



Elementos de Armorialidade na Gastronomia do chef Onildo Rocha

Armorial Elements in the Gastronomy made by chef Onildo Rocha

Tatiana Ramalho Barbosa - Mestre em Jornalismo. Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Brasil. tatiramalho@hotmail.com

Katarina Queiroga Duarte - Mestre em Tradução. Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP). Brasil. katarinaduarte@hotmail.com

Palavras-chave:

Movimento Armorial.
Gastronomia Armorial.
Onildo Rocha.

RESUMO

O Movimento Armorial teve início na década de 1970 a partir da proposta do escritor paraibano Ariano Suassuna, para quem o Brasil deveria se reunir em torno de uma arte nacional que pudesse representar genuinamente a tríade de formação do país: o indígena, que aqui vivia desde antes da colonização; o europeu, especialmente o português; e o africano, trazido como escravo para construir o início da nação brasileira. Em busca dessa identidade, o Movimento propõe a transformação da cultura popular em arte erudita. Cinquenta anos depois, o ideal Armorial continua atraindo artistas de diversas áreas para se filiarem à proposta. Esta pesquisa, de natureza exploratória e descritiva, objetiva situar a gastronomia como representação artística capaz de expressar a cultura de um povo, assim como demonstrar de que forma o chef paraibano Onildo Rocha desenvolve pratos com alto nível de técnica e estética, respeitando e valorizando os produtos e insumos locais, traduzindo, assim, uma cozinha brasileira, aos moldes do Movimento Armorial. Fundamentando-se em autores como Santos (2009), Suassuna (1974, 1977, 2018), Farias (2006), Cascudo (2011) entre outros, os resultados desta pesquisa apontam para a existência de elementos armoriais nas preparações do chef Onildo, que reinventa a gastronomia tradicional paraibana elevando-a ao patamar de arte.

Keywords:

Armorial Movement.
Armorial Gastronomy.
Onildo Rocha.

ABSTRACT

The Armorial Movement began in the 1970s with the proposal of the writer Ariano Suassuna, from Paraíba State, for whom Brazil should come together around a national art that could genuinely represent a triad of formation in the country: the indigenous, who lived here since before colonization; the European, especially the Portuguese; and the Africans, who were brought as a slave to build the beginning in the Brazilian nation. In search of this identity, the Movement seeks to transform popular culture into erudite art. Fifty years later, the Armorial ideal continues to draw specialized artists in different areas to join the proposal. This exploratory and descriptive research aims to situate gastronomy as an artistic representation capable of expressing a culture of a population, as well as demonstrating how chef Onildo Rocha develops dishes with a high level of technique and aesthetics, respecting and valuing the local products and supplies, thus translating Brazilian cuisine, along the lines of the Armorial Movement. The theoretical basis for this work is supported by authors like Santos (2009), Suassuna (1974, 1977, 2018), Farias (2006), Cascudo (2011) among others, the results from this research lead to the existence of armorial elements in Onildo's preparations. The chef reinvents the state's traditional gastronomy raising it to the level of art.

Como citar este artigo

BARBOSA, Tatiana Ramalho; DUARTE, Katarina Queiroga. Elementos de armorialidade na gastronomia do chef Onildo Rocha. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 4, 2021, p. 1-14. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/107>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

A busca por uma identidade nacional tem sido objetivo de diversos artistas e acadêmicos. Que tipo de arte, seja ela a música, a dança, a pintura etc., pode ser considerada essencialmente brasileira? Várias correntes e movimentos surgiram na tentativa de responder a este questionamento, tais como os modernistas da década de 1920 e os tropicalistas do final dos anos 1960. O Movimento Armorial, idealizado pelo escritor paraibano Ariano Suassuna foi um deles.

Apesar de não ter tido um manifesto inicial, diferentemente de outros movimentos que ocorreram no Brasil, o Armorial tem características bem definidas. A proposta de Suassuna (1974) era a representação de uma arte genuinamente brasileira que refletisse a cultura popular de maneira erudita, sintetizando a mescla entre os três componentes da nossa formação enquanto país: o índio, que aqui habitava desde antes da colonização, o europeu, especialmente os da península ibérica, e o negro, escravizado a serviço da coroa portuguesa.

Artistas de diversas áreas, sob a tutela de Ariano, uniram-se no propósito de realizar essa empreitada. Assim, pintores, músicos, escritores, poetas, ceramistas, bailarinos e artistas de teatro, entre outros, aproximaram-se dentro de uma armorialidade já presente nas suas obras. Eles se agrupavam, de certa forma, entre as sete Belas-Artes, porém, cedendo espaço para o que Suassuna (2018) chama de Artes Úteis. No entanto, não havia, na época, nenhum representante do que ora chamaremos de arte gastronômica.

