

## **PARA UMA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA**

Claudia Lima\*

Ao longo da historiografia da alimentação pelo mundo, a maneira de preparar os mesmos alimentos diferem, de um povo para outro, ou mesmo diferenciam-se em seus próprios ambientes, em função da variação tecnológica, econômica e social. Na fixação sistemática do homem sobre a terra, traços formadores de um novo sistema de vida foi identificado, aproximadamente, no ano de 7000 a.C., no Neolítico, na Era da Revolução Agrícola, no continente africano. O inusitado desenvolvimento deste complexo cultural, advindo de um sistema de vida nômade, ou semi-sedentário de produzir alimentos e recolher o pescado, estabelecem elementos que justificam as moradas fixas junto às margens de rios e lagos.

Plantas e animais disponíveis, como material inicial para a domesticação, foram pressupostos iniciais na acumulação de alimentos. Os grupos que pretendesse crescer, para tanto, baseava-se na produção de alimentos.

Da Pré-História e das primeiras civilizações à época contemporânea, identidades em formas alimentares foram levadas pelo mundo, os alimentos e as bebidas do Antigo Egito, os produtos e recursos alimentares dos Fenícios e Cartagineses, os modelos do mundo clássico, os banquetes romanos, as refeições gregas, os bárbaros e cristãos na aurora da cultura alimentar européia, as cozinhas medievais, a alimentação oriental e africana, a cozinha árabe e suas normas islâmicas, os costumes alimentares judeus, entre outros tantos. Estudar a "cultura na mesa brasileira" é ir bem mais além das tradições e influências dos nativos indígenas, das iguarias africanas e das suculências portuguesas. Pois a cozinha é um reativo de rara sensibilidade para avaliar a cultura de uma população, é uma linguagem que se deve saber interpretar para melhor compreender os costumes de um povo. A alimentação como objeto de conhecimento é, também, uma ferramenta de educação, pois, as tradições, as representações, as linguagens, as idéias e teorias despertam curiosidades, verificações e comunicações. Quanto mais o indivíduo percebe as diferenças, mais aumenta as possibilidades da busca do saber. A complexidade humana reúne e organiza conhecimentos dispersos, o ensino através das origens do cultivo, do preparo, do servir, do comer, dos tabus, hábitos, comportamentos, superstições e costumes alimentares, estabelece uma comunicação entre disciplinas e a compreensão da trajetória das sociedades humanas. A cultura é construída por fragmentos, separações e distinções que se reúnem e se articulam. A coisa e a causa se confundem.

Cultura e culto derivam do mesmo verbo latino colo, que significa eu cultivo. Cultus é sinal de que a sociedade que produziu o seu alimento já tem memória. O culto faz do solo o local do sagrado. A cova que receberá o grão que fora transformado em alimento poderá ser, também, a cova que receberá os que partiram. Os sepultados, na verdade, são plantados para que renasçam. O solo no qual repousam os antepassados é o mesmo do qual brota, a cada ano, o sustento alimentar do corpo, inferindo aos espíritos dos antepassados a cooperação na germinação das plantas cultivadas.

É o ciclo do nascer e do morrer. Do plantar e do renascer. Da luta pelos meios do sobreviver e do religar ao passado pelas mediações e pelos laços que irão sustentar a identidade das origens.

Culto e cultura neste enfoque nos desloca para as matizes do passado buscando no termo colo, a ocupação do chão, amarrando os significados que mostra o ser humano preso a terra e, nela, abrindo covas que lhe fornecem alimento e lhe abrigam depois de mortos. A Antropologia da alimentação no Brasil têm como referência, as obras de Gilberto Freyre. Em

seu livro "Assucar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste" publicado em 1939, tendo a segunda edição, aumentada e revisada, em 1967, com o subtítulo, "em torno da etnografia, da História e da Sociologia do doce no Nordeste canavieiro", ressalta toda a influência subjetiva do açúcar no sentido de adoçar maneiras, gestos e palavras. De forma definitiva, em Casa Grande & Senzala, Freyre, trata a alimentação como valor essencial para a análise sociológica, até então discriminada às categorias secundárias da investigação científica. No Brasil os elementos trazidos nas bagagens, na memória, intrínsecos nas heranças culturais, vivo nos hábitos, fiéis nas tradições, aculturaram-se, reformularam-se, reelaboram-se numa cozinha, que em um primeiro momento mobiliza a base alimentar do índio, nativo brasileiro. Traços marcantes das culturas dos nossos antepassados indígenas, como gêneros alimentícios, práticas de cultivo; utensílios para fazer a comida, para guardá-la, para pisar o milho ou o peixe, moquecar a carne, espremer as raízes, peneirar as farinhas, como os alguidares, as urupemas, os tipitis, as cuias, as cabaças de beber água, os balaios, foram incorporados à cozinha colonial, e, freqüentemente encontrados nos dias de hoje nas casas do norte, do centro e do nordeste do Brasil.

