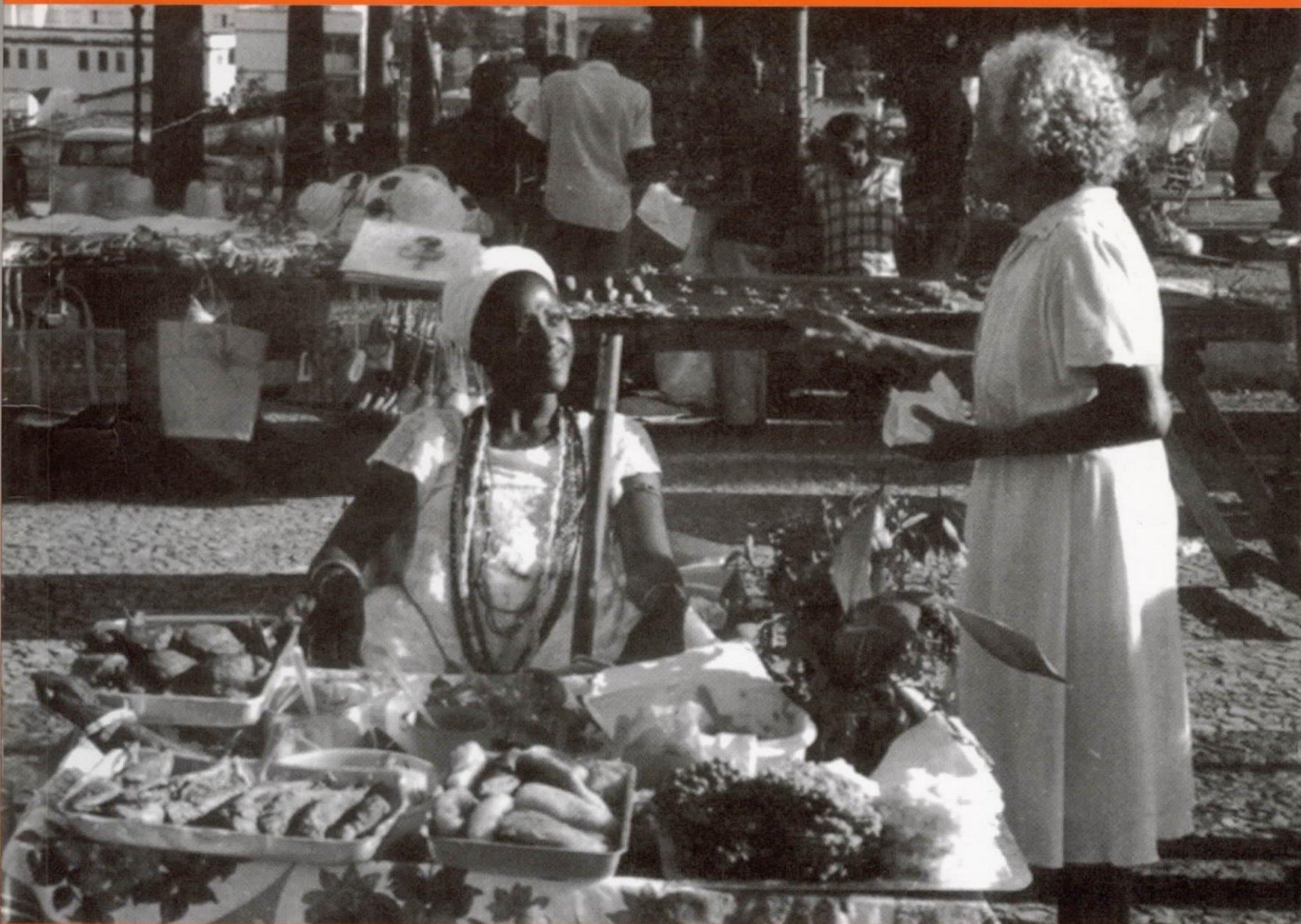




4 série encontros e estudos



Seminário Alimentação e Cultura



02.8
31)
71s
r.3

4 série encontros e estudos

SÉRIE ENCONTROS E ESTUDOS 4 Seminário Alimentação e Cultura Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

Ministério da Cultura
Francisco Weffort

Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plásticas
Octávio Eliseo Alves de Brito

Fundação Nacional de Arte
Presidente
Márcio de Souza

Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular
Claudia Marcia Ferreira

Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular
Coordenação
Letícia Vianna

Coordenação do Seminário Alimentação e Cultura
Guacira Waldeck

Edição e revisão de textos
Maria Helena Torres

Projeto gráfico e capa
Leonardo Passos

Capa
Baiana do acarajé, Salvador, Bahia, 1983
Foto *Luiz Antonio Duailibe*
Processo de preparo do acarajé, Salvador, Bahia, 2002
Fotos *Francisco da Costa*
Essas imagens compõem o dossiê de pedido de registro do acarajé como patrimônio cultural brasileiro.

A 411 Alimentação e cultura popular/José Reginaldo Santos
Gonçalves e outros. – Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002.
50 p. – (Encontros e estudos; 4).
ISBN 85-7507-038-X

I. Alimentação. 2. Culinária. 3. Hábitos alimentares. I.
Gonçalves, José Reginaldo Santos. II. Pinto, Maria Dina
Nogueira. III. Lody, Raul. IV. Mendonça, Elizabete. V. Maciel,
Maria Eunice. VI. Série.

CDU 392.8 (81)

Sumário



Apresentação	5
A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica	7
Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural	17
A culinária e a tradição	27
No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro	37
Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema	41

Apresentação

Este quarto número da Série Encontros e Estudos reúne textos apresentados e discutidos no Seminário Alimentação e Cultura, realizado em novembro de 2001 no Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular – CNFCP, como parte das atividades do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, que vem sendo desenvolvido com patrocínio da Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plásticas do Ministério da Cultura, no âmbito do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, instituído pelo Decreto-Lei 3.551, de 4/8/00, juntamente com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.

Trata-se esse decreto-lei de uma espécie de conquista, resultante de longo processo de amadurecimento da legislação, no sentido de aperfeiçoar os instrumentos de proteção e salvaguarda de parte do patrimônio cultural não suscetível de tombamento e direito autoral. Não cria instrumentos fechados, normativos e restritivos, mas abertos aos pontos de vista e expectativas dos portadores de tradições culturais específicas. Pressupõe as dinâmicas próprias dessas tradições, sem pretender “engessar” suas formas e conteúdos no tempo e no espaço. É inovador e animador por estimular e abrir canais para a sociedade brasileira e seus múltiplos segmentos estabelecerem comunicação com o Estado no sentido de encaminhar as demandas sobre suas referências culturais, sobretudo em relação às culturas populares.

O Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, desenvolvido pelo CNFCP, é uma experiência piloto no âmbito do Programa, com o objetivo de sistematizar e produzir conhecimento sobre as possibilidades, o alcance e a eficácia do decreto. A hipótese central é a de que a cultura brasileira é potencialmente inclusiva e plural. E, diante da diversidade de tradições e inovações em confluência, diante da desigualdade de classes e das precárias condições de exercício da cidadania, procura-se o elementar que perpassa as diferenças. E também a maneira como, a partir do elementar ou básico, manifestam-se as interações sociais, o exercício de criatividade e de sínteses culturais originais e emblemáticas de identidades e experiências específicas.

Com base na experiência e no acervo da instituição foram realizadas pesquisas por pequenas equipes de consultores, pesquisadores e assistentes, visando atualizar e sistematizar informações relativas a temas que equacionem a unidade nacional e a pluralidade cultural. Definidos alguns elementos básicos que perpassam a pluralidade – *boi, barro, farinha e feijão, viola e percussão* –, o trabalho foi orientado a partir das seguintes frentes: as diferentes celebrações relacionadas aos complexos culturais do boi, os diferentes modos de fazer relacionados ao artesanato em barro;

as diferentes formas de expressão e modos de fazer relacionados à musicalidade das violas e percussões; os diferentes modos de fazer relacionados aos sistemas culinários a partir de dois elementos, a farinha de mandioca e o feijão.

Alguns inventários foram abertos até agora: na linha do complexo cultural do boi, o do bumba-boi do Maranhão; na linha da musicalidade das violas e percussões, o do jongo no Sudeste e o da viola-de-cocho no Pantanal; na linha da cerâmica brasileira, o da cerâmica de Candéial – MG e de Rio Real – BA; na linha da culinária, o do acarajé em Salvador – BA, relacionado aos feijões, e o da farinha, partindo do Pará, relacionado à mandioca.

A partir do acervo e da experiência acumulada pela instituição, esses inventários têm sido implementados em parceria com pessoas e instituições envolvidas com a produção dos bens em questão e estão relacionados às muitas ações e projetos em andamento, como os projetos de apoio ao artesanato tradicional; exposições, seminários, publicações, etc.... Eles permanecerão abertos para ampliação e formatados para disponibilização das informações aos diferentes segmentos de público da sociedade brasileira. A intenção é, a médio prazo, ir abrindo novos inventários a partir de outras categorias de análise.

Nas pesquisas relativas ao acarajé e à farinha de mandioca, o Projeto contou com a consultoria do antropólogo José Reginaldo Santos Gonçalves, a pesquisa da socióloga Maria Dina Nogueira Pinto e do antropólogo Raul Lody, e a assistência de pesquisa da museóloga Elizabete Mendonça. No andamento do processo de trabalho foi realizado o Seminário Alimentação e Cultura que, coordenado pela antropóloga Guacira Waldeck, pesquisadora deste Centro, teve a rica participação da antropóloga Maria Eunice de Souza Maciel e dos integrantes do Projeto.

Com esta publicação, resultado daquele seminário e de todo o esforço de pesquisa e reflexão que o antecedeu, esperamos estar contribuindo para o conhecimento, divulgação e preservação de símbolos, saberes e processos da maior relevância no sistema culinário brasileiro – atestados e referências da riqueza cultural em nosso país.

Letícia Vianna

**José Reginaldo
Santos Gonçalves**

professor/pesquisador do
Programa de Pós-
Graduação em Sociologia e
Antropologia do IFCS/
UFRJ e pesquisador do
CNPq.

A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica

Esta comunicação foi escrita com o propósito de trazer algumas reflexões que pudessem, de algum modo, orientar o trabalho das equipes técnicas envolvidas no inventário de bens culturais de natureza imaterial, especialmente aquelas voltadas para o tema da “alimentação”. Duas questões me pareceram básicas: a) como lidar com o tema da “alimentação” em um projeto como o inventário dos bens culturais de natureza imaterial? b) como descrever e identificar alimentos que possam ser considerados significativos em termos sociais e culturais, e que possam vir a ser oficialmente reconhecidos como ‘patrimônio cultural’?

Estudos sobre alimentação

Um primeiro passo é discutir o modo como esse tema já foi tratado, especialmente por estudiosos de folclore, antropólogos, historiadores, geógrafos, economistas, médicos, nutricionistas. Algumas distinções básicas se impõem entre as perspectivas teórico-metodológicas a partir das quais esses diversos estudos podem estruturar-se.

De um lado, estão aqueles estudos que tomam a alimentação como um ‘dado natural’, uma resposta à ‘fome’, uma das ‘necessidades básicas’. Nessa perspectiva, trata-se de discutir a alimentação como fonte de proteínas, vitaminas, elementos indispensáveis à manutenção do corpo. Partem de um pressuposto cosmológico ocidental moderno, segundo o qual, o ser humano é definido intrinsecamente por sua carência, por seu sofrimento advindo dessa carência, que caberia, supostamente, à sociedade compensar. A vida é pensada como uma busca interminável de satisfação, o ser humano como uma criatura imperfeita, definida pela falta e pelas necessidades (Sahlins, 2001). Privilegiam a categoria ‘alimentação’ e, por suposto, a ‘fome’.

De outro, encontram-se os estudos que tomam como ponto de partida não uma suposta necessidade natural básica, a ‘fome’, mas o ‘paladar’ (ou o ‘gosto’) como uma experiência culturalmente construída. Desse ponto de vista, não basta dizer que a alimentação serve para satisfazer uma ‘necessidade básica’, a fome, mas é preciso responder sobretudo por que as sociedades ou culturas elegem determinados alimentos em detrimentos de outros para sua alimentação. É preciso sobretudo qualificar o que se entende pela categoria ‘alimentação’.

Coloca-se então em primeiro plano o processo de classificação social e cultural do que seja ou não considerado comestível (comidas proibidas e comidas autorizadas); do que seja comida do dia-a-dia e comida de festa; comida de pobre e de rico; de mulher e de homem; de crianças e de velhos; de seres humanos e de deuses; de nacionais e estrangeiros; nacionais e regionais, etc. Esses estudos privilegiam a categoria ‘culinária’ e, por suposto, o ‘paladar’.

A alimentação como ‘traço cultural’

Este último ponto é importante porque nos permite problematizar os pressupostos de uma série de estudos (sobretudo os de folclore) que, embora considerem a alimentação em

termos culturais, tratam esse tema em termos difusionistas, usando a categoria 'traços culturais'. Nessa perspectiva, cabe ao pesquisador identificar determinados itens fundamentais na alimentação de determinadas populações e reconstituir os processos de difusão desses traços, e mostrar de que modo eles caracterizariam determinadas 'áreas culturais'.

A proposta do Inventário parece realmente inovadora, na medida em que desloca a atenção desses itens para os processos sociais e simbólicos a partir dos quais eles ganham função e significado. Os questionários e as fichas de identificação manifestam essa perspectiva.

O problema que agora nos ocupa, porém, é precisamente como operacionalizar essa mudança de perspectiva, e o passo inicial, nos desfazer dessa perspectiva individualizadora, na qual as culturas aparecem como uma espécie de somatório de 'traços'. Mas por que ela parece tão insistente? É provável que seja parte de uma ideologia, na qual a sociedade brasileira é pensada em termos de uma evolução histórica, em que os 'itens' tradicionais vão sendo progressivamente substituídos pelos itens modernos, embora os primeiros possam persistir na forma de 'sobrevivências'. A pergunta a que temos de responder, contudo, é 'por que sobrevivem?' – quais as funções e os significados que desempenham e que fazem com que não desapareçam?

Essa persistência, nos termos dessa ideologia, só seria garantida como resultado de uma intervenção protetora e preservacionista do Estado. Embora essa intervenção seja evidentemente importante, não podemos esquecer que as chamadas 'culturas populares' têm suas próprias razões para permanecer ou desaparecer. Não dependem inteiramente das intervenções do Estado.

Nessa ideologia, a categoria 'perda', como já assinalei, desempenha um papel fundamental. É como se todas as culturas estivessem caminhando inexoravelmente para a fragmentação e a perda, e apenas de nossa intervenção dependesse seu salvamento.

É necessário problematizar essa ideologia e considerar a questão do ponto de vista das 'culturas populares', a partir do qual as celebrações, linguagens, saberes, lugares não necessariamente se perdem, mas se transformam sempre.

Podemos pensar que essa ideologia da 'perda' já foi suficientemente problematizada e superada. Mas na verdade ela é muito presente e parece informar obsessivamente os discursos de preservação, que costumam ser sobretudo discursos da 'perda' (Gonçalves, 1996).

Alimentação como instrumento de identificação social

Um passo importante é considerar não que os diversos itens ou traços culturais podem ser elementos identificadores nacionais ou regionais (ou étnicos), mas, sim, como e por que esses itens podem desempenhar essa função identitária.

Para que possam desempenhar essa função, eles na verdade ocupam posições dentro de sistemas de relações sociais e de significados. Existem basicamente na medida em que integram esses sistemas. Não existem isoladamente.

É preciso portanto qualificar os usos da palavra 'alimentação' e apurar os significados que podem assumir nas relações e nos discursos sociais. E aqui entram algumas distinções importantes, tais como 'fome' e 'paladar'; 'alimento' e 'comida'.

Quando dizemos 'fome' estamos nos referindo a uma experiência humana universal: é aquilo que nos coloca no plano comum fisiológico. Quando falamos 'paladar' (ou 'gosto'), consideramos aquilo que pode nos distinguir enquanto culturas, enquanto coletividades ou mesmo enquanto indivíduos. Entram nesse quadro aqueles alimentos que coletivamente selecionamos como o que nos identifica e nos distingue em relação a outras culturas, em relação a outros grupos. Nesse processo, como assinala DaMatta (1984), eles deixam de ser 'alimentos' (para saciar a 'fome') e passam a ser 'comida' (para agradar ao 'paladar' e nos distinguir socialmente).

Nesse contexto, o item cultural 'alimentos' torna-se parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados.

A função socialmente constitutiva da alimentação

Outro aspecto não menos importante é a natureza dessa função identitária. Ela é de natureza inconsciente. Desse modo, não escolhemos os alimentos que nos vão representar coletivamente. Não se trata de uma escolha consciente e proposital, como aquela que fazemos quando selecionamos um prato num cardápio. Na verdade, não somos nós que escolhemos os alimentos; são os alimentos que nos escolhem. Isso porque, quando escolhemos um determinado alimento, já estamos operando dentro de um dado 'sistema culinário' com seus princípios e regras inconscientes. Somos, aliás, já constituídos social e culturalmente por esse sistema.