Esta classificação de dois tipos diferentes de arte é uma concepção estética de Suassuna (2018, p. 170), que esclarece: “Arte é tudo aquilo que cria alguma coisa; a distinção entre Belas-Artes e Artes úteis não é mais uma diferença de natureza, é apenas uma questão de maior ou menor preocupação com a beleza ou com a utilidade”. Para estabelecer esta diferença, o dramaturgo se apoia no pensamento kantiano e reforça que

[...]as Belas-Artes pertencem a um campo determinado, o da *finalidade*, no qual não se tem em vista nenhum objetivo prático, mas sim, pura e exclusivamente, o prazer do *sujeito* e a harmonia das faculdades. Já as artes úteis, ou mecânicas, pertencem ao campo do *fim*, isto é, da destinação prática do *objeto*. (SUASSUNA, 2018, p. 170, grifos do autor)

Ao refletir acerca da distinção apontada por Suassuna e apoiando-se nos diversos autores (MONTANARI, 2013; STANDAGE, 2010; CASCUDO, 2011) que consideram a comida, ou o ato de alimentar-se, elemento importante da cultura de um povo, é possível inserir a gastronomia dentro do Movimento Armorial? Quais os requisitos para adjetivá-la com o termo tão criteriosamente criado por Ariano? Com efeito, esta pesquisa, de natureza exploratória e descritiva, objetiva observar e relatar as características armoriais presentes na composição dos pratos elaborados pelo chef paraibano Onildo Rocha, que há anos estuda o Movimento e molda seu trabalho em torno dele.

Defende-se aqui a concepção de Montanari (2013) de que comida e cultura estão intrinsecamente ligadas, desde a sua produção, preparação e consumo. E, como cultura, iguala-se em importância não só às artes plásticas clássicas, tais como a pintura, a literatura, mas também às artes populares, como a xilogravura ou o cordel. E, estando todas estas abarcadas pelo Movimento Armorial, a inserção também da gastronomia parece lógica. Manuel Suassuna (2020), filho de Ariano, admite que o desejo do pai era que o Brasil inteiro fosse armorial. Desta forma, ele interpreta que está justificada a introdução da culinária ao Movimento.

Rocha (2020) salienta ainda que além de utilizar a fusão de ingredientes que representam a culinária popular brasileira, seu trabalho visa a valorização do entorno, pois 85% de todos os insumos que ele utiliza em seu restaurante vêm de produtores do estado da Paraíba. De igual maneira, representar a cultura paraibana sempre foi intencionalmente almejado por Rocha, que enfatiza ser um eterno estudioso da área. Ciente das características do Movimento, o *chef* desenvolve pesquisas e cria seus pratos de forma a contemplar a armorialidade, respeitando o produto e demonstrando o amor à terra.

2 ORIGEM DO MOVIMENTO ARMORIAL

Em 18 de outubro de 1970 surge na cidade do Recife, em Pernambuco, um movimento com o intuito de valorizar as raízes brasileiras e rejeitar influências estrangeiras. É o Movimento Armorial, sob a mentoria de Ariano Suassuna, escritor paraibano, radicado em Recife. Santos (2009, p. 13) aponta que “um concerto e uma exposição de artes plásticas marcam a aparição do movimento que reúne, em torno do escritor e homem de teatro, um grande número de artistas, músicos, escritores e poetas, conhecidos ou não”.

Não obstante, Ariano reconhece que as raízes do Movimento vieram antes desse momento solene. Após ingressar na Faculdade de Direito do Recife, o escritor conheceu o dramaturgo Hermilo Borba Filho e o compositor Capiba. Juntos recriaram o TEP – Teatro de Estudantes de Pernambuco, onde diversos outros artistas locais também se uniram, tais como Abelardo da Hora, Francisco Brennand, Gilvan Samico, entre outros. Eles pesquisaram, discutiram e criaram obras de arte que são consideradas embriões do Movimento, pois resultaram do processo de conciliação entre o erudito e o popular. Todas girando em torno de um único ideal: valorizar a cultura brasileira, com raízes populares e sem influências estrangeiras (BARROS, 2006; SANTOS, 2009).

O Movimento pode não ter tido grande repercussão nacional. No entanto, estimulou algo que já vinha sendo defendido por diversos autores da nossa literatura, a exemplo de José Lins do Rego, bem como grandes pensadores e sociólogos, como Gilberto Freyre: a *nordestinidade*, o resgate e valorização da tradição cultural da região Nordeste. Farias (2006) relata que esse regionalismo começou a tomar forma a partir da publicação, em 1941, de *Região e tradição*, de autoria de Freyre. Contudo, foi a partir do Movimento Armorial que a arte do Nordeste adquiriu força e unidade. Ademais, conforme conta Farias (2006, p. 61), ao explicar o termo Armorial, Ariano “formaliza uma interpretação do Brasil e da cultura brasileira pelo ângulo regional”.

Folhetim, xilogravura, literatura de cordel, cantadores e repentistas eram temas recorrentes e fontes de inspiração para Suassuna. Corroborando com este pensamento, Santos (2009, p. 13) ressalta que estes temas fazem parte do repertório do artista armorial que une “três formas artísticas distintas: a poesia narrativa de seus versos, a xilogravura de suas capas, a música (e o canto) de suas estrofes.” Além disso, é característico das obras armoriais o próprio sertão, terra natal de Ariano, descrito sempre de forma mágica e bela e que serviu como ambiência para suas mais imponentes obras. Em suas palavras, Suassuna (1977, p. 65) confessa sua predileção pela região: “O sertão é bruto, despojado e pobre, mas para mim, é exatamente isso que faz dele o Reino”.

De fato, o Nordeste está presente em todas as obras armoriais, reforçando ainda mais o sentimento regionalista. Em especial, nas obras do dramaturgo paraibano. Sobre o escritor, Rachel

de Queiroz no prefácio do livro *O Romance d'A pedra do reino e o príncipe do sangue do vai-e-volta*, enfatiza que “a força do artista obra o milagre da integração do material popular com o material erudito, juntando lembrança, tradição e vivência, com o toque pessoal de originalidade e improvisação” (SUASSUNA, 2017, p. 26).