Das comidas preparadas pela mulher nativa brasileira, as principais eram as que faziam com a massa ou a farinha de mandioca, sendo adotada pelos colonos no lugar do pão de trigo, tornando-se a base do regime alimentar de todo colonizador. A mandioca como a mais brasileira de todas as plantas, tem uma ligação direta com o desenvolvimento histórico, social e econômico do Brasil.

Assim como ensinou ao português o cultivo e o consumo da mandioca, o indígena fez o mesmo com o milho. Alimento tradicional dos povos americanos, o milho foi o único cereal encontrado no Brasil e levado para Europa. A farinha de milho foi comida de escravos e de bandeirantes, não tão consumida quanto à farinha de mandioca, mas, difundida por todo o Brasil, através do preparo do cuscuz, este, por sua vez, transformado na cozinha brasileira, da sua origem árabe à base de arroz, para a reelaboração com farinha de milho e coco. A tradição alimentar indígena, com as frutas e os frutos brasileiros, combinados com as especiarias, trazidas pelos portugueses, tais como: cravo, canela, gengibre, noz-moscada e erva-doce e, mais, o modo tradicional de fazer bolos, doces e conservas, passados pela alquimia da cozinha brasileira, foi parte de um processo intercultural, no qual, o milho, nativo do Brasil; o açúcar de cana, planta originária da Ásia e o coco, de origem indiana, resultaram em complexas receitas, guardadas em segredo, como verdadeiras maçonarias. O português foi o principal europeu formador da nossa árvore genealógica. Mas, é necessário esclarecer que a formação étnica do nosso colonizador português foi uma decorrência de longos anos de aculturação e assimilação. Desde os tempos mais primitivos do continente europeu, fizeram parte da sua história: os celtas e os íberos, tendo, também, em sua estrutura civilizatória, os povos mediterrâneo-camitas, originários da África do Norte. As invasões romanas fazem entrar em território português povos diversos: sírios, armenóides, itálicos. A influência judia fixou-se, impondo aspectos políticos e sociais na difusão de sua cultura no território português.

Dos romanos, recebeu a formação portuguesa variada influência, que, de modo geral, tornou-se básica, no levantamento do nível intelectual da população, na facilidade da comunicação através da construção de estradas, na edificação de cidades, no sentido municipalista, na organização política, bem como o cristianismo, que se tornou um dos fundamentos de sua formação cultural. Às invasões germânicas, sucederam-se as romanas, resultando na integração de novos grupos humanos na população portuguesa, entre eles, alanos, vândalos, godos, suevos, visigodos, com a predominância do elemento de procedência nórdica. Com os germanos, introduziu-se, em Portugal, a aristocracia, que veio chocar-se com a democracia romana.

Invasões árabes levaram a Portugal novos elementos étnicos e novos valores culturais, onde perduram até hoje, na arquitetura, com os arabescos mouriscos; na agricultura, na introdução de técnicas de irrigação; nos minhos de água; nas indústrias; nos trabalhos em pele; no aperfeiçoamento de tecidos de lã e linho; nas artes; na língua; nos trajes. A entrada dos mouros, que eram escravos trazidos da Mauritânia, país que fica no norte africano, entre o mundo árabe e a chamada África Negra, trouxeram características sutis à cultura portuguesa.

Dos mouros, sabe-se que muitos dos libertos isolaram-se em grupos, formando as mourarias. Assim, o elemento português, um dos formadores do povo brasileiro, trouxe em seu processo histórico a aculturação, que decorreu durante séculos, até a sua formação quinhentista. Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercado dos recursos de curral, quintal e horta. Trouxe vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, gansos, pombos e o mais disputado animal entre os indígenas, o cachorro. Trouxe também as festas tradicionais e as devoções aos santos católicos. Outros verdes vestiam a nova terra: figo, romã, laranja, limão, lima, cidra, melão e melancia. Pepino, coentro, alho, cebola, hortelã, manjerição, cenoura e bredos, tornaram-se habituais o uso, da manteiga, do ovo, do azeite e do vinho. As conexões geográficas realizadas pelos portugueses possibilitaram o desenvolvimento da diversificação na produção de alimentos no Brasil. Compondo a tríade formadora do nosso tronco cultural, sobre o qual a sociedade brasileira foi modelada, o negro africano, ainda em sua terra natal, sofreu influências de diversas culturas. O processo de expansão ultramarina, faz com que o português chegue ao continente africano no século XV, exercendo junto com outros países vizinhos, um amalgamento de culturas. Essas influências acrescidas da diversidade étnica africana, teve maior peso na formação do povo brasileiro, o patrimônio cultural do africano negro, trouxe peculiaridades comuns e valores diversos, contribuindo para que a transmissão da cultura africana não fosse apenas por um, dois ou três elementos assimilativos, mas de inúmeras nações africanas com culturas variadas e impregnadas pelas culturas européia e islâmica.

