

Uma cozinha à brasileira

Maria Eunice Maciel

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Embora a alimentação seja um tema de estudo consolidado nas ciências sociais,¹ tal tema foi durante algum tempo deixado de lado no Brasil. Porém, nos últimos anos, tem havido uma retomada da temática em um diálogo com outras áreas, de uma forma transdisciplinar, multiplicando-se os estudos que abordam o assunto dos mais variados ângulos, da fome à gastronomia.

Nota: Maria Eunice Maciel é professora do Departamento e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFRGS, representante da International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) no Brasil e membro da coordenação do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira (GAAB).

Devido aos seus múltiplos enfoques, cabe precisar alguns aspectos e estabelecer bases para o diálogo, por exemplo, sobre a alimentação como *meio* ou *campo* de análise. Ou seja, trata-se de uma antropologia (ou sociologia) *da* alimentação ou *pela* alimentação (Garabuau-Moussaoui, 2003). Deve haver um cuidado especial com o uso de certos conceitos e categorias, pois trata-se de um domínio compartilhado, onde já existe todo um *corpus* da biologia e utilizado por profissionais da área da saúde.²

Justamente por ser um tema em que a relação entre natureza e cultura se evidencia, encontra-se próximo ao biológico, à nutrição no seu sentido mais restrito, ou seja, ao processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural.

Ao tratar do assunto, Roberto DaMatta estabelece uma distinção entre *comida* e *alimento*, segundo a qual a “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DaMatta, 1986: 56). É a partir deste ponto de vista que torna-se possível apreender a construção das chamadas *cozinhas* como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se. Uma cozinha faz parte de um *sistema alimentar* – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação –, o qual inclui a *culinária*, que refere-se às *maneiras de fazer* o alimento transformando-o em comida.

Mais do que a técnicas, essas *maneiras de fazer* estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao *ato alimentar*, que vem a ser um *ato culinário*, de transformação.³ Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de *fazer a comida*, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido.

Para Claude Lévi-Strauss, a cozinha é uma linguagem: “La cuisine d’une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions” (Lévi-Strauss, 1968: 411). Assim, pode-se pensar a *cozinha* (e a *culinária*) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido.

As cozinhas, marcadores identitários

Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillat-Savarin, “Dize-me o que comes e te direi quem és”, foi transformada em “Dize-me o que comes e te direi de onde vens”. Indo mais longe, Sophie Bessis (1995: 10) afirma: “Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas tem de sua identidade”.

Assim, uma das mais importantes dimensões desse fenômeno é a que se refere à problemática das identidades sociais/culturais, pois, no processo de construção, afirmação e reconstrução destas, a cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma *cozinha* não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

As “viagens dos alimentos” (que, possivelmente, existem desde os primórdios da humanidade) tiveram, a partir das Grandes Navegações, um grande impulso. São bem conhecidos os exemplos e casos de produtos alimentares próprios ao continente americano, e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, o tomate e muitos outros), que foram introduzidos não apenas na Europa, mas em outros continentes (bem como o movimento contrário), produzindo transformações significativas em sistemas alimentares já estabelecidos e com tradições próprias. A Cozinha Mediterrânea não é concebida sem tomates e pimentões, mas a origem destes é americana. O mesmo ocorreu com a incorporação do amendoim, do milho e da mandioca na África, onde de “exóticos” tornaram-se “nativos”.

De uma forma muito simplificada, pode-se descrever, em linhas gerais, a construção de uma cozinha em um país colonizado a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes. Ao se deslocarem, as populações levaram com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas.

Mas o problema é mais complexo e envolve conflitos e oposições. Para dar um exemplo, Jacques Goody se refere a dois movimentos: no primeiro, a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. No segundo, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais, que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia (Goody, 1989).

Com muita frequência, a criação de uma cozinha é descrita como um somatório de elementos diversos. No Brasil, essa situação é particularmente observável, sendo recorrente a idéia de que a “cozinha brasileira” é fruto de “influências”⁴ de diferentes grupos sociais (em geral indicados como “raças” e/ou “etnias”), os quais “contribuíram” harmonicamente para a sua formação. Essa é uma situação reveladora, especialmente no Brasil, um país que insiste em se definir e se representar por meio da “raça”.