3 PRINCIPAIS EXPRESSÕES ARTÍSTICAS

3.1 A Música Armorial

Os grupos mais representativos do Movimento na área da música são a Orquestra Armorial de Câmara e o Quinteto Armorial. No entanto, Amaral (2013) alerta que mesmo antes do concerto-exposição que deu início ao Movimento, já havia uma tendência regionalista diferenciada na música, advinda, em grande parte, do trabalho de César Guerra-Peixe, músico nascido no Rio de Janeiro, mas que se mudou para o Recife por volta dos anos 1950 em busca do que ele mesmo intitulou de *música genuinamente brasileira*. Nesse sentido, também informa Barros (2013, p. 282) que Guerra-Peixe, em busca dessa “brasildade”, apoiava-se sobre “uma série de elementos como leis naturais, folclore, competição entre pares, modernidade, tradições, técnica composicional...”.

O folclore, o popular, portanto, teve uma participação sólida na música de concerto, erudita de Guerra-Peixe. Também assim o foi na concepção do primeiro quinteto, em 1969. Santos (2009) descreve sua composição: duas flautas, um violino, uma viola de arco e percussão. A autora acrescenta que esse quinteto, posteriormente, se integra a uma orquestra de cordas, sob o nome de Orquestra Armorial de Câmara, cujo primeiro concerto marca a inauguração do Movimento, em outubro de 1970.

O segundo quinteto, este sob o nome de Quinteto Armorial, fruto do encontro de Ariano com Antônio José Madureira, surge um ano depois, em novembro de 1971, inicialmente composto por duas violas, um violino, uma flauta e um violão. No ano seguinte, juntam-se a este conjunto dois instrumentos populares, o marimbau e o pífano (SANTOS, 2009).

3.2 A Literatura, o Teatro e outras artes

Conquanto não se possa questionar a participação intensa da música, pode-se ressaltar que é na literatura que o Movimento se realiza de forma absoluta. *O Romance d'A pedra do reino e o príncipe do sangue do vai-e-volta*, publicado por Ariano em 1971, transforma-se, sem dúvida, em uma vitrine para o Armorial, pois “inspira composições musicais, poemas e quadros; torna-se o livro de cabeceira de jovens artistas e escritores armoriais” (SANTOS, 2009, p. 49). Nesse sentido, Pereira (2007, p. 49) também reforça que no livro “encontramos o mundo armorial do folheto, com suas xilogravuras, poemas e imagens. Durante o Movimento Armorial, *A Pedra do Reino* tornou-se a ‘bíblia’ para jovens escritores e artistas que ali encontraram matéria de inspiração para o desenvolvimento de suas obras”.

O romance trazia na nota de abertura o anúncio que se tratava de um *romance armorial-popular brasileiro* - frase que foi substituída na 5ª edição por *romance armorial brasileiro*. Considerado sua obra de maior sucesso, o livro demorou 12 anos para ser publicado pela primeira vez. Ademais, o próprio autor realizou alterações a cada edição, de forma que a versão definitiva só foi concretizada após a morte de Suassuna, incluindo anotações que ele próprio escreveu à mão, num exemplar encontrado em seu gabinete. Tais modificações tiveram o intuito de unir elementos

de todos os seus livros de forma que resultasse em uma obra total, chamada por ele de *A Ilumiara* (NEWTON JUNIOR, 2017 apud SUASSUNA, 2017).

Além de *A Pedra do Reino*, outras narrativas de Ariano, tais como *A História de amor de Fernando e Isaura*, *O Rei Degolado: Ao sol da Onça Caetana*, entre outras também estiveram presentes no universo da literatura armorial. Outrossim, Suassuna não foi o único representante da prosa no Movimento. Santos (2009, p. 51) cita também as obras de Maximiano Campos e Raimundo Carrero, entre outros escritores que “faziam parte, ou que gravitaram em torno do movimento”.

Ademais, registra-se também uma forte presença da poesia, principalmente com poetas da chamada Geração de 65, tais como: Ângelo Monteiro, Alberto Cunha Melo, Jaci Bezerra, Marcus Accioly, além de Maximiano Campos e o próprio Ariano Suassuna.

No tocante ao teatro, Santos (2009) pondera que este constitui um espaço privilegiado para a armorialidade, fato este comprovado pela reescritura parcial do texto popular, da literatura de cordel nas peças de teatro. Para a autora, esta apropriação se manifesta tanto de forma constitutiva, servindo de base para o texto teatral, como participativa, quando Suassuna insere um personagem de folheto em suas peças.

Manuel Suassuna (2020) também frisa essa característica da obra de seu pai, explicando que sua peça mais famosa, *O Auto da Compadecida*, surgiu a partir de 3 folhetos de cordel: *O Castigo da Soberba*, *A História do Cavalo que Defecava Dinheiro* e *O Enterro do Cachorro*.

Há que salientar, ainda, que o teatro foi um dos pontos de união dos artistas armoriais, bem antes do concerto inaugural do movimento, visto que, sob a influência de Hermilo Borba Filho, Ariano e um grupo de jovens poetas, atores e escritores fundaram o TEP, Teatro do Estudante de Pernambuco. Magela Lima (2020, p. 4) relata que Hermilo

[...] sonhava com uma experiência capaz de atuar sobre o público com a mesma exaltação provocada pelo carnaval e pelo futebol. Para tanto, ele defendia que se buscassem os temas nos assuntos do povo. No caso específico do Teatro do Estudante de Pernambuco, que se buscassem os temas nos assuntos do povo do Nordeste.

