

O GLUTÃO DE APIPUCOS: uma interpretação do Brasil a partir do doce em Gilberto Freyre

Amurabi Oliveira¹

Resumo: Gilberto Freyre (1900-1987) é reconhecido amplamente como um dos principais intelectuais do campo das Ciências Sociais no Brasil, destacando-se sua análise sobre as relações raciais e a cultura brasileira, porém um dos aspectos que se fez continuamente presente em seus trabalhos remete à alimentação, mais especificamente ao açúcar e ao doce. Neste trabalho busco realizar uma análise acerca da relação entre o doce e a cultura brasileira no pensamento do autor, tomando como fio condutor três de seus trabalhos: o *Manifesto Regionalista de 1926*, posteriormente publicado em 1952, *Casa-Grande & Senzala* de 1933, e *Açúcar* de 1939. Indico que para Freyre o doce é a síntese cultural do Brasil, ainda que o equilíbrio entre as três matrizes culturais que comporiam o *ethos* brasileiro e estaria presente na culinária nordestina pendesse para uma maior presença do elemento europeu e africano.

Palavras-Chave: Gilberto Freyre; Pensamento Social Brasileiro; Sociologia do Doce; Culinária nordestina; Cultura brasileira.

Abstract: Gilberto Freyre (1900-1987) is widely recognized as one of the leading intellectuals of the Social Sciences in Brazil, especially his analysis of race relations and the Brazilian culture, but one of the aspects that made continuously present in his work refers to food, specifically sugar and sweet. In this paper I seek to perform an analysis on the relationship between sweet and Brazilian culture at the thought of the author, taking as guiding three of his works: the Regionalist Manifesto from 1926, later published in 1952, *The Masters and the Slaves* from 1933, and *Sugar* from 1939. I state that for Freyre sweet is the cultural synthesis of Brazil, although the

¹ Doutor em Sociologia pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Professor da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), atuando em seu Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política. E-mail: amurabi1986@gmail.com.

balance between the three cultural matrixes that make up the Brazilian ethos and would be present in the northeastern cuisine pendesse for a greater presence of European and African element.

Keywords: Gilberto Freyre; Brazilian Social Thought; Sociology of Sweet; Northeastern cuisine; Brazilian culture.

Introdução

Para além das motivações intelectuais que têm me aproximado da obra de Gilberto Freyre (1900-1987), este artigo foi elaborado tendo em vista a capacidade do trabalho desse formidável intelectual de despertar em mim uma imensa saudade de minha infância, e de todo o açúcar que ingeri durante ela.

Quando menino adorava que meus pais me trouxessem roletes de cana para chupar, ou ainda uma cana-de-açúcar inteira comprada na feira, o que ainda é comum nas feiras no interior do Nordeste – de onde sou originário. Recordo-me ainda que de tão presente na minha infância o açúcar também estava na medicina popular a qual eu tinha acesso, minha avó paterna sempre me fazia algum lambedor, que nada mais era que um xarope feito com água, algumas plantas medicinais e muito açúcar, para mim era muito difícil ingerir apenas a quantia indicada, sempre acabava tomando umas colheradas extras escondido.

Com alguns doces tive alguma resistência, como com o “bolo de grude”, que tanto minha avó quanto meu pai preparavam, ainda que ele tivesse menos talento. Sua consistência borrachuda sempre me causou alguma repulsa, ainda que sua base de goma de mandioca com coco conferisse um odor bastante atraente para mim.

Estas dentre outras memórias minhas foram revividas quando li pela primeira vez o livro *Açúcar* (2007), trabalho pioneiro de Freyre publicado originalmente em 1939. E acredito, tal qual Freyre em seu legado, que a saudade se constitui como um método empático de fazer reviver um tempo

morto (VILLAS BOAS, 2006), e por isso que resolvi iniciar esse artigo pelas minhas próprias lembranças, porém longe de desenvolver um exercício de imersão em minhas subjetividades o que busco aqui é realizar uma análise sobre a relação entre o doce e a cultura na obra de Freyre.

É importante frisar que como nos indica Costa (1962) o trabalho de Freyre foi pioneiro em seu exame histórico, sociológico e antropológico acerca da alimentação “E essa presença logo se transformou em influência, carregada pela notoriedade do seu nome, pelas constantes e copiosas tiragens de seus livros, e pela polarização de tantas inteligências em torno de sua pessoa e sua obra” (COSTA, 1962, p. 182).

O título principal desse trabalho, portanto, faz uma brincadeira um tanto jocosa com o trabalho singular de Gilberto Freyre. Chamo-o de “glutão”, pois compreendo que para ele não bastava os exames das receitas para desvelar a cultura, era necessário degustar a cultura. Não à toa, quando ele escreveu sobre alguns eventos que organizou, como o 1º Congresso Regionalista em 1925 e o 1º Congresso Afro-Brasileiro em 1934, ambos na cidade do Recife, sempre dava um enorme destaque à comida servida, descrevendo suas cores, cheiros e sabores.

A referência à Apipucos, bairro no qual morou boa parte de sua vida e que hoje sedia a Fundação Gilberto Freyre, não é sem menor relevância, pois quem visita a casa museu Magdalena e Gilberto Freyre, será de pronto inebriado pelo cheiro de fruta madura. A depender da época do ano, o visitante vai encontrar meninos na rua que leva a casa museu tirando manga do pé, com um pouco de sorte poderá ver um dos meninos se lambuzando chupando manga. Adentrando ao espaço da visita podemos ver uma sala de estar enorme, com mesa e cadeiras de madeira, decorada com azulejos por todos os lados. Pelo tamanho do cômodo e da mesa é de se supor que de fato a comida para Gilberto era boa para pensar.

Para uma melhor leitura do trabalho anuncio desde já as duas ideias principais que norteiam minha análise: a) uma das características que Freyre compreende como sendo constitutiva da cultura brasileira seria a

interpenetração entre as diversas culturas, o que se estenderia também para o plano culinário, a comida representaria a síntese desse processo vivenciado nos trópicos; b) a mulher, tanto branca quanto a negra, teria tido um papel colonizador e civilizador decisivo na formação do Brasil enquanto nação, o que teria se desenvolvido a partir da cozinha principalmente.

É importante frisar que apesar do fato de que neste trabalho serão tecidas algumas críticas ao autor, não haverá oportunidade aqui de aprofundá-las, pois de fato elas não são o foco do artigo. Ademais, tem havido a profusão de uma vasta literatura, em parte citada ao longo do texto, que tem se dedicado a elaborar críticas acerca da obra do autor, como também a apontar sua atualidade.