Desse modo, a exemplo de outros 'itens culturais', a alimentação desempenha não só uma função identitária, mas também, no plano mais inconsciente, uma função constitutiva. Insisto em que não basta dizer, portanto, que determinados alimentos são escolhidos para representar uma identidade nacional ou regional. É preciso responder por que especificamente (seu modo de obtenção, de preparação, de consumo, as ocasiões em que são consumidos, etc.) são coletivamente celebrados em detrimento de outros.

Essa função constitutiva exerce-se precisamente na medida em que se desencadeiam processos de transformação de algo que é natural em algo cultural; do que é alimento em algo classificado como 'comida'; a transformação da 'fome' em 'paladar'; da comida dos outros em 'nossa comida'.

Mas como dar conta dessa transformação em termos conceituais? É provável que o conceito de 'sistema culinário' (Mahias, 1991) nos possa ser útil.

Sistema culinário

Primeiramente, esse conceito desloca nossa atenção para o caráter estruturado desse sistema e para a interdependência de seus elementos constitutivos.

Esses elementos constitutivos incluem:

- a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados, etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa);

- g) 'refeições', isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia das 'refeições';
- i) quem oferece e quem recebe uma 'refeição' (quotidiana ou ritual);
- j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) classificações do 'paladar';
- m) modos de se dispor dos restos alimentares; etc.

Essas operações culinárias constituem um lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações, seja qual for a variedade de seu conteúdo empírico. A seleção dos alimentos, quer seja o resultado dos recursos comestíveis disponíveis ou efeito de interdições (temporárias ou permanentes, impostas a todos ou apenas a alguns), está fundada em classificações ligadas a um ordenamento simbólico do mundo, a uma cosmologia que relaciona a pessoa, a sociedade e o universo, e situa os seres humanos em termos de lugar e conduta (Mahias, 1991: 186-188). Em outras palavras, os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas.

Categorias dos pesquisadores e categorias nativas

O conceito de 'sistema culinário', porém, é apenas um instrumento. Ele pode nos ser útil no trabalho de descrição, análise e identificação de determinados "patrimônios culinários", mas, para isso, é preciso que focalizemos as categorias nativas pelas quais aquele sistema se realiza, ou seja, as palavras por meio das quais as pessoas descrevem e interpretam quotidianamente aqueles elementos constitutivos dos sistemas culinários e suas inter-relações.

É preciso também focalizar as categorias usadas pelos pesquisadores que já estudaram e estudam a alimentação no Brasil. Essas categorias não existem isoladamente no espaço da academia, mas são parte integrante dos sistemas social e cultural brasileiros, definindo-se por suas relações com as categorias culinárias nativas.

Assim, entre os pesquisadores da alimentação no Brasil, um autor como Josué de Castro descreve a alimentação do ponto de vista de uma 'geografia da fome', portanto pelo prisma moderno da 'nutrição' (Castro, 1957); já Câmara Cascudo vê o sistema pelo prisma da cultura popular, focalizando não a 'fome' nem a 'nutrição', mas o 'paladar' (Cascudo, 1983 [1967]).

Já se podem então perceber, nesse sistema, duas dimensões importantes: uma delas definida pela 'modernidade', pela igualdade, pelas relações impessoais, pelas regras da ciência médica e da tecnologia, pelos valores nutritivos dos alimentos, pela necessidade de saciar a fome das populações; e outra dimensão definida pela 'tradição', pelas 'culturas populares', pelas relações pessoais, pelas regras do 'paladar'.

O próprio Cascudo na Introdução a seu *História da alimentação no Brasil* opõe sua perspectiva 'etnográfica' à visão nutricional do problema:

Essa História, nos seus limites de exposição, oferece à campanha nutricionista a visão do problema no tempo e a extensão de sua delicadeza porque irá agir sobre um agente milenar, condicionador, poderoso em sua 'suficiência': o paladar. A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio nas proteínas terão de atender às reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido. (...) É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo

não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar... (1983 [1967]: 19)

Considerando esse ponto de vista, etnográfico, percebe-se que há distinções importantes no sistema de outro ponto de vista, o da temporalidade. Dada essa dimensão 'tradicional', verifica-se que, enquanto a fome e a nutrição seguem uma temporalidade histórica, acompanhando as mudanças de ordem econômica e política de uma sociedade, o 'paladar', por sua vez, segue temporalidade própria, assumindo notável permanência. Uma observação de Gilberto Freyre pode ilustrar esse ponto:

Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas e nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. Às receitas médicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século é quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do Padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que se tenha tornado um bolo ou um doce clássico – como o sequilho do padre ou o doce de coco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, se não humano, brasileiro. (1997: 23)

Pesquisadores que trabalharam com comunidades étnicas assinalam com frequência que os gostos alimentares são os mais permanentes, os mais difíceis de sofrer modificações, os mais resistentes às mudanças históricas, quando das experiências migratórias para contextos nacionais inteiramente diversos.

Desse modo, ao estudarmos o paladar, enquanto parte de um sistema culinário, temos acesso a dimensões de 'longa duração', uma vez que se trata de processos sociais e rituais bastante resistentes às mudanças históricas de ordem econômica e política. O sistema de identidades encontra aí provavelmente um de seus alicerces mais estáveis.

O sistema culinário brasileiro

Se assumimos a utilidade do conceito de 'sistema culinário', qual seria a lógica do sistema culinário brasileiro? Ou, diante dos vários sistemas culinários presentes na sociedade brasileira (em termos históricos e em termos atuais), o que eles apresentariam em comum?

DaMatta sugere que nesse sistema (ou sistemas) é fundamental a valorização ritual da 'mistura', em detrimento da separação e da individualização. Esse seria o princípio básico a estruturar o sistema culinário brasileiro. Esse princípio estaria presente, segundo ele, em outras áreas do sistema social (por exemplo, área das relações raciais, com a fábula das três raças) e caracterizaria esse sistema como um todo.

Expressando o fato de que nesse sistema o valor básico é a 'relação', teríamos no Brasil uma 'cozinha relacional'. De acordo com o autor, essa cozinha expressaria

(...) de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional. Isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais; pois aqui entre nós elas se constituem, em muitas ocasiões, em verdadeiros sujeitos das situações, trazendo para elas o seu ponto de vista. Um ponto de vista, claro está, que sintetiza sempre as posições de quem está engajado na própria relação. (1984: 63-64)

No plano do que estamos chamando de sistema culinário, especificamente quanto aos modos de servir, esse princípio relacional apareceria, segundo DaMatta, no modo como privilegamos não

(...) o prato separado (como na China e no Japão) nem a combinação de pratos separados que são fortes e descontínuos (como na França e na Inglaterra), mas, isto sim, a possibilidade de estabelecer, também pela comida, gradações e hierarquias, permitindo escolhas entre uma comida (ou prato) que é central e dada de uma vez por todas – a comida principal – e seus coadjuvantes ou ingredientes periféricos, que servem para juntar e misturar. (1984: 63-64)

Esse mesmo princípio apareceria também em outros aspectos do sistema culinário: na preferência pela comida cozida em detrimento dos assados; na valorização de comidas situadas entre o líquido e o sólido; na conseqüente valorização de ingredientes periféricos (farinhas, molhos) que permitiriam operar essa passagem entre o sólido e o líquido; na valorização de refeições coletivas que celebram as relações pessoais de amizade; na valorização da mesa comum e farta; etc.

Evidentemente, essas hipóteses são valiosas enquanto instrumentos, cuja rentabilidade teórica deverá ser avaliada a partir da pesquisa etnográfica e histórica. Em outras palavras, cabe às pesquisas a serem realizadas demonstrar ou não seu valor analítico. Afinal, existem diversos sistemas culinários no Brasil, variáveis em termos históricos e também em termos locais e regionais. Eles precisam ser descritos e analisados para se verificar a precisão dessas hipóteses. No entanto, independentemente de seus limites analíticos, elas evidenciam a necessidade de problematizar uma percepção moderna, individualizadora e etnocêntrica da alimentação, trazendo para o primeiro plano o papel social e simbólico das 'relações' na vida social e cultural brasileira.

Conseqüências

Que conseqüências podemos tirar dessas reflexões para nosso trabalho no Inventário?

Primeiramente, penso que devemos ser cautelosos com as categorias que encontramos já dadas na vida social e cultural. É preciso trabalhá-las, em vez de usá-las tal como elas se oferecem.

Desse modo, não basta identificar, por exemplo, a mandioca e a farinha enquanto 'traços culturais', enquanto itens individualizados da alimentação brasileira. Isso seria naturalizar uma determinada percepção ou 'leitura' da sociedade brasileira. Para que se possam perceber e entender suas funções e seus significados é preciso considerá-las parte de um sistema de relações sociais e parte de um 'sistema culinário', o qual põe em foco (ou ritualiza) os valores mais caros a essa sociedade.

É preciso entender, por exemplo, mandioca e farinha como uma determinada categoria de alimentos, cujo significado resulta de sua posição dentro do sistema culinário brasileiro. Mais especificamente, é preciso considerar a natureza das relações entre 'comidas principais' e 'elementos complementares'.

Fazendo uso de algumas categorias de DaMatta, trata-se da distinção entre 'comida principal' e 'coadjuvantes' ou 'ingredientes periféricos' (entre eles, a farinha de mandioca) que permitem misturas. Diz ele que, em decorrência do princípio relacional que estrutura o sistema culinário brasileiro,

(...) temos sempre que usar a farinha de mandioca em sua forma simples ou como farofa em todas as refeições. De fato, a farinha serve como cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas. (1984: 63)

Podemos identificar, assim, uma determinada categoria de alimentos em função de sua posição no sistema culinário. Os 'ingredientes periféricos' teriam, nesse sistema relacional, o papel fundamental de ligar e misturar alimentos diferentes.

Nessa mesma categoria, sugiro, estariam o açúcar e a produção de doces. Conforme assinalou Gilberto Freyre, ao elaborar uma 'sociologia do doce' no Brasil, a preferência nacional pelos doces traduz o que ele chama de 'interpenetração de etnias', 'interpenetração de culturas' e 'de classes'.

Diz ele que

Como a música, e a própria arquitetura e até o futebol, o doce mais caracteristicamente brasileiro tende a ser, também ele, expressão, cada dia menos, de divisões de classes, raças e de culturas que por algum tempo se projetaram sobre os começos da cultura brasileira e, cada vez mais, do processo de interpenetração de culturas e até de classes que vêm crescentemente caracterizando o desenvolvimento do Brasil. (1997:26)

Segundo ele

Os doces-sinhás e os doces de rua tendem, também eles, a sintetizar-se no Brasil em doces que, tendo, uns, origem aristocrática, outros, se não origem, conotação plebéia, são essencialmente brasileiros, sendo hoje já elegante, no Brasil, comer, como sobremesa, cocada e até rapadura. (1997:26).

Outro item importante da alimentação no Brasil e que parece ocupar uma posição semelhante à da farinha e dos doces é a cachaça, sobre a qual disse Câmara Cascudo:

Reaparece disfarçada em gelo e sumo de frutas, nas batidas aperitivas, no gole rápido antecedente de feijoadas empanturrantes e paneladas apocalípticas. Participação sem predomínio. É uma menor, tutelada, garantindo o ingresso pelo prestígio acompanhante. (1986 [1968]: 55)

O que aparece enfatizado no estudo de Cascudo sobre a cachaça é seu papel estruturalmente complementar, desempenho sempre social e simbolicamente mediador.

Essa idéia da 'complementaridade' faz-se presente também em sua *História da alimentação no Brasil*, em que Cascudo, repercutindo a 'fábula das três raças', defende a tese da interdependência das cozinhas indígena, africana e portuguesa no processo de formação de uma cozinha brasileira.

Essa é, de certo modo, também a tese trazida por Peter Fry em seu estudo comparativo sobre feijoada no Brasil e *soul food* nos Estados Unidos. Enquanto nos EUA o prato equivalente ao brasileiro serve a propósitos de identificação étnica e representa os negros, no Brasil, a feijoada tornou-se marca nacional, integrando simbolicamente as 'três raças' (não só o prato propriamente dito, mas as formas de preparar, de servir e de consumir a feijoada, que caracterizam uma situação social especial, marcada pelo encontro).

Em resumo, o que estou sugerindo é que, seja lá qual for o aspecto do 'sistema culinário' brasileiro para o qual voltamos nossa atenção, perceberemos provavelmente esse princípio relacional a situá-lo num conjunto de relações de interdependência. Desse modo, em vez de focalizarmos itens alimentares ou culinários individualizadamente, precisamos, se bem entendo a proposta do Inventário, registrar formas de sociabilidade e formas de pensamento (sistemas de significados) dentro das quais esses itens ganham sentido.

Mary Douglas criou a noção de 'food events' ('eventos alimentares') para surpreender os usos sociais e simbólicos dos alimentos. Um 'food event' é entendido como aquela ocasião em que se consome algum alimento, sem definição *a priori* de que constitua ou não uma 'refeição'. Uma 'refeição', de seu ponto de vista, seria aquele modo de consumo de alimentos integrante de uma situação fortemente estruturada em oposição a situações não estruturadas. (Douglas, 1975)

No caso brasileiro, essa oposição não aparece em termos binários (situação estruturada versus não estruturada ou 'refeição' versus não-refeição), mas em termos graduais, desdobrando-se num *continuum* que vai desde situações altamente formais (como um banquete), passando por situações que conjugam formalidade e informalidade (como um almoço familiar), até situações claramente informais (como um jantar ou almoço entre amigos). É possível que essa gradação se processe entre os extremos de relações sociais altamente impessoais e formais até o extremo oposto de relações pessoais e informais.

'Sociabilidades e cosmologias culinárias' talvez sejam categorias úteis para orientar o trabalho de identificação e registro do Inventário relativo à alimentação no Brasil. Elas dirigiriam nossa atenção para a alimentação enquanto 'fato social total' (na concepção de Marcel Mauss), iluminando o conjunto das relações sociais e simbólicas dentro das quais a alimentação ganha sentido.

A categoria 'refeições', sua qualificação e sua distribuição entre os opostos de personalidade e impessoalidade, informalidade e formalidade, cotidiano e ritual, profano e sagrado, igualdade e hierarquia, estrutura e antiestrutura (Victor Turner) podem ter papel importante nesse trabalho de identificação e registro.

Pesquisadores e identificadores

Enquanto integrantes desse Projeto, fazemos simultaneamente o papel de pesquisadores e de agentes culturais autenticadores de determinados bens que virão a ser classificados como 'patrimônio cultural'. Há uma tensão, uma ambigüidade entre esses papéis. Não há como pular sobre a própria sombra. Quem identifica? O quê? Como? E em função de quais argumentos? Como determinados bens culturais vêm a ser identificados e autenticados como 'patrimônio cultural'?

O ponto central que quero trazer aqui é o de que esse processo não é inteiramente consciente; e o papel de identificadores é hierarquicamente subordinado ao papel de pesquisadores. Vou tentar explicar por quê.

O reconhecimento por parte do Estado, o registro do bem em um dos Livros do Patrimônio Cultural do Iphan, é parte integrante de uma extensa cadeia de agências de identificação e legitimação: o turismo, agências de viagem, os meios de comunicação, o comércio, a academia, diversas agências do Estado nos níveis municipal, estadual, federal, etc.

Em termos locais é necessário levar-se em conta o sistema de patronagem (por exemplo, a frequência de ‘pessoas importantes’ em determinados restaurantes, apadrinhando-os). Trata-se de estratégias de ‘autenticação’ de formas locais ou regionais de ‘alimentação’ e que podem vir a ser, se é que já não são, reconhecidas enquanto patrimônios ‘nacionais’.

Como se dá esse processo de identificação? Como um prato como ‘feijoada’, originalmente associado às classes populares, vem a ser reconhecido como ‘prato nacional’? Por que e como determinados pratos vieram efetivamente a ser aceitos enquanto ‘nacionais’?

O que é importante sublinhar aqui, de acordo com o que dissemos a respeito da função identitária da alimentação, é que, na verdade, não controlamos de modo consciente e proposital a escolha desses símbolos nacionais ou regionais. Conforme já destacamos, na medida em que se trata de um processo social e cultural de natureza inconsciente, não somos nós que escolhemos os alimentos; são os alimentos que nos escolhem.

Com isso quero dizer que uma tarefa difícil, mas muito necessária, é tomarmos consciência de nossas perspectivas etnocêntricas e autoritárias em relação às chamadas culturas populares; é importante não tomarmos como dado o fato de que elas estariam fadadas a um processo de perda; nem nos considerarmos os salvadores dessas culturas.

Nesse processo de identificação de determinado ‘prato’ como ‘nacional’ está presente a ‘tipificação’, ou seja, a construção desse prato de tal modo genérico que possa ser usado em qualquer lugar. Ele é destituído de suas impurezas originais e locais. Ele é nobilitado. Ou passa a ocupar também um espaço nobilitado, além dos espaços originalmente plebeus.

Embora esse processo tenha uma dimensão política e ideológica, portanto consciente e proposital, esse não é o aspecto decisivo do processo, pois não basta dizer que a feijoada é um prato nacional, mas resta explicar por que a feijoada exatamente, e não o purê de batatas nem a carne de rã, o quiabo ou quaisquer outros pratos.