De igual maneira, Santos (2009, p. 38) também reforça que “o principal compromisso do TEP, no plano literário e teatral, é com a cultura popular nordestina. E o primeiro passo é a pesquisa que leva a uma descoberta atenta e apaixonada da poesia e dos artistas populares”.

Apesar da afirmação de Pereira (2007, p. 33) de que não havia formalidade para a adesão ao Movimento e que “os artistas declaravam-se armoriais a partir da convergência de suas obras de elementos armoriais fundamentais como uma temática regional”, percebe-se, principalmente na fase experimental, que os artistas circulavam no entorno de Suassuna, ou seja, faziam parte do ciclo de amizade ou de trabalho do dramaturgo.

Merecem destaque Francisco Brennand e Miguel dos Santos na pintura e na cerâmica, além de Gilvan Samico, na pintura e xilogravura, sendo os três, pessoas muito próximas a Suassuna. Sobre eles, Ana Paula Lima (2000, p. 3) completa:

Francisco Brennand também assina algumas tapeçarias armoriais, além de sua filha, Maria da Conceição Brennand Guerra. A Gravura armorial se inspira nas capas de ‘folhetos’, remetem-se às raízes nordestinas, utiliza a madeira, como as xilogravuras, e contorna as figuras com um traço negro, que se destaca nos espaços brancos. O gravador do Movimento Armorial é Gilvan Samico.

Os três estiveram presentes em quase todas as exposições armoriais. Ademais, havia também o trabalho do pintor, ceramista e escultor Fernando Lopes da Paz que, a pedido de Suassuna, passou a utilizar pedra e madeira em suas esculturas, transformando estes nos materiais mais representativos do Movimento. Paz foi autor de diversos murais na cidade de Recife, além de obras em Brasília e Maceió (SANTOS, 2009).

Como mencionado anteriormente, a adesão dos artistas ao Armorial se dava pelo reconhecimento dos elementos fundamentais, que para Pereira (2007, p. 40) são: “uma temática regional; uma relação privilegiada com a literatura popular e oral, o folheto, e com a xilogravura; e um diálogo estreito entre as artes e os artistas. Vale dizer que essa não é uma receita, entretanto para ‘ser’ armorial era necessária a comunhão desses três elementos na obra”.

Anos depois do lançamento do movimento, o *chef* Onildo Rocha reconhece em seu próprio trabalho os preceitos armoriais e, por isso, pede formalmente à família Suassuna o direito de utilizar o nome de Gastronomia Armorial.

4 ARIANO E O ARMORIAL

Ariano Vilar Suassuna nasceu na cidade de Parahyba do Norte, hoje João Pessoa, capital do estado da Paraíba. No entanto, sua permanência nesse estado foi curta, visto que aos três anos de idade, seu pai, João Suassuna, foi morto por questões políticas e pessoais. Após este incidente, o escritor e sua família se mudaram para o interior do estado, mais precisamente para a cidade de Taperoá, onde morou até os 10 anos de idade. Posteriormente, mudou-se para a cidade de Recife, onde estudou, formou-se e viveu até o fim dos seus dias (SANTOS, 2009; VICTOR; LINS, 2007).

Não obstante, foi o sertão da Paraíba que inspirou as obras de Ariano. Vargas (2007, p. 189) argumenta que para o dramaturgo, essa região é “a principal raiz de influência para a cultura brasileira”, pois é lá que se encontra uma arte de representação nacional. E é neste cenário que se passa a trama d’*O Romance d’A Pedra do Reino e o Príncipe do Sangue do Vai-e-Volta*, escrito por Ariano e publicado em 1971, e considerado por Teixeira e Oliveira (2017) uma obra sofisticada e realização máxima do Movimento Armorial.

De fato, a vida do escritor e o Movimento estão entrelaçados. Ele não foi o único artista que deu início ao armorial e, mesmo após a sua morte, ainda há adesões voluntárias ao Movimento. No entanto, foi Suassuna quem idealizou, descreveu, caracterizou e dividiu o Movimento. Ademais, sua atuação política também exerceu enorme influência em todo o processo, que, de acordo com Santos (2009) passou por três fases distintas: a fase preparatória, de 1946 a 1969, que se inicia com os trabalhos realizados pelo dramaturgo e o grupo do TEP; a fase experimental, de 1970 a 1975, período em que o escritor esteve na direção do Departamento de Extensão Cultural (DEC) da Universidade Federal de Pernambuco; e a fase Romançal, a partir de 1975, quando assume a Secretaria de Educação do Município de Recife e apresenta-se pela primeira vez ao público a Orquestra Romançal Brasileira.

Vale ressaltar que Santos (2009) não determina o fim da fase Romançal, nem o início da próxima, descrita posteriormente por Ana Paula Lima (2000), Newton Junior (2017) e Amaral (2013) sob o nome de “Arraial”, que teve início em 1995, quando Ariano assume a Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco pela primeira vez.

