



Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia.

Frederico de Oliveira Toscano¹

Resumo

O presente artigo tem como objetivo apontar caminhos e estratégias para se pensar a alimentação através da História sob uma perspectiva cultural. Através do trabalho de autores que abordam não apenas as relações do homem com o alimento, mas também as formas como a cultura alimentar se move dinamicamente através do tempo, pretende-se compreender melhor o papel que a comida, junto com os rituais a ela associados, influencia e sofre influências, refletindo a complexidade do desenvolvimento humano.

Palavras-chave: História, Cultura, Alimentação.

¹ Mestrando em História - Programa de Pós-graduação em História – Centro de Filosofia e Ciências Humanas - UFPE - Univ. Federal de Pernambuco, Campus do Recife, CEP: 50670-901, Recife, Pernambuco - Brasil. Bolsista CNPq. Mestrando – UFPE.



Abstract

The present article intends to point out pathways and strategies to think the act of feeding throughout History under a cultural perspective. Through the works of authors who approach not only the relationship between men and their food, but also the ways by which the food culture moves dynamically through time, this paper intends to better comprehend the role that food, along with the rituals associated with it, influences and suffers influences, thus reflecting the complexity of human development.

Key-words: History, Culture, Food.



Alimentação, Cultura, e Identidade

O arcabuzeiro alemão Hans Staden de Homberg, oriundo da cidade de Hessen, estava em sua segunda viagem ao Novo Mundo. Na primeira, em 1549 havia visitado as costas das capitânicas de Pernambuco e da Paraíba, tendo deixado a Europa a partir do reino de Portugal, metrópole que, poucas décadas antes, havia se deparado com uma parte das Américas de Cristóvão Colombo, tomando posse desse território. Retornou às terras natais e no ano seguinte, zarpando da Espanha, tornou à possessão portuguesa abaixo do Equador, dessa vez aportando no Sul do território, posteriormente seguindo viagem para a capitania de São Vicente. Era esta a terra que mais tarde originaria o estado de São Paulo e cujas matas fervilhavam de nações indígenas rivais, tais como os Tupiniquins, os Goitacás, os Carajás, os Maracajás, os Guaianás e os Tupinambás. Estes últimos haviam capturado o alemão enquanto este caçava pelas matas, decidindo, por fim, levar a presa para sua aldeia. E foi lá que Staden conversou com os seus captores, aprendeu parte dos seus costumes e língua, observou suas técnicas e artes, registrou o que pôde e aguardou a hora de ser morto e devorado pela tribo (STADEN, 2010).

O sacrifício, uma forma de entregar aos seres sobrenaturais uma dádiva, pode ser entendido, em sua “gênese”, como uma ligação entre o ordinário e o divino, uma forma primitiva de se estabelecer uma comunicação entre homens e deuses. Sua prática poderia envolver a morte de animais ou de homens, mas a constância do holocausto, da morte em oferenda a algo ou alguém, tem perpassado diversas civilizações através do tempo, cada qual munida de rituais próprios que regem a relação entre o grupo que deseja o sacrifício e a vítima. Os costumes que porventura visassem proteger a sociedade dos Tupinambás, talvez proscrevendo o ritual do sacrifício, evidentemente se aplicavam apenas aos indivíduos da tribo. Staden, um prisioneiro branco, jamais poderia tirar vantagem de tais benefícios, mesmo que os indígenas decidissem observar tais práticas. Passou algum tempo trocando de mãos entre chefes tribais, sendo por vezes bem tratado, em outras temido, sempre tratado com desconfiança e jamais como um igual. Seu papel era o de iguaria. Ao morrer, o europeu estaria dando algo para a tribo, representada pelo sacrificante, o carrasco que lhe tomaria a vida. E ao final, todos estariam modificados, pois como indica os antropólogos Marcel Mauss e Henry Hubert, “o sacrifício é um ato religioso que, mediante a consagração de uma vítima, modifica o estado da pessoa moral que o efetua ou de certos objetos pelos quais ela se interessa (MAUSS, 2005, p 19)”.