Tomando essas duas ideias principais através das quais interpreto a obra de Freyre buscarei analisar a relação entre o doce e a cultura brasileira tomando como mote três trabalhos do autor: *Manifesto Regionalista de 1926*, publicado em 1952 apenas, *Casa-Grande & Senzala* (2005), publicado em 1933 e *Açúcar* (2007 [1939]). No entanto, lançarei mão de outros livros também para realizar uma análise mais completa possível dentro dos limites desse trabalho, e antes de adentrar no corpo do artigo propriamente dito, tal como indicado acima, realizarei uma breve contextualização do autor e de algumas de suas ideias, para que desse modo o leitor possa melhor adentrar no texto.

Um pouco sobre o Glutão de Apipucos²

Freyre é certamente uma das figuras intelectuais brasileiras mais singulares e polêmicas. Seu trabalho tem tido uma recepção bastante ambivalente ao menos desde *Casa-Grande & Senzala*, indo desde as reações

² Esta é uma referência ao tradicional bairro do Recife no qual Freyre passou boa parte de sua vida, atualmente localizam-se nele tanto a Fundação Joaquim Nabuco, instituto de pesquisas sociais fundada pelo sociólogo e antropólogo, quanto a Fundação Gilberto Freyre, instalada na casa onde morou.

mais acaloradas até o silenciamento profundo por parte de alguns intelectuais (FREYRE, 1968). Como nos indica Lehmann (2008) nos últimos anos têm havido um crescente interesse pelo seu legado, o que inclui pesquisadores brasileiros e estrangeiros, porém diante desse movimento da academia é importante lembrar que este autor desenvolveu sua interpretação do Brasil a partir de um paradigma de Ciência Social substancialmente distinto daquele que se tornou hegemônico no país (MOTTA, 2009), e como nos indica Roberto Motta em entrevista recente, Freyre expressa-se por vezes por meio de conceitos nebulosos, além de não se basear nos valores da modernidade, tais como expressos por Hegel e Weber (OLIVEIRA, 2014), o que deve ser considerado ao analisarmos sua recepção no pensamento social brasileiro.

Há de se ter em vista ainda que ele nasce no final do século XIX, já no crepúsculo da sociedade aristocrática açucareira escravocrata do Nordeste, o que imprime fortes marcas em seu trabalho, profundamente saudosista, além de bastante intuitivo. Para alguns de seus críticos uma das fragilidades de seu legado intelectual encontra-se na tentativa de generalizar a realidade social que seria própria do Nordeste a todo o país (PALLARES-BURKE, BURKE, 2009), buscando assim captar seu *ethos*. Porém, como ele deixa bastante claro no prefácio da segunda edição de *Sobrados e Mucambos* que fora publicada em 1951, ganhando ainda uma longa introdução, inúmeras notas e mais quatro capítulos³, seus críticos fariam uma grande confusão em termos de forma e conteúdo, de modo que as estruturas que ele apresenta, especialmente no que se refere à família patriarcal, manteriam sua forma Brasil afora, ainda que houvesse uma variação em termos de “conteúdo etnográfico” (FREYRE, 2006).

O que é relevante nessa discussão é que o patriarcado permanece no pensamento de Freyre como uma das chaves de compreensão do Brasil, assim como a interpenetração de raças e culturas que teria ocorrido

3 Os novos capítulos foram os seguintes: “Raça, classe e religião”, “O Oriente e o Ocidente”, “Escravo, Animal e Maquina”, “Em torno de uma sistemática da miscigenação no Brasil patriarcal e semipatriarcal”.

formando a “primeira grande civilização nos trópicos”, que estaria em vias de construção de uma democracia étnica⁴ (FREYRE, 2001), que seria uma democracia imperfeita e com compreendida desta forma apenas de modo comparativo, considerando-se especialmente o Sul dos Estados Unidos, região na qual Freyre teve parte de sua formação intelectual⁵. Esta região continuamente surge como um ponto de comparação com o Brasil tendo em vista que a apesar de suas semelhanças, assentadas na família patriarcal, na monocultura, no latifúndio e no trabalho escravo, formou-se naquela região uma sociedade substancialmente distinta da existente no Brasil, especialmente no que diz respeito às relações raciais.

Ao adentrar na compreensão da constituição e dinâmica da sociedade brasileira Freyre tem como pressuposto a ideia de que o passado possui um peso significativo sobre o presente, o que era uma hipótese recorrente nos autores desse período, ainda que houvesse uma enorme variação na compreensão sobre esse passado bem como sobre que peso havia sobre o presente.

O caráter inovador de sua obra deveu-se principalmente a dois aspectos, o primeiro remete à interpretação sobre o Brasil, especialmente sobre as relações raciais aqui existentes, posicionando-se de forma diametralmente oposta às teorias arianistas bastante populares nos ciclos intelectuais dos anos de 1920, afinal, a questão racial se colocava naquele momento como profundamente relevante para se compreender o Brasil enquanto nação (BASTOS, 2006), o segundo às inovações metodológicas, recorrendo a fontes pouco usuais, o que incluiu livros de receita, relatos de viajantes sobre a alimentação no Brasil, além de sua eximia intuição, que certamente representa uma de suas principais ferramentas de pesquisa.

4 Não adentrarei aqui na discussão sobre o conceito de “democracia racial” no pensamento freyreano, nem mesmo se esta categoria surge em sua obra, este não é o foco deste artigo, e considerando toda a polêmica, bem como o acúmulo de debates sobre o tema, creio que para avançar na discussão seria preciso um outro trabalho de maior fôlego. Em todo o caso, para uma melhor análise por parte do leitor acerca destas questões vide Degler (1976) e Motta (2000).

5 Para uma análise minuciosa da formação intelectual de Freyre vide o trabalho de Pallares-Burke (2005).

Tessituras

Ainda que o próprio autor considere que a questão dos doces ganha pela primeira uma análise sociológica devida apenas em *Casa-Grande & Senzala* é importante frisar que antes da publicação de seu mais conhecido livro ela já tinha espaço de destaque em seus escritos, bem como a da culinária de modo geral, e nesse sentido não me refiro unicamente ao *Manifesto Regionalista de 1926*, mas também a sua dissertação de mestrado na qual já fazia referência às “Negras crioulas peritas no preparo de doces (...)” (FREYRE, 2008, p. 75), além do mais “Em muitas casas, as sobremesas eram preparadas pela própria sinhá-dona que, também com as próprias mãos, servia os pratos” (FREYRE, 2008, p. 92).