5 GASTRONOMIA COMO ELEMENTO CULTURAL

É sabido que o homem não come apenas o que encontra à disposição na natureza, ele produz o que vai comer. Ademais, ele transforma aquilo que seleciona, através dos temperos, da cocção e utilizando-se de técnicas aprendidas ao longo dos tempos. Por fim, o homem, entre todas as opções possíveis, escolhe o que comer, quando comer e quanto comer. Suas escolhas refletem sua identidade e podem expor suas preferências, suas religiões, seus valores e até suas realidades econômicas (MONTANARI, 2013).

Diante do exposto, infere-se que estudar a gastronomia de um povo, não é meramente analisar sua alimentação, pois esta, na definição de Freixa e Chaves (2017, p. 18), compreende apenas ao “conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem”. Por outro lado, a gastronomia vai além disso, perpassando pelos aspectos culturais, religiosos e sociais, tornando-se, assim, um excelente instrumento para o conhecimento das populações estudadas.

Muito além de sua função principal, a de alimentar o corpo, a comida permeia as sociedades proporcionando direta ou indiretamente, consciente ou inconscientemente, conforto, prazer, paz e união. Desde a pré-história o homem inventa formas de melhorar o gosto de suas comidas, acrescentando ingredientes da natureza e aprimorando as técnicas de cocção, em busca do bem-estar em grupo (FREIXA; CHAVES, 2017). Nesse sentido, também afirmam Ramalho e Saunders (2000, p.12) que “o comer não satisfaz apenas a necessidade biológica, mas preenche também funções simbólicas e sociais.”

A importância do estudo da comensalidade é um tema também defendido por Standage (2010, p. 7) que afirma que “ao longo do tempo, os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento; eles agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da expansão econômica”.

Alimentação e religiosidade também estão intrinsecamente ligadas. Diversos mitos e deuses gregos e romanos estão ligados à comida ou bebida. O cristianismo cria o simbolismo do pão e vinho e explica a origem do ser humano através do pecado original de Adão e Eva, cuja transgressão foi exatamente comer o fruto proibido. “A alimentação assume assim a função de distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta torna-se um assunto muito mais transcendente do que a mera satisfação do estômago” (CARNEIRO, 2003, p. 83).

Os simbolismos alimentares relacionados à religião também estão presentes nos milagres de Cristo, na Santa Ceia e em diversas parábolas apresentadas ao longo do Livro Sagrado. A comida, portanto, nunca foi apenas “o que se come ou serve para comer”, conforme consta em sua definição no dicionário Aurélio (2010). Está, antes disso, diretamente ligada às afeições, emoções e até às convicções religiosas dos comensais.

A despeito de sua definição, Franco (2010) aponta intensa relação do desenvolvimento social e econômico a partir dos hábitos alimentares - como se pode observar, por exemplo, naquilo que ocorreu no período Neolítico, pois só foi possível que o homem deixasse de ser nômade e se fixasse na terra graças ao surgimento da agricultura (cerca de 10.000 a.C.) e à domesticação de animais (8.000 a.C.). Standage (2010) acrescenta que o sedentarismo proporcionado pela agricultura foi também responsável pelo crescimento demográfico, visto que enquanto nômades, precisavam

carregar todas as coisas, inclusive as crianças, de um lado para o outro. O hábito, então, era que as mulheres só tivessem outro filho quando o anterior já estivesse andando. A fixação em um único local fez com que esse intervalo entre um filho e outro diminuísse, ocasionando, assim, o aumento da população.

Os primeiros vestígios de comércio também aparecem nesse período, visto que o aperfeiçoamento das técnicas de plantio intensificou a produção gerando “excedentes” que passaram a ser trocados entre as comunidades. Segundo Standage (2010), esse aumento da produção transformou a natureza da existência humana, pois fez surgir diferentes profissões e divisões das sociedades em ricos e pobres, governantes e governados.

Soler (1998) alude, ainda, que o fim do sedentarismo e a consequente evolução da agricultura e pecuária fez surgir o gosto pelo leite e, em seguida, seus derivados: o queijo, a coalhada e a manteiga). Assim também surgiu o pão, pelo cultivo dos cereais que posteriormente se tornaram a base da alimentação tradicional no mundo: o centeio, a cevada e o trigo, primeiramente, o milho e o arroz em seguida.

Nas primeiras civilizações politeístas, desde a Mesopotâmia, passando pela Grécia e por Roma, a relação com os alimentos se dava de duas formas: havia deuses associados a comidas ou bebidas, bem como o alimento era usado como forma de agradecer aos deuses. Assim surgiram os banquetes, o aperfeiçoamento das técnicas de cozinha e os primeiros cozinheiros (STANDAGE, 2010; FRANCO, 2010).

A descoberta de Novos Mundos, como a América, também foi possível em razão do alimento, pois a ânsia expansionista portuguesa e espanhola se deu pelas tentativas de encontrarem especiarias para serem utilizadas como comércio. E, não encontrando especiarias em terras americanas, utilizaram-se dos territórios conquistados para produzirem insumos. Standage (2010, p. 77-78) esclarece a valorização dada às especiarias ao afirmar que elas eram

[...] mercadorias importadas e caras. Esse era um componente a mais na sua atratividade. Consumi-las era uma maneira de demonstrar riqueza, poder e generosidade. Elas eram dadas de presente, legadas em testamentos ao lado de outros itens de valor, e até usadas como moedas em alguns casos.

