autora apontou para a grande diferença entre a Província do Maranhão e as demais que exploravam o plantio da cana. Entretanto, Jaime Pinsky (2016, p.24) chama a atenção para um fato importante: “a complexidade das atividades que costumava apresentar uma unidade produtiva -fazenda e engenho – da grande lavoura...não era apenas plantar colher e vender, mas também o beneficiamento”. E a aptidão agrícola envolvia o plantio roças de produtos comestíveis e de pequenas quantidades de cana de açúcar, o que exigia a implantação de engenhocas para moê-la. Dos resíduos da cana vinha a *cachaça*. Associado a isso, havia o plantio da mandioca como suprimento da mesa, mas, também, podia ser usada na fabricação de uma bebida típica do Maranhão: *tiquira*. A narrativa de Antero deixa patente a produção, circulação e uso dessas bebidas alcoólicas, que, segundo ele mesmo, não eram saborosas (MFR, p.134). Não eram como as bebidas africanas. Os sentidos usados na alimentação. O sentimento de saudade da bebida pátria: vinho de palmeira.



AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



Segundo Tarcísio Botelho (2005, p. 217-18), “a tiquira é uma bebida, uma aguardente obtida a partir da mandioca”. As anotações de Henrique Carneiro (2005, p.64) esclarecem que o “nome parece derivar-se do tupi *tiquiri*, ‘pingar’. É uma bebida inventada pelos colonizadores europeus, não tendo sido conhecida pelos indígenas que ignoravam as técnicas de destilação”. De fato, no século XVII, a existência dessa bebida foi dada a conhecer, mas com o nome indígena de *cauim-etê*, registrado por um frade franciscano⁴ chamado Claude d’Abeville.

Ao que parece, os relatos sobre a tiquira diminuíram drasticamente e só reapareceram nos meados do século XIX, já nos Relatórios de Presidente de Província do Maranhão, dos anos 1854, 1855, 1856, 1857⁵ para, então, sumirem novamente (BOTELHO, 2005).

O importante disso é que o romance *Úrsula* foi publicado em 1859 e registrou a presença da bebida entre os negros escravizados. Assim, a obra literária da autora adquire estatuto de fonte de História da Alimentação no Maranhão e supera a lacuna apontada por Tarcísio Botelho (2005, p.228). Suas impressões sobre essa ausência de registros documentais da bebida são de que isso se deve ao fato de estar ligada às classes populares e “identificar-se com o alcoolismo”. De fato, Maria Firmina registra o uso da bebida entre a escravaria. Neste caso é possível pensar que como a literatura supera a “tirania dos documentos oficiais” (REZENDE, 2012, p.156). Além de servir como um Livro de Registro dos Patrimônios (I)materiais de uma determinada localidade.

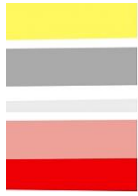
Entre as duas margens do Atlântico: as bebidas alcoólicas daqui (não) são as mesmas de lá

Além dessa bebida típica do Maranhão, outras duas apareceram no relato firminiano: a cachaça e o vinho de palmeira. É nesse momento que se abre um portal para o passado do velho escravo e ele rememora a África e os rituais que envolviam o uso da bebida alcoólica.

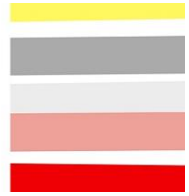
⁴O francês Claude d’Abeville fez parte de uma equipe de frades menores da ordem franciscana, também chamados *capuchinhos*, que foi enviada ao Maranhão, por volta do ano de 1615, com a finalidade de catequisar os indígenas. Deixou valiosa escrita sobre a ecologia dessa província, além dos aspectos social e antropológicos dos povos maranhenses. Para maiores detalhes recomendo a leitura do livro *Entre mitos, utopias e razão. Os olhares franceses sobre o Brasil (século XVI ao XVIII)*, de Ana Lícia Palazzo. Disponível no endereço eletrônico:

<https://books.google.com.br/books?id=hr5A5A1NepoC&pg=PA96&lpg=PA96&dq=frade+franciscano+chamado+Claude+d%27Abbeville,&source=bl&ots=-zsdldUh3K&sig=C9TBc1iRC9DGIUa0tTpS07FOOFI&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwj42I2TmrPZAhXBIZAKHZ68AOkQ6AEIUjAL#v=onepage&q=frade%20franciscano%20chamado%20Claude%20d'Abbeville%2C&f=false>. Data de acesso: 19 de fevereiro de 2018.