Não há a menor dúvida de que diferentes povos foram importantes para formar o que hoje é o Brasil. Mas esta afirmação é um ponto de partida, e não de chegada. Pensar no Brasil é pensar em diversidade, ou melhor, em diversidades de várias ordens, tais como a religiosa, a étnica ou as regionais, só para citar algumas. O problema está na maneira como a diversidade é percebida e utilizada. Converter a participação dos povos fundadores e fundantes da nacionalidade em “influências” ou “contribuições”, em suma, em “vestígios”, é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações.

A aplicação dessa idéia na “cozinha brasileira” leva a algumas situações interessantes como, por exemplo, a de identificar-se o vatapá como “o mais brasileiro dos pratos”, pois nele estariam as contribuições das três raças formadoras da identidade nacional: a farinha de trigo dos portugueses no pão, o azeite de dendê dos africanos e o amendoim e a castanha de caju dos índios.

Essa situação nos leva a pensar que está sendo reeditado, na culinária, nosso mito de origem, que Roberto DaMatta chamou de “fábula das três raças”, o “racismo à brasileira”. Vale lembrar suas palavras:

Que os três elementos sociais – branco, negro e indígena – tenham sido importantes entre nós é óbvio, constituindo-se sua afirmativa ou descoberta quase que numa banalidade empírica. É claro que foram! Mas há uma distância significativa entre a presença empírica dos elementos e seu uso como recursos ideológicos na construção da identidade social, como foi o caso brasileiro. (DaMatta, 1984: 62-3)

Ao absolutizar a diversidade (talvez até fosse possível dizer “essencializar a diversidade”), o que é tido como uma valorização dos elementos dife-

renciados (as chamadas “contribuições”) acaba sendo uma legitimação de uma dada ordem social, profundamente desigual e hierarquizada.

Essas considerações não implicam subestimar a importância dos diferentes elementos formadores da sociedade e da cultura brasileira. O que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma “cozinha brasileira” sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica.

Nessa perspectiva, ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel e a participação desses povos, rompendo com uma visão de harmonia que implica o “mito” da democracia racial. Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado. Não é possível, assim, colocar as “três raças” em um plano horizontal e, se este é o país das hierarquias internalizadas, cabe verificar como isso se expressa.

É freqüente a afirmação de que “os negros (ou os escravos) trouxeram” tal e tal coisa, como se dentro dos navios negreiros fosse possível trazer uma bagagem. Câmara Cascudo é enfático:

Trazidas como? O escravo não conduzia bagagem e sua alimentação era diariamente fornecida no navio e no mercado até ser vendido. (...) Trazia sementes? Seriam mastigadas durante a travessia interminável. Plantas? Sucumbiriam pela falta d'água. A documentação é longa e unânime sobre o estado precário de saúde em que desembarcavam no Brasil. Nus e seminus. Empurrados para os armazéns ou galpões de depósitos, como animais destinados ao sacrifício. Ali cozinhavam o reduzido mantimento que lhe davam. Sementes, plantas, raízes trazidas pelos escravos, é explicação merecedora de uma revisão no plano simples da lógica formal. (Câmara Cascudo, 1983: 867)

Se os africanos escravizados não trouxeram os elementos tradicionais que constituíam seus sistemas alimentares e suas cozinhas, o fato é que esses elementos foram introduzidos no Brasil e marcaram o sistema alimentar brasileiro. Porém, vieram por meio dos comerciantes, ou seja, fazendo parte do comércio atlântico Portugal-Brasil-África, no qual estava incluído o tráfico de escravos.

Mas, se não é possível pensar em uma bagagem no sentido restrito, é possível pensar em uma bagagem cultural que contenha maneiras de viver e, conseqüentemente, de se alimentar, com suas prescrições, proibições, técnicas e,

sobretudo, significados atribuídos ao que se come. Num processo de construção identitária, em que é necessário elaborar uma diferenciação, essa “bagagem” é acionada no sentido de estabelecer uma distinção,⁵ o que ocorreu e ocorre no âmbito da cozinha. A recente polêmica envolvendo o acarajé “africano” (ligado aos cultos afro-brasileiros) e o acarajé “cristão” (ligado às igrejas evangélicas pentecostais) na Bahia (Lody, 2002) mostra a complexidade desse processo.