Em outras palavras, esses pratos nacionais não são apenas emblemas da nacionalidade. Na medida em que fazem parte de um sistema social e de um sistema culinário, eles não só identificam seus consumidores, mas os constituem em termos sociais e simbólicos.

Nota

Este texto foi produzido como resultado de projetos de pesquisa desenvolvidos sob minha coordenação no PPGSA/IFCS/UFRJ e com apoio financeiro do CNPq, Faperj, Capes e FUJB.

Bibliografia

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 2 volumes. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1983 [1967].

_____. *Prelúdio à caçaça*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1986 [1968].

CASTRO, Josué. *A geografia da fome*. São Paulo: Brasiliense, 1957.

DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1984.

DOUGLAS, Mary. "Deciphering a meal", in *Implicit meanings*. New York: Routledge, 1975.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997: 11- 88.

FRY, Peter. "Feijoada e soul food 25 anos depois", in Esterci, Neide; Fry, Peter; Goldemberg, Miriam (org.), *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro, Dp&A Editora/Capes, 2001.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. da UFRJ/Iphan, 1996.

_____. "Autenticidade, memória e ideologias nacionais: o problema dos patrimônios culturais", in Esterci, Neide; Fry, Peter; Goldemberg, Miriam (org.), *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: Dp&A Editora/Capes, 2001.

MAHIAS, M.-C. "Cuisine", in *Le dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris: PUF, 1991.

SAHLINS, Marshall. "The sadness of sweetness; or the Native Anthropology of Western Cosmology", in *Culture in practice: selected essays*. New York: Zone Books, 2000: 527-583.

**Maria Dina
Nogueira Pinto**
pesquisadora neste
projeto, professora
aposentada do
Departamento de
Sociologia do IFCS/UF RJ.

Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural

Mani, Mani oca, Casa de Mani: mandioca
(mito indígena da origem da mandioca)

Manihot Esculenta Crantz
(denominação científica da mandioca)

INTRODUÇÃO

O tema alimentação representa uma das linhas temáticas do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, de implantação de inventários. A investigação desse tema iniciou-se com a elaboração de inventários do feijão e da farinha de mandioca, dois alimentos consumidos no país inteiro e que constituem a base da alimentação popular.

No caso do feijão, Elizabete Mendonça, pesquisadora deste Centro, fez o inventário do acarajé, um dos produtos culinários do feijão, cujos significados simbólicos estão intimamente ligados à identidade cultural baiana.

Coube a mim desenvolver o inventário da farinha, ainda em andamento, já que dadas suas abrangência e complexidade – trata-se de um produto nacional que apresenta formas específicas de produção e consumo regionais – a pesquisa demanda tempo mais longo.

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha, seu principal derivado, é usada por todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos quotidianos mais simples quanto em outros, mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque nos sistemas culinários nacional e regionais desempenhando em algumas regiões do país, como no Pará, onde está concentrada a pesquisa, relevante papel na construção de identidades culturais.¹

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social. Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural.

Fortemente presente no imaginário popular, a mandioca é portadora de tradições que vão dos mitos indígenas às diferentes formas de expressão na linguagem popular, como ditados, modinhas e superstições.

Produzida de norte a sul do país, o baixo custo da produção permite seu cultivo pela população mais pobre, da qual constitui alimento básico, sendo, por isso, chamada de “pão de pobre”.

Produto polivalente, apresenta usos diversificados. Além do papel que desempenha na alimentação popular e na culinária nacional, é também utilizada na composição dos mais diversos produtos industriais, constituindo matéria-prima das indústrias alimentícia, têxtil, farmacêutica, química e de rações para animais.

I – Importância histórica

Planta nativa da América, provavelmente do Brasil, onde sua exploração é milenar, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores.

Levada para a África pelos portugueses, devido a sua grande capacidade de adaptação expandiu-se rapidamente para outras regiões do planeta, sendo atualmente produzida em mais de 80 países. O Brasil é o segundo maior produtor mundial, competindo no mercado internacional com a Nigéria (maior produtor), Congo, Tailândia e Indonésia.

Produção abundante e barata, constituiu a base do sustento da população colonial uma vez que, pela facilidade de cultivo e múltiplas formas de aproveitamento, oferecia os meios necessários à manutenção dos pioneiros. Além disso, os novos grupos populacionais que aqui se foram fixando adaptaram-se muito facilmente a essa alimentação.

Os bandeirantes, em suas incursões pelas matas, abrindo caminhos e clareiras, deixavam plantações de mandioca para que, ao retornar, encontrassem alimento para refazer as forças desgastadas pelas longas caminhadas, pelo trabalho de garimpagem e pela luta contra os índios.

Sua importância é atestada também pela frequência com que é mencionada por cronistas, viajantes e missionários do século 16 em diante. Gabriel Soares de Souza, Manuel da Nóbrega, José de Anchieta, Hans Staden, Jean de Lerry, Debret, Rugendas, entre outros, mencionam-na regularmente em seus escritos e em suas produções imagéticas.

Debret e Rugendas, além de a incluírem bastante em seus textos, representam-na também em suas gravuras. Um dos desenhos de Rugendas reproduz o trabalho escravo dentro de uma casa de farinha.

Referindo-se a uma das várias espécies da mandioca, o aipim, Gabriel Soares de Souza, em *Tratado Descritivo do Brasil* (1587), diz que

Dá na nossa terra outra casta de mandioca, que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. E estas raízes dos aipins são alvíssimas (...) Destes aipins se aproveitam nas povoações novas, porque como são de cinco meses, se começam a comer assadas, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem, mas servem então para beijus e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quais raízes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito meses, apodrecem muito. Os índios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem deles cozidos seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses. (Casculo, 1988)

Acrescenta ainda que

desta farinha de guerra usam os portugueses que não têm roça, e os que estão fora d'elas na cidade com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm d'ela para sustentarem a gente em tempo de necessidade. (Casculo, 1983)

Em *Thezouro Descoberto no Maximo Rio Amazonas*, o padre João Daniel (1841) também afirma que

Das raízes da mandioca se fazem quatro castas de farinha principalmente. A primeira e mais mimosa e estimada é a farinha d'água que equívale v. g. ao mais mimoso pão de trigo no seu tanto. A segunda é a farinha seca, que equívale à broa. A terceira é a carimã muito fina. A quarta é a farinha de tapioca, que (...) é o mimo e beijinho da farinha. (Pereira, 1974)

Ao longo do período colonial, outras denominações da farinha eram comuns, tais como:

- *farinha de barco*, assim chamada porque chegava por mar e que era depreciada no mercado por impregnar-se do cheiro da maresia;
- *farinha de foguete*, que era exposta à venda em situações de calamidade pública, e cuja chegada era anunciada por um foguete;
- *farinha de guerra*, considerada de má qualidade, era servida no rancho dos quartéis e reservada às tropas em mobilização;
- *farinha-de-pau*, denominação atribuída pelos portugueses por analogia com a raiz da mandioca.

Atualmente são produzidos diferentes tipos de farinha, sendo os principais: farinha-d'água (fermentada), farinha-seca (ralada) e farinha mista. Resultado da mistura da massa ralada com a fermentada, a farinha mista, também chamada de farinha do Pará, é considerada de muito boa qualidade, sendo o tipo mais encontrado nos mercados de Belém.

Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros subprodutos são igualmente importantes, destacando-se o amido, base da farinha de tapioca e do polvilho, com ampla aplicação na culinária, como na fabricação de bolos, biscoitos e beijos, e em diferentes produtos industriais.

Cabe notar que, embora a farinha seja produzida e consumida de norte a sul do país, a opção por um ou outro tipo obedece a critérios culturais, de acordo com as preferências e tradições locais. Por exemplo, enquanto na região amazônica, em particular no Pará, destaca-se, além da farinha, a produção de tucupi – líquido extraído da massa da mandioca ralada e principal ingrediente de vários pratos típicos locais –, em outras regiões privilegia-se a produção de amido, base da tapioca e do polvilho e com ampla aplicação industrial.

A mandioca possui grande variedade de espécies classificadas e diferenciadas pela cor do caule, pelos recortes da folha, pela cor e conformação da raiz, etc. A classificação das espécies revela uma complexa relação entre natureza e cultura, já que o modo como os grupos sociais classificam, selecionam e utilizam as diferentes espécies mostra forte correlação entre a diversidade biológica e as identidades culturais. Laura Emperaire diz que

os recursos domesticados ou cultivados resultam, em essência, de interações entre as características biológicas das espécies, as condições ecológicas e os conhecimentos, representações e práticas agrícolas de diversos grupos humanos. Espécies e variedades cultivadas foram paulatinamente selecionadas e conservadas por agricultores, que transmitiram os saberes e as práticas sobre essas plantas por gerações. (Emperaire, 2002: 28)

Essas diferentes espécies dividem-se em dois grupos: *mansa ou de mesa* e *brava ou tóxica*.

A primeira, chamada de aipim (no sudeste) ou macaxeira (no norte e nordeste), é consumida como os demais tubérculos, cozida, frita, em purês e em doces.

A segunda, da qual se fabrica a farinha, possui alto teor de ácido cianídrico, muito tóxico e venenoso, precisando, para se tornar própria ao consumo, passar por um complexo processo para extração do veneno e redução da toxicidade.

As técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda bastante rudimentares. No entanto, a classificação e o cultivo das várias espécies, assim como o processo de sua transformação em alimento, exigem cuidados e saberes específicos que, transmitidos ao longo das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras.

Só em São Paulo, Paraná e Minas Gerais, além das práticas tradicionais, também se fazem plantações em grandes áreas com uso de tecnologia mecanizada.

Segundo dados do IBGE, em 2000 o Brasil produziu 23.040.670 toneladas de mandioca, que ocupou, assim, o quarto lugar na produção agrícola nacional, precedida, em primeiro lugar, pela cana-de-açúcar e, em seguida, pela soja e pelo milho. Nesse mesmo ano, o Pará cultivou 4.196.070 toneladas de mandioca, apresentando-se como o maior produtor estadual de todo o país. A produção de mandioca no Pará ocupa o primeiro lugar também em relação à de outros produtos alimentícios, como arroz, feijão e milho.

II – Processamento: a casa de farinha

O processamento da farinha apresenta formas diferentes que vão das mais simples, com tecnologia rudimentar e trabalho manual, como nas casas de farinha tradicionais, às mais modernas, em fábricas equipadas com tecnologia avançada, como algumas localizadas na Região Sudeste e no Paraná, cuja produção abastece o mercado nacional e internacional.

Nas casas de farinha, o modo de produção é artesanal, com mão-de-obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, alguns produtores utilizam, também, mão-de-obra assalariada, o que implica relações de trabalho diferenciadas no interior de uma mesma unidade produtiva.

As casas de farinha no Pará são bastante simples. No entanto, apesar da rusticidade de seus equipamentos, trata-se de um espaço em que se expressam práticas e relações sociais significativas para o modo de vida das comunidades, assim como conhecimentos e saberes particulares, necessários à transformação da mandioca amarga e venenosa em produtos próprios para o consumo.

No processo de fabricação da farinha distinguem-se as seguintes etapas: descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração.

Inicialmente, as raízes da mandioca são raspadas e lavadas para retirar a terra aderida à casca e eliminar parte do ácido cianídrico. Esse trabalho, de modo geral, é realizado por mulheres com a ajuda de crianças.

Ricardo Gomes Lima descreve as etapas da fabricação da farinha numa casa de farinha em Inhangapi, município próximo a Belém, dizendo que depois de limpas e descascadas

as raízes são depositadas na banca de 'aviamento' (...) para serem raladas no "caititu", caindo a massa ralada sobre a 'cocha' de madeira. A massa é então

prensada no tipiti ou na prensa de madeira manual, para extração do suco tóxico (...). O trabalho prossegue com o peneiramento da massa para que se obtenha uma farinha mais 'qualificada', isto é, uniforme. Ela é a seguir torrada na tacha de cobre, assentada sobre um forno de pau a pique, ensacada e vendida pelos homens nas grandes feiras de farinha de Castanhal e Belém. (Guia do Museu de Folclore: 31)

Em resumo, a ralagem transforma as raízes em massa; a prensagem elimina o suco tóxico, chamado *manipuera*; o peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, denominados *crueiras*, permitindo a obtenção de produto mais uniforme; a torração seca a farinha, conferindo-lhe sabor e aroma característicos.

De acordo com os hábitos de cada região, o processo de torração pode produzir farinhas mais finas ou mais grossas, mais ou menos secas, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno. Embora as mulheres tenham grande participação no trabalho de produção da farinha, as atividades mais pesadas são realizadas por homens.

Os utensílios mais utilizados nessa produção, encontrados nas casas de farinha mais simples, são:

- *caititu*: instrumento provido de um rebolo, ou cilindro com pequenas serrilhas, empregado na ralagem da mandioca;
- *cocho*: pedaço de madeira escavada e lisa, com formato de calha, utilizado para colocar as raízes descascadas, esmagar a massa antes de passá-la à prensa, depositar a massa ralada e, depois, a farinha torrada;
- *tipiti*: tipo de prensa feita com fibras de jacitara ou taquara; é um cesto com trançado duplo, especial, de forma cilíndrica, utilizado para o escoamento do líquido venenoso da mandioca. Embora seu tamanho varie bastante, os mais comuns têm um metro de comprimento e, distendidos, alcançam quase o dobro do comprimento normal;
- *prensas de madeira*: além do tipiti, existem outros tipos de prensa, tais como a de alavanca, a de parafuso e a mista;
- *tacha de torração*: espécie de bacia ou alguidar grande, de formato circular, colocada no forno para a torração da farinha. Essas *tachas* podem ser confeccionadas em cobre, ferro ou barro.

Outros utensílios também usados são cestos chamados paneiros, para depositar a mandioca ralada; peneiras; caçuás, usados para transportar as raízes da mandioca até a casa de farinha; cambito ou cangalha, armação de madeira destinada ao suporte dos caçuás no transporte da carga em lombo de animal; facas para raspar as raízes da mandioca e vassouras para varrer a casa de farinha.

III – Farinha no Pará: sistema culinário e identidade regional

Roberto DaMatta afirma que a sociedade brasileira privilegia a idéia de mistura e seu caráter relacional. Partindo desse suposto, chama atenção para o uso peculiar da farinha de mandioca na alimentação, uma vez que, ao desempenhar a função de misturar alimentos líquidos e sólidos, se apresenta como metáfora da sociedade brasileira, fundada na crença da mistura de raças.

O modo como a farinha é utilizada no Pará imprime-lhe singularidades, dado que, além de ser a base da alimentação da população mais pobre, é também componente básico de vários

pratos de sua cozinha típica, fazendo com que se constitua em importante símbolo de identidade regional. Referências ao pato no tucupi, maniçoba e tacacá conduzem imediatamente à associação com aquele estado, em particular com a cidade de Belém, sua capital.

O pato no tucupi, considerado o rei da culinária paraense, tem como particularidade o uso do tucupi, líquido extraído da massa da mandioca ralada e espremida no tipiti. Esse líquido, inicialmente tóxico, depois de fervido ou fermentado perde as toxinas venenosas e transforma-se em alimento muito apreciado e molho que acompanha vários pratos.

A maniçoba, prato preparado com as folhas da mandioca mansa e carne bovina e suína, passa por um demorado processo até adquirir a cor e o paladar característicos. As folhas, depois de limpas, são moídas e colocadas para cozer durante sete ou oito dias, acrescentando-se as carnes e os demais temperos no sexto dia. Quando a cor fica bem escura, está pronta para ser degustada.

O tacacá, alimento tradicional do Pará, é preparado com subprodutos da mandioca. Trata-se de um composto elaborado com goma de tapioca, tucupi, jambu, camarão seco e pimenta-de-cheiro. Simultaneamente sólido e líquido, comida e bebida, o modo de seu preparo e consumo obedece a um processo ritualizado. Preparado pelas “tacacazeiras”, é servido em cuias, utensílio típico do artesanato paraense, e tomado geralmente ao final da tarde, nas esquinas das principais ruas de Belém.

Embora o pato no tucupi e o tacacá sejam emblemáticos, uma série de outras comidas e bebidas que têm como ingrediente principal a farinha de mandioca ou seus derivados é também portadora de importantes conteúdos simbólicos e identitários.

O chibé, por exemplo, um dos alimentos mais consumidos pela população pobre, é a simples diluição de farinha em água, que devem, porém, ser misturadas de acordo com uma técnica específica, pois, segundo a lenda, quando tomado de acordo com a tradição, protege a pessoa de todo o mal. Além disso, o termo “papa-chibé” é o apelido popular do povo paraense, considerado uma de suas marcas identitárias.

Dentre as bebidas fermentadas de tradição indígena, destaca-se o cauim, muito apreciado, e cujo sabor foi elogiado por cronistas dos séculos 16 e 17, que também registraram o cerimonial de seu fabrico e degustação.