Obviamente que em sua dissertação⁶, ainda que em algumas passagens ele produza imagens apetitosas ao leitor, ao descrever os cremes e doces preparados com as frutas nativas, estes ainda não surgem com o destaque que alcançou em outros trabalhos seus, ainda que fique evidente que não haveria como compreender plenamente a vida social no Brasil sem levar em conta o lugar dos doces em sua constituição. Ademais, como nos indica Burke:

A história da alimentação é outro tema recorrente – para não dizer obsessão – nos ensaios de Freyre, que freqüentemente tecem elogios às tradições culinárias de Pernambuco, especialmente seus doces. Ele dedicou até mesmo uma pequena monografia ao assunto, combinando uma lista de receitas com reflexões sobre “etnografia, história e sociologia” de seus doces favoritos (cf. Freyre, 1925; 1939). Enquanto historiador social, Freyre examinou a alimentação a partir de dois ângulos principais. O primeiro foi o da dieta, especialmente de suas insuficiências; o segundo, o da significação simbólica dos vários tipos de comidas enquanto expressão de valores como hospitalidade, masculinidade e feminilidade, tais como definidos pela cultura colonial do Nordeste (BURKE, 1997, p. 3).

E esta sua “obsessão” aparece de alguma forma mesmo em trabalhos

6 Seu trabalho de mestrado foi realizado junto ao Departamento de História Social na Universidade de Columbia, em Nova Iorque – Estados Unidos, tendo sido intitulada de *Social Life in Brazil in the Middle of the 19th Century* (Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX), publicada em 1922 na forma de artigo no periódico *Hispanic American Historical Review*, volume 5.

nos quais a alimentação surge como questão que apenas tangencia o mote central do argumento. No livro *Os Escravos nos Anúncios de Jornais Brasileiros do Século XIX* (2010 [1963]), nota-se que os dotes culinários surgem como elementos descritivos e distintivos dos escravos em tais anúncios. Características como “(...) muito brasileiroamente fazer doce e refinar açúcar” (FREYRE, 2010, p. 131) são valorizadas, e o fato de ter sido algum escravo visto pela última vez com um tabuleiro de arroz doce passa a ser tomado como um indicativo para escravos fujões.

Acredito que a cozinha, e a produção dos doces em particular, representa o ponto máximo da miscigenação vivenciada no Brasil no nível cultural, dada a forma como os diversos elementos pertencentes a matrizes culturais distintas são articulados, o que inclui a influência oriental na constituição do Brasil, sentida principalmente no paladar por meio do gosto do cravo e na canela vindos das Índias e que aqui encontrou as frutas tropicais, o açúcar, as mãos talentosas das negras e a condução da mulher branca no processo civilizador vivenciado a partir do fogão.

Em que pese sua busca pelo *ethos* nacional fica evidente que quando nos referimos ao açúcar e sua centralidade na trama social isso se refere principalmente, ainda que não exclusivamente, ao Nordeste açucareiro, ainda que no que diz respeito à produção de doce o autor considere em sua análise o pungência de outras regiões, como o Rio de Janeiro e o Rio Grande do Sul, nesse caso mais especificamente a região de Pelotas (FREYRE, 2007).

Um Manifesto Dulcíssimo

Como já indiquei rapidamente, em diversas passagens da obra de Freyre encontramos referências ao universo da cozinha, e mais especificamente ao do açúcar e do doce, porém tomo como ponto de partida fundamental para uma melhor compreensão destas questões no autor o

*Manifesto Regionalista de 1926*⁷. Este manifesto surge como resultado do I Congresso Regionalista do Nordeste organizado por Freyre em Recife, no qual ele palestrou sobre “A estética e as tradições da cozinha nordestina”, tendo sido encerrado o evento com um típico jantar regional com capão gordo, peixe com coco, fritada de camarão, doce de caju com queijo do sertão, água de coco, licor de laranja, café Bonito.

Em alguma medida o Congresso era uma resposta à Semana de Arte Moderna de 1922 que ocorrera em São Paulo. Porém o movimento inaugurado em Recife, em inúmeras passagens do *Manifesto* ele é afirmado como o primeiro Congresso Regionalista no Brasil e das Américas, seria modernista a seu modo e ao mesmo tempo tradicionalista (FREYRE, 1955). Nesse ponto há de se ressaltar que “Gilberto Freyre possui um componente tradicionalista profundamente enraizado em sua obra, de uma ponta a outra, inclusive, de maneira exacerbada, em seu (Luso) Tropicalismo.” (MOTTA e FERNANDES, 2013, p. 34), o que seria reflexo da influência em algum grau de Charles Maurras (1868-1952) em seu trabalho, que é citado inúmeras vezes no *Manifesto*.

O referido acontecimento congregou diversos intelectuais das mais diversas vertentes ideológicas e políticas, alguns dos quais haviam contribuído com o *Livro do Nordeste* organizado por Freyre e publicado no ano anterior como marco do primeiro centenário do *Diário de Pernambuco*. As polêmicas que envolveram o Congresso levaram Freyre a uma tentativa de esclarecimento sobre sua concepção de regionalismo, que não possuiria um caráter separatista e nem se oporia ao nacionalismo. Em seu pensamento há uma íntima articulação entre Região, Tradição e Modernidade. Neste ponto é válido esclarecer que:

7 Há inúmeras polêmicas envolvendo a publicação do *Manifesto Regionalista* em 1952, pois o hiato que se estabeleceu entre o congresso ocorrido no Recife e sua publicação implicou, segundo alguns de seus críticos, especialmente Joaquim Inojosa (1901-1987), na alteração substancial de conteúdo, não podendo, dessa forma, o trabalho de 1952 ser tomado como uma expressão fidedigna das ideias defendidas em 1926. Neste artigo não me voltarei a problematização em torno dessas possíveis modificações, pois me interessa o exame do material do *Manifesto* que enquanto tal é capaz de sintetizar algumas considerações de Freyre sobre a culinária no Brasil.

Para Freyre, *tradição* significa as experiências sociais, estáticas e culturais que, advindas das raízes lusas, ibéricas, afros e ameríndias, foram se miscigenando e se transformando em novas manifestações estéticas e culturais, terminando por moldar as características socioculturais do Brasil como um todo. Já por *região*, ele acata o que é proveitoso dessas mesmas experiências sociais, estéticas e culturais no âmbito de cada circunscrição federativa do país. Ou seja, a *tradição* não é somente o que firma a unidade brasileira – a exemplo da língua, das crenças religiosas, das raízes musicais, das bases alimentares etc. –, mas também o que urde o presente de cada região com o seu passado, o que religa passado e presente e, por sua vez, definirá os caminhos do futuro (VIEIRA, 2013, p. 46).