A permanência de receitas africanas em terras brasileiras não deriva unicamente de uma persistência de certos hábitos alimentares, assim como as mudanças verificadas nessas receitas não decorrem apenas da falta dos ingredientes tradicionais. Ambas podem ser entendidas como parte de uma dinâmica cultural que implica uma constante recriação de sua maneira de viver, com novas formas e significações. E, no caso dos escravos, de sobreviver, em uma situação de extrema espoliação.

O discurso sobre as influências indígenas na cozinha brasileira segue o mesmo rumo. No caso, trata-se de representações que operam com um “índio” idealizado, visto como algo pertencente ao passado (Oliveira, 1999) e percebido através de “vestígios” que indicariam sua presença em diversos aspectos da vida brasileira, entre eles a culinária.

Ao referir-se a uma “cozinha indígena” genérica, transformam-se os povos indígenas em um “índio genérico”, indiferenciado e atemporal. Nesse processo, ele é “naturalizado”, ou seja, é visto como alguém de tal forma próximo da natureza que suas “contribuições” referem-se, sobretudo, às atividades extrativistas (o que a natureza “fornece”, a flora nativa), à pesca e à caça (sobretudo o que se pesca ou caça, a fauna nativa) e algumas técnicas. Entre as chamadas “cozinhas regionais”, a do Norte do Brasil é tida como “a mais indígena”, no sentido de que teria uma relação muito direta com a floresta e os rios.

Mas é na mandioca, principal produto agrícola indígena, incorporado ao sistema alimentar brasileiro desde os primórdios da colonização, que a chamada “contribuição” do índio é mais percebida e citada. O caso da mandioca é significativo, pois permite verificar a complexidade do quadro de construção de sistemas alimentares e de cozinhas singulares por sua origem e papel na conquista do território e no tráfico negreiro.

É provável que a mandioca tenha sido domesticada na Amazônia há quatro ou cinco mil anos (Ribeiro, 1987: 34), devendo ter sido submetida a uma técnica extremamente complexa, sem a qual, por exemplo, no caso da mandioca brava, seria impossível o seu consumo. Essa técnica, incorporada pelos colonizadores, é utilizada até hoje, com algumas mudanças, nas Casas de Farinha (Pinto, 2002).

É interessante assinalar a necessidade de que, contrariamente às representações do índio que enfocam sua proximidade com a natureza, ele seja

lembrado justamente por um produto que exige uma técnica complexa, envolvendo conhecimento, tempo e muito trabalho. No entanto, a maneira como é tratada a mandioca acaba reduzindo esse aspecto.

Mais que qualquer outro alimento, a farinha de mandioca acompanhou a formação do povo brasileiro. Adotada pelos portugueses, era a “farinha de guerra”, que os acompanhava nas expedições que desbravavam o território do que viria a ser o Brasil. Nessas incursões, roças de mandioca eram deixadas ao longo do caminho para que, ao retornarem, fosse possível realizar a colheita, garantindo, assim, a alimentação e o sustento da volta.

No final do século XVI, a mandioca foi introduzida na África, substituindo o inhame e assumindo uma importância particular no quadro das relações Brasil-África e no tráfico negreiro. Alencastro (2000: 94) assinala este aspecto: “Ao lado da batata-doce e do milho (...) a farinha de mandioca servia de sustento aos cativos, aos soldados e ao tráfico terrestre, fluvial e marítimo dos escravos da conquista”.

Ainda hoje a farinha de mandioca tem uma presença marcante no sistema alimentar brasileiro. Essa presença é tão generalizada e corriqueira que muitas vezes passa despercebida. Em alguns lugares, o termo “farinheira” serve para indicar alguém que procura ser visto, estando em todos os lugares (as farinheiras estavam e estão em todas as mesas), tendo um significado próximo ao da expressão “arroz-de-festa”, hoje utilizada.