⁵ Para maiores detalhes, consultar o endereço eletrônico: <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/maranh%C3%A3o>.



AFLUENTE: REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



Maria Firmina demonstra, através do relato de Antero, ser uma profunda conhecedora da cultura africana. Senão, vejamos:

- Pois ouça-me, senhor conselheiro: **na minha terra** há um dia em cada semana que se dedica à festa do fetiche, e nesse dia, como não se trabalha, a gente diverte-se, brinca, **bebe**. Oh, **lá então é vinho de palmeira** mil vezes melhor que a cachaça e a tiquira (MFR, 2017, p.134).

Segundo Luís da Câmara Cascudo (1985), a cachaça era uma velha conhecida dos colonizadores portugueses. Esta é a mesma percepção de Tom Standage (2005, p.84). Afinal ela era moeda de troca por africanos escravizados. Para este autor “As bebidas destiladas exerceram um papel central nesse comércio maldito.” Sendo uma moeda de troca e compondo a lista de produtos dos traficantes africanos, a bebida brasileira acabou sendo largamente usada na África porque era “mais concentrada ou mais ‘quente’”. Sim, brasileira, porque no século XVII, os componentes da comitiva nassoviana – Marcgrave e Guilherme Piso - fizeram o registro da palavra “Cachaça” como produto resultante do processamento da cana de açúcar. E, em 1779, Rafael Bluteau, colocou em seu Dicionário (p.208) o verbete “Cachaça” como uma bebida brasileira sendo uma “aguardente do mel ou borras de melaço”. Essa borra de melaço que era descartada no cocho onde os animais se serviam e os escravos disputavam espaço. O espaço da fome era preenchido pelo álcool. A tonteira da fome era substituída pela tonteira do alcoolismo.

Daí a afluência, as evocações das festas religiosas, o recorrer à cultura religiosa da pátria perdida o evocar dos fetiches protetores, como bem registrou Willen Bosman, citado por Alberto da Costa e Silva (2012, p.252) “[...] Eles jamais fazem oferendas a Deus nem para Ele apelam em momentos de aflição. Em todas as dificuldades, **pedem socorro a seu fetiche**”. Às vezes, havia as solenidades coletivas, segundo as anotações de Antônio Cadornega, um português que viveu meio século na Angola de antanho.

Se a comida era escassa, as bebidas alcoólicas preenchiam o vazio do estômago. Preenchiam a melancolia oriunda da ausência da terra natal, conforme a narrativa de Antero: “no meu tempo bebia muitas vezes, embriagava-me e ninguém me lançava isso em rosto porque para sustentar meu vício não me faltavam meios” (MFR, 2017, p.134). Nesse caso, a ingesta era de vinho de palma, da palmeira do dendê, chamado de *maluvo* ou *maruvo*. Segundo o escritor africano Pepetela, esta é uma palavra do vocabulário Kibumdu, para designar a bebida africana. Vê-se, nesse caso, que a bebida alcoólica permeava o viver do personagem. O viajante Valentim Fernandes, citado por Standage, (2005, p.85) fez o seguinte

comentário sobre o hábito de beber dos africanos do Senegal “são beberrões que têm grande prazer com o nosso vinho”. O escravo angolano de Pepetela também tinha grande prazer em beber o *maluvo*. O escravo apátrida de Maria Firmina dos Reis bebia para esquecer o seu não lugar. Como disse Moacyr Scliar (2003, p. 196): “não faltavam aos negros motivos para a tristeza”.

O africanista Alberto da Costa e Silva (2012, *passim*) reuniu excertos de narrativas de viajantes que estiveram na África. E, vários deles, relataram o uso do *maluvo* nas mais diferentes ocasiões: desde festejos de casamentos, a rituais religiosos, como a festa dos fetiches citada por Antero (MFR, 2017, p.134).

Sendo assim, mais uma vez, percebe-se a imensa gama de conhecimento de Maria Firmina dos Reis sobre os hábitos e costumes africanos. Será que ela os adquiriu lendo? Ao que parece sua formação foi ampla (NASCIMENTO, 2017).