Por fim, Cascudo (2011, p. 36) constata que “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta”. Isto posto, confirma-se o pressuposto de que a Gastronomia, como parte intrínseca da cultura de um povo, pode ser classificada como uma Arte Útil, descrita por Suassuna (2017) e, finalmente, estabelece-se os primeiros passos de uma Gastronomia Armorial.

6 A COZINHA ARMORIAL DE ONILDO ROCHA

6.1 Traços de uma cozinha armorial

Conforme exposto anteriormente, a gastronomia é reconhecida hoje como uma representação da cultura de um povo. Logo, por que não incorporar os ideais armoriais também na culinária regional? Este conceito vem permeando o trabalho do *chef* Onildo Rocha, objeto de estudo desta pesquisa. Rocha é um defensor da gastronomia local, da utilização de produtos paraibanos.

Por isso, em seu restaurante Cozinha Roccia, em João Pessoa, Onildo cria seus pratos buscando transformar o simples, o popular, em alta gastronomia.



Figura 1. **Mil Folhas de Macaxeira e de Inhame**
Fonte: Arquivo pessoal do chef Onildo (2020)

Nos pratos do *chef* Onildo, exibidos na Figura 1, temos: à esquerda, *Mil Folhas de Macaxeira*, também conhecida por aipim ou mandioca, dependendo da região do Brasil; e à direita, a preparação *Mil Folhas de Inhame* (ou cará). Ambos trazem implícitos diversos conceitos armoriais, sendo o principal deles a utilização de ingredientes genuinamente brasileiros: a macaxeira, herança dos índios pré-cabralinos e o inhame, que nos foi trazido pelos portugueses e pelos escravos africanos. Estas raízes são bastante consumidas, em especial no Nordeste. Ademais, o chef transforma o ingrediente em uma “obra de arte”, utilizando técnicas francesas e inspirado em um doce muito tradicional em Portugal.

O doce *Mil Folhas*, originalmente o francês *Mille-feuille* é considerado um clássico da alta gastronomia francesa, cuja primeira receita foi publicada no início do século XVIII (CURLEY; CURLEY, 2014). No entanto, em Portugal o doce é conhecido por Bolo Napoleão, ou simplesmente Napoleão. E é a versão portuguesa que influencia a doçaria brasileira. Outrossim, Rocha desconstrói a ideia do doce clássico e o transforma em uma preparação salgada, servido em seu restaurante com terrine de rabada.



Figura 2. **Tartar de carne de sol na tapioca suflada**
Fonte: Arquivo pessoal do *chef* Onildo Rocha (2020)

Percebe-se, no trabalho do paraibano, a intencionalidade na utilização dos ingredientes que herdamos da nossa tríade de formação – índios, ibéricos e africanos – combinada com técnicas sofisticadas. Além disso, há uma preocupação em contemplar o Nordeste e sua alimentação, como podemos observar na preparação da Figura 2: trata-se de um tartar de carne de sol, servido na tapioca suflada com maionese de pesto de coentro e picles de maxixe. No *Tartar*, um prato muito comum na Europa, o *chef*, ao invés de utilizar a carne de vaca tradicional, opta pela de sol, bastante conhecida pelos nordestinos, assim como o coentro e o maxixe que compõem a preparação. Já a tapioca suflada é feita a partir do sagu – fécula de mandioca granulada (em formato de bolinhas) extraída do amido da macaxeira.



Figura 3. **Bolo de macaxeira com sorvete de queijo de cabra**
Fonte: Arquivo pessoal do *chef* Onildo Rocha (2020)

Intitulada como a rainha do Brasil por Cascudo (2011), a macaxeira (mandioca) também é utilizada por Onildo para fazer o bolo que compõe a sobremesa mostrada na Figura 3. Além deste versátil insumo, também acompanha o caramelo feito a partir da rapadura e sorvete de queijo de cabra. Para exemplificar o cuidado com suas escolhas, ingredientes e fornecedores, Rocha (2020) informa que o queijo é adquirido da Fazenda Carnaúba, de propriedade da família de Ariano. Nesse sentido, Manuel Suassuna (2020) explica que seu pai, ao receber um prêmio em dinheiro pela obra *A pedra do reino*, juntou-se em sociedade com o primo do dramaturgo, conhecido por Manelito Dantas e, no intuito de tornar a fazenda mais produtiva, resolveu comprar 200 cabras.

Um fato curioso dessa história é que Ariano registrou em um livro o nome das 200 primeiras cabras, conforme Figura 4. E assim a Fazenda Carnaúba iniciou a caprinocultura que hoje conta com um rebanho de 2.300 cabras que produzem diversos tipos de queijo, que, inclusive, receberam prêmios nacionais e internacionais (FAZENDA, 2020).