Muito mais que uma das muitas plantas nativas da América adotadas pelos europeus que aqui chegavam, a mandioca foi a base alimentar que permitiu a constituição do que viria a ser o Brasil, e, ainda hoje, está presente na mesa do brasileiro de norte a sul, perpassando as mais diversas clivagens sociais, tais como classe ou etnia. Constituindo-se em elemento fundamental na cozinha brasileira, é indispensável tanto no acompanhamento da cotidiana dupla feijão com arroz quanto no “prato nacional”, a feijoada.

Arroz, feijão e feijoada

No Brasil, ultrapassando as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica, há uma combinação alimentar que marca o cotidiano, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o “feijão-com-arroz”. Essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, ave ou peixe) e salada. Mesmo quando é servido um “prato principal”, arroz e feijão costumam ser servidos como acompanhamentos, sendo, dessa forma, quase que obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia.

O feijão é conhecido em alguns lugares como “carne de pobre” pelo fato de ser um alimento rico em proteínas, carboidratos complexos, vitaminas, minerais e fibras. Sua combinação com o arroz é tida como “saudável” segundo os critérios de saúde atuais, constituindo uma importante fonte protéica, e talvez a principal fonte de proteínas de grande parte da população brasileira.

Embora alguns enfatizem a origem americana dos feijões, não há consenso sobre o assunto. Quando os europeus chegaram no Brasil, já havia algumas espécies conhecidas pelos indígenas do litoral (Ribeiro, 1987), mas que não eram aproveitadas de maneira significativa em seu sistema alimentar. Foi com a chegada dos portugueses e a introdução de novas variedades que os feijões adquiriram a importância que hoje possuem na alimentação brasileira.

Historicamente, os feijões (ou favas) eram consumidos de maneira significativa pelos europeus. Em geral consumia-se o *faséolo*, o feijão antigo e medieval europeu, substituído por outras espécies após as grandes navegações (Flandrin, 1998: 541).

Além de fazerem parte da alimentação dos europeus, os feijões estavam presentes, e com intensidade, na África, em geral os do gênero *Vigna*, como o feijão frade. No Brasil, predominou o gênero *Phaseolus*, de fácil cultivo, que passou a ser produzido de norte a sul, embora houvesse preferências regionais quanto ao tipo (carioca, branco, vermelho, preto e outros).

Segundo Câmara Cascudo (1983: 497), no século XVII, o binômio feijão-com-farinha era a base do sistema alimentar brasileiro. A alimentação dos escravos era, fundamentalmente, constituída por feijão misturado com farinha de mandioca ou milho. Eventualmente, conforme as condições dos senhores, essa alimentação poderia ser suplementada com carne seca, toucinho, banana, canjica ou laranja (Rugendas, Debret e Seidler apud Câmara Cascudo, 1983: 225 e 228).

Além de ser a comida dos escravos, o feijão era, também, a comida dos soldados. Ainda segundo Câmara Cascudo (1983: 496), o fato de se chamar a refeição de “bóia” vem do seu consumo pelo exército, o qual usava grãos que, colocados na água, ficavam boiando. No século XIX, o feijão estava afirmado como comida básica do brasileiro, conforme relato de Carl Seidler:

O feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês seca ao sol e de toucinho a vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome. É nutritivo e sadio, mas só depois de longamente acostumado sabe ao paladar europeu, pois o gosto é áspero, desagradável. (Seidler apud Câmara Cascudo, 1983: 500)

Se, num primeiro momento, o feijão foi acompanhado por farinhas, em especial a de mandioca, a partir do século XVIII, quando a produção de arroz fica

consolidada, a farinha é deslocada, mas ainda assim não se ausenta. De fato, a farinha de mandioca é, ainda hoje, em algumas regiões, o segundo elemento do binômio e, mesmo onde o arroz se impôs, ela permaneceu como um terceiro elemento, dando ligadura aos dois outros.