Percebeu-se que a linguagem da cozinha (MONTANARI, 2009) não ficou restrita ao uso de vocábulos, isto é, aos produtos. Ao nomear cada um deles - cachaça, tiquira e “vinho de palmeira” – fica subentendido que há um modo de fazer, têm uma receita que os transforma em alimentos, no caso específico, em bebidas alcoólicas. Novamente, o viajante Valentim Fernandes dá o ar de sua presença e reescreve as receitas dos vinhos, notadamente do vinho de palmeira (CASCUDO, 1985, p.190). A preposição *de* confere a identidade africana ao vinho que, desse modo, se diferencia do vinho de uva, produzido na Europa. Esta subordinação *vinho de palmeira* é “depositária das tradições e identidades de grupo” (MONTANARI, 2009, p.11). Mais uma vez, percebe-se como a cultura alimentar africana permeia o romance *Úrsula*.

Da Grécia Antiga à província do Maranhão: a longa travessia de Ulisses

Apesar de Maria Firmina ter-se nomeado humilde escritora, foi possível identificar os ecos do poeta grego Homero em diferentes trechos de sua escrita. Minha hipótese é que a estruturação do texto e do enredo do Capítulo 18 remontaram ao Canto IX da Odisseia.

Ambos, Homero e Maria Firmina dos Reis, se apropriaram do uso de estratégia, tática e astúcia para descrever as formas de solução de problemas de seus protagonistas. Segundo Michel de Certeau (2005, p.101) “a tática é a arte do fraco. É astúcia...Estratégia é o cálculo”. E por que digo isto? Porque as aproximações entre o Odisseu/Ulisses e Túlio, o escravo, são muitas. No Canto IX, vê-se que Ulisses caiu prisioneiro do ciclope, chamado Polifemo, o

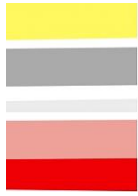


AFLUENTE:
REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



qual, após trancar a porta da caverna com uma grande pedra e comer alguns prisioneiros, montava guarda para evitar possíveis fugas dos demais prisioneiros. No capítulo 18 do romance firminiano, Antero, após a prisão de Túlio permanece junto à porta para evitar que o cativo escape. Durante seu cativeiro, o Odisseu começou a traçar estratégias e táticas para, juntamente com seus companheiros, fugirem da caverna. Túlio, ao perceber a fraqueza de Antero pela cachaça, começou a traçar suas estratégias e táticas para fugir. Ulisses e Túlio lançam um olhar panóptico sobre o lugar de seu cativeiro buscando rotas de fuga. Não encontram. Segundo Márcio Seligmann-Silva (2005), Ulisses conseguiu fugir usando a astúcia: embebedou o gigante usando o vinho. Segundo Maria Firmina dos Reis, Túlio fugiu do cativeiro usando a astúcia de embebedar Antero com a bebida mais brasileira: cachaça. Ulisses feriu o ciclope. Neste ato reside uma diferença, dele, com Túlio que, sendo “uma alma generosa” (MFR, 2017) não queria “cometer um crime, que repugnava-lhe o coração”. (MFR, 2017, p. 132). Ulisses e Túlio, também, lançaram mão de estratégias e táticas, manipulando e alterando as relações de força entre eles e algoz que os vigiava atentamente. Desse modo, usando de estratagemas, Tulio e Ulisses, apesar da distância temporal milenar, se aproximaram e ambos conseguiram se safar: Ulisses porque completou o banquete antropofágico de Polifemo ofertando-lhe o melhor vinho da Ática e Túlio porque descobriu o vício da embriaguez de Antero, quando este teve uma grave crise de abstinência e, usando a arte do convencimento, deu-lhe dinheiro para comprar cachaça, dizendo “tomai e ide saciar à farta essa maldita sede” (MFR, 2017, p.134). Nesse momento, ficou explícito que a intemperança e o prazer hedonista tomaram conta de Antero pois “o prazer transbordou-lhes as feições ridentes”. A ordem de Túlio, também, tem algo de cristão: “Tomai e ide saciar a sede”. Quase igual às palavras da Eucaristia “Tomai e bebei todos vós. Este é o cálice da nossa união”.