Estas questões também estariam presentes no plano da culinária, pois a comida representa também essa articulação entre a tradição e a região, como uma síntese de nossas plurais raízes. Este povo miscigenado também teria uma cultura e uma cozinha miscigenada, a partir das quais poderíamos pensar sua unidade, mais que isso, a cozinha é apresentada nesse manifesto como o meio do caminho entre a sala de jantar e a senzala. Acredito, dessa forma, que é na cozinha que encontramos em Freyre o ponto máximo da miscigenação no plano cultural. Ademais, como nos chama a atenção Dimas:

Ao contrário do que se espera normalmente de um manifesto, dirigido de preferência, ao intelecto, área onde deverá provocar e estimular reflexões demoradas e graves, o de Gilberto mexe com o estômago e com as papilas. Seu destino é outro e faz do cérebro caixa de ressonância secundária. Seu processo, inequívoco, mas implícito, de desconstrução assenta-se, portanto, em funções pedestres, as da digestão. E, ao mesmo tempo em que opera essa decepção voluntária, ele também desconstrói a frase feita quando reconhece que “não só de espírito vive o homem, *mas também de pão comum*, do pão de ló, do pão-doce, do bolo que ainda é pão” (DIMAS, 2003, p. 345).

Este manifesto afirmou categoricamente que “(...) não há região no Brasil que exceda o Nordeste em riqueza de tradições ilustres e em nitidez de caráter” (FREYRE, 1955, p. 19), tendo vários de seus valores regionais se

Tessituras

tornado nacionais, o que teria sido movido não pela superioridade econômica que essa região exerceu no período colonial no auge do ciclo açucareiro, mas sobretudo pela sedução moral e fascinação estética de seus valores, ainda que o valor do açúcar seja constantemente ressaltado que estaria na base de uma rica doçaria, bem como em uma doce aristocracia de maneiras, de gostos, de modos de viver e de sentir⁸.

Há uma aberta defesa dos valores regionais, dentre os quais alguns ocuparam lugar de destaque, como o mucambo, as ruas estreitas e a culinária, especialmente o doce. Com relação a este último valor é importante indicar que alguns tópicos do manifesto (de um total de 21) são dedicados exclusivamente à cozinha, são eles: a) X. Pela reabilitação dos valores culinários do Nordeste; b) XI. As três regiões culinárias principais do Brasil; c) XII. Dívida aos portugueses; d) XIII. Cunchões, negras e quitutes do Nordeste; e) XIV. Contribuição dos engenhos patriarcais para uma culinária regional; f) XV. Sobrados e casas nobres de cidades: sua contribuição para a culinária do Nordeste; g) XVI. Ameaças que hoje cercam os valores culinários do Nordeste; h) XVII. Mas nem tudo está perdido: apenas ameaçado. Ademais a comida aparece ao longo de todos os tópicos deste manifesto.

Um dos aspectos mais singulares do *Manifesto* é o que ele chamou de defesa de “valores plebeus”, buscando ressaltar não apenas os “quitutes finos e caros”, mas também o doce, o bolo, o quitute de tabuleiro “(...) feito por mãos negras e pardas com uma perícia que iguala, e às vezes excede, a das sinhás brancas” (FREYRE, 1955, p. 29), almejando assim reabilitar quitutes de origem africana, ameríndia e plebeia que permaneceriam desprezados entre os brasileiros. Afirmou ainda que certos alimentos são mais saborosos quando comprados fora do que os feitos em casa. “Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa” (FREYRE, 1955, p. 30). Interessante notar nesse

⁸ A relevância da cultura canavieira e do açúcar nessa região é melhor explorada no livro *Nordeste* (1951 [1937]), no qual ele indica inclusive as qualidades ecológicas que possibilitaram o cultivo da cana nessa região.

ponto que a síntese cultural que representa a culinária na análise de Freyre se dá não apenas a partir do surgimento de “receitas miscigenadas”, se assim pudermos afirmar, mas a partir de todo o complexo sociocultural criado nos trópicos, em que mesmo as receitas europeias, que no caso das portuguesas são europeias em termos dado que estes seriam os povos menos europeus da Europa (FREYRE, 2011), o elemento negro entra por meio do preparo.

Tais quitutes são, por vezes, guardados em segredo, o que Freyre apontará posteriormente no livro *Açúcar* como uma das dificuldades encontradas para o angariamento de algumas receitas que compuseram a obra. Segundo o autor se sucederam “(...) gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da idade média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos” (FREYRE, 1955, p. 30).

Freyre busca analisar a significação social e cultural do que ele chama de “valores culinários” regionais, e apesar de reconhecer como as três principais culinárias do Brasil a Mineira, a Baiana e a Nordestina, sem com isso olvidar as demais regiões do país, sobre as quais realiza uma explanação mais geral sobre suas características culinárias, ele acaba por dar primazia a esta última, tendo em vista que nesta teria havido um maior equilíbrio na cozinha entre as influências portuguesa, ameríndia e africana. E apesar de reconhecer a influência e importância de outras influências culturais que estavam sendo postas em algumas regiões do país, como a italiana, alemã, síria etc., ele indica que “(...) como noutras artes, as três grandes influências de cultura que se encontram à base das principais cozinhas regionais brasileiras e de sua estética são a portuguesa, a africana e a ameríndia, com as predominâncias regionais já assinaladas” (FREYRE, 1955, p. 32-33).

Em que pese o equilíbrio encontrado na culinária nordestina, o que parece ser algo que adquire um caráter não apenas descritivo como valorativo, no sentido de ser algo positivo e mesmo desejável, Freyre indica claramente que tal equilíbrio se deve ao “gênio de assimilação” existente

Tessituras

entre os portugueses, que incorporou à mesa alimentos, temperos, doces, aromas, cores, costumes e ritos alimentares do Oriente e Norte da África⁹, o que teria tido continuidade no Brasil no contato com as culturas ameríndia e africana, o que foi substanciado principalmente nos tabuleiros, que por sua vez se tornaram:

(...) nas principais cidades do Brasil, e não apenas do Nordeste, uma arte, uma ciência, uma especialidade das “baianas” ou das negras: mulheres, quase sempre imensas de gordas que, sentadas à esquina de uma rua ou à sombra de uma igreja, pareciam tornar-se, de tão corpulentas, o centro da rua ou do pátio da igreja. Sua majestade era às vezes a de monumentos. Estatuas gigantescas de carne. E não simplesmente mulheres iguais às outras (FREYRE, 1955, p. 36).

Indica ainda a contribuição dos Engenhos e dos Sobrados a esta culinária, o que parece adiantar alguns elementos que darão a tônica dos dois primeiros livros de sua famosa trilogia¹⁰. Contudo, logo o *Manifesto* parte para sua preocupação com a possível ameaça que tais valores culinários estariam sofrendo, tendo em vista que nas casas do Nordeste “O doce de lata domina. A conserva impera. O pastel afrancesado reina” (FREYRE, 1955, p. 41). Ele chega mesmo a afirmar que “Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se.” (FREYRE, 1955, p. 42). Porém tratar-se-ia apenas de uma ameaça, de tal modo que o cenário poderia ser revertido, e para tanto são indicadas algumas possíveis ações:

1º Que alguém tome a iniciativa de estabelecer no Recife um café ou restaurante a que não falte cor local – umas palmeiras, umas gaiolas de papagaios, um caritó de guaiamu à porta e uma preta de fogareiro, fazendo grude ou tapioca –

9 Ao longo de sua obra a compreensão de “Oriente” no pensamento autor possui sutis variações, pois trata-se de um conceito abrangente que inclui o extremo oriente, os judeus, mouros etc., e em alguns momentos também o norte da África (SILVA, 2011).