Mastigada a raiz pelas mulheres indígenas, ferviam em grandes jarras e novamente mastigadas e impregnadas de saliva eram postas num recipiente cheio d'água fresca. Punham um pouco de milho e levavam ao fogo, para uma segunda fervura. Depois a bebida era guardada em vasos meio enterrados e repousavam dois ou mais dias.
(Casculo, 1988: 70)

A tiquira, uma cachaça de alto teor alcoólico, preparada com mandioca amarga, é também bebida bastante conhecida, cujo consumo, porém, é mais popular no Maranhão.

IV – Cosmologias e representações simbólicas

No sistema de representações simbólicas a mandioca desempenha também relevante papel na construção de cosmologias e na reelaboração de tradições e valores culturais.

Os mitos de origem, embora apresentem algumas variações, já que cada grupo os constrói de acordo com suas próprias tradições e concepções de mundo, têm em comum, segundo Câmara Cascudo, a origem sagrada, nascida do corpo humano, feminino, e o sacrifício.

A lenda mais citada e que dá origem ao nome mandioca é narrada por Couto de Magalhães (1876) e está reproduzida na nota 1 do texto *Variações sobre o mesmo tema*, nesta publicação, bem com outra, essa já expressando a influência do cristianismo dos colonizadores sobre o pensamento indígena, que afirma ter sido o apóstolo São Tomé, em suas prováveis andanças por essas terras, quem teria ensinado aos índios o cultivo da mandioca e a preparação da farinha.

O trabalho das mulheres na produção da farinha tem também explicação mítica. Uma das lendas afirma que os Tenetehara, índios do Maranhão,

fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isso lhes despertasse irrefreável curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. Tupã lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes n'água, preparar a massa e torrará-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias. (Sales, 1973)

Além das explicações míticas, na linguagem popular um grande número de ditados, modinhas e superstições expressa nos significados atribuídos à mandioca sua importância no imaginário coletivo. Os ditados populares, por exemplo, são ricos em associações entre abundância, escassez, crítica social e definição de pessoas e situações; uma relação deles pode ser encontrada na nota 2 do artigo já mencionado.

No campo das superstições, acredita-se que, ao arrancar a mandioca, não se pode gemer, senão ela não cozinha e fica amarga, e que é aconselhável fazer o plantio cruzando duas estacas em cada cova, em forma de cruz cristã, em agradecimento a São Tomé pelo repasse do método aos índios.

Inspirado nessa crença, Manuel Botelho de Oliveira (1636 - 1777) compôs a modinha registrada na nota 2 do texto *Variações*.

Outra modinha, citada por Franklin Cascaes, é rica em analogias e significados culturais:

*A massa da mandioca,
Tem cheiro de azedume.
Cheira a mulher casada,
Que do marido tem ciúme.*

*Menina que peneira massa
Tira bem a caruera,
Trata de te casar
Que é feio ficar solteira.*

*A raspa da mandioca
Só serve para jogar fora*

*É como a moça solteira
Que ama mas não namora.*

VI – Desenvolvimento do inventário

Uma análise mais específica sobre o desenvolvimento do inventário da farinha encontra-se no já mencionado artigo *Variações* sobre o mesmo tema, elaborado para abordar os itens do sistema culinário incluídos no Projeto *Celebrações da Cultura Popular*. Nesse texto justifica-se a escolha do Pará, mais especificamente Belém e seus mercados e feiras, para iniciar o inventário da farinha, assim como as dificuldades e soluções encontradas para a adequação dos dados da pesquisa ao modelo do inventário.

Como decorreu algum tempo entre a elaboração daquele texto e o que agora se apresenta, cabem algumas considerações.

Em primeiro lugar, é preciso ressaltar que a bibliografia sobre mandioca é extremamente variada, encontrando-se um grande número de estudos referidos tanto ao campo cultural, destacando-se o trabalho de folcloristas, antropólogos e etnólogos, quanto às áreas técnicas e científicas, como as pesquisas elaboradas pela Embrapa e outras instituições semelhantes, e as desenvolvidas em universidades, incluindo teses de mestrado e doutorado em agronomia, tecnologia de alimentos, química, etc. Essa bibliografia, oferece um vasto panorama do universo da mandioca e da farinha de norte a sul do país, uma vez que os temas tratados cobrem aspectos como origem e difusão da mandioca, classificação e seleção de suas diferentes variedades, técnicas de plantio e beneficiamento, produtividade, produção nacional e regional, exportação e competição do Brasil no mercado internacional, os diferentes modos de fabricação da farinha (técnicas tradicionais e processos industriais), industrialização e comercialização, classificação popular e científica, importância histórica na alimentação popular, versatilidade dos usos culinários e industriais, receitas de bebidas e comidas salgadas e doces, representações simbólicas e identidades regionais.

Mais recentemente, pesquisas realizadas por geneticistas, biólogos, sociólogos e outros especialistas, sobre a biodiversidade na Amazônia, vêm mostrando a complexa relação entre natureza e cultura, observada a partir da articulação entre as variedades da mandioca e os aspectos culturais das populações que a cultivam.

No texto mencionado, não se havia ainda definido o caminho mais viável para o encaminhamento do inventário. Havia dúvidas sobre o que deveria ser privilegiado: todo o processo ou apenas um de seus aspectos. Decidiu-se, depois, que, para aprender o complexo universo da mandioca, seria importante inventariar todo o processo de sua transformação, da produção ao consumo culinário, incluindo os mercados e as feiras. Como em Belém, além do famoso mercado *Ver-o-Peso*, existem duas feiras – *Batista Campos* e *25 de Setembro* – especializadas na comercialização da farinha e de seus derivados, pensou-se em tomá-las como ponto de partida para a investigação, uma vez que, por se encontrar no ponto de interseção de produção e consumo, ocupam posição privilegiada para permitir o acesso aos atores sociais envolvidos nas diferentes etapas da produção, comercialização e consumo da mandioca e da farinha.

A partir das feiras a investigação obedecerá a um duplo movimento: de um lado, a produção nas casas de farinha, relações sociais, sociabilidade, divisão do trabalho e cosmologias, e, de outro, o consumo e os usos culinários da farinha, incluindo suas dimensões simbólicas e identitárias. No caso dos usos culinários está-se privilegiando o *tacacá*, alimento típico da região, portador de relevantes conteúdos simbólicos e identitários.

À medida que a pesquisa for avançando, novas localidades deverão ser selecionadas. Dadas a amplitude e complexidade da mandioca, seu inventário deverá fazer parte tanto do Livro de Registro dos Saberes, em que serão registrados os modos de fazer e os conhecimentos enraizados no cotidiano das comunidades, quanto no Livro de Registro dos Lugares, que contemplam mercados, feiras e outros espaços nos quais se reproduzem práticas sociais coletivas.

No momento, contando com a colaboração de uma antropóloga da Universidade da Amazônia – Unama e de um estudante de pós-graduação em história na UFPA, está sendo realizada pesquisa de campo em Belém e nos municípios circunvizinhos.

Cabe dizer ainda que, paralelamente ao trabalho de pesquisa sobre a farinha no Pará, está sendo feito também levantamento de dados para o inventário da feijoada no Rio de Janeiro. Esse inventário, que vem sendo desenvolvido por mim e Elizabete Mendonça, pretende juntar os dois elementos básicos da alimentação brasileira – feijão e farinha –, já que “feijoada sem farinha perde a graça” e “sem mandioca, o Brasil teria sido um país inviável” (*O Estado de São Paulo*, 11 de dezembro de 2000).

Finalmente, pode-se dizer que o complexo sistema apresentado pela mandioca abrange um conjunto articulado de aspectos históricos, econômicos e socioculturais que lhe confere posição peculiar entre os demais produtos agrícolas do Brasil.

Economia de subsistência para boa parte da população rural, produção artesanal e industrial, relações sociais de produção familiares, comunitárias e/ou assalariadas, alimento básico da população mais pobre, importante componente do sistema culinário brasileiro, tradição histórica e valores culturais, a farinha revela múltiplas dimensões da vida social, configurando-se, por isso, como um fato social total.

Nota

¹ Pratos típicos da culinária paraense, como pato no tucupi, maniçoba e tacacá, têm nos derivados da mandioca o ingrediente que lhes confere a característica básica.

Bibliografia

- ALBUQUERQUE, M. e CARDOSO, E. M. R. *A Mandioca no Trópico Úmido*. Brasília: Editerra, 1980.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Edusp, 1988.
- _____. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Edusp, 1983.
- _____. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1974.
- CARVALHO, E. O Mandioca. In *Tipos e Aspectos do Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 1970.
- CASCAES, Franklin. Folclore na Ilha de Santa Catarina. In *A Gazeta*, Florianópolis, 20 de junho de 1960.
- DAMATTA, Roberto. *O que Faz o Brasil Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1989.
- EMATER, escritório local de Itaobim/MG. *Histórico da Produção de Farinha de Mandioca no Município de Itaobim-MG, Vale do Jequitinhonha*.
- EMPRAIRE, L., PINTON, F. e SECOND, G. Dinámica y manejo de la diversidad en las variedades de yuca del noroccidente amazónico. *América Indígena*, México, v 57, n. 3-4: 329-361, jul., 1997.
- EMPRAIRE, L. A Agrobiodiversidade em Risco: mandiocas na Amazônia. *Revista Ciência Hoje*, outubro de 2002.
- HASS, D. *A Farinha da Casa ou Casa de Farinha; Farinha do Mesmo Saco?* Curitiba: UFPR, 1996.
- LIMA, Ricardo. *Guia do Museu de Folclore*. Rio de Janeiro: Funarte,
- A MANDIOCA na Cozinha Brasileira*. Campinas: Instituto Agrônômico, nov. de 1994. (Boletim 213).
- PEREIRA, N. *Os Engenhos de Farinha de Mandioca na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
- PERPÉTUO, I. F. Norte e Nordeste usam técnicas pré-cabralinas. *Folha de S. Paulo*, 2 de abril de 2000.
- Revista Minas Gerais Faz Ciência*, n.º 11
- SALES, Vicente. Alguns Aspectos do Folclore da Alimentação. *Revista Cultura*. Brasília. n.º 11, out/dez, 1973.
- SOUTO MAIOR, Mário. *Alimentação e Folclore*. Rio de Janeiro: Funarte/ Instituto Nacional do Folclore, 1988.
- SOUZA, C. e BRAGANÇA, M. L. *Processamento Artesanal da Mandioca: fabricação da farinha de mandioca*. Belo Horizonte. Emater/MG, agosto de 2000.

Dona Maria Cândida ri gostosamente e diz:

Receita, minha filha... receita eu dou, mas doce de tacho tem que saber o ponto. Todo o segredo é o ponto. Não adianta eu te dizer: é quando soltar do fundo, quando ficar firme, mas não dura demais, quando desgrudar. É a prática que faz o ponto. Só com o tempo. Só com o tempo é que podes aprender o ponto certo. Mas não vale a pena, não. Doce de tacho só dá trabalho, leva muito tempo no fogo, com colher de pau... Tem que mexer sempre. Melhor comprar pronto.

Com seus quase 90 anos (talvez até mais), já “aposentada da cozinha”, a risonha dona Maria Cândida é conhecida como reputada quituteira, tanto no que se refere aos salgados quanto aos doces, mas é muito especialmente conhecida por seus doces de tacho – goiabadas, marmeladas, pessegadas e figadas – por suas compotas, bolos e bolinhos, e por algumas especialidades que particularmente lhe atribuíram fama, tais como ambrosia, doce de leite, sonhos e papos-de-anjo. Mesmo agora, quando a idade impede que exerça seus talentos, diariamente visita a cozinha da casa em que vive com uma das filhas para, como diz ela mesma, “dar palpite”.

Dona Maria Cândida é uma daquelas pessoas portadoras de um saber especial, de um *savoir-faire*, termo que não pode ser traduzido por técnica, simplesmente. É de fato um saber-fazer, adquirido na infância e aperfeiçoado vida afora.

Espanta-se. Afinal, qual é o interesse nos doces de tacho? São tão comuns... Eles não desapareceram, ao contrário, podem ser adquiridos em qualquer supermercado, industrializados, ou, então, para quem preferir os artesanais, em feiras ou armazéns de “produtos coloniais”.

Mas é claro [continua dona Maria Cândida] que hoje não dá para ficar horas num tacho em cima de um fogo. Antes era diferente. Porque doce de tacho tem que ser feito no quintal, em tacho de cobre. Tinha que ter paciência. E fazer força. Hoje, nem quintal tem.

A maneira de fazer “doce de tacho” era e é, de fato, trabalhosa. Escolhidas as frutas, eram elas processadas em um tacho especial (em algumas casas havia um para cada tipo de doce, sendo goiabada, pessegada e marmelada os mais comuns), em geral de cobre (conhecido por alguns como “tacho de cigano”), que era colocado sobre um tripé de ferro ou tijolo sobre uma fogueira na área externa da casa, quase sempre no pátio dos fundos.

A feitura exigia mesmo tempo, paciência e trabalho, especialmente para mexer a massa da fruta, o que era feito com uma grande colher de pau, mais precisamente uma “pá” de madeira, sem parar, até estar no ponto certo. Mas, até atingir a consistência desejada, a mistura “salta”, isto é, borbulha, respingando para fora do tacho, nas pernas de quem está mexendo.

Quando a massa doce começava a borbulhar, o que era saudado com gritos de “está pulando, está pulando!”, corria-se para colocar uma madeira ou folha de zinco na frente do corpo, pois o avental nem sempre era proteção suficiente. O professor Sérgio Teixeira conta que, menino ainda,¹ inventou uma maneira mais “prática”: colocar o tripé próximo a uma janela baixa, de onde ele e sua irmã podiam mexer a mistura que, assim, saltava para a parede.

Depois, a massa resultante era retirada e acondicionada em caixetas de madeira, latas ou forminhas e postas “para secar” numa mesa ao sol. Secando bem “apura o ponto” e “não embolora”. A marmelada branca, em particular, era cortada em forminhas especiais, com gomos, sendo até hoje vendida dessa maneira.

Esse processo aqui apresentado é, naturalmente, uma simplificação. Na realidade, o *saber-fazer* torna o *fazer* muito mais complexo. A começar pela escolha das frutas, pela consistência da massa com elas obtida, pelo ponto de calda do açúcar. Muitos pequenos truques são ensinados para saber quando está pronto: “tira só um pouquinho, deixa esfriar e, se não grudar na mão, está pronto” ou “coloca no dorso da mão e experimenta”.

Embora disso não tenha consciência, dona Maria Cândida, assim como muitas outras pessoas, é detentora de um saber que recebeu e transmitiu de maneira informal, oralmente, e que faz parte de um patrimônio cultural, no caso, culinário, de sua região.² Trata-se de um saber tradicional e popular, recebido desde a infância, no contexto de sua família e integrante de sua educação de mulher de época e lugar determinados.

Apesar de o produto em si, o doce de tacho, não ser prática cultural em vias de desaparecimento, já não tem a relevância que detinha até algumas décadas atrás. Embora as transformações sociais tenham limitado suas condições de feitura artesanal e familiar, sua existência acompanhou as mudanças nas técnicas de processamento, entrando em outro sistema, industrial. No interior do país ou nos subúrbios das grandes cidades, onde ainda há espaço para um “fogo de chão”, continua-se a fazer doce de tacho artesanalmente, ainda que em menor escala.

Recuperar o saber-fazer de dona Maria Cândida, porém, é mais do que recolher suas receitas; é resgatar a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais. Ela viu, ao longo de sua vida, a cozinha ir do fogão a lenha ao forno de microondas (o que, aliás, possui e considera muito útil, embora não saiba usar).

O dia da feitura desses doces era especial e envolvia toda a família. Assim, embora fosse tarefa árdua, o trabalho era coletivo, implicava relações familiares e divisão do encargo maior, mexer a massa. Adquiria, portanto, um certo clima “festivo”, que se mantém na memória como lembrança agradável, o que dá ao doce em si um sabor especial.

Era muito bom, em dias de sol, com o doce açucarando no quintal. A mesa ficava cheia, tudo ao sol. Hoje não tem mais não, as mais velhas [filhas] aprenderam, mas ninguém faz mais. Dá muito trabalho. A gente suava, ficava com as mãos e as costas doendo. Tinha que ser mais de uma, para se revezar; os meninos também entravam para mexer. Era dia que todo mundo tinha que ajudar. Compota, sim, doce de calda dá para fazer, mas de tacho não. Mas não é o mesmo gosto. Tacho de cobre no fogo... tinha um gosto melhor, ficava melhor, açucarava diferente (...) e tinha a rapa. A rapa era das crianças. Toda rapa é das crianças.

A alimentação envolve a emoção, o afeto, os sentimento e a memória. A “comida de mãe”, assim como a “comida caseira”, evoca aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ou seja, ao próximo, ao frugal. É o toque mais

íntimo, o toque “da mãe”, que marca o alimento com lembranças. É assim que um levantamento relativo ao patrimônio culinário vai muito além do mero recolhimento de receitas ou técnicas.

No doce de tacho entrelaçam-se o individual e o coletivo, o local e o temporal. Dona Maria Cândida é portadora de um saber individual que, ao mesmo tempo, pertence a seu grupo, um saber de sua época e de seu território. Assim, é passível, também, de representar esse grupo quanto à construção de uma identidade cultural no que tange à alimentação.