O ciclo do açúcar, o ciclo do ouro, o ciclo do café, formaram o caminho das iguarias e dos manjares africanos pelo Brasil. As sociedades secretas e os ritos religiosos, com suas comidas sagradas, transportaram as oferendas dos orixás, em pratos do cotidiano da mesa do brasileiro.

A palmeira, de onde se extrai o azeite-de-dendê, o óleo de palma ou o azeite-de-cheiro, plantada pela orla ocidental e oriental africana, foi trazida para o Brasil nas primeiras décadas do século XVI, possibilitando o acesso a um dos elementos primordiais da culinária afro-brasileira.

A cozinha africana contemporânea firmou suas características e elaborou suas técnicas, depois do Brasil ter sido povoado, na segunda metade do século XVI. Foi o período em que as espécies brasileiras foram trasladadas ao continente africano, tais como, a mandioca, a macaxeira-aipim, o milho, o caju, entre outros.

O vatapá representante oficial da cozinha afro-brasileira e, principalmente, da baiana, foi uma elaboração da nossa cozinha, na qual, o leite de coco, junta-se à farinha de milho ou de mandioca e ao azeite de dendê para compor com o peixe e os camarões um prato especificamente brasileiro. Na África o leite de coco não possui o prestígio que usufrui no Brasil, ao que se sabe, vatapá não é palavra de nenhum idioma banto. E apenas em Angola, alguns pratos se aproximam do vatapá, o muambo de galinha e o quitande de peixe. O vatapá foi desenvolvido nas cozinhas baianas, tomando o rumo das mesas brasileiras e continuando a evoluir e complicando-se em sua química pela adição e substituição dos seus componentes pelas diversas regiões brasileiras.

No imenso território que é o Brasil, seja na zona rural ou na zona urbana, nossos ancestrais africanos, deixaram enraizados as suas culturas, miscigenadas pela confluência de gostos, aromas e sabores, além do folclore, da arte, da música, da dança e de outras influências encontradas na cultura brasileira. Mas, é na cozinha que a presença dos índios, negros e portugueses desperta o deleite e o prazer da mistura.

As sabedorias no plantar, a prática do colher, as técnicas de conservar, a arte de preparar, o ritual do servir, o prazer do comer e degustar, revelam a marcha da formação do povo brasileiro. O desbravamento do nosso país pode ser lido através do multiculturalismo alimentar. Grupos étnicos diversos aqui, fixaram-se, formando um ladrilho cultural, reelaborados em cada região, nas combinações das sobrevivências dos hábitos e costumes, instaurando-se como indicadores das nossas raízes e da nossa identidade.

---

**\*Claudia Lima:** é graduada em Comunicação Social, com Especialização em História do Brasil e Mestrado em Gestão de Políticas Públicas pela Fundação Joaquim Nabuco, é também etnógrafa, folclorista, africanista, escritora e pesquisadora. Pernambucana, nascida no Recife em 26 de outubro de 1957, tem como hobby a fotografia e a modelagem em argila. Recebeu em 1997, da Prefeitura da Cidade do Recife, o título de "História Viva do Recife", pela contribuição literária ao resgatar aspectos do folclore pernambucano. Em 2006, Claudia Lima completa 10 anos da sua primeira publicação com a revista "História do Carnaval", e o livro paradigmático "Um sonho de folião". As revistas do carnaval se seguiram até o ano de 2001. Em 1997, publicou também as revistas "História Junina" e "História do Folclore". Em 1999, lançou o livro "Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira", comparado as grandes obras de estudos alimentares e da comensalidade de Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. No ano de 2001, congregou as pesquisas sobre o carnaval no livro "Evoé: história do carnaval - da mitologia ao trio elétrico". No ano do décimo aniversário de sua primeira publicação, Claudia Lima reúne todas as suas pesquisas, artigos, estudos e ensaios em sua home-page: [www.claudialima.com.br](http://www.claudialima.com.br), na qual busca interagir com o leitor e oferecer também música e letras de carnaval, um vocabulário carnavalesco, fotos e vídeos, além de textos em português e inglês.