10 Tal trilogia refere-se aos livros *Casa-Grande & Senzala* (1933), *Sobrados e Mucambos* (1936), *Ordem e Progresso* (1957), que deveriam ter sido sucedidos por um último livro intitulado de *Jazigos e Covas Rasas*, porém o autor faleceu sem concluir esse projeto.

Tessituras

café ou restaurante especializado nas boas tradições da cozinha nordestina. 2º Que os colégios de meninas estabeleçam cursos de cozinha em que sejam cultivadas as mesmas tradições. 3º Todos quantos possuem em cadernos ou Mss. Antigos de receitas de doces, bolos, guisados, assados, etc., cooperem para a reunião dessa riqueza, hoje dispersos em manuscritos de família, esforço de que o Primeiro Congresso Regionalista do Nordeste tomará a iniciativa, nomeando uma comissão para a colheita de material tão precioso e digno de publicação (FREYRE, 1955, p. 43-44).

O que podemos perceber nas questões postas pelo *Manifesto* é que a partir da região Nordeste, e mais especificamente de sua culinária, Freyre tenta compreender a matriz cultural que dá unidade ao Brasil, cuja chave analítica encontrar-se-ia na formação cultural forjada a partir das matrizes portuguesa, ameríndia e africana. Os tabuleiros de doce, desse modo, são mais que iguarias, são uma síntese do Brasil e de sua unidade cultural, unidade que se dá em meio a diversidade regional existente.

O encontro da Casa-Grande e a Senzala na Cozinha

Aquele que é considerado o livro de maior proeminência de Freyre foi escrito ainda em sua juventude, fora publicado em 1933 e teve desde o início um grande impacto dos diversos meios intelectuais, e no prefácio da terceira edição de *Açúcar* ele é indicado como a primeira obra no Brasil a dar um tratamento sociológico aos doces.

Acredito que algumas das ideias que são apresentadas no *Manifesto Regionalista de 1926* passam a ser melhor desenvolvidas nessa obra monumental, como a apresentação mais clara sobre as principais matrizes culturais e étnicas que compõem o Brasil em termos socioculturais, e suas contribuições para a formação de nossa identidade nacional. Porém para o problema que possa nos interessar mais diretamente nesse trabalho creio que seja interessante explanar um pouco mais sobre aquilo que no *Manifesto*

Tessituras

Freyre chamou de “dívida aos portugueses”, que se assenta em seu “gênio assimilador”, mas que em *Casa-Grande & Senzala* toma maior especificidade através do conceito de “plasticidade” que seria característica do povo lusitano, o que seria explicado por sua própria constituição étnica e cultural, e aos diversos contatos anteriores com diversos povos, sendo profundamente marcante aquele que foi vivenciado com os mouros.

A culinária surge nesse livro como um processo de adaptação aos trópicos que possibilita o surgimento de uma nova civilização, na qual o trigo dá espaço para a mandioca, mas sem com isso esquecer dos temperos trazidos do oriente e da boa e gorda cozinha trazida da Europa, sendo uma das características daquilo que se desenvolve aqui o gosto pelo doce, herança moura (FREYRE, 2005), que se articula simbioticamente com a atividade econômica que vem a se desenvolver aqui: a produção da cana-de-açúcar. Esta de tão onipresente levou à subprodução de gêneros alimentícios de primeira necessidade, de modo que muitas características negativas atribuídas aos brasileiros são explicadas por Freyre pela subnutrição, reflexo da força que a monocultura teve no período colonial.

O processo de miscigenação no plano cultural encontra seu ápice na cozinha, e ainda que ele remeta volta e meia à influência ameríndia parece-me que os dois polos que de fato ditam a forma como a culinária brasileira passa a se desenvolver remetem aos portugueses e aos escravos africanos, mais especificamente as escravas que adentravam na casa-grande através da cozinha. Em alguns casos haveria alimentos de predominância africana, cujos principais polos seriam a Bahia, o Maranhão e Pernambuco, destacando-se a primeira. Segundo o autor:

A doçaria de rua aí desenvolveu-se como em nenhuma cidade brasileira, estabelecendo-se verdadeira guerra civil entre o bolo de tabuleiro e o doce feito em casa. Aquele, o das negras forras, algumas tão boas doceiras que conseguiram juntar dinheiro vendendo bolo. É verdade que senhoras de casas-grandes e abadessas de convento entregaram-se às vezes ao mesmo comércio de doces e quitutes; as freiras aceitando encomendas, até para o estrangeiro, de doces secos, bolinhos

Tessituras

de goma, sequilhos, confeitos e outras guloseimas (FREYRE, 2005, p. 543).

Chamo a atenção nesse ponto não apenas para a relevância social que os doces representavam, pois parecem indicar uma possibilidade de algum grau de autonomia das mulheres no período colonial, na leitura do autor, mas para o processo de visibilização destas a partir dessa verdadeira arte repleta de valores estéticos. Este processo de visibilização das mulheres, assim como das crianças, seria uma das finalidades que o autor almejou com a escrita de *Casa-Grande & Senzala* (FREYRE, 1968), o que é alcançado a partir do fazer culinário que longe de representar uma atividade secundária seria um espaço de gestação de nossa identidade cultural.

Alguns dos hábitos de higiene nos negros eram superiores aos europeus, o que inclui o que ocorria nas cozinhas. Aliás, nesse ponto é importante destacar que na leitura do autor: “(...) no Brasil, os negros tornaram-se, em certo sentido, verdadeiros donos da terra: dominaram a cozinha. Conservaram em grande parte sua dieta” (FREYRE, 2005, p. 373). Este fato pode ser a explicação para o fato de que em *Casa-Grande & Senzala*, diferentemente do que estava posto no *Manifesto Regionalista de 1926*, a polarização entre o português e o negro, dentro de um possível equilíbrio de antagonismos presente na sociedade brasileira, ganha mais relevo em detrimento de um equilíbrio entre as influências portuguesa, ameríndia e africana.

Outros pontos já tratados no *Manifesto* voltam como o processo de descaracterização dessa cozinha, especialmente a partir do século XIX, por influência estrangeira. Em *Sobrados e Mucambos* (2006) essa crítica ganha um ponto mais específico que diz respeito à crescente influência inglesa no Brasil, o que acompanha o movimento político e econômico mais geral que ocorreu em nossa sociedade, sendo assim a cozinha é também compreendida como uma realidade dinâmica que reflete os acontecimentos mais amplos da sociedade.