A comida pode também servir para marcar um espaço, um lugar, agindo assim como indicador de identidade. Cabe, portanto, falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, um território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana” ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados.

Dessa forma, a culinária permite que cada país, região ou grupo assinala sua distinção, o que fez com que alguns autores retomassem o adágio de Brillat-Savarin, modificando-o para “Diga-me o que comes e te direi de onde vens”.

No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples quanto possa parecer à primeira vista. Além das fronteiras geográficas – os “suportes físicos” – ela implica os significados atribuídos a certos pratos que a irão caracterizar.

A constituição de uma cozinha típica é mais do que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco” e implica o sentido dessas práticas. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, é o de uso mais cotidiano, mas, sim, aquele por meio do qual as pessoas querem ser vistas e representadas.

Por exemplo, no Brasil, é o conjunto feijão com arroz (com algumas variações) que serve como alimentação cotidiana. No entanto, o “prato típico nacional”, aquele que é servido aos estrangeiros, sendo apresentado como um símbolo da cozinha nacional, unificador, acima dos “pratos típicos regionais”, é a feijoada, que muito revela sobre a sociedade brasileira.³

No processo de construção dessas identidades, que respondem às questões “quem somos? / quem são?” e que permitem reconhecimento e diferenciação, determinados elementos culturais são escolhidos para representar o grupo, aqueles que são percebidos como os mais “característicos”, tornando-se emblemáticos. Em geral, esses elementos são buscados no passado do grupo, no modo de vida em vias de desaparecimento, senão já desaparecido, o que é traduzido como tradição.

No entanto, o uso do termo *tradição* requer alguns cuidados, pois ele implica uma relação entre o passado e o presente. Cabe observar que, muito freqüentemente, a tradição é considerada uma “sobrevivência do passado”, transmitida, intocada, de geração a geração. É pensada como algo que mantém a permanência, do passado ao presente, conservando-se no tempo, ou seja, mantendo configuração idêntica a um modelo original criado num momento distante.⁴

É freqüente, assim, vê-la como resíduo de um passado que teria chegado e seria mantido no presente por determinados grupos (do “povo”). Essa concepção está ancorada na idéia da existência de uma sociedade “tradicional” (em geral, camponesa), capaz de manter uma “pureza” original, não contaminada pela modernidade, pelo presente. Essa “pureza” se traduziria como “autenticidade” e, dessa forma, seria capaz de revelar a “identidade” de um povo naquilo que ele teria de mais próprio. Essa perspectiva, porém, implica procurar o exótico e/ou o arcaico,

em suma, aquilo que aparece como “pitoresco” (no sentido de diferente) para servir como expressão de uma identidade.

A idéia que associa as manifestações folclóricas à existência de tradições populares desaparecidas ou em vias de desaparecimento implica, freqüentemente, o que já foi chamado de “espírito de antiquário”, ou seja, coleta e preservação de determinados traços culturais, sem que isso seja acompanhado de busca de seu sentido para os sujeitos envolvidos.

Nessa perspectiva, há muito de boa vontade, mas também muito de paternalismo. Em outras palavras, é o estudioso proveniente de outra classe social, com outros valores (embora, na maior parte das vezes, do mesmo território que estuda), que se debruça sobre os “menos favorecidos” para estudar sua “cultura”, tentando preservá-la de possíveis “deturpações” que o tempo e as mudanças sociais trazem e que envolvem as vivências dessas pessoas.

Essa noção é criticada por diversos autores com o argumento de que tais manifestações e práticas culturais teriam no presente existência diferente da que tiveram no passado, que as manifestações ditas “tradicionais” também têm uma história de mudança e variações, e, se elas se mantêm, não é da mesma forma, e seu sentido pode ser outro. Inclui-se mesmo a possibilidade de serem mantidas para que não sejam esquecidas.

Cabe lembrar que a cultura é dinâmica por sua própria definição, ou seja, está sempre em movimento, transformando-se constantemente. Assim, os portadores de uma cultura considerada tradicional estão sempre recriando essa cultura e seus elementos (como seus saberes, suas crenças, seus valores), ao mesmo tempo em que os reproduzem mediante canais coletivos, comunitários e familiares.

A cultura é, assim, vista como uma coisa viva, em permanente mutação, em que práticas e manifestações culturais são combinadas, apropriadas e ressemantizadas. Não se trata de um problema novo. Na França, no início do século 20, Arnold Van Gennep opôs-se à idéia de procurar apenas os arcaísmos. Ao contrário, propôs o estudo dos fatos coletivos vivos e, mesmo, dos fatos *nascentes*,⁵ o que levou Nicole Belmont a considerá-lo o criador da etnografia francesa.

A idéia de sobrevivência, de algo cristalizado no tempo e no espaço, faz com que se percam justamente a dinâmica e o sentido de determinada manifestação cultural. Lévi-Strauss, falando sobre os rituais de Natal, assim coloca:

*As explicações por sobrevivência são sempre incompletas; porque os costumes não desaparecem nem sobrevivem sem razão. Quando eles subsistem, a causa encontra-se menos numa viscosidade histórica do que na permanência de uma função que a análise do presente deve permitir desvendar.*⁶

Ao tratar da tradição, J. Pouillon afirma que

*não se trata de colocar o presente sobre o passado, mas de nele encontrar o esboço de soluções que hoje acreditamos justas não porque elas foram pensadas ontem, mas porque nós as pensamos agora.*⁷

Comentando essa afirmação, Lenclud conclui que a tradição “não é (ou não é necessariamente) aquilo que sempre foi; ela é aquilo que nós a fazemos ser”. Procurando definir tradição, G. Lenclud (partindo das concepções de J. Pouillon) não a percebe como um produto do passado recebido passivamente pelo presente, mas como um “ponto de vista”, uma interpretação desse passado.⁸

Dessa forma, a tradição é vista pelo caminho inverso, isto é, ela adquire significado hoje para os homens de hoje. Nesse sentido, poderíamos citar Ortega y Gasset: “a tradição é uma colaboração que nós pedimos a nosso passado para resolver nossos problemas atuais”.⁹

Quando a tradição passa a ser usada como um referencial, principalmente identitário, deve-se ter alguns cuidados. Essa não é uma discussão nova; porém, em função da necessidade de preservação de um patrimônio que é ao mesmo tempo individual e coletivo (tal como o saber de dona Maria Cândida), cabe verificar como se apresenta o uso da *tradição* em um caso particular, o movimento social conhecido como Gauchismo. *Grosso modo*, gauchismo é tudo aquilo que tem a ver com o gaúcho, ou seja, as manifestações e práticas culturais que possuem seu eixo na figura do gaúcho.¹⁰

Embora seja algo difuso, o gauchismo possui um núcleo hegemônico, o Tradicionalismo, que é um movimento organizado em Centros de Tradições Gaúchas – CTGs (ou associações semelhantes com outras denominações), congregados em uma grande federação, o Movimento Tradicionalista Gaúcho – MTG. Não se pode reduzir o Gauchismo ao Tradicionalismo; porém, é inegável o poder que este último possui de impor sua visão de gaúcho ao conjunto.

O gauchismo, de maneira geral, vai lidar com as concepções cristalizadas de tradição e folclore, com a idéia de coleta e preservação de traços culturais vistos de maneira estática, sobrevivências do passado. Esse fato está de acordo com uma dada idéia de “pureza”, pois seriam essas, justamente, as “autênticas” manifestações da cultura gaúcha, as que tiveram início num passado rural, pampeano, e que sobreviveriam, de maneira idêntica, no presente. Em meio aos participantes do gauchismo e, sobretudo, em meio aos tradicionalistas, uma parte considerável pensa que, ao cultivar as tradições gaúchas tal como se propõe a fazer,¹¹ estaria efetivamente recuperando o “gaúcho original”, o “autêntico” e, portanto, o verdadeiro.

Lidar com *tradição*, porém, é ser bem mais complexo do que pode parecer à primeira vista. Um dos mais importantes estudiosos das tradições gaúchas e um dos fundadores do Tradicionalismo, L. C. Barbosa Lessa,¹² denomina “cultura tradicionalista” o conjunto de manifestações pertencentes ao tradicionalismo. Segundo esse autor, ao criarem o movimento, eles pretendiam criar algo cuja base fosse a cultura tradicional, mas adaptada às mais diversas situações de tempo e espaço, daí surgindo algo novo, a “cultura tradicionalista”.

Quando o Movimento surgiu, no final da década de 1940, os então rapazes que o fundaram criaram uma série de manifestações e práticas culturais *novas*, mas *ancoradas em elementos tradicionais*, o que talvez seja o fato mais importante da dinâmica cultural do tradicionalismo e do gauchismo.

Como a autenticidade (no sentido usado pelo gauchismo, fidelidade a um modelo original) é um critério fundamental, muitas das pesquisas empreendidas por diversos tradicionalistas eram e são uma forma de alimentar com elementos “autênticos” o movimento. É nessa perspectiva que se pode compreender a importância dada às pesquisas “genéticas”: a partir da procura das origens das manifestações culturais associadas ao gaúcho, tenta-se estabelecer uma tautologia entre o falso e o verdadeiro, e, nesse processo, construir um modelo para ser personificado.

No entanto, como as pesquisas não respondiam a tudo o que o movimento exigia na intenção de personificar o gaúcho, os tradicionalistas foram aos poucos criando manifestações e práticas inexistentes no passado, preenchendo lacunas e fundando, assim, a “cultura tradicionalista”, adaptando e transformando elementos tradicionais a um novo contexto de utilização.

A “fidelidade histórica”, a “pureza”, no sentido que são utilizadas pelos participantes, vêem-se assim comprometidas. Em outras palavras, choca-se o propósito de cultivar as autênticas tradições gaúchas (conforme um modelo original, do passado) com o caráter de criação / recriação da cultura tradicionalista.

Expressão desse fato seria a própria organização dos Centros de Tradições Gaúchas, os CTGs, que seguem o modelo de uma estância simbólica, recebendo os participantes e os dirigentes desses centros denominações referenciadas ao que existia nas estâncias gaúchas ou delas foi adaptado. Assim, o presidente é chamado de *patrão* (como é chamado, na estância, o proprietário); o vice-presidente, de *capataz* (o administrador); o secretário, de *sota-capataz* (auxiliar do capataz); o tesoureiro, de *agregado das pilchas*, e assim por diante. Os participantes comuns, os associados, são chamados de *peão* e de *prenda*.

Em outro exemplo, Barbosa Lessa lembra que o termo *pilchas*, utilizado para descrever o traje típico gaúcho, passou a ser utilizado quando da criação do Movimento. No linguajar regional tradicional, *pilcha* era alguma coisa de valor que o gaúcho possuía. Como o traje com o qual se vestiam era altamente valorizado, passaram a chamá-lo dessa forma.

Autenticidade, tal como é trabalhada no gauchismo, é, assim, um conceito ambíguo. Podemos ver esse fato no caso em que uma nova composição é aceita ou não pelos critérios de autenticidade. Um poncho ou pala com as cores da bandeira do Rio Grande do Sul, vermelho, amarelo e verde, por exemplo, não é “tradicional”, pois não representa a sobrevivência de uma vestimenta do passado – não nessas cores. Porém, não há problema maior em sua utilização dentro do gauchismo, o que, aliás, não decorre do fato de ser considerado “autêntico”, mas de ser considerado “aceitável”, pois é uma forma de expressar seu sentimento de pertencimento. Já não seria “aceitável” em outra combinação de cores, em nada relacionada com o Rio Grande do Sul.

É em nome da “autenticidade” que existe constante vigilância sobre tudo o que possa ameaçar as tradições gaúchas, como a introdução de elementos que não pertenciam ao passado pampeano. É assim que são feitos protestos os mais variados, como, por exemplo, contra a compra de computadores pelo MTG, contra jogar futebol vestindo bombachas, usar bombachas com tênis ou mesmo contra a utilização de *lingerie* atual pelas prendas (com o argumento de que, para serem mais autênticas, deveriam usar bombachinhas, como as mulheres do passado).

Mais recentemente, no ano 2000, ocorreu uma polêmica em todo o estado devido a uma manifestação da diretoria do MTG a seus associados, contra a chamada *Tché Music* (algo como um “movimento” de grupos musicais que procuram introduzir elementos novos na assim chamada “música gaúcha”), pois estaria fora dos padrões estabelecidos pelo Movimento. A polêmica ainda persiste.

Outra atitude foi a criação do ISO-Tché, uma espécie de garantia de autenticidade gaúcha, tal como o ISO-9000 e outros congêneres. Segundo os dirigentes do MTG, seria uma espécie de “certificado de autenticidade” para, por exemplo, indicar às pessoas a churrascaria que serve o churrasco mais autêntico.

O MTG tomou a si a tarefa de conferir o selo, mas, talvez devido à discussão gerada por essa iniciativa (chamada por alguns de “gaúcho com *apellation d’origine controlée*”), o selo serviu para homenagear determinadas instituições, tais como o Banco do Estado do Rio Grande do Sul e a Associação dos Criadores de Cavalos Crioulos.

Se, por parte da direção do MTG, existe essa forma de pensar, entre alguns dos mais importantes tradicionalistas (entre os quais alguns dos fundadores) a questão é colocada em outros termos, como podemos ver a partir das palavras de Paixão Cortes, fundador do 35 e idealizador do Movimento:

Existem tradicionalistas e gauchistas. Os tradicionalistas, conscientes das mudanças socioeconômicas, e os gauchistas, vivem no passado e não querem saber de evolução, nem de tecnologia, vivem no passado e não de temas inspirados no passado (...) Existe no Tradicionalismo, como em todos os lugares, também os ortodoxos da tradição.¹³

O próprio Paixão Cortes, há alguns anos, foi intensamente criticado por ter realizado um comercial para uma marca de café solúvel dizendo “chega de café de chaleira”. Para alguns integrantes do Movimento, esse fato foi considerado um crime capital, e ainda hoje o fato é lembrado por alguns.

Na medida em que cultura tradicional e cultura tradicionalista são confundidas, o critério “autenticidade e pureza” adquire contornos próprios. Dessa maneira, trabalhando com os elementos tradicionais, o gauchismo efetua uma atualização do passado que pretende a autenticidade/preservação do passado, mas implica criação e recriação, ou seja, a cultura tradicionalista. Implica, de fato, permanente transformação, em que, cada vez mais, surgem novas formas, novos termos, novos sentidos.

Retomando a questão, cabe questionar: como uma cópia pode ser autêntica? Como uma manifestação ou uma prática cultural nova pode ser considerada tradicional? A resposta encontra-se na fundação de uma “cultura de evocação”, a cultura tradicionalista, referenciada num passado rural idealizado, glorioso e idílico, mas ancorada nas necessidades dos homens do presente, ou seja, a personificação do gaúcho, o homem do campo ligado ao pastoreio, é feita por homens do presente e, sobretudo, das cidades.

O gauchismo pode ser visto como forma de responder às necessidades – entre as quais as simbólicas – dos gaúchos do presente. E uma das necessidades é, justamente, a de preservar algo que participe da tentativa de responder às questões ligadas a uma identidade cultural. Se a criação de um movimento vivo e dinâmico como o gauchismo é uma das respostas, não há como confundi-la com a preservação de saberes tradicionais populares, como os de dona Maria Cândida.

Mesmo sem entrar na discussão que cerca a noção de cultura popular e seu correlato, o folclore, pode-se entender o saber de dona Maria Cândida como parte de um contexto tradicional e popular. Esse contexto, contudo, não está parado no tempo, cristalizado, imóvel e imutável. Ao contrário, essas manifestações culturais são vivenciadas incorporando elementos da vida moderna, adaptando-as a novas situações, como a vida urbana, criando e recriando.

Trata-se, então, de tornar mais complexos os estudos que envolvem tradições populares. Assim como não se pode confundir a tradição com o tradicionalismo, não se pode confundir preservar com cristalizar. Muito diferente de preservar práticas e manifestações culturais, engessando arbitrariamente no tempo e no espaço algo que é vivo e dinâmico, é ressaltar as pessoas envolvidas (produtores/portadores) e suas vivências.

O patrimônio cultural popular no qual está inserido o saber de pessoas como dona Maria Cândida implica vivências, memórias, visões de mundo, crenças, valores, maneiras de viver, estilos de vida. Estudar e agir no sentido de preservar esse saber vai muito mais além de efetuar

um inventário sistematizado de elementos culturais (receitas, no caso). É colocar essas pessoas em posições centrais, sujeitos da vida social que produzem essas manifestações culturais e portadores de saberes e fazeres, e, como no caso de dona Maria Cândida, sabores.

Para concluir, um pequeno “causo” que se passou em Rio Pardo, Rio Grande do Sul:

Lá pelas décadas iniciais do século 20, apareceram em Rio Pardo os primeiros automóveis. O proprietário do segundo automóvel a circular pela cidade levou gentilmente sua irmã, Clotilde, conhecida como Coquy, para dar uma volta e conhecer a novidade. Terminado o passeio, ele perguntou “E então, Coquy, o que achaste?” ao que ela respondeu “Melhor do que marmelada branca”.¹⁴

Notas

¹ Fato narrado pelo professor Sérgio Teixeira, que se lembra de quando era feita tachada de doce em sua casa em Rio Pardo, interior do Rio Grande do Sul. Ainda hoje costuma fazer doces dessa forma em sua casa naquela cidade. Agradeço sua contribuição.