O banquete antropofágico, do qual Staden deveria, eventualmente, fazer parte na desafortunada posição de prato principal, já havia sido observado pelo europeu que, ainda que horrorizado pelo espetáculo que se apresentava aos seus sentidos, nem por isso deixou de buscar compreendê-lo. Interessado nos pormenores do que talvez viesse a ser o seu destino, o arcabuzeiro detalhou a forma como os indígenas escolhiam um carrasco que, munido de uma maça cerimonial, daria o golpe final na nuca do prisioneiro, matando-o imediatamente. Em seguida, seria arrastado pelas mulheres em direção à fogueira, tendo toda a sua pele arrancada e lá sendo deixado, para que finalmente seu corpo fosse separado em quatro pedaços. Estes seriam divididos entre os espectadores, sendo as vísceras reservadas para as mulheres, fervidas e transformadas em uma espécie de mingau, enquanto que às crianças ca-



beriam o cérebro e a língua. Aquele que havia executado o prisioneiro era recoberto de grande honra, e era admirado até mesmo por membros de outras aldeias, também presentes durante o ritual. Staden, que acabaria por escapar do tenebroso fim que lhe era reservado, viveu para contar a história dos “selvagens” canibais que quase o haviam devorado na terra que viria a ser conhecida como Brasil (Idem, 2010).

Este relato, um dos mais antigos acerca da colônia, nessa época recém “descoberta” pela coroa portuguesa, impressiona tanto pela assustadora riqueza de detalhes proporcionada por seu autor, quanto pela propensão de Staden de buscar entender os *comos e porquês* dos fatos que havia presenciado. Os Tupinambás, afinal de contas, eram caçadores, coletores e possuíam até mesmo sua própria agricultura, ainda que limitada. Alimentavam-se de peixes moquecados, farinha de mandioca e carne de animais diversos, tais como porcos selvagens, capivaras e tatus. Do milho, produziam o *cauim*, uma bebida sagrada utilizada em rituais (Idem, 2010). Se sua dieta era até certo ponto variada e, em dadas épocas, farta, por que, Staden pode ter se perguntado, matam outros homens e comem sua carne? É o próprio aventureiro que fornece a resposta, afirmando que

“Não fazem isto para saciar sua fome, mas por hostilidade e muito ódio, e, quando estão guerreando uns contra os outros, gritam cheios de ódio: debe marã pá, xe remiu ram begué, sobre você abata-se toda a desgraça, você será minha comida (Idem, 2010, p 157).”

E é nesse momento que se forma uma diferença crucial, que separa o simples ato de alimentar-se, ou seja, ingerir alimentos para saciar uma necessidade biológica, do de comer. O primeiro atende aos desmandos do corpo, enquanto o segundo dá vazão a um costume profundamente enraizado no espírito de um povo. Em outras palavras, é o homem que reveste de significado essa ação, atribuindo valores que orientam as causas, as formas e suas relações. Compreende-se então que o ato de comer é uma criação humana. Animais se alimentam para providenciar sustento para seu corpo e assegurar sua existência. Já as pessoas ressignificam essa necessidade fisiológica, cercanda-a de simbolismos e fazendo do ato de comer uma ação social, religiosa e, em alguns casos, até mesmo política. A antropóloga Lilia Schwarcz, ao prefaciá-la obra *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*, de autoria de Paula Pinto e Silva, aponta bem esta distinção, quando afirma que

“... em um nível mais concreto simplesmente comemos – temos fome e nos saciamos –, de maneira mais abstrata produzimos valores e sentidos quando pensamos estar lidando apenas com a nossa satisfação e mera sobrevivência. Tudo isso porque o homem não sobrevive apenas, mas antes inventa significados para tudo o que faz (Silva, 2005, p 10).”



Comer se compreende, portanto, como uma invenção, que é praticada por uma sociedade em sua totalidade e cuja complexidade independe do seu avanço tecnológico, adequando-se não apenas às necessidades nutricionais de um grupo, mas principalmente ao conjunto de crenças, práticas e tradições firmemente arraigadas na vivência de indivíduos que são tanto racionais quanto emocionais e que metamorfoseiam alimentação em ritual. Ritual este que é praticado em diferentes níveis de profundidade, porém inescapável, visto que se atrela a uma necessidade perene. Pode-se viver sem o consolo da religião, a satisfação da intelectualidade, os debates da política, a abstração da arte ou os prazeres do sexo, mas jamais sem o ato de comer e beber. Essa prática constante, cujas ramificações extrapolam a esfera da refeição em si, e que se alia a tantas outras que plasmam o comportamento dos sujeitos inseridos nas mais diversas realidades, converge junto a outras criações para formar aquilo que se convencionou chamar de *cultura* (RIEUX, 1999).