Ulisses e Túlio usaram de tática, a astúcia, isto é, usaram a falha na vigilância (CERTEAU, 2005). Ulisses, após a fuga, vagou pelos mares gregos durante dez anos, mas conseguiu chegar a Ítaca. Túlio, fugiu, mas foi assassinado antes de conseguir seu intento: salvar a outra metade de sua generosa alma, mesmo estando a poucas léguas de distância. É a tragédia anunciada por Maria Firmina dos Reis quando, no capítulo nove, a Preta Susana fez a seguinte observação a Túlio “Que adianta trocares um cativeiro por outro! E sabes tu se aí encontrarás melhor?” (MFR, 2017, p.69).



Palavras finais

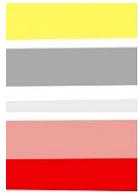
A leitura e análise, mais atenciosa, do romance *Úrsula*, escrito por Maria Firmina dos Reis permitiu a elaboração de um parecer: ela contemplou a História Cultural da África. Fora isso, ao descrever os horrores cometidos contra os africanos trazidos na condição de escravos, ela denunciava e registrava, para a posteridade, quão desumano foi a escravocracia. Entretanto, em alguns casos, ela amenizou a situação de escravidão, notadamente através de seus personagens Túlio e Susana, pois, mesmo sem sofrerem maus-tratos, ele e ela, permaneceram na condição de escravos na casa de Úrsula. Não foram alforriados.

Maria Firmina dos Reis, através de seu romance, conseguiu superar o “indiferentismo glacial de uns, e o riso mofador de outros”, porque passados 150 anos, o livro continua a dar chaves para aberturas de novas frentes de pesquisa. Talvez isso se dê pelo fato de que, ao contrário do que afirmou no prólogo do romance, é notório que ela tinha uma vasta cultura geral, além de uma formação humanística respeitável, principalmente, para uma mulher do século XIX e, mais ainda, uma afrodescendente que residia fora da corte.

Se um clássico da literatura é um livro que resiste ao tempo, *Úrsula* tem e terá uma longa vida. Pode estar na lista dos “Clássicos da Literatura escrita por mulheres afrodescendentes.

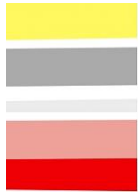
Todo o discurso de Susana e Antero esteve permeado de melancolia pela perda da mãe África. Saturno chegou aos Trópicos. Isto se materializou através da percepção ambiental de Antero e Susana: a topofilia pela África d’além mar se fez presente pelas lembranças saudosas e de bem-querer pela terra.

Ao fim e ao cabo, percebeu-se que a sintaxe da cozinha africana, isto é, a ordem dos pratos, foi apresentada pelo cardápio da Preta Susana, no capítulo 9, seguidos das bebidas, apresentadas no capítulo 18. Juntos, eles constituem um sistema alimentar africano, além de trazerem a retórica dos comportamentos de convívio: Susana, na colheita, Antero na festa dos fetiches. Juntos, formam um Banquete Africano.



Referências

- ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- ANDRADE, Manuel Correia de. *Paisagens e Problemas do Brasil*. 3 Ed. Rio de Janeiro: Brasiliense, 1970.
- AUERBACH, Eric. O Mundo na Boca de Pantagruel. In: *A representação da realidade na literatura ocidental*. São Paulo: Perspectiva, 2009, p. 229- 238.
- BLUTEAU, Rafael. *Dicionario da Língua Portuguesa*. Lisboa: Oficina de Simão Thadeo Ferreira, 1779.
- BOTELHO, Tarcísio R. A produção de tiquira no Maranhão. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Orgs). *Álcool e drogas na história do Brasil*. Belo Horizonte; São Paulo: PUC/Minas, Alameda, 2005 a, p. 217-230.
- CARNEIRO, Henrique. *Pequena Enciclopédia da História das Drogas e Bebidas. Histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas*. Rio de Janeiro: 2005 b.
- CARVALHO, Eliane. *Cozinhando com poesia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 1983.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano. 1. Artes de Fazer*. Trad. Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis/RJ: Vozes, 2015.
- CHAMBOULEYRON, Rafael. Escravos do Atlântico equatorial: tráfico negreiro para o Estado do Maranhão e Pará (século XVII e início do século XVIII). *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 26, nº 52, p. 79-114 – 2006. Disponível no endereço eletrônico: <http://www.scielo.br/pdf/rbh/v26n52/a05v2652.pdf>. Data de acesso: 15 de dezembro de 2017.
- COSTA E SILVA, Alberto da. *Imagens da África (da Antiguidade ao Século XIX)*. São Paulo: 2012.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014
- FERREIRA, Vitor Wladimiro. *Caldo de estórias com letras*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística. 1999.
- FERREIRA, Antônio Celso. A fonte fecunda: Literatura. In: PINSKY, Carla, B.; LUCA, T.R. (Orgs). *O Historiador e suas fontes*. São Paulo: Contexto: 2015, p.61-91.