² Ainda que doces de tacho existam em todo o Brasil.

³ Sobre o assunto, ver Peter Fry e Roberto DaMatta na bibliografia.

⁴ Lenclud, Gérard. “La tradition n’est plus ce qu’elle était...”, in *Terrain*, n° 9, Paris: MATP, octobre 1987: 110.

⁵ Belmont, Nicole. *Arnold Van Gennep – créateur de l’ethnographie française*. Paris: Petite Bibliothèque Payot, s/d: 24.

⁶ Lévi-Strauss, Claude. “Le Père Noël supplicié”. *Les Temps Modernes*, n° 77, 1952: 1584, citado em Belmont, *op. cit.*: 25.

⁷ Pouillon, Jean. “Tradition: transmission ou reconstruction”, in J. Pouillon *Fétiches sans fétichisme*. Paris: Maspero, 1975: 160, citado in Lenclud, *op. cit.*: 118.

⁸ *Idem, ibidem*.

⁹ Ortega y Gasset, citado por Zumthor, Paul, “L’oubli et la tradition”, in *Politiques de l’oubli, Le Genre Humain*, Paris: Seuil, octobre 1988: 105.

¹⁰ Sobre o assunto, ver Oliven, Ruben George. *A Parte e o Todo*. Petrópolis: Vozes, 1992.

¹¹ Sobre o assunto, ver Maciel, Maria Eunice. “Memória, Tradição e Tradicionalismo”. In Stella Bresciani e Márcia Naxara (org.), *Memória e (res) sentimento, indagações sobre uma questão sensível*. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

¹² Barbosa Lessa, L.C. *Nativismo, um fenômeno social gaúcho*. Porto Alegre: L&PM, 1985.

¹³ Paixão Cortes, J.C. *Falando em Tradição e Folclore Gaúcho*. Porto Alegre: edição do autor, 1981: 21.

¹⁴ Agradeço ao professor Sérgio Teixeira o “causo” aqui relatado.

Bibliografia

- BARBOSA LESSA, L.C. *Nativismo, um fenômeno social gaúcho*. Porto Alegre: L&PM, 1985.
- BELMONT, Nicole. *Arnold Van Gennep – créateur de l'ethnographie française*. Paris: Petite Bibliothèque Payot, s/d.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *O Que é Folclore*. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CASTILHOS, Carlos. *Fogão Campeiro*. Porto Alegre: Martins Livreiro Editor, 1989.
- DAMATTA, Roberto "Sobre o simbolismo da comida no Brasil", in *Correio da Unesco (O Sal da Terra – Alimentação e Culturas)*, ano 15, julho de 1987, nº 7.
- _____. *O que faz o Brasil Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DE GARINE, Igor. "Alimentação, culturas e sociedades", in *Correio da Unesco* ano 15, julho de 1987, nº 7.
- FLANDRIN, Jean-Luc & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRY, Peter. *Para inglês ver*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- HOBBSAWM, Eric & RANGER, Terence. *A Invenção das Tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- ISHIGE, Naomichi. "O homem, o comensal", in *Correio da Unesco (O Sal da Terra – Alimentação e Culturas)*, ano 15, julho de 1987, nº 7.
- LENCLUD, Gérard. "La tradition n'est plus ce qu'elle était...", in *Terrain*, nº 9, octobre 1987.
- MACIEL, Maria Eunice. "Churrasco à gaúcha", in *Porto Alegre: Horizontes Antropológicos*, nº 4, 1996.
- _____. "Memória, Tradição e Tradicionalismo no Rio Grande do Sul", in BRESCIANI, Stella e NAXARA, Márcia (org.), *Memória e (res)sentimento*, Campinas: Editora da Unicamp, 2001.
- _____. Procurando o imaginário social: apontamentos para uma discussão. In FELIX, Loiva Otero e ELMIR, Claudio P. (org.) *Mitos e Heróis – Construção de Imaginários*. Porto Alegre: Editora da Universidade, 1998.
- OLIVEN, Ruben George. *A Parte e o Todo*. Petrópolis: Vozes, 1992.
- ORTIZ, Renato. *Românticos e Folcloristas*. São Paulo: Olho d'Água, 1992.
- PAIXÃO CORTES, J.C. *Falando em Tradição e Folclore Gaúcho*. Porto Alegre: edição do autor, 1981.
- POUILLON, Jean. "Tradition: transmission ou reconstruction". In J. Pouillon, *Fétiches sans fétichisme*. Paris: Maspéro, 1975.
- VILHENA, Luís Rodolfo. *Projeto e Missão, o movimento folclórico brasileiro 1947 - 1964*. Rio de Janeiro: Funarte/Fundação Getúlio Vargas. Prêmio Sílvio Romero 1995.
- ZUMTHOR, Paul, "L'oubli et la tradition", in *Politiques de l'oubli, Le Genre Humain*, Paris: Seuil, octobre 1988.

No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro

Tem... Tem memória arcaica africana, tem; tem memória próxima afrodescendente, tem; tem uma quase-síntese da culinária de dendê, de pimenta, de temperos que se ampliam nas cozinhas e nas mesas, tem; tem cheiro, forma e sabor, tem; tem estética de sedução, tem; tem fidelidade à procura dos quitutes, tem; tem confiabilidade de quem consome para com quem prepara, oferece e vende, tem; tem símbolos sagrados, tem; tem folhas, tem figas, tem uma forte e inseparável relação com Exu, orixá da rua, dos encontros e da comunicação entre os homens e entre os homens e os orixás, tem; tem a figura feminina em seus aspectos materno e matriarcal, tem; tem as roupas de um barroco renovado, mesclado de torço e bata afro-islâmicos, tem; tem joalheria dos candomblés, com aquele jeito que só a baiana sabe e tem, tem; porque tudo tem nesse tabuleiro que é, sem dúvida, o mundo simbolizado. Pois, no tabuleiro da baiana tem; tem especialmente acarajé.

O bolo de fogo

Acará, bolinho, nome original do acarajé em locais do Golfo do Benim, África Ocidental. Bolinho de feijão (*Phaseolus angularis* Wild) para *ajeum*, que é o verbo comer em lorubá; as mulheres que o fazem e vendem na rua anunciam *acará*, *acará ajé*, acarajé, significando bolinho de comer. Inicialmente, apenas frito e no formato de uma colher das de sopa. Mais tarde, o bolinho amplia-se e quase se transforma em pão de hambúrguer, funcionando como sanduíche.

Diga-se um verdadeiro sanduíche nagô, acrescentado de recheios vários, tais como vatapá (um tipo simplificado, o chamado vatapá de acarajé), caruru, camarão defumado e a salada. Combinando-se todos os *adubos*, tem-se uma farta e deliciosa refeição. Sim! Pimenta, molho nagô, daquela pimenta antiga que é cerimonialmente renovada na base de dendê (*Elaeis guineensis* L) e faz ferver o paladar, a boca esquentar, o sabor aumentar; pimenta que cheira e que ativa todos os gostos da mesa baiana. Pimenta que remete ao gosto primordial de uma África partilhada por todos nós, brasileiros.

Acarajé, o bolo de fogo, filho do dendê fervente, de cor que lembra o fogo, símbolos ancestrais desse elemento marcado pelo vermelho e o marrom de *lansã*, a moça da tarde, do céu avermelhado, e que é também *Oiá*, o mesmo orixá, mulher guerreira, quente, sexualmente devotada a seu marido *Xangô*, *Alafim*, rei de *Oyó*. Assim, os acarajés fazem o cardápio predileto de *Oiá* e integram-se, maiores e alongados, ao *amalá*, prato que agrada a *Xangô*, composto de *quiabos*, dendê e pimentas.

Ao elemento fogo devota-se o acarajé e extensivamente o *epô*, o dendê, alaranjado, avermelhado, tonalidades fundamentais para os cardápios dos orixás, cujos alimentos se unem e identificam com a história da árvore sagrada dos lorubá, que é o *igi opé* ou o sagrado *dendezeiro*.

A baiana do acarajé

A paisagem urbana de São Salvador, sem dúvida, é pontuada por um dos mais importantes personagens, tipo sociocultural e econômico, que é a baiana do acarajé.

Desde os ganhos, no tempo do Brasil colônia, as mulheres e suas vendas ambulantes pontuam a cidade, fazendo quitandas – comércio de frutas, doces de coco, bolos, mingaus, panos-da-costa e outros produtos da costa, costa africana, cuja clientela sempre, na Bahia, buscou e busca referenciar-se e se situar nessa relação de identidades entre a África e o Brasil em permanente fluxo e refluxo.

A história da cidade, especialmente a do chamado centro histórico, Pelourinho e áreas próximas, ou de praças, esquinas e ruas que se situam na cidade baixa ou a de locais consagrados, como Igreja do Bonfim, Elevador Lacerda, entre tantos outros, tem na baiana do acarajé forte sinalização urbana, marcando lugar, território da geografia e da vida quotidiana, que se amplia no tempo especial da festa.

Sem dúvida o acarajé, comida boa de comer e, especialmente, comida boa de representar e de significar, é um marco da permanência do gosto africano, formando e co-formando o paladar do brasileiro.

Faz-se a identidade pelo que se come, pela maneira como se come e pela relação que há entre a comida e os múltiplos papéis sociais dos indivíduos.

Marca gênero, hierarquia, atividades profissionais, estabelece compromissos com os rituais quotidianos e, notadamente, com as festas em seu tempo especial. Comer o acarajé, com certeza, não é apenas comer um bolinho de feijão temperado e frito no dendê, mas é aproximar-se fisicamente do trajeto e da formação da vida brasileira e integrar-se, trazendo ao corpo, pela boca, pelo olfato e pelo olhar, nossas Áfricas, a real e a idealizada.

Comida tipicamente feminina, como o churrasco é tipicamente masculino, há um sentido sexualizado de mulher no bolinho frito no azeite-de-dendê, preparado com feijão-fradinho, cebola e sal. Tudo lembra e traduz o mundo dos orixás e antepassados, que permanecem no mundo dos homens pelo prazer diário de comer o acarajé.

Feijão, leguminosa conhecida em todo o mundo, é base de diferentes pratos na tradicional e popular culinária afrodescendente. Feijão-de-azeite, com dendê; *abará*, massa igual à do acarajé, acrescida de dendê, cebola, cozida no vapor, envolta em folhas de bananeira; feijoadas de feijão-preto e feijão-mulato com legumes, feijão com couve e torresmo; feijão em caldinho bem temperado; feijão, feijão.

A intimidade do processo do fazer o acarajé, artesanal, corporal, inicia-se com o pilão de pedra, conhecida como pedra de acarajé, que prepara a massa de feijão, grande momento e garantia de um bom, crocante e delicioso acarajé.

O ritual do bem fazer inclui bater a massa na panela com colher de pau, mantendo o ritmo e garantindo o sabor de cada porção que será deitada sobre o dendê fervente, exalante daquele cheiro-convite, sedutor, anunciando, então, que há acarajé.

Embora consagradamente integre o imaginário afro-baiano, o acarajé ocorre em São Luís, no Maranhão, com tradição nos cardápios da Querebetã de Zomadonu ou Casa das Minas, templo do culto aos voduns do Benim; como também no Recife, no tão fundante terreiro para

o Nagô de Pernambuco, Terreiro Obá Ogunté ou o Sítio do Pai Adão; ou no Terreiro Iá Nassô Oyó Acalá Agbô Olodumaré, Casa Branca, para os candomblés baianos seguidores da Nação Kêtu, Iorubá.

A disseminação globalizada, sem dúvida, dá ao acarajé um sentido verdadeiramente nacional, incluindo-se nos hábitos alimentares de milhares de brasileiros.

O cotidiano & a festa

Comer acarajé no final de tarde na cidade do São Salvador é costume que pontua o cotidiano, pois, além de alimentar, representa o encontro, o reencontro, auferindo ao alimento um valor inegável de sociabilidades. O tabuleiro é referência. Acarajé frito na hora, o dendê fervente, aproximando devotados consumidores desse bolinho que é a Bahia pela boca, sendo refeição ou merenda, complemento ou mesmo lanche, como também acontece com o abará, o bolinho de estudante, as cocadas, os bolos e outras delícias da venda pública que conformam o cerimonial do tabuleiro.

O acarajé nomina também um dos rituais mais importantes dos terreiros de candomblé. É o conhecido Acarajé de Iansã, quando no barracão, salão de festas, espaço público, são distribuídos a todos os presentes, ofertados pelos orixás, por intermédio dos fiéis em estado-de-santo, Iansã ou Oiá, comemorando, assim, sua festa, seu momento religioso, pois que o alimento é a comunicação mais direta e eficaz entre a divindade e o homem.

Sem comida não há festa, e não se concebe festa sem comida. Falar em festa na Bahia, no São Salvador, é falar em dendê, temperos, pimentas, memórias ancestrais africanas nas escolhas dos ingredientes, nos modos de fazer, de servir e de consumir e principalmente no significar, no traduzir, além do alimento, relações e sentidos com os terreiros de candomblé e com o cotidiano da cidade.

Nas chamadas festas de largo, os tabuleiros e as barracas, que também vendem comida e bebida, delimitam os pontos de reunião em que se canta e dança o samba-de-roda, se fortalecem relações, rememoram-se outras festas, celebrando assim Salvador fé religiosa com muito dendê na boca, samba no pé e corpo liberado para viver integralmente os espaços de uma cidade em festa.

É também festa em casa, tanto como na rua. O ciclo estende-se ao longo do ano todo, sendo algumas comemorações mais de largo e outras mais da casa, sempre, contudo, estabelecendo falas permanentes pela música e especialmente pela comida.

Tudo começa no mês de janeiro, no dia primeiro, com a tradicional festa de Bom Jesus dos Navegantes; depois é o dia de reis ou lapinha, seis de janeiro; na segunda quinta-feira após essa festa, é o dia da lavagem do Bonfim, combinando-se com a segunda-feira da Ribeira, já pré-carnaval, pois fevereiro está chegando.

Inaugurando o mês, o dia dois de fevereiro é de festa no mar, louvando Iemanjá e Oxum com os muitos balaios de presentes – flores, fitas, perfumes, tudo mais que integra e identifica o agrado feminino. O mês culmina no carnaval, desfilando afoxés, trios, blocos, fazendo viver coletivamente rituais quando a cidade assume o momento transgressor e ao mesmo tempo renovador das regras sociais.

Em seguida Corpus Christi, data móvel, maio ou junho, que para o povo do candomblé é dia de Oxóssi, orixá da caça, da fartura alimentar, o grande provedor do homem e do mundo.

Junho, mês de muitas louvações, inicia-se com Santo Antônio; em seguida São João, santo que vive nas fogueiras, nos cardápios à base de milho, sua maior celebração, e São Pedro, que no candomblé é Xangô, orixá também relacionado a São João – certamente, santo é santo, e orixá é orixá, porém na vida religiosa e na fé popular há forte inter-relação, e assim vivem e acontecem as devoções nas casa e na rua.

Em julho comemoram-se a independência da Bahia e com ela o dia do caboclo, ancestral da terra brasileira, no dia dois.

Em agosto, mês de São Roque e São Lázaro, os rituais coletivos incluem o alimento/símbolo *doburus*, pipocas, pois esses são os santos que purificam, recebendo grande adesão popular.

Setembro é tempo dos quiabos, com o caruru do Cosme, festa dos santos gêmeos São Cosme e São Damião, banquete à base de azeite-de-dendê – feijão-de-azeite, farofa, acarajés, abarás, galinha de xim-xim, vatapá e o prato principal, o caruru, que é feito de quiabos, camarões defumados, temperos e dendê, e doces, muitos doces, geralmente de coco e frutas, incluindo roletes de cana-de-açúcar.

Dezembro, mês das santas. Dia quatro, Santa Bárbara, dia oito, Conceição, carinhosamente chamada Conceição da Praia, e dia 13, Santa Luzia e depois o Natal, e o ciclo recomeça, com as festas que ficam e vivificam a cidade e seu povo, povo ungido de acarajé. Esse povo da Bahia.

Tão patrimônio quanto o ouro dos altares

Heróico! Sim, heróico esse acarajé, símbolo de um patrimônio gastronômico que exala sabor e que inclui história, mitologia e significados vários, situando a mulher enquanto agente memorial e provedora das famílias afrodescendentes, destacando seu importante papel social e suas inúmeras falas culturais em contextos da trajetória civilizadora dos povos e culturas africanos no Brasil.

Democraticamente o conceito de patrimônio cultural amplia-se perante políticas públicas do Estado que visam compreender a cultura de maneira plural e no contexto de seus inúmeros realizadores, assim, socialmente integrando os diferentes segmentos culturais que singularizam nossas identidades de povo e de nação.