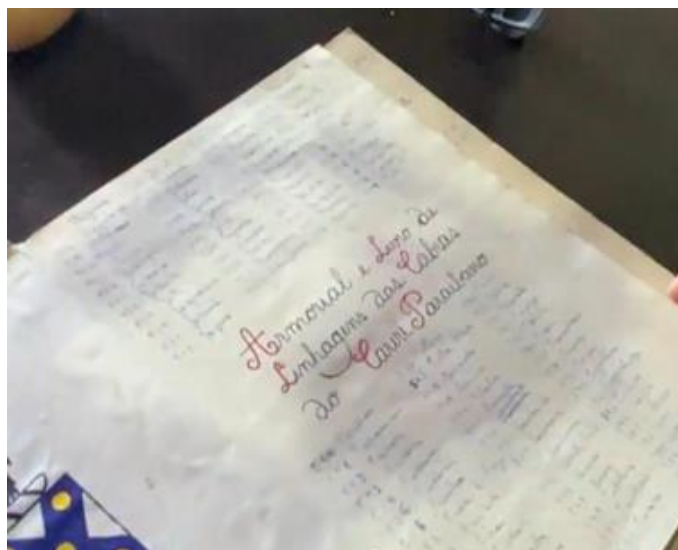


Figura 4. Livro de registro das cabras da Fazenda Carnaúba
Fonte: Dados da pesquisa (2020)

Destarte, pode-se afirmar que o trabalho de Onildo cumpre outra característica relevante do movimento armorial: a utilização de temáticas regionalistas, valorizando a cultura nordestina e sua alimentação tradicional que, no caso específico do *chef*, contempla o estado da Paraíba. “Mesmo quando eu fui estudar gastronomia em São Paulo e fiz estágio com o Laurent [Suaudeau], minha intenção sempre foi a de representar o meu estado”, frisa Rocha (2020).

6.2 Representação da identidade paraibana

O Brasil possui um território imenso, que recebeu diversos grupos étnicos formando o multiculturalismo alimentar que encontramos em todas as regiões. No entanto, essa confluência de raças aconteceu de forma mais longeva no Nordeste, pois foi onde se deu a ocupação demográfica quando da colonização brasileira. Foi nessa região que o Brasil foi “descoberto” pelos portugueses, recebeu invasões de holandeses e acolheu os escravos africanos trazidos para o cultivo da cana-de-açúcar. Consequentemente, foi no Nordeste que teve início a primeira atividade econômica brasileira: a indústria açucareira que ocupou boa parte da faixa litorânea (FREIXA; CHAVES, 2017).

No entanto, Santos (2009) retrata a existência de dois Nordeste. Segundo a autora, Gilberto Freyre esclarece que há o Nordeste do açúcar e o *outro*. Embora distintos, a junção das duas partes forma a identidade nordestina. De um lado, o Nordeste litorâneo, com suas plantações de cana-de-açúcar e todo processo inicial de colonização. Há quem defenda ser essa parte a detentora da expressão mais representativa do Brasil.

No entanto, Freyre (2006), Suassuna (1977; 2017) e outros valorizam aquele *outro* Nordeste, de terra dura e seca, sem água e diversidade de vegetação, carente e de necessidade que é conhecido pelo nome de *sertão*. Apesar das características negativas, é nessa região que são produzidos pratos saborosos, com ingredientes genuinamente brasileiros.

O fato é que o sertão influenciou/influencia poetas, escritores, músicos etc. Com efeito, o *Sertão* de Euclides da Cunha é um lugar livre das influências estrangeiras e que preserva sua cultura,

suas raízes (ALBUQUERQUE JR., 2011). O sertão de Luiz Gonzaga é de aço, é do cangaceiro, é da saudade de quem parte e alegria de quem fica. E para Ariano, é um reino.

Não podia ser diferente na alimentação. Comida remete à identidade, à cultura. Conforme explica Cascudo (2011, p. 22): “Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida estão fora dos nossos padrões culturais. São, entretanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação”. De certa forma, os costumes alheios podem ser estranhos. Os nossos não. De modo que o sertanejo pode até ter uma alimentação diferente, mas que é carregada de simbologia e tradição.

Identidade e memória são patrimônios culturais de um povo. Elas se revelam em pequenos detalhes, em certas características e dependem das condições ambientais, sociais, históricas e geográficas. Nesse sentido, Cascudo (2011) e Freyre (2006), considerados fundadores da antropologia da alimentação compreendem a comida como uma constante formadora da identidade regional e, por consequência, nacional. Assim, a confluência de identidade, memória e regionalismo também deve estar presente na gastronomia armorial. Para Onildo, o prato mostrado na Figura 5 representa esse ladrilho cultural.



Figura 5. Costela no Bafo com Xerém.

Fonte: Arquivo pessoal do *chef* Onildo Rocha (2020)

A base de carboidrato do prato é composta por xerém, uma espécie de papa à base de farinha de milho, cereal nativo da América do Sul que, junto com a mandioca, constituíam itens obrigatórios na refeição dos nossos antepassados indígenas. Rocha (2020) explica que após hidratar o xerém, é acrescentado um roti (molho feito a partir do caldo do osso do boi) de rapadura (doce feito da cana-de-açúcar). Para a proteína, a opção foi pela costela de boi assada em banho-maria, preferencialmente em fogo à lenha. O prato é finalizado com o mesmo molho roti usado no xerém e adornado com legumes em miniaturas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Movimento Armorial, idealizado pelo dramaturgo e escritor paraibano Ariano Suassuna teve a intenção, desde o início, de representar uma arte que fosse genuinamente brasileira. Para tanto, apoiava-se majoritariamente em três características: a exaltação do Nordeste, a utilização de

elementos da tríade de formação do Brasil (indígenas, portugueses e africanos) e a valorização do popular, transformando-o em erudito.