AFLUENTE:
REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



FERREIRA, Ascenso. *Poemas de Ascenso Ferreira. Catimbó, Cana Caiana e Xenhenhém*. Nordestal: Recife, 1981.

GODINHO, Denise. *Capitu vem para o jantar*. Rio Janeiro; Campinas/SP: Verus, 2016.

GUIMARÃES, Carlos Magno. Os quilombos, a noite e a aguardente nas Minas coloniais. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Orgs). *Álcool e drogas na história do Brasil*. Belo Horizonte; São Paulo: PUC/Minas, Alameda, 2005, p. 93-122.

MENDES, Algemira Macêdo. *A escrita de Maria Firmina dos Reis na literatura afrodescendente brasileira: revisitando o cânone*. Brasil/Portugal/ Angola/ Cabo Verde, 2016.

MONTANARI, Massimo. *O mundo da cozinha: história, identidade, trocas*. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade/SENAC, 2009, p.11-20.

_____. *Histórias da Mesa*. Tradução Frederico Guglielmo Carotti. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

NASCIMENTO, Leonardo. Vou contar-te o meu cativo. Maria Firmina dos Reis e a reedição de Úrsula no seu centenário de morte. In: *Pernambuco*, n. 140, 2017, p.12-17.

PEPETELA. *A Gloriosa família. O tempo dos flamengos*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

PERNAMBUCO. *Sobre Firmina*. Recife: CEPE, n. 140, out. 2017.

PESAVANETO, S. Escrever a História com a Literatura? Fazer da literatura uma chave de acesso ao passado da história. In: Cibele Barbosa (Org). *Teoria da História e Historiografia: debates pós-68*. Recife: Massangana, 2012, p. 99-112.

PINSKY, Jaime. *A escravidão no Brasil. As razões da escravidão. Sexualidade e vida cotidiana. As formas de resistência*. São Paulo: Contexto, 2016.

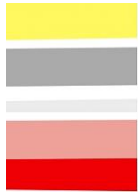
QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

QUEIROZ, Pedro. *O Beabá da Cachaça*. 8ª Ed. Recife: Edição do autor, 2013

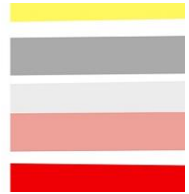
REZENDE, A P. As fronteiras nômades e as hermenêuticas da vida. In: Cibele Barbosa (Org). *Teoria da História e Historiografia: debates pós-68*. Recife: Massangana, 2012, p. 153-161.

SCHILVELBUSCH, Wolfgang. La Revolution Industiral, la Cerveza y el Aguardente. In: SCHILVELBUSCH, Wolfgang. *Historia de los Estimulantes*. Barcelona: 1995, p. 177-198.

SCLIAR, Moacyr. *Saturno nos Trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.



AFLUENTE:
REVISTA DE LETRAS E LINGUÍSTICA



SELIGMANN-SILVA, Márcio. Ulisses ou a astúcia na arte de trocar presentes. In: SELIGMANN-SILVA, Márcio. *O local da diferença. Ensaios sobre memória, arte, literatura e tradução*. São Paulo: 34, p. 237-251.

SILVA, Maria Celeste Gomes da. ROTAS NEGREIRAS E COMÉRCIO DE AFRICANOS PARA O MARANHÃO COLONIAL, 1755-1800. Disponível no endereço eletrônico: <http://labhstc.paginas.ufsc.br/files/2013/04/Maria-Celeste-Gomes-da-Silva-texto.pdf>.

STANDAGE, Tom. Destilados no período colonial. In: STANDAGE, Tom. *A história do mundo em 6 copos*. Trad. Antônio Braga. Rio de Janeiro: Zahar, 2005, p. 75-104.

WARMAN, Arturo. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Mexico: Instituto de Investigaciones Sociales; Fondo de Cultura Económica. 1988.

Recebido em: 17 de janeiro de 2018.

Aprovado em: 15 de abril de 2018.