Tantos outros patrimônios, muito além daqueles tradicionalmente consagrados, tão patrimônios pelo que significam e representam das muitas diferenças, da alteridade, do direito a manifestar e se reconhecer em temas e padrões que singularizam, caracterizam grupos, comunidades.

É essa a compreensão mais atual e internacional de patrimônio cultural, quando justamente o que há de particular, próprio, diferente, identitário comunica-se patrimonialmente em contextos crescentemente mundializados.

De tanto valor e importância quanto uma talha dourada, um santo barroco, a farda militar de um herói é o acarajé, cujo significado tem igual hierarquia entre tantas outras e diferentes manifestações patrimoniais do brasileiro.

Elizabete Mendonça
assistente de pesquisa neste projeto e mestranda do Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da Escola de Belas Artes/UFRJ; linha de pesquisa: Estudos das Imagens e Representações Culturais.

Maria Dina Nogueira Pinto
pesquisadora neste projeto, professora aposentada do Departamento de Sociologia do IFCS/UFRJ.

Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema

I – Patrimônio material e patrimônio imaterial

A idéia de desenvolver um Inventário Nacional de Referências Culturais apresenta-se como proposta inovadora na medida em que poderá contribuir para o reconhecimento e valorização de práticas sociais e simbólicas relevantes na sociedade brasileira. No entanto, ao desenvolvermos o levantamento de dados para o inventário sobre alimentação, deparamo-nos com questões conceituais problemáticas relativas à classificação dos bens para os quais será proposto o registro.

A Constituição brasileira define o patrimônio cultural “como um conjunto de bens culturais de natureza material e imaterial que se referem à ação, à memória e à identidade dos grupos formadores da sociedade brasileira”. (GTPI: 13)

A primeira questão que se coloca, nesse caso, diz respeito à própria definição do que sejam bens culturais de natureza material e bens culturais de natureza imaterial ou intangível.

Os próprios membros do Grupo de Trabalho do Patrimônio Imaterial reconhecem a dificuldade de se lidar com a noção de patrimônio imaterial ou intangível, mostrando que, embora ela pretenda ressaltar a importância que têm os processos de criação e manutenção do conhecimento sobre seu produto, não dá conta de toda a complexidade do objeto que pretende definir. Dizem ainda que “não há dúvida de que as expressões ‘patrimônio imaterial’ e ‘bem cultural de natureza imaterial’ reforçam uma falsa dicotomia entre esses bens culturais vivos e o chamado patrimônio material. Por outro lado, contudo, com essa distinção, delimita-se um conjunto de bem culturais que, apesar de estar intrinsecamente vinculado a uma cultura material, não tem sido reconhecido oficialmente como patrimônio nacional”. (GTPI: 13)

No caso particular do inventário sobre alimentação, item classificado como bem de natureza imaterial, observamos uma complexa articulação entre materialidade e imaterialidade, cuja percepção é indispensável para a apreensão da especificidade das diferentes dimensões que se manifestam tanto em seu processo contínuo de transformação quanto em suas expressões culturais e simbólicas. O feijão e a mandioca ou, mais especificamente, o acarajé e a farinha, os dois itens selecionados para iniciar esse inventário, possuem, ambos, essa dupla natureza, ou seja, uma natureza material (tangível), presente na matéria-prima, nos espaços físicos, nos instrumentos de trabalho, nos utensílios, etc., utilizados para a produção do bem e no próprio produto, e uma natureza imaterial (intangível), presente nas relações socioculturais e nas representações simbólicas.

Além dessa articulação entre materialidade e imaterialidade como constituinte de um mesmo bem, percebemos que também não existe distinção significativa, mas, ao contrário, certa proximidade entre o que habitualmente chamamos de bem cultural de natureza material

(como construções arquitetônicas, por exemplo) e os bens classificados como de natureza imaterial.

Gostaríamos de ressaltar, portanto, que não se percebe nítida distinção que possa justificar a atribuição de valores hierárquicos entre o que se classifica como patrimônio cultural de natureza material e o que integra a categoria denominada natureza imaterial ou intangível. A diferença, se existe, é a de uma experiência já plenamente consolidada, no caso do patrimônio material, e a de uma proposta que, embora ainda em caráter experimental, se apresenta com enorme potencial inovador. O resultado dessa nova experiência deverá ser o reconhecimento e a valorização de práticas e saberes significativos para os atores e grupos sociais envolvidos na produção desses bens que, por sua relevância cultural e simbólica, poderão vir a constituir-se como parte do patrimônio nacional.

Reconhecemos que estamos lidando com classificações e categorias bastante problemáticas, mas que, no entanto, servirão de ponto de partida para a produção de uma nova visão do que se entende por patrimônio cultural, revelando aspectos da vida social pouco conhecidos e, por isso, pouco valorizados. Por esse motivo, o objetivo deste trabalho foi o de procurar compreender os ofícios e modos de fazer dos atores sociais envolvidos com a produção, comercialização e o consumo do acarajé e da farinha, assim como seus universos simbólicos.

2 – Alimentação e sistema culinário

Lévi-Strauss, em *O triângulo culinário*, afirma que o domínio da cozinha “constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal” (1968: 25), não existindo sociedade que não tenha desenvolvido formas de preparar seus alimentos. Essa atividade universal, porém, apresenta-se de maneiras distintas em sociedades particulares. O modo como cada uma classifica, prepara e consome os alimentos expressa a diversidade de culturas singulares, apresentando-se, também, como elemento constitutivo de suas identidades. Nesse sentido, a alimentação desempenha relevante papel na produção de identidades nacionais, regionais, étnicas e religiosas, podendo-se dizer que, na medida em que congrega um conjunto de práticas, relações e representações sociais, revela a estrutura social dos diferentes grupos humanos, apresentando-se como importante “instrumento de identificação social” (Gonçalves, 2001: 3).

Desse modo, para os grupos humanos, a alimentação não se restringe aos aspectos biológicos da nutrição nem tampouco à satisfação individual de necessidades básicas; ao contrário, apresenta complexo caráter multidimensional. Tal caráter manifesta-se no processo de transformação de produtos da natureza em alimentos e na transformação dos alimentos em comida, operando-se a passagem do natural ao cultural, do biológico ao social, a ligação do indivíduo à sociedade. Ao tornar-se comida, o alimento deixa de ser considerado em si mesmo, passando, então, a integrar um sistema culinário, ou seja, torna-se “parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados” (Gonçalves, 2001: 4), cujos códigos reproduzem valores fundamentais da sociedade.

Por sugestão do professor José Reginaldo Gonçalves, consultor deste projeto, optou-se por trabalhar o tema alimentação utilizando a categoria ‘sistema culinário’, uma vez que essa noção, por apresentar de modo estruturado os itens constitutivos da alimentação, permite que se apreendam as várias etapas de um mesmo processo, como o modo de obtenção, seleção, classificação e preparação dos alimentos, assim como os modos de servi-los e as técnicas de comê-los.

O uso dessa categoria pareceu-nos extremamente útil, uma vez que os alimentos que estamos inventariando – feijão e mandioca – ocupam posição privilegiada no sistema culinário brasileiro, desempenhando importante papel na construção de uma identidade nacional e, principalmente, na construção de identidades regionais.

Por isso e também por se tratar de alimentos consumidos no país inteiro e que constituem a base da alimentação popular, o feijão e a mandioca ofereciam, para os objetivos deste trabalho, um enorme leque de opções. Na impossibilidade de abarcar todo o seu universo, o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular elegeu o acarajé e a farinha – produtos do feijão e da mandioca, respectivamente – como ponto de partida para a realização desse inventário. Essa escolha não foi aleatória: dois pesquisadores da instituição, Raul Lody e Ricardo Gomes Lima, já haviam desenvolvido trabalhos nessas áreas, o primeiro sobre acarajé, na Bahia, e o segundo sobre a produção de farinha, no Pará.

3 – Acarajé e farinha

Segundo Roberto DaMatta, um valor fundamental da sociedade brasileira é o fato de querer unir e relacionar coisas diferentes, e a culinária, ao articular natureza e cultura, universal e particular, casa e rua, salgado e doce, simples e elaborado, etc., expressa de modo claro a possibilidade de relacionar aquilo que é percebido isoladamente.

O acarajé e a farinha apresentam essa característica, uma vez que, ao misturar e relacionar alimentos antes separados, relacionam também as diferentes tradições culturais que fazem parte da vida social brasileira.

O acarajé, de origem africana, é um bolinho preparado à base de feijão que mistura, em sua massa, ingredientes como feijão-fradinho moído, cebola e alho. A essa mistura – utilizada nos rituais religiosos do candomblé –, quando preparada para ser comercializada, se acrescentam, na forma de ‘adubos’, outras comidas típicas da culinária baiana, como camarão seco, vatapá e caruru.

A farinha, de origem indígena, preparada de diferentes formas, integra várias receitas da culinária nacional e tem presença praticamente diária na mesa do brasileiro. Seu caráter de mistura e mediação apresenta-se tanto quando é consumida *in natura* (farinha com feijão, por exemplo) quanto como acompanhamento (pirão ou farofa) ou como elemento de composição (tucupi ou tacacá).

Além desse caráter de mistura, percebermos, ao longo do trabalho, que entre o acarajé e a farinha existem outros pontos em comum, assim como diferenças significativas. Entre os pontos comuns, podemos identificar:

1. sua expressão enquanto saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano dos grupos sociais que os produzem, uma vez que tanto o acarajé quanto a farinha passam por processos de elaboração que exigem saberes específicos;
2. sua posição de destaque no sistema culinário brasileiro, dado que, como já dito, ambos desempenham importante papel na construção de identidades regionais: por exemplo, quando falamos em acarajé, a associação com a Bahia é imediata, do mesmo modo que o tacacá e o tucupi, derivados da farinha, remetem ao Pará;
3. certas regras de informalidade e formalidade são também características comuns aos dois bens. Tais regras, que expressam a relação entre alimentos e relações sociais em

situações diferenciadas, podem ser observadas tanto no caso do acarajé quanto no caso da farinha. Os aspectos informais apresentam-se nos modos de comercializá-los e consumi-los, e os formais, em situações específicas. O acarajé é vendido na rua, frito na hora, diante dos fregueses, comido em pé e com as mãos, dispensando o uso de talheres. No caso da farinha, a informalidade está presente, também, no modo de comercializá-la nas feiras e nos mercados populares, e de consumi-la na alimentação quotidiana. Os aspectos formais apresentam-se principalmente em manifestações religiosas, quando são servidos de modo ritualizado: o acarajé nas cerimônias do candomblé, e a farinha na celebração do Círio de Nazaré;

4. ambos partilham, também, um universo de representações simbólicas que se expressa nos mitos,³ nas modinhas e canções populares.⁴ No caso dos mitos de origem de um e outro observam-se elementos comuns – a origem sagrada, a autoridade masculina (dos deuses, no caso do acarajé, e do chefe e pai, no caso da mandioca) e a presença feminina (no caso do acarajé, a esposa do deus e, no da mandioca, o sacrifício de uma virgem).

Dentre as diferenças destacam-se as que se seguem:

1. enquanto o acarajé é de origem africana, a farinha é de origem indígena;
2. o acarajé é um complemento alimentar que, embora consumido em diferentes regiões, tem sua imagem associada à Bahia; já a farinha é consumida no país inteiro, é alimento básico da população mais pobre, principalmente do norte e nordeste, onde também é chamada de “pão de pobre”;
3. quando se observa o modo de preparação desses bens, verifica-se que o acarajé é um produto fechado, pronto para o consumo imediato, enquanto a farinha é um produto intermediário, que entra na composição de diferentes comidas como acompanhamento ou como ingrediente básico;
4. enquanto o acarajé, ao ser servido na rua, coloca-se no domínio do espaço público, a farinha é consumida nas refeições, no espaço privado da casa;
5. na hierarquia das refeições, o acarajé e a farinha também ocupam posições diferenciadas, pois o primeiro é quitute servido e consumido, de modo geral, no final da tarde, e a farinha é servida nas refeições principais.

4 – Sítios e localidades

A escolha dos sítios e das localidades foi feita, também, a partir das pesquisas, já citadas, desenvolvidas pelo CNFCP.

Nos estados da Bahia e do Pará definiram-se como sítios as capitais, Salvador e Belém, e como localidades, em Salvador, o Bonfim, o Pelourinho, a Orla Marítima (Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã), Brotas e terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, e, em Belém, o mercado Ver-o-Peso e a feira Batista Campos.

A escolha de Salvador para a realização do inventário do acarajé justifica-se pelos seguintes motivos:

1. ser a cidade a maior produtora, comercializadora e consumidora desse quitute, expressivo do sistema culinário afro-brasileiro;
2. refletir dois universos simbólicos, um na esfera da culinária votiva, presente na prática religiosa do candomblé, e outro na esfera comercial, uma vez que o acarajé, referência da culinária local, se tornou fonte de renda para parte da população;
3. o fato de o acarajé encontrar-se presente em todas as festas de largo e no dia-a-dia da cidade, como referência de uma identidade cultural;
4. a demonstração de que as referências culturais refletem mudanças, nesse caso presentes na introdução de novos elementos culinários, como camarão seco, vatapá, caruru e salada.

As localidades – Bonfim, Pelourinho, Orla Marítima (Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã) – foram escolhidas por ser pontos significativos da história de Salvador, concentrando, por isso, grande movimentação de turistas e pessoas da comunidade, consumidores potenciais de acarajé.

O terreiro Ilê Axé Opô Afonjá foi selecionado por representar o universo religioso do candomblé, no qual o acarajé desempenha importante função ritual e simbólica como elemento de ligação dos membros dessa religião com os orixás.

A inclusão do bairro de Brotas deveu-se ao fato de ser o local em que está situado o ponto de venda de um *baiano de tabuleiro evangélico*, isto é, um ator social que apresenta duas características incomuns na tradição do acarajé: ser homem e evangélico, ao passo que os comerciantes tradicionais de acarajé, as baianas de tabuleiro, são mulheres ligadas ao candomblé. Além disso, estando fora do circuito do turismo, o bairro se coloca em posição de maior proximidade com a comunidade local.

A escolha de Belém para a realização do inventário da farinha pautou-se pelos motivos que se seguem:

1. a cidade está localizada na chamada Zona Bragantina, maior produtora de mandioca no Estado do Pará;
2. é para suas feiras e mercados que converge boa parte do excedente de farinha produzida nas regiões circunvizinhas;
3. é a maior consumidora dos vários tipos de farinha (farinha-seca, farinha-d'água, farinha do Pará, de tapioca, etc.), assim como de outros derivados da mandioca, o tucupi e a maniçoba, por exemplo;
4. sendo a mandioca a base da alimentação popular no estado e o principal componente da culinária local, desempenhando importante função identitária, é em Belém que melhor se podem apreender seus significados. Considere-se ainda que a grande festa popular da cidade – o Círio de Nazaré – tem como um de seus momentos mais marcantes o almoço de confraternização, cujos pratos principais, o pato no tucupi e o tacacá, têm na farinha seu componente básico.

As localidades, mercado Ver-o-Peso e feira Batista Campos, foram selecionadas porque são os locais mais significativos da comercialização da farinha em Belém e também por representar

o ponto de interseção entre a produção e o consumo, permitindo o acesso a outros processos de transformação do bem inventariado: a produção da mandioca, a fabricação da farinha, a comercialização e o consumo final. Além disso, também se encontra no mercado Ver-o-Peso o artesanato relacionado à mandioca, como cestos, tipitis e as cuias para tomar o tacacá.

5 – Questões e soluções

O Manual de Aplicação de Inventário Nacional de Referências Culturais apresenta um modelo padrão para orientação do levantamento preliminar e alimentação do banco de dados. Seguindo orientações desse manual, fomos sentindo ao longo do trabalho a necessidade de uma interpretação mais flexível dos campos, de acordo com os bens que estamos inventariando.

Iniciamos nosso trabalho pelo levantamento bibliográfico, e a primeira questão que se apresentou ao preencher o Anexo I – Bibliografia – foi a de como responder ao item ‘assunto’. Decidimos então que, na medida em que a noção de sistema culinário havia sido definida como o eixo orientador do trabalho, deveríamos abrir o campo ‘assunto’ com essa categoria comum aos dois bens e, em seguida, especificar cada caso particular, citando os bens inventariados: feijão e acarajé, mandioca e farinha. Essa estratégia foi usada também no preenchimento do Anexo 2: Registros Audiovisuais.

Como não trabalhamos com um levantamento bibliográfico restrito aos sítios e localidades definidos pelo inventário, identificamos o local a que se referem os estudos. Optamos, também, por indicar a natureza da publicação de acordo com seu campo de conhecimento – por exemplo, estudos de antropologia, etnologia, folclore, nutrição, geografia, economia, agronomia, tecnologia, etc. – e qualificá-la de acordo com o enfoque básico do tema: aspectos culturais, identidades regionais e nacionais, representações simbólicas, relatos de viagem, etc. Além disso, em vez de nomearmos apenas as palavras-chave, consideramos que um pequeno resumo possibilitaria melhor compreensão do conteúdo da bibliografia.