Os conceitos de cultura e, especialmente, o de História da Cultura, são até certo ponto fugidios e propensos a suscitar debates quanto a sua definição, mas sem dúvida partilham de um conceito que Peter Burke deixa bastante claro em sua obra *Cultura Popular na Idade Moderna*: a cultura é fruto de um aprendizado. Conhecimentos e tradições são passadas adiante através das gerações, repletas das particularidades que remetem à identidade de um determinado povo (BURKE, 2010). Aprende-se não apenas a falar a língua pátria, mas também, quase que junto ao leite materno que alimenta o ser humano em formação, as noções do que comer, como comer e por que comer. Dessa forma, fortalece-se a noção de unidade em um determinado grupo, seja ele uma tribo, um estado, uma região ou um país. Os indígenas que aprisionaram Hans Staden haviam desenvolvido uma identidade própria, uma criação cultural que atribuía significados fortemente identitários ao ato de devorar a carne dos inimigos derrotados. Ao fazê-lo, legitimavam não apenas sua vitória sobre o rival, mas também reafirmavam sua cultura e o sentido de união de sua nação. Banqueteando-se, pareciam clamar “Sou Tupinambá”.

Essa ideia de cultura atrelada à formação de uma identidade, especialmente a cultura alimentar, foi bem observada pelo sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, ao afirmar que

“O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos” (FREYRE, 2002, p 64).

Aprendemos a gostar e as desgostar de certas comidas dentro das idiossincrasias inerentes à nossa cultura. E ao fazê-lo, contribuímos para a formação de uma identidade coletiva que nos define enquanto povo. Hans Staden, inconformado com um fim desprovido de sentido na barriga de um guerreiro Tupinambá, buscou entender as causas de um dos aspectos formadores da cultura dos seus captivos. Se por um lado o europeu abominava a prática, por outro não se furtou a buscar explicar os motivos que levavam os indígenas ao banquete antropofágico. Dessa forma, pode-se



pensar no relato de Staden como uma das primeiras discussões da cultura alimentar do Brasil e a sua inquietação lança reflexos que alcançam os dias atuais. O alemão, que por muito pouco escapou de ser devorado, segue sendo canibalizado a cada refeição entendida dentro da perspectiva cultural de um povo e como elemento definidor de um grupo social. Assim é que, no Brasil, há quase quinhentos anos se come Staden e se sente a boca o gosto de feijoada, vatapá, buchada e cachaça. Porque ao comer, exercita-se não apenas o trato digestivo, mas também os músculos culturais, dessa forma desenvolvendo uma ideia de povo e de nação.

Alimentação e folclore

No início da segunda década do século XX, um jovem Gilberto Freyre caminhava pelas ruas do Recife, perdido em pensamentos. Tendo chegado de viagens que o fizeram passar por Nova York, Nova Orleans, Munique, Londres, Paris e outras grandes cidades do mundo, o estudioso andava desgostoso com a ambientação dos cafés que se haviam estabelecido na capital pernambucana. Tudo muito *chic*. Tudo muito afrancesado. Freyre, que nessa época já criava textos para o Diário de Pernambuco, pôs-se então a imaginar, em forma de artigo, qual seria o café ideal para o Recife. Que, em suas palavras, possuísse “cor local”. “Atmosfera”. O objetivo, pontificava o jovem escritor, seria fazer com que o turista, chegando de algum país estrangeiro, fosse capaz de desfrutar dos prazeres de uma mesa e um clima verdadeira e tipicamente pernambucanos. Entusiasmado, o sociólogo entregava-se verbosamente ao exercício de inventar tal lugar, que deveria comportar

“... uns papagaios em gaiolas de lata, côco verde à vontade pelo chão – não se serve côco verde nos café do Recife! – uma fartura de vinho de jenipapo, folhas de canela aromatizando o ar com seu pungente cheiro tropical. À noite, menestréis – cantadores! – cantando ao violão trovas de desafio; num canto uma dessas pretalhonas vastas e boas, assando castanhas ou fazendo pamonha. Ao seu lado, quitutes e doces, ingenuamente enfeitados com flores de papel recortado, anunciando uma culinária e uma confeitaria que constituem talvez a única arte que verdadeiramente nos honra. Isso sim, seria uma delícia de café” (Idem, 2009, p 21).