Embora haja registros da existência de algumas espécies de arroz no período pré-colonial, tratava-se de um tipo de arroz selvagem, coletado pelos índios tupis, que não lhe davam muita importância (Ribeiro, 1978). A introdução do cultivo do arroz deu-se, num primeiro momento, no norte do país, no Pará, em Pernambuco e, principalmente, no Maranhão. Posteriormente, expandiu-se para o restante do país, até o Rio Grande do Sul. Câmara Cascudo não lhe dá muita importância: “popular, mas não indispensável, no Brasil. Não pode competir com a farinha de mandioca ou com o milho” (Câmara Cascudo, 1983: 510).

Por volta de 1808, D. João IV incluiu o arroz na alimentação dos soldados (Câmara Cascudo, 1983: 517). Não há como saber se foi a partir daí que o binômio arroz com feijão ficou estabelecido, mas não há como negar que, no século XX, ele esteve presente tanto no cotidiano do brasileiro quanto em pratos tidos como “tipicamente sertanejos”, como o baião-de-dois, ou “tipicamente gaúchos”, como o arroz de carreteiro.

A feijoada, o mais conhecido dos chamados “pratos nacionais”, tem como base a comida do cotidiano. Mas, nesse caso, a dupla feijão com arroz, acompanhada pela farinha de mandioca, sofre uma transformação não apenas no conjunto dos ingredientes, mas sobretudo em seu significado, transformada em um prato emblemático – possuidor de um sentido unificador e marcador de identidade – ou “típico”. Cantada por poetas, entre os quais Vinicius de Moraes e Chico Buarque, oferecida ao estrangeiro quando se quer apresentar a cozinha brasileira, indispensável nos cardápios dos restaurantes de cozinha brasileira no exterior, pode-se afirmar que a feijoada é o principal prato identitário nacional.

Há uma diferença entre a feijoada comum, com alguns poucos ingredientes, servida no cotidiano das residências, e a *feijoada completa*. Esta é feita com feijão preto, cozido com várias carnes – carne seca, pé, orelha, rabo, pele de porco, toucinho, lingüiça e paio –, e é servida com arroz branco e farinha de mandioca, tendo como acompanhamentos couve, laranjas e molho de pimenta.

Mas não são apenas os ingredientes (seja na quantidade, seja na qualidade) que fazem a diferença. A diferença está situada no significado atribuído ao prato. Embora possa ter surgido de uma transformação da dupla cotidiana (o que é mais provável), uma feijoada (em especial, a *completa*) não é apenas um feijão com arroz incrementado. Ela é *feijoada*, um prato especial que exige muito mais tempo para ser feito (e digerido) e que fica, em geral, reservado às ocasiões especiais, com convite aos amigos, implicando assim comensalidade.

Hoje, há uma polêmica acerca das origens da feijoada, em que contesta-se a idéia mais conhecida, que situa seu surgimento nas senzalas. Segundo essa versão, ao carnearem um porco, os senhores reservavam para a Casa Grande as partes consideradas mais “nobres” (como o pernil e o lombo) e enviavam à senzala as partes desprezadas (como patas, pele, orelha e rabo). Lá, essas partes seriam misturadas ao feijão, dando origem à feijoada.

Essa versão é tida como fantasiosa. Para alguns, a matriz da feijoada estaria nos cozidos de feijão que já existiam em Portugal, enquanto para outros ela estaria relacionada com os vários cozidos de feijão, entre eles o *cassoulet* francês. Argumenta-se também que era hábito português comer essas partes ditas “menos nobres” do porco e que, portanto, os senhores não as cederiam aos escravos, que se alimentariam basicamente de feijão e farinha. Outros ainda a veriam como criação brasileira, mas da zona urbana do Rio de Janeiro.