A segunda questão apresentou-se no preenchimento das fichas de localidades, ao percebermos a repetição de itens que já se encontravam descritos na ficha de identificação de sítio. Por esse motivo, registramos ali apenas uma descrição da localidade e sua formação histórica.

No caso do questionário de ofícios e modos de fazer, percebemos a necessidade de duplicar o campo 8 (Realização) sempre que o entrevistado abordasse como motivos da atividade tanto o meio de vida quanto a prática religiosa. Achamos importante, também, criar um campo para as festas das quais esses bens fazem parte, como as de largo e as religiosas do candomblé, no caso do acarajé, e a do Círio de Nazaré, no caso da farinha.

Quanto à identificação de ofícios e modos de fazer, em vez de uma ficha para cada executante, optamos por registrar em uma única ficha a síntese das questões abordadas no levantamento preliminar, em especial nos questionários, pois acreditamos que, desse modo, poderemos reunir todos os pontos relevantes dos bens inventariados.

Além disso, tendo tomado conhecimento da existência de acervos museológicos representativos de aspectos culturais referentes aos bens inventariados, consideramos importante acrescentar um anexo que os contemplasse. Criamos, assim, o Anexo 5: Acervos Museológicos.

Observamos também que, nas fichas de sítio, localidade e identificação de ofícios e modos de fazer, o campo destinado às fotografias não correspondia ao material fotográfico de que

dispúnhamos, mais específico dos bens inventariados. Por esse motivo, criamos o Anexo 6: Imagens Visuais, nele inserindo as imagens fotográficas acompanhadas de descrição.

6 – Considerações finais

Apesar de estarmos lidando com mesmos tema e categoria – alimentação e sistema culinário, respectivamente –, experimentamos dois modos distintos de condução desse inventário. Essa distinção apresentou-se logo no início do trabalho, dada a própria natureza dos bens inventariados. Como já foi dito, enquanto o inventário do acarajé partiu do específico, o da farinha de mandioca partiu do genérico. Por isso, no caso do acarajé procuramos ampliar seu universo, verificando sua produção e seu consumo para além de Salvador, onde é emblemático; no caso da farinha, ao contrário, procuramos restringir seu universo, limitando-o a Belém, onde apresenta, também, características emblemáticas.

Começamos a perceber a natureza distinta desses bens quando tomamos contato com a bibliografia.³

A partir dessa verificação, constatamos que o acarajé é um produto da cultura regional que se expandiu para outras áreas do país (um exemplo seria a presença das baianas de tabuleiro no Rio de Janeiro), enquanto a farinha é um produto nacional que apresenta formas específicas de produção e consumo regionais (neste caso, em Belém).

Essas diferenças quanto à natureza dos bens conduziram-nos, também, a resultados distintos no que se refere ao fechamento dos inventários: enquanto o do acarajé pôde ser concluído nessa primeira etapa de implantação do projeto sobre bens imateriais, o da farinha necessita de tempo mais longo para sua finalização.

No inventário sobre o acarajé, levantamos informações sobre a produção e o consumo do bem em Salvador e em outras cidades do país, assim como sua inserção no universo simbólico, sua relação com a religião, com o sistema culinário regional e nacional, e sua introdução no comércio. Além disso, estabelecemos parcerias com a Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia - Abam, com o Centro de Estudos Afro-Orientais da UFBA e com o terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, todos sediados em Salvador. Assim, acreditamos ter realizado a investigação preliminar que reúne os dados necessários para definir, com os parceiros, o pedido de registro do acarajé enquanto Referência Cultural e solicitar sua inclusão no Livro de Saberes do Patrimônio Imaterial, encaminhado por intermédio da Abam.

Na pesquisa sobre a mandioca, levantamos informações sobre sua produção no país e no Pará, sobre os diferentes modos de produção da farinha, a diversidade de tipos, a variedade de usos, em particular os culinários, assim como o universo de representações simbólicas. O conjunto dessas informações oferece um panorama geral do complexo da mandioca no que se refere a seus aspectos culturais, sociais e econômicos.

Acreditamos ter chegado ao limite de uma investigação preliminar que deverá orientar, agora, a escolha do bem ou dos bens relativos à posição da farinha no sistema culinário paraense, a serem inventariados. Nessa etapa da pesquisa, várias opções se oferecem, todas elas significativas quanto a expressão de saberes, modos de fazer, práticas, relações sociais e universos simbólicos.

A idéia inicial foi a de partir do mercado, já que aí se encontram não só os diversos tipos de farinha, mas também os atores sociais envolvidos em seu processo de produção, comercialização e consumo. Não foi por outra razão, aliás, que optamos pelo mercado Ver-o-

Peso e pela feira Batista Campos, principais pontos de comercialização da farinha em Belém. A partir do mercado e do contato com os atores sociais, procuraríamos cobrir todas as etapas da produção e usos culinários da farinha, incluindo suas dimensões simbólicas. Trata-se de opção viável, que, no entanto, demanda tempo e, talvez, negociações mais complexas.

Outra opção interessante poderá ser a escolha de um dos vários pratos típicos de Belém cujo elemento básico de composição seja a farinha. Poderíamos, nesse caso, escolher o tacacá, alimento típico da região amazônica, especialmente do Pará, portador de múltiplos significados. Em primeiro lugar, não é sólido nem líquido, nem comida nem bebida, colocando-se, por isso, em posição intermediária. Em segundo lugar, ao combinar alimentos de origem indígena e africana, apresenta características de mistura étnica. Alguns autores afirmam que o tacacá, mistura de goma de tapioca, tucupi, jambu, camarão seco e molho de pimenta-de-cheiro, é uma invenção da população africana no Pará. Em terceiro lugar, seu consumo apresenta aspectos ritualizados, já que, preparado e vendido pelas tacacazeiras, deve ser tomado ao final da tarde, em vasilha especial, a cuja de tacacá, bebido o líquido e comidos com a mão os camarões e o jambu.

Referindo-se à cozinha do Pará, Bruno de Menezes diz “haver um complexo etnográfico, para as pessoas que fazem o tacacá, por exemplo, mulatas, pretas, crioulas, caboclas, brancas mestiças, porque as brancas ‘alvaças’, de sangue ‘limpo’, não sabem dar ao tacacá o paladar, e porque aquelas outras mulheres são peritas em prepará-lo”. (In Cascudo, 1977: 69). Além disso, já que é um alimento preparado e vendido na rua, no espaço público, e consumido por todas as camadas da população, poderíamos afirmar que se trata, também, de um alimento democrático.

Notas

¹ Mito de origem do acarajé

Esse mito é relatado por Nancy da Souza durante entrevista concedida ao pesquisador Raul Lody para este projeto: “O acarajé, para mim, é um rapaz subjugado a uma mulher. Porque, na realidade, *acará* é uma bola de fogo; então, *acará* era um segredo entre Oxum e Xangô. Só Oxum sabia preparar o acarajé, a forma figurada do *agerê*, que é aquele fogo feito na segunda obrigação de Xangô (o dia do *agerê*), representado de duas formas: primeiro, o orixá entra com suas esposas levando a panela do *agerê*, ou seja, a panela de sua comida, a famosa panela que Oxum preparava, tampava e dizia para Oiá que botasse em sua cabeça e levasse a Xangô. Oiá sempre levava e entregava a Xangô, e Xangô se retirava da frente de Oiá e depois voltava e devolvia a panela, como se já houvesse comido o que ela continha. Um dia, já cansada das incursões de Xangô (porque Oxum era uma mulher mais sensual do que ligada a sexo), pensou: eu vou dividir esse homem com ela. Então, na próxima vez que Oxum preparou o *agerê* e disse a Oiá que levasse para Xangô, recomendou-lhe também que não olhasse o que havia lá dentro. Ela botou na cabeça, como sempre, dando-se conta, entretanto, de que Oxum nunca tinha dito antes que não olhasse. Oxum, entretanto, pensara: ela vai olhar para ver o que Xangô come. Então, na metade do caminho, olhando para os lados e vendo que não estava sendo observada, Oiá abriu a panela, e subiu aquela língua de fogo. Então ela pensou: eu sei o que ele come, ele come *acará*. Tampou rapidamente a panela, colocou-a na cabeça e se apresentou diante de Xangô. Mas como diziam minhas antigas e, aliás, todo o povo Yorubá fala, os deuses sempre sabem o que o outro fez ou vai fazer, eles se entendem e se saem bem devido a suas astúcias. Então, quando Oiá chegou, Xangô olhou bem nos olhos dela e perguntou: você viu o que eu como? Sim, *acará*, ela respondeu. E ele continuou: o que é o *acará*? Ela disse: é fogo, Xangô come fogo. Então ele concluiu: só minhas esposas podem saber meu segredo, só minhas esposas comem. Mas não era bem assim; Oxum preparava, mas não comia. E ele lhe ordenou: meta sua mão aí porque vai comer comigo agora. E ela olha o fogo e come acarajé – je significa comer em Yorubá; acarajé quer dizer, portanto, comer *acará*. Então Oiá passa a usar o acarajé também para ela, porque ela não pode, nessa época dessas histórias, dizer tempo; conta-se a história, mas não se conta o tempo, porque se a gente é de orixá e é bem com nosso orixá, a gente vai durar muito, então não se pode contar tempo entre os Nagô. O que aconteceu? Ela passou a ser uma das esposas de Xangô.

Mito de origem da mandioca

Couto de Magalhães (1876) narra a lenda tupi da origem da mandioca: “Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria

casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenómeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de *Mani oca*, que quer dizer: casa ou transformação de Mani". (In Souto Maior, *Alimentação e folclore*. 1988: 134-5)

² As modinhas e canções populares podem ser exemplificadas, no caso do acarajé, por uma canção de Dorival Caymmi, *A preta do acarajé*, que enaltece a figura da baiana de acarajé como representante de um ritual religioso de origem africana, e, no caso da farinha, por uma modinha, do século 17, de autoria de Manuel Botelho de Oliveira, que não só faz uma comparação entre a farinha da mandioca e a farinha de trigo, valorizada na Europa, como expressa uma lenda segundo a qual foi São Tomé que ensinou aos índios o plantio da mandioca e a fabricação da farinha.

Acarajé

Dez horas da noite
Na rua deserta
A preta mercando
Parece um lamento
Hun Hun Hun
Iê abará
Na sua gamela
Tem molho cheiroso
Pimenta-da-costa
ô acarajé eco
ô lala é i é
vem benzêr iê
Tá quentinho.

Farinha

A mandioca, que Tomé sagrado
Deu ao gentio amado,
Tem nas raízes a farinha oculta:
Que sempre o que é feliz se dificulta.
E parece que a terra de amorosa
Se abraça com seu fruto deleitosa;
Dela se faz com tanta atividade
A farinha, que em fácil brevidade
No mesmo dia sem trabalho muito
Se arranca, se desfaz, se cose o fruto;
Dela se faz também com muito cuidado
O beiju regalado
Que feito tenro por curioso amigo
Grande vantagem leva ao pão de trigo.
Os aipins se apresentam
Co'a mandioca, e tal favor alentam
Que tem qualquer, cozido, ou seja assado,
Das castanhas da Europa o mesmo agrado. (In: Cascudo. *Antologia da alimentação no Brasil*: 121)

No caso da farinha, acrescentam-se ainda ditados populares que expressam associações entre abundância e escassez, assim como crítica social e política: "só mandioca rende como sapinho na boca das crianças novas"; "aquela conversa está rendendo como a mandioca na várzea"; "render que só macaxeira de várzea"; "farinha pouca, meu pirão primeiro"; "pirão pouco, meu bocado grande"; "aquilo é farinha ruim"; "farinha do mesmo saco"; "debaixo da farinha tem carne"; "a mandioca mata a fome, mas seu álcool mata a revolta da fome e da miséria"; "a culinária da mandioca é variada e suculenta; assim são os políticos: versáteis como o cardápio da mandioca"; "a mandioca, pela fermentação, oferece uma longa lista de bebidas alcoólicas que embriagam: assim é a política, fermenta e embebeda".

³ A presente bibliografia apresenta grande número de estudos ligados a diferentes áreas do conhecimento. No que se refere ao acarajé, estão ligados à área cultural e econômica, tais como folclore, antropologia cultural, antropologia da alimentação, economia, administração, e trabalhos acadêmicos, incluindo dissertação de mestrado. No que se refere à farinha, cobrem tanto a área cultural, destacando-se os trabalhos de folclore, etnologia indígena, antropologia cultural e geografia humana, quanto as áreas técnicas e científicas, como as pesquisas desenvolvidas pela Embrapa (e outras instituições semelhantes) e as realizadas em universidades, incluindo um grande número de dissertações de mestrado e teses de doutorado em agronomia, tecnologia de alimentos, química, etc. Os diferentes temas abordados nesses estudos oferecem vasto panorama do universo de cada um dos bens. Sobre o acarajé, temos produção regional, culinária regional, receitas, religião, representações simbólicas, cultura afro-brasileira, identidade étnica, identidade regional e comércio. Sobre a mandioca, os diferentes temas cobrem aspectos como: técnicas de plantio, de beneficiamento, de produtividade, etc., produção nacional e regional, os diferentes modos de fabricação da farinha (técnicas tradicionais e processos industriais), industrialização e comercialização, classificação popular e científica dos diferentes tipos de farinha, importância da mandioca na alimentação popular, versatilidade dos usos culinários nas diferentes regiões do país, receitas de bebidas e comidas salgadas e doces, representações simbólicas e identidades regionais.

Bibliografia

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Ed., 1974.

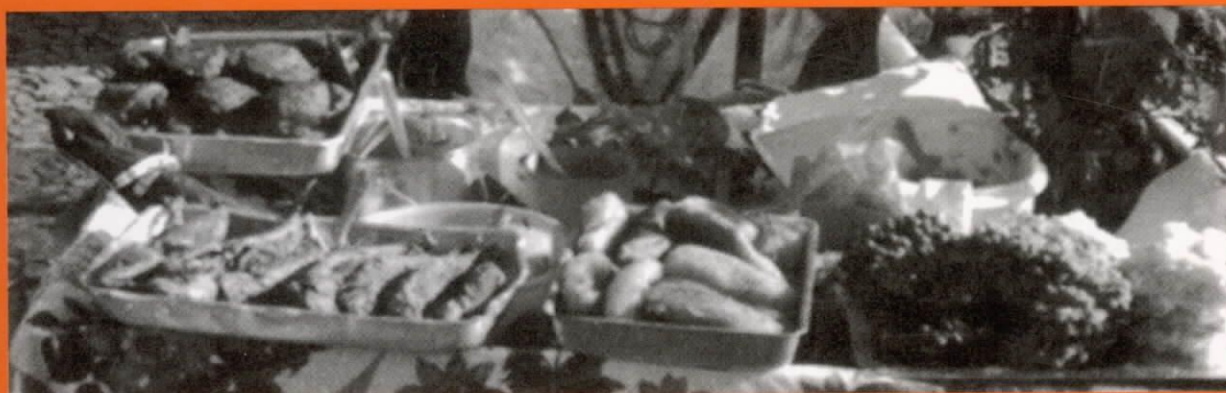
GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. *A fome e o paladar*. Rio de Janeiro: PPGSA / IFCS / UFRJ, nov. 2001 (no prelo).

GTPI. *O Registro do Patrimônio Imaterial*. Brasília: Iphan, jul. 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: *L'arc Documentos*. São Paulo: Editora Documentos Ltda., 1968.

MAIOR, Mário Souto. *Alimentação e folclore*. Rio de Janeiro: Funarte, Instituto Nacional do Folclore, 1988.

DAMATTA, Roberto. Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. In: *América Indígena*, México, n.º 33, 1988.



A alimentação não é apenas essencial à sobrevivência física da vida humana. Numa perspectiva antropológica, é uma experiência social e culturalmente construída. Nela os homens imprimem significado a todos os momentos de sua existência, ordenando o mundo, o convívio e o cosmo. Na escolha dos ingredientes e utensílios, nas regras de produção, preparo e consumo de alimentos, grupos, regiões e nações se reconhecem e se distinguem. Certos pratos ou alimentos são celebrados como marcas de identidades nacionais, regionais e locais. No cotidiano, nas comemorações, nas festas religiosas, nas ruas, nas feiras, nos botequins, a comida e a bebida assumem significados sociais diversos: expressam saberes, formas de convívio, diferentes maneiras de ser brasileiro, em diferentes momentos da vida social.

O Seminário Alimentação e Cultura integra as atividades previstas no Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, inventário de bens culturais de natureza imaterial, implantado em 2001 pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular da Funarte, por meio de convênio com a Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plásticas no âmbito do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. A dinâmica desse Projeto baseia-se no Inventário Nacional de Referência Cultural, elaborado pelo Departamento de Identificação e Documentação do IPHAN com o fim de, após estudo minucioso, disponibilizar significativo banco de dados que permitirá uma visão mais ampla do patrimônio cultural brasileiro, em que se incluem as relevantes expressões populares que marcam de forma especial nossa identidade brasileira.

ISBN 85-7507-038-X



9 788575 070383

**MINISTÉRIO
DA CULTURA**



FUNARTE
FUNDAÇÃO NACIONAL DE ARTE



**CENTRO NACIONAL
DE FOLCLORE
E CULTURA POPULAR**