Freyre encerra o artigo lamentando a hesitação do seu tio, que o acompanhava em visita a uma confeitaria à francesa, em pedir um mate ou um caldo de cana. Mais elegante, naqueles tempos, era degustar de “um desses gelados de nome exótico”. Se a descrição do escritor de um café que exibia papagaios engaiolados e cocos rolando pelo assoalho chega a impressionar pelo regionalismo exacerbado, mais sintomático ainda é perceber que Freyre, na verdade, sente saudades de um lugar que jamais existiu, a não ser talvez em seu coração. Para ele, esse deveria ser o café pernambucano, ainda que inventado, embora admita em certo momento que “isso de atmosfera não se improvisa”. Em outras palavras, apenas os elementos típicos locais, de acordo com sua ótica, não eram suficientes. Era necessária também a vivência, a tradição. O



costume legitimado pelo tempo. Além, evidentemente, de uma ferrenha indisposição acerca de elementos estrangeiros, especialmente os franceses, que nessa época se mostravam cada vez mais pronunciados no Recife (REZENDE, 2005).

Finalmente, o autor introduz um elemento que, mais do que os cantadores e seus violões, escancara sua visão particular do que é “popular”, ao se referir à negra quituteira, confortavelmente entregue ao seu papel na sociedade e ao seu ofício, remanescente ainda da época da escravidão. Uma carinhosa e patriarcal imagem que, possivelmente, remete à infância do sociólogo. Todas essas características da construção do café tipicamente pernambucano de Freyre – a defesa de uma forma pura, um sentido não tão claro, porém prevalecente, de origem, a ideia de tradição, a oposição aos estrangeirismos, uma criação erudita e, possivelmente, elitista do conceito de “popular” atrelado a elementos de exotismo – se unem para formar uma imagem idealizada de um aspecto supostamente frágil da cultura nacional, que deveria ser protegido da mudança e defendido das influências externas. Um café, em suma, profundamente folclórico.

As preocupações de Freyre remontam, em parte, ao “espírito de antiquário” apontado pelo historiador Renato Ortiz, em seu livro *Românticos e Folcloristas*, onde o autor discorre acerca das raízes da pesquisa folclórica na Europa, a partir do século XVI. Originando-se como uma coleta de curiosidades exibida por parte da intelectualidade de países como França, Inglaterra e Alemanha, inicialmente se concentrava em uma perspectiva elitista que observava os hábitos, superstições e histórias que faziam parte da vivência do “povo”. Essa problemática noção existia em oposição à de elite e era criada e sustentada pela mesma, que enxergava as vidas dos camponeses sob um viés de exotismo, direcionando sua atenção até mesmo para o que poderia ser considerado bizarro ou estranho para as classes mais elevadas. Ou seja, uma cultura em separado, dona de características próprias, “popular” (CHARTIER, 1995). Contudo, é somente a partir do século XIX que os pesquisadores da cultura do “povo” passam a usar a denominação “folclorista”, com clubes de folclore surgindo em diversas cidades europeias. Já sob uma perspectiva romântica, o “povo” passa a ser ressignificados enquanto matriz original da nação, detentor de saberes e fazeres “autênticos”, necessitando ser protegidos das investidas exteriores que buscariam minar o patrimônio cultural da nação (ORTIZ, 2006).

O tempo passa a ser um inimigo, engolindo cruelmente tradições, que estariam fadadas ao esquecimento não fosse o trabalho árduo dos intelectuais que buscam não entender como a cultura de um povo opera suas mudanças através da História, mas de fato procuram preservar uma noção construída, romântica, idealizada e imutável de “popular”. Como afirma Ortiz

“Os folcloristas, no entanto, se assemelham mais aos intelectuais de província, Gramsci descreve como tradicionais. Reconhecendo a radicalidade das mudanças em curso, eles se voltam para uma operação de resgate. Os intelectuais orgânicos caminham a favor do tempo histórico, os tradicionais nadam contra a corrente, e procuram armazenar, em seus museus e bibliotecas, a maior quantidade de uma beleza morta” (Idem, 2006, p 40).