É ainda em *Casa-Grande & Senzala* que o papel colonizador do negro

Tessituras

aparece com mais força, bem como o civilizador que é exercido principalmente pela mulher branca, o que é indicado pelo autor ao comparar as moradias e condições de habitação de distintas regiões do país nas quais houve maior ou menor predominância da formação familiar na qual a mulher branca estava presente.

A delicadeza e os ricos detalhes presentes nos doces indicam que a existência deles desta forma seria inviável no mundo pós-abolição, pois sua elaboração estava assentada essencialmente no trabalho escravo, que tornava possível o vasto consumo de doces entre a população do Brasil colonial, o que também é retratado em *Nordeste*.

As sinhás e os meninos eram doidos por doce; doidos por açúcar até em forma de alfenim, de alfeolo, de confeito, tão saboreados pelos meninos e pelas moças quanto o doce e a geleia de goiaba e de araçá pelos senhores maduros e até pelos velhos.

Os próprios senhores de engenho eram uns gulosos de doces e de comidas açucaradas. Houve engenho que ficou com o nome de “Guloso” (FREYRE, 1951, p. 166).

Surge ainda em *Casa-Grande & Senzala* de forma mais direta a influência moura na culinária, que além da predileção pelos doces, o que estaria acima do paladar de outros países europeus, desenvolveu técnicas de conservação de frutos secos que ao chegarem ao Brasil pelas mãos das matronas portuguesas logo se desdobraram na elaboração de doces feitos com frutas tropicais.

O que me parece fundamental de ser captado é a interpretação da culinária como uma síntese cultural do Brasil, o que já fora apontado no *Manifesto* alguns anos antes, mas que nesse novo trabalho tendia a se arquitetar a partir da polarização das influências portuguesa e africana, ainda que a ameríndia não desaparecesse completamente em nenhum momento, e mais que isso, por meio da portuguesa a influência oriental fazia-se continuamente presente. A culinária é por excelência um espaço de interpenetração cultural, o que se dava em vários sentidos.

Também é válido destacar a complexa articulação entre nossa

dinâmica cultural e os espaços físicos no trabalho de Freyre, de tal modo que a cozinha pode ser pensada como um *locus* por excelência de encontro, através do qual adentram os negros, principalmente as mulheres, e adoçam culturalmente o paladar, os modos, a língua e a cultura brasileira, tendo em vista que o açúcar surge como um formador de laços sociais, como se pode perceber em expressões como “você é um doce”, dentre tantas outras.

O doce, que se torna objeto de desejo da gula dos brasileiros no período colonial não apenas pela influência cultural como também pela dinâmica econômica aqui desenvolvida com o cultivo da cana-de-açúcar, seria a mais perfeita síntese desse movimento captado pelo autor. Os quitutes de tabuleiros preparados por mãos pretas com receitas lusitanas, temperadas com canela e outras especiarias orientais, seriam um resumo da cultura brasileira desse modo, como já havia indicado.

Uma Sociologia do Doce

Quando Freyre publicou *Açúcar* em 1939 ele já havia se consagrado como grande intelectual. Seu reconhecimento em nível nacional e mesmo internacional já havia sido alcançado, como ele fazia questão de destacar nos inúmeros prefácios que escrevia, entretanto esse novo material destoava substancialmente dos livros que lhe deram notoriedade. Diferentemente de *Casa-Grande & Senzala* e de *Sobrados e Mucambos* este não era um livro de grande extensão em número de páginas, o menos em termos analíticos. Era sucinto, poderia mesmo dizer que breve, ademais, diferentemente de seus outros trabalhos nos quais suas fontes pouco convencionais, o que incluía receitas culinárias, surgem como possibilidades de criação de imagens para o leitor, reforçando seus argumentos – argumentos estes que nem sempre se fecham –, aqui estas se tornam o centro da obra. A busca por uma “etnografia, história e sociologia” do açúcar é realizada pelos prefácios e por uma introdução, cabendo às receitas o maior espaço do livro.

Chamaria a atenção para as mudanças verificadas no subtítulo desse trabalho ao longo de suas três primeiras edições. Na primeira publicada em 1939 o subtítulo é “algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do nordeste”. Na segunda de 1969 esse se modifica para “em tórno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil”. E por fim, na terceira edição de 1986 este passa a se chamar “uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil”.

Interpreto tais mudanças no subtítulo da obra como uma busca pela legitimação do tema no meio acadêmico por parte do autor – no próprio texto ele realiza uma defesa antecipada sobre o tema explorado para o leitor que o achar demasiadamente frívolo – indo de uma frase mais descritiva para uma mais analítica. É importante lembrar também que o próprio campo acadêmico das Ciências Sociais havia se alterado substancialmente depois dos anos de 1930 e mais ainda a partir da Reforma Universitária de 1968, uma vez que desde o processo de institucionalização das Ciências Sociais na Universidade, e de forma mais intensa com o advento da pós-graduação no final dos anos de 1960¹¹, novos padrões de produção do conhecimento foram elaborados o que levou a construção de uma oposição entre aquele conhecimento tido como “científico” e aquele relegado à fase do “ensaísmo”¹². Sendo assim, as mudanças no subtítulo voltavam-se ao mesmo tempo para a legitimação do tema explorado no livro e do próprio lugar do autor no campo científico.

Sem embargo, apesar das mudanças, as palavras “doce” e “Nordeste” permanecem nos três subtítulos, o que aponta para a centralidade dessas

11 Algumas universidades já vinham outorgando títulos de mestres e doutores no período anterior no Brasil, entretanto isto se dava por meio do regime tutorial, de tal forma que a pós-graduação no modelo de que a conhecemos, o que inclui a obrigação de passar por uma seleção, cumprir disciplinas, defender uma tese para uma banca etc., surge nesse período.

12 Esta leitura encontra-se amplamente difundida no campo das Ciências Sociais no Brasil, tendo tido como um de seus grandes difusores Florestan Fernandes (1920-1995). Todavia creio que é relevante apontar que compreendo, seguindo a esteira de pensamento de Bastos e Botelho (2010), de que não rupturas essenciais entre o que se convencionou denominar de ensaísmo social e aqueles compreendidos como estudos científicos sobre a sociedade, especialmente no caso de Freyre que esteve diretamente implicado no processo de institucionalização da Sociologia no Brasil (MEUCCI, 2015).

categorias. Para Freyre não há como compreender o homem do Nordeste sem o açúcar, sendo assim, “doce” e “Nordeste” permanecem no subtítulo não apenas devido à centralidade que ocupam em sua análise, como também pela íntima articulação que há entre essas duas categorias.