Uma das mais antigas referências à feijoada é a de Louis Couty, médico francês que veio ao Brasil a chamado do imperador Pedro II. Durante sua estada, percorreu várias províncias, particularmente interessado em pesquisar recursos alimentares. No Rio Grande do Sul, interessou-se pela “carne seca”, o charque gaúcho, na época o principal produto de exportação da província. É a partir da utilização dessa carne que ele cita a feijoada:

A verdade, por mais estranha que pareça, é que a “carne seca” é, sobretudo, utilizada pelo consumidor rico. O camponês, “caboclo”, “caipira” e o escravo liberto são pobres demais ou por demais preguiçosos para consumir uma alimentação tão cara. Esta “carne seca” será comprada pelo produtor de açúcar e de café, que encontra, para seus escravos, um alimento caro, mas nutritivo, facilmente conservável e transportável; e ela será comprada, também e em maior quantidade, talvez, pelos habitantes das cidades, trabalhadores, artesãos, comerciantes. Assim, a cidade do Rio de Janeiro é um dos mercados de “carne seca” mais importantes; e quase toda essa carne é aí utilizada pela população livre; ela servirá de base para a alimentação do artesão mas será consumida, muitas vezes também, diversas vezes por semana, em outras mesas e nas melhores. Vamos ver, porém, que a comida nacional brasileira, a feijoada, tem por base a carne dessecada. (...) Os preconceitos, porém, criados em grande parte pelos europeus são tais, que muitas pessoas negarão toda qualidade a uma alimentação da qual elas fazem uso com bastante freqüência; e é em todos os casos bastante raro que se sirva mesmo uma feijoada a um convidado! E, entretanto, essa feijoada é certamente superior a muitos pratos insuficientemente imitados da cozinha européia. (Couty, 2000 [1881]: 36)

Mais adiante, Couty refere-se ao feijão preto (como acompanhamento da carne seca) e ao uso da pimenta, sem citar a carne de porco: “Acontece, então, que em lugar de temperar simplesmente ou mesmo grelhar, complica-se a mistura com molhos temperados, picantes; é assim que é preparada, tendo por base feijões e ‘carne seca’ a feijoada, de que falei acima” (Couty, 2000 [1881]: 38).

Qualquer que tenha sido sua origem, o fato é que a feijoada ficou estabelecida como o “prato nacional”, o mais identitário de todos, tanto porque existiria em todo o país quanto por ser o que melhor representaria, no plano da comida, a nacionalidade. A polêmica sobre a feijoada interessa não pelo que possa trazer acerca de suas origens, mas, sobretudo, por existir, ou seja, pela disputa que pode ser pensada como uma luta simbólica.

Se a versão do surgimento nas senzalas é um “mito”, vale lembrar que o mito *fala*. Assim, a existência dessa narrativa implica as representações acerca das relações de classe e raça no Brasil.⁶ () mesmo vale para as versões que a negam. Embora algumas delas possam simplesmente indicar uma busca pela origem de certos traços culturais (algumas efetuadas sob uma ótica difusionista), uma em especial chama a atenção: a que recusa uma origem escrava, mas aceita a possibilidade de ser francesa...

Para finalizar, cabe lembrar um caso que mostra a dinâmica do processo aqui focado: o dos escravos libertos, africanos e crioulos que retornaram à África, instalando-se na costa ocidental no século XIX. No Daomé, em função desses “retornados”, encontram-se hoje algumas “especialidades culinárias”, entre as quais o “cusidou”, o “doossi” e a “fechuada” (Sanvi, 1977: 119 e 123). A forma desta última não é tão importante (só para constar, trata-se de um cozido de feijão branco com carne e molho de tomate) quanto seu significado: distinguir, juntamente com outros marcadores, tais como a religião, o grupo dos descendentes de brasileiros dos demais.

Manuela Carneiro da Cunha, em seu estudo sobre esse grupo na Nigéria, cita o fato de as brasileiras terem ficado conhecidas em Lagos por venderem determinados pratos, tais como mingau, mungunzá e pirão de caranguejo, os quais eram considerados africanos na Bahia, e brasileiros em Lagos (Carneiro da Cunha, 1985: 146). Trata-se da construção de identidades transformando diferenças em sinais diacríticos e evidenciando seu aspecto situacional e contrastivo.

A perspectiva que privilegia a “raça” ou “etnia” na formação de uma cozinha é uma das formas de pensar e representar uma identidade, perspectiva esta que é particularmente importante no Brasil. Uma outra é a que privilegia um recorte regional e que, devido às proporções do país, também tem sua importância.⁷

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação “bom para comer e bom para pensar”, o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver.