O folclorista é, antes de tudo, um saudosista. Amedrontado pela inexorabilidade temporal, busca prender a cultura, cerceando seus movimentos. Procura pelo unicórnio por sua pureza e exotismo e, ao encontrá-lo, cerca-o para que jamais escape, para que nenhum perigo possa vir a abater-se sobre ele, esperando que o mítico animal ali permaneça para sempre. Constrói um “museu de tranquilidade” para a fantástica criatura, empalhada por toda a eternidade em uma demonstração atemporal (CERTEAU, 1995).

Esse pensamento, evidentemente, não ficaria restrito apenas à Europa. O Brasil começou a produzir seus próprios folcloristas, mais notadamente a partir de 1922, quando aconteceu a Semana de Arte Moderna em São Paulo que, com resquícios de Hans Staden entre os dentes, professava uma antropofagia cultural. Os escritores Mario de Andrade e Rodrigo Melo Franco de Andrade buscaram coletivizar a cultura, tanto vertical quanto horizontalmente, buscando diminuir a distinção entre o saber culto e o popular. A partir de 1935, cursos de formação para folcloristas passaram a ser abertos, incentivando o estudo etnográfico de manifestações ditas “populares” (ABREU, 2003). Assim como fora do país, o folclore suscitou suas querelas, não apenas por sua propensão à buscar congelar práticas culturais no tempo e pela sua problemática definição de “popular”, mas também por sua metodologia incipiente e a falta de um problemática acerca do objeto estudado, preocupando-se mais em preservar do que em reconstruir. Chamados de “intelectuais de província”, os folcloristas tiveram as portas da Academia fechadas para seus estudos e sua disciplina não chegou a ser reconhecida como uma ciência, ainda que tomasse emprestados conceitos da Antropologia e da Etnografia (OLIVEIRA, 2008).

Gilberto Freyre, que não era um folclorista e escreveu seu *Manifesto Regionalista* como uma resposta as ideias divulgadas na Semana de Arte Moderna, ainda assim carregava consigo uma visão patriarcalista acerca de diversos aspectos da sociedade brasileira. Sua nostalgia, principalmente acerca de uma alimentação tipicamente pernambucana, evoca imagens de um romantismo protetor, que busca legitimar a tradição alimentar local, ainda que esta seja uma construção idealizada. Esse tradicionalismo ecoa fortemente nas palavras do folclorista potiguar Câmara Cascudo, que defendia a ideia de uma

“... eleição de certos sabores que constituem o alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através dos séculos (CASCUDO, 1983, P 19).”

Essas “eleições” de sabores, “unânimes” em “regiões inteiras”, como afirma o autor, levam a um sentido de pertencimento de um alimento, geralmente junto com os ingredientes e técnicas a ele associados, a uma determinada região ou localidade. Dessa forma, cria-se uma imagem coletiva de um patrimônio alimentar que precisa ser protegido e que jamais deve abandonar suas características originais, marchando incólume pela História, sendo preparado e consumido exatamente da mesma maneira desde a sua criação, ainda que não seja possível identificar com precisão de que forma ela se deu. A problemática desse pensamento pode ser sentida ao se buscar com-



preender uma preparação culinária de forte apelo regionalista e intimamente ligada à cultura de um povo, como é o caso do acarajé. A iguaria, tradicionalmente associada à Bahia, possui uma reconhecida carga étnica e religiosa, sendo comida dos iorubas da África Ocidental, sofrendo influências do falafel árabe, tendo o grão-de-bico sendo substituído pelo feijão fradinho no Brasil. Frito em óleo de dendê fervente, tem sua massa aberta e acrescida de recheios variados, tais como vatapá, caruru, camarão refogado, pimenta e salada crua. Sua imagem é quase indissociável da baiana que o prepara e vende pelas ruas da cidade, quase sempre coberta da cabeça aos pés de trajes típicos e de forte apelo comercial e turístico (GOSTO, 2009, p 87).