O acréscimo que persistiu nas duas edições seguintes ao indicar “Nordeste do Brasil” parece possuir um tom de ampliação semântica da categoria Nordeste, pois aponta para uma dimensão regional que não olvida sua articulação com o *ethos* nacional, mais uma vez surge a ideia de que a região não nega o nacional. Porém, “Nordeste” continua de forma afirmativa, o que é justificado por meio da continua afirmativa do autor de que esta é a região onde a cultura do açúcar mais se desenvolveu, sem com isso negar a onipresença da arte do doce Brasil afora, destacando algumas regiões, como no Rio de Janeiro e em Pelotas no Rio Grande do Sul. Ademais podemos vislumbrar nesse livro o cumprimento de uma das propostas colocadas no *Manifesto*, a de angariar as mais diversas receitas dessa culinária, ainda que o autor aponte para as dificuldades de conseguir angariar algumas, seja pelo que ele já havia indicado nos trabalhos anteriores, a existência de receitas que eram passadas de geração em geração de mulheres em segredo, o que implicava, por vezes, no acesso à receitas incompletas, o que poderia ser explicado de duas formas:

As imprecisões de algumas receitas mais antigas – quanto à quantidade exata de ingredientes e o modo de preparar o bolo ou o doce – talvez reflitam o privatismo excessivo das casas-grandes ou das famílias de engenhos donas dos segredos de certos quitutes. Quando os anotavam, era sempre guardando alguma coisa: não revelando tudo. Outras imprecisões devem-se atribuir à pouca instrução das antigas iaiás de engenho (FREYRE, 2007, p. 92).

Tais receitas constituiriam um verdadeiro “registro etnográfico” da civilização do doce que se constituiu no Brasil e no Nordeste em especial, em verdade, há passagens que dá a entender que a crítica que alguns leitores fazem a seu trabalho, de que não apenas tentar generalizar o Nordeste para o Brasil, mas Pernambuco para o Nordeste (PALLARES-BURKE e BURKE,

2009), encontra argumentos nesse trabalho, pois de fato, o que foi dito no *Manifesto* sobre a culinária nordestina, sobre o maior equilíbrio dos elementos europeus, ameríndios e africanos, sem a maior sobreposição de nenhum deles, é afirmado em *Açúcar* sobre Pernambuco de modo particular, em que pese o fato de que o elemento ameríndio parece ganhar menos fôlego, aparecendo pontualmente na presença da mandioca em alguns doces, bem como na utilização de determinados utensílios domésticos. São bastante chamativas as palavras iniciais da introdução do livro no qual Freyre afirma que “O açúcar – que se fez acompanhar sempre do negro – adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar dele a civilização nacional” (FREYRE, 2007, p. 65), ou seja, o que surge como elemento ligado visceralmente ao açúcar, e ao doce, é o negro, o elemento ameríndio ganha menor visibilidade nesse sentido.

Por fim, mas não de forma menos importante, a palavra sociologia surge de forma contínua a partir da segunda edição, possuindo um caráter ainda mais afirmativo a partir da terceira quando afirma-se que o livro se trata de uma “sociologia do doce”, nesta o autor tece as seguintes considerações:

Que é doce, afinal? Dizem os dicionários que é aquilo que tem um sabor como o de açúcar ou de mel; e que, assim sacarino, não é amargo, nem picante; e – ainda – a composição que é temperada com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino. À base dessas composições é que, para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que a diferencia da outra; que se vem construindo em objeto autônomo de estudo etnológico e de estudo histórico para começar a ser já – mais do que isto – objeto de estudo sociológico. Há uma sociologia do doce à parte de uma sociologia de arte da cozinha e do que esta arte – mais vasta – implica de sociocultural (FREYRE, 2007, p. 57).

A sociologia do doce, portanto, ainda que venha se constituindo como um campo autônomo, na leitura do autor, encontra-se dentro do âmbito mais

Tessituras

geral da sociologia da cultura, e na interface com outras sociologias, como a das gerações, uma vez que determinados doces serão prediletos em determinadas gerações, também possuindo recortes de classe e de temporalidades e modismos.

Suas preocupações com o avanço dos doces industrializados continuam presentes, todavia parece que Freyre passou a buscar outras alternativas para lidar com esta “ameaça”, como nos indica também o prefácio da terceira edição:

Não poderia, no chamado “novo Nordeste”, isto é, o que se industrializa, cuidar de dar impulso à produção industrializada de doces da região equivalentes ao *turrón* espanhol e capazes tanto de conquistar mercados brasileiros como estrangeiros? Não se poderia restringi-la à área nordestina – a de melhores terras – , ainda sacrificada à produção antieconômica do açúcar, fazendo, em partes cuidadosamente escolhidas dessas áreas, plantações sistemáticas de frutos nordestinos suscetíveis de ser, tanto quanto, há dezenas de anos, a goiaba, industrializados em doces capazes de sensibilizar, tanto quanto o *turrón*, o paladar de suecos, de italianos, de anglo-americanos? O açúcar regional seria aproveitado na produção desses doces tanto quanto de licores de frutas regionais, suscetíveis de alcançarem triunfos semelhantes. É claro que essa industrialização e comercialização de doces nordestinos implicaria tanto em esforços sistemáticos, metódicos, científicos de fruticultura, como inteligente obra de propaganda de seus sabores tropicais entre europeus e americanos de países frios, atualmente propensos a uma valorização quase lírica ou romântica de produtos dos trópicos – castanhas, temperos, frutas secas, passas, doces, licores, essências para preparo de sorvetes. Semelhante propaganda levaria, a europeus e norte-americanos, sugestões de terras quentes, de vegetações cálidas e até de culinárias ardentes (FREYRE, 2007, p. 61-62).

Essa citação sugere que, longe de perceber o processo de industrialização como uma ameaça em si à culinária regional, Freyre a vê como uma saída para o processo de perpetuação dessa arte, que em si mesma representa a síntese cultural do *ethos* brasileiro, desse equilíbrio de matrizes culturais amalgamadas pelo adocicado do açúcar.

Considerações finais

Prontamente podemos reconhecer o caráter inovador do trabalho de Freyre, que ao menos desde os anos de 1920, atingindo seu ápice nos anos de 1930, se voltou vigorosamente para a análise sociológica da alimentação, encontrando nela a chave de explicação para diversas questões presentes no debate intelectual de seu tempo, e de forma mais incisiva volta-se para o doce como uma possibilidade de interpretação do Brasil, de compreensão de sua miscigenação cultural que estaria sintetizada nas receitas, no preparo e nos rituais alimentares que envolvem os alimentos repletos de açúcar, que dão as formas roliças daqueles que habitavam as casas-grandes (FREYRE, 1951 e 2005).