Que prazer mais um corpo pede
Após ter comido tal feijão?
– Evidentemente uma rede
E um gato para passar a mão...
(Vinicius de Moraes)

Notas

1. Sobre o assunto, ver Sidney Mintz (2001).

2. Por outro lado, há problemas decorrentes de traduções que implicam sentidos múltiplos. Por exemplo, a expressão e noção *le mangeur*, que tem uma importância particular nos estudos sobre alimentação, categoria e personagem, traduzida literalmente para o português, seria o “comedor”, perdendo o sentido original e adquirindo outros, próprios da utilização da palavra “comida” na língua portuguesa no Brasil.

3. Sobre o assunto, a partir de Lévi-Strauss, vários autores trataram da questão. Entre eles, Catherine Perlès (1979), que diferencia esses dois atos.

4. Obviamente, não se está referindo a sinais ou indícios, o que implicaria outro tipo de leitura e de interpretação.

5. Manuela Carneiro da Cunha, analisando a problemática da etnicidade, usa a metáfora da bagagem dizendo: “Em suma, e com o perdão do trocadilho, existe uma bagagem cultural, mas ela deve ser sucinta: não se levam para a diáspora todos os seus pertences. Manda-se buscar o que é operativo para servir ao contraste” (Carneiro da Cunha, 1986: 100-1).

6. Sobre este assunto em particular, ver Peter Fry (1982 e 2001).

7. É interessante notar que, enquanto a que fala de “raça” acentua uma idéia de “mistura”, ou seja, uma cozinha resultante de uma miscigenação, a que fala de regiões acentua uma idéia de “mosaico”. Esta análise extrapola os limites propostos para este trabalho. Sobre a “tipificação” regional, ver Maciel (1995).

Referências bibliográficas

- ALENCASTRO, Luiz Felipe de. 2000. *O trato dos viventes*. São Paulo, Cia. das Letras.
- ALVES FIHO, Ivan & DI GIOVANNI, Roberto. 2000. *Cozinha brasileira (com recheio de história)*. Rio de Janeiro, Revan.
- BESSIS, Sophie. 1995. "Avant-propos". *Autrement. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles*. Série Mutations / Mangeurs, n. 154, março.
- BOLAFFI, Gabriel. 2000. *A saga da comida*. São Paulo, Record.
- Câmara Cascudo, Luis da. 1983. *História da alimentação no Brasil*. 2 vols. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Edusp.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 1985. *Negros estrangeiros*. São Paulo, Brasiliense.
- . *Antropologia do Brasil*. 1986. São Paulo, Brasiliense.
- COUTY, Louis. 2000 "Alimentação no Brasil e nos países vizinhos", em TAMBARA, Elomar (org.). *Viajantes e cronistas na região dos gaúchos*. Pelotas, Seiva Publicações. (Originalmente publicado na *Revue d'Hygiène et de Police Sanitaire*, 1881, Paris, tomo III.)
- DAMATTA, Roberto. 1987 "Sobre o simbolismo da comida no Brasil". *Correio da Unesco*, ano 15, n. 7, julho.
- . 1986. *● que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco.
- . 1984. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis, Vozes.
- FERNANDES, Caloca. 2003. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 5ª ed. São Paulo, Estúdio Sonia Robatto.
- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal & CAZZOLINO, Silvia M. F. 2002. *Um, dois, feijão com arroz*. Atheneu.
- FISCHLER, Claude. 1979. "Présentation". *Communications*, Paris, n. 31.
- . 2001. *L'omnivore*. Paris, Poches Odile Jacob.
- FLANDRIN, Jean-Louis. 1989. "Le lent cheminement de l'innovation alimentaire". *Autrement. Nourritures*. Série Mutations, n. 108, setembro.
- FRY, Peter. 1982. *Para inglês ver*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- . 2001. "Feijoada e soul food 25 anos depois", em *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro, DP&A.
- GARABUAU-MOUSSAOUI, Isabelle. 2002. "Une anthropologie par l'alimentation", em GARABUAU-MOUSSAOUI, I.; PALOMARES, E. & DESJEUX, D. (org.). *Alimentations contemporaines*. Paris, L'Harmattan.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. 2002. "A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica", em *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro, CNFCP/ Funarte, Ministério da Cultura.
- GOODY, Jacques. 1989. "Identité culturelle et cuisine internationale". *Autrement. Nourritures*. Série Mutations, n. 108, setembro.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1968. *L'origine des manières de table*. Paris, Plon.
- . 1965. "Le triangle culinaire". *L'Arc*, Aix-en-Provence, n. 26.