Destarte, observa-se a presença desses traços na obra de Onildo Rocha. Decerto o *chef* paraibano não é o único a utilizar elementos armoriais nas suas preparações, mas é Onildo quem defende esta bandeira, pesquisa, estuda, testa e reinventa a gastronomia tradicional do estado trazendo elementos sofisticados, seja na técnica, na apresentação ou no sabor, por vezes inusitado, mas que aguça a memória afetiva dos que a degustam.

A alimentação, por sua vez, “é o fenômeno mais amplo da reprodução das sociedades (não apenas humanas) por meio da incorporação de substâncias externas ao nosso corpo, necessárias para repor sua energia e sua carne” (CARNEIRO, 2012, p. 16). No entanto, o homem, entre todas as opções possíveis, escolhe *o que comer, quando comer e quanto comer*. Suas escolhas refletem sua identidade e podem expor suas preferências, suas religiões, seus valores e até suas realidades econômicas (MONTANARI, 2013).

Assim, o alimento, a cultura e, por fim, a arte entrelaçam-se intrinsecamente formando a gastronomia armorial representada pelo *chef* Onildo Rocha. Espera-se, no entanto, que outros cozinheiros sigam este caminho, em busca do tão sonhado Brasil armorial desejado por Ariano Suassuna.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.
- AMARAL, Carlos Eduardo, Premissas estéticas e ideológicas da música armorial. **Revista Brasileira de Música**. Rio de Janeiro, v. 26, n. 2, p. 321-334, jul./dez. 2013.
- AURÉLIO, Buarque de Holanda Ferreira. **Mini Aurélio: o dicionário da língua portuguesa**. São Paulo: Ed. Positivo, 2010.
- BARROS, Frederico Machado de. **Cantiga de Longe: O Movimento Armorial e a proposta de uma música de concerto brasileira**. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.pucrio.br/colecao.php?strSecao=resultado&nrSeq=9879@1>. Acesso em: 2 dez. 2020.
- BARROS, Frederico Machado de. **César Guerra-Peixe: A modernidade em busca de uma tradição**. 2013. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-30072013-104843/pt-br.php>. Acesso em: 10 dez. 2020.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARNEIRO, Henrique. Estudos Sobre Alimentação: entre saberes da vida cotidiana e impasses agroindustriais. **Rev. Contextos da Comunicação – Comportamento Cultura e Sociedade**, v.1, n.1, p. 16-21, jan./jun., 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.
- CURLEY, William; CURLEY, Suzue. **Pâtisserie**. London: Jacqui Small, 2014.
- FARIAS, Sônia Lúcia Ramalho de. **O Sertão de José Lins do Rego e Ariano Suassuna: Espaço Regional, Messianismo e Cangaço**. Recife: Editora da UFPE, 2006.
- FAZENDA CARNAÚBA. **Caprinocultura**. Disponível em: <https://fazendacarnauba.com/nossas-atividades/pecuaria/> Acesso em: 30 nov. 2020.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2017.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala**. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

LIMA, Magela. O teatro do Nordeste antes e depois da descida triunfal ao Rio de Janeiro. **Urdimento**, Florianópolis, v. 2, n. 38, ago./set. 2020.

LIMA, Ana Paula Campos. **A música armorial: do Experimental à fase Arraial**. Recife, 2000. Disponível em: <http://www.unicap.br/armorial/movimento/produtos-1.html>. Acesso em: 2 jul. 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

NEWTON JUNIOR, Carlos. A Pedra do Reino e a Ilumiara. In SUASSUNA, Ariano. **Romance d'A pedra do reino e o príncipe do sangue do vai-e-volta**. 16. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2017.

PEREIRA, Evelin Guedes. **O rouco e castanho cantar de Ariano Suassuna: O rei degolado nas caatingas do sertão ao sol da onça caetana, uma proposta de leitura dos valores carolíngios**. Dissertação (Mestrado em Estudos Românicos). Universidade de Lisboa, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/1761>. Acesso em: 4 dez. 2020.

RAMALHO, Rejane Andréa; SAUNDERS, Cláudia. O Papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 11-16, 2000.

ROCHA, Onildo. **Entrevista 1** [06 jul. 2020]. Entrevistadora: Tatiana Ramalho Barbosa. João Pessoa, 2020.

SANTOS, Idelette Muzart Fonseca dos. **Em Demanda da poética popular: Ariano Suassuna e o Movimento Armorial**. Campinas: Editora da Unicamp, 2009.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: Regras Alimentares Hebraicas In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

SUASSUNA, Ariano. **O Movimento Armorial**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1974.

SUASSUNA, Ariano. **História d'O rei degolado nas caatingas do sertão: ao sol da onça caetana**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1977.

SUASSUNA, Ariano. **Romance d'A pedra do reino e o príncipe do sangue do vai-e-volta**. 16. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2017.

SUASSUNA, Ariano. **Iniciação à Estética**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2018.

SUASSUNA, Manuel. **Entrevista 1** [05 out.2020]. Entrevistadora: Tatiana Ramalho Barbosa. João Pessoa, 2020.

TEIXEIRA, Jonatan Nunes; OLIVEIRA, Paulo Custódio de. Movimento Armorial: A Dualidade Entre o Erudito e o Popular. **Revista de Literatura, História e Memória**. Cascavel, v. 13, n. 22, p. 163-174, 2017.

VARGAS, Herom. **Hibridismos musicais em Chico Science & Nação Zumbi**. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2007.

VICTOR, Adriana; LINS, Juliana. **Ariano Suassuna: um Perfil Biográfico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2007.