As ideias que começam a surgir ainda no *Manifesto Regionalista de 1926* vão sendo amadurecidas em seus trabalhos posteriores. *Casa-Grande & Senzala* representa o ponto máximo de uma interpretação sociológica que busca compreender o Brasil a partir da mesa, e da ingestão (excessiva) de açúcar, ainda que seja necessário afirmar que em muitas passagens seus argumentos continuam obscuros, mais inebriado o leitor ao produzir um amplo painel de imagens que esclarecendo, sua continua afirmação de que o açúcar adoçou as relações sociais aqui existentes, o que é reforçado pelos exemplos de enésimas expressões nas quais o doce aparece, em nenhum ponto deixa claro como exatamente esse processo ocorre, o que parece indicar que esse argumento está mais movido pela sua forte intuição, que aparece em toda sua obra como uma importante ferramenta metodológica (FREYRE, 1968), do que pelos dados empíricos que autor tem acesso.

O equilíbrio entre as três grandes matrizes culturais que teriam forjado o *ethos* brasileiro na culinária, mais especificamente na produção dos doces, é buscado vigorosamente por Freyre, o que estaria presente no Nordeste. Todavia, como busquei indicar o elemento ameríndio parece ter menor fôlego aí, trazendo contribuições pontuais que ficam à sombra da

influência africana, de tal modo que por mais que Freyre indique apenas algumas regiões como a Bahia de maior influência africana sua análise desdobra-se na percepção de uma culinária afro-brasileira, na qual o negro e o açúcar não se desvencilham. Em todo o caso, destaca-se nesse processo o papel das mulheres, e sua ação civilizadora dos trópicos por meio da culinária e da higiene. A culinária aparece, portanto, como um *locus* de exercício de poder daqueles que ocupavam uma posição menor em outros espaços, o que se sustentava, dentre outros meios, através do segredo que envolvia determinadas receitas, seja com relação a seus ingredientes, seja com relação a seu preparo.

Por fim cabe frisar o empenho do autor no processo de legitimação no campo científico do que ele chamou de uma sociologia do doce, o que foi acompanhado também de um maior amadurecimento intelectual sobre algumas questões sobre as ameaças que a culinária tradicional dos doces estava sofrendo, ainda que, no final das contas, persistisse a leitura do autor que uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo, e seu trabalho foi, em grande medida, uma tentativa de responder a esta ameaça.

Referências bibliográfica

BASTOS, Elide Rugai. **As Criaturas de Prometeu**: Gilberto Freyre e a formação da sociedade brasileira. São Paulo: Global, 2006.

BASTOS, Elide Rugai; BOTELHO, André. Horizontes das Ciências Sociais: Pensamento Social Brasileiro. In: MARTINS, Carlos Bedito; MARTINS, Heloísa Souza Helena T. de. (Org.). **Horizontes das Ciências Sociais no Brasil**: Sociologia. São Paulo: ANPOCS, 2010. p. 475-496.

BURKE, Peter. Gilberto Freyre e a nova história. **Tempo Social**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 1-12, 1997.

COSTA, Dante. Gilberto Freyre e a Alimentação no Brasil. In: **Gilberto Freyre**: sua ciência, sua filosofia, sua arte. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1962. p. 173-188.

DEGLER, Carl N. **Nem branco nem preto**: escravidão e relações raciais no Brasil e nos Estados Unidos. Rio de Janeiro: Labor do Brasil, 1976.

DIMAS, Antonio. Um Manifesto Guloso. In: KOSMINSKY, Ethel Volfzon; LÉPINE, Claude; PEIXOTO, Fernanda Arêas (Org.). **Gilberto Freyre em Quatro Tempos**. Bauru: EDUSC, 2003. p. 327-346.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: José Olímpio Editora, 1951.

_____. **Manifesto Regionalista de 1926**. Rio de Janeiro: Departamento de Imprensa Nacional, 1955.

_____. **Como e porque sou e não sou sociólogo**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1968.

_____. **Interpretação do Brasil**: aspectos da formação social brasileira como processo de amalgamento de raças e culturas. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

_____. **Casa Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2005.

_____. **Sobrados e Mucambos**: decadência do patriarcado e desenvolvimento do urbano. São Paulo: Global, 2006.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

_____. **Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX**. São Paulo: Global, 2008.

_____. **Os Escravos nos Anúncios de Jornais Brasileiros do Século XIX**. São Paulo: Global, 2010.

_____. **Novo Mundo nos Trópicos**. São Paulo: Global, 2011.

LEHMANN, David. Gilberto Freyre: a reavaliação prossegue. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 14, n. 29, p. 369-385, 2008.

MEUCCI, Simone. **Artesania da sociologia no Brasil**: contribuições e interpretações de Gilberto Freyre. Curitiba: Appris, 2015.

MOTTA, Roberto. Paradigmas de Interpretação das Relações Raciais no Brasil. **Estudos Afro-Asiáticos**, Rio de Janeiro, s/v, n. 38, p. 113-134, 2000.

_____. Élide, Gilberto, Imagismo e Língua de Universidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 24, n. 69, p. 185-206, 2009.

MOTTA, Roberto; FERNANDES, Marcionila. Gilberto Freyre, um Enigma Genealógico. In: MOTTA, Roberto; FERNANDES, Marcionila (Org.). **Gilberto Freyre**: região, tradição, trópico e outras aproximações. Rio de Janeiro: Fundação

Miguel de Cervantes, 2013. p. 11-36.

OLIVEIRA, Amurabi. Entrevista com um 'Ph.D' nada típico: Xangô, Weber, Gilberto Freyre e outros assuntos com Roberto Motta. **Latitude**, Maceió, v. 8, n. 2 p. 427-440, 2014.

PALLARES-BURKE, Maria Lúcia. **Gilberto Freyre**: um vitoriano nos trópicos. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

PALLARES-BURKE, Maria Lúcia; BURKE, Peter. **Repensando os Trópicos**: um retrato intelectual de Gilberto Freyre. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

SILVA, Valéria Torres da Costa e. **Orientalismos Brasileiros**: Gilberto Freyre e a peleja entre Vênus e a Moura Encantada. Recife: Carpe Diem – Edições e Produções, 2011.

VIEIRA, Anco Marco Tenório. Enganos e controvérsias a propósito de um conceito: regionalismo. In: MOTTA, Roberto; FERNANDES, Marcionila (Org.). **Gilberto Freyre**: região, tradição, trópico e outras aproximações. Rio de Janeiro: Fundação Miguel de Cervantes, 2013. p. 40-56.

VILLAS BOAS, Glaucia. **Mudança Provocada**: passado e futuro no pensamento sociológico brasileiro. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

Recebido em: 23/08/2015.

Aprovação em: 16/10/2015.

Publicação em: 31/12/2015.