- LIMA, Vivaldo da Costa. 1999. "As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro", em CAROSO, Carlos e BACELAR, Jéferson (orgs.). *Faces da tradição afro-brasileira*. Salvador, Pallas/CEAO/CNPq.
- LODY, Raul. 1992. *Tem dendê, tem axé*. Rio de Janeiro, Pallas.
- . 2002. "No tabuleiro da baiana tem... Pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro", em *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro, CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura.
- MACIEL, Maria Eunice. 1995. "Os tipos característicos. Região e estereótipos regionais". *Humanas*, Porto Alegre, vol. 18, n. 1/2, jan./dez. p. 171-91.
- . 1996. "Churrasco à gaúcha". *Horizontes Antropológicos*, PPGAS/UFRGS, n. 4.
- . 2002a. "Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin?". *Horizontes Antropológicos*, PPGAS/UFRGS, n. 16.
- . 2002b. "A culinária e a tradição", em *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro, CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura.
- MINTZ, Sidney. 2001. "Comida e antropologia: uma breve revisão." *RBCS*, vol. 16, n. 47, outubro.
- MORAES, Vinicius de. 1977 [1974]. "Feijoada à minha moda", em CASCUDO, Luis da Câmara (org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos.
- OLIVEIRA, João Pacheco de. 1999. *Ensaio de antropologia histórica*. Rio de Janeiro, EdUFRJ.
- PERLÈS, Catherine. 1979. "Les origines de la cuisine, l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme". *Communications*, EHESS, n. 31.
- PINTO, Maria Dina Nogueira. 2002. "Mandioca e farinha, subsistência e tradição cultural", em *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro, CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura.
- Revista Claudia Cozinha*. 2002. Ed. especial "Cozinha brasileira". São Paulo, Abril Cultural.
- RIBEIRO, Berta. 1987. *O índio na cultura brasileira*. Rio de Janeiro, Revan.
- SANVI, Anne-Marie. 1976-1977. *Les metis et les bresiliens dans la colonie du Dahomey (1890-1920)*. Université Nationale du Benin, Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines (memoire de maitrise d'histoire sous la direction de Emmanuel August Karl).
- TEIXEIRA, Cid. 1992. *Bahias*. Secretaria de Cultura da Bahia.

(Recebido para publicação em dezembro de 2003 e aceito em março de 2004)

Resumo

Este trabalho pretende abordar algumas questões relativas à alimentação e à construção da chamada "cozinha brasileira" como uma expressão de identidade cultural. Procura, a partir de uma interpretação crítica, observar como, na alimentação, a diversidade étnica é utilizada no processo de

construção de uma dada identidade. Busca também verificar a articulação de elementos do cotidiano na criação de pratos emblemáticos que expressariam essa identidade.

Palavras-chave: cultura, alimentação, identidade.

Abstract

This article focuses on Brazilian nourishing habits and on the construction of the so-called “Brazilian cuisine” as expressions of cultural identity. In the light of a critical interpretation, it seeks to observe how, in the nourishing domain, ethnical diversity is used to build a specific identity. It also examines the combination of everyday life elements in the creation of emblematic dishes that would express this identity.

Key words: culture, food, identity.

Résumé

Cet article discute quelques questions liées à l'alimentation et à la construction de “la cuisine brésilienne” comme expressions d'une identité culturelle. À partir d'une interprétation critique, on observe comment, dans le domaine de l'alimentation, la diversité ethnique est utilisée dans la construction d'une identité donnée. On examine aussi la combinaison d'éléments de la vie quotidienne dans la création de plats emblématiques qui seraient l'expression de cette identité.

Mots-clés: culture, alimentation, identité.