Uma visão folclorista do acarajé poderia levar a crer que o alimento manteve sua forma, função e elementos constitutivos através do tempo, pouco ou nada mudando desde que trazido para o Brasil da África, na forma de bolinho de fogo, o acará, associado ao verbo comer, ajeum. Contudo, como demonstra o antropólogo baiano Raul Lody, o prato sofreu, ao longo do tempo, diversas modificações, sendo os recheios e a forma de partir a massa, como um pão, inclusões tardias remontando à época da segunda guerra mundial e à presença de soldados americanos principalmente no nordeste do Brasil que, quando estacionados em Salvador, consumiam seus acarajés como uma espécie de sanduíche, um “acaraburger” nas palavras de Lody (LODY, 2008). Por outro lado, o acarajé de Pernambuco, que pode ser encontrado em diversas vias do Recife, tais como a Dantas Barreto, a Agamenon Magalhães e várias ruas paralelas à Avenida Conde da Boa Vista, conserva características que o aproximam mais dos encontrados ainda nos dias de hoje em cidades africanas como Lagos e Porto Novo. Bem menor do que soteropolitano, o acarajé recifense é produzido com feijão macassa e frito em óleo de soja ou milho mesmo. Trajes e adereços típicos inexistem e a conotação religiosa raramente é lembrada. Não há recheios, sendo acompanhado, quando muito, de pimenta malagueta e algum camarão defumado (CARVALHO, 2010).

Apresenta-se aí uma questão interessante, opondo duas preparações culinárias que possuem significados e composições diversos, mas que partilham do mesmo nome e de algumas características em comum. O acarajé de Salvador, midiático, generoso, enxergado como um patrimônio da cultura baiana, servido entre os paralelepípedos e o casario colorido do alto do Pelourinho, que sofreu influências americanas em sua composição, é considerado como representativo dentro de uma ideia de pureza construída através das décadas. Já o do Recife, diminuto, discreto, quase tímido, vendido entre os sebos e vendedores de rolete de cana do bairro da Boa Vista ou à sombra das palmeiras imperiais da Praça do Derby, possui uma aproximação muito maior com suas origens africanas e assim permanece até os dias de hoje, contudo não é costumeiramente reconhecido como tal. Qual seria, então, o acarajé verdadeiro? A resposta, de fato, é “ambos”. A compreensão folclorista e estanque de cultura não é suficiente para explicar as mudanças ocorridas com a alimentação através da História.



Culturas alimentares

As preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Para se compreender tais processos, é preciso, antes de tudo, buscar entender as trocas operadas pelas culturas e de quais formas elas se modificam através do tempo. A ideia, como já se falou, de uma cultura intocada, especialmente aquela que se convencionou a se referir como “popular”, como algo recalcado em um nicho limitado, à parte do *mainstream*, suspenso no tempo e invulnerável às influências externas perde cada vez mais o seu sentido. Ao contrário, já é possível pensar em um folclore maleável, que exhibe características regionais marcantes, mas que dialogue com as mudanças que ocorrem no mundo ao seu redor. Essa relação se dá, em grande parte, através de necessidades comerciais, que empurram o detentor do fazer popular, seja ele artesão, cantor, poeta ou quituteiro, a uma aproximação natural com uma ideia de modernidade. Ao se expandir os horizontes econômicos, abrem-se as portas para trocas culturais que, ao contrário do que se poderia pensar, não contribuem para a destruição de um bem cultural. Como brilhantemente afirma o pesquisador mexicano Néstor Canclini,

“O que não se pode dizer é que a tendência da modernização é simplesmente provocar o desaparecimento das culturas tradicionais. O problema não se reduz, então, a conservar e resgatar tradições supostamente inalteradas. Trata-se de perguntar como estão se transformando, como interagem com as forças da modernidade (CANCLINI, 1997, p 218).”

O autor segue afirmando que o popular, afinal de contas, não se concentra nos objetos que fabrica, nem deve ser “congelado em patrimônios de bens estáveis”. Essa noção corrói a ideia do folclore engessado, aproximando sua visualização não de um lago de águas mortas, mas sim de um rio, em constante movimento, mas que não deixa para trás sua nascente. Como explica Canclini, “em vez de uma coleção de objetos ou de costumes objetivados, a tradição é pensada como ‘um mecanismo de seleção, e mesmo de invenção, projetado em direção ao passado para legitimar o presente’” (Idem, 1997, p 219).

Não é difícil trazer essa compreensão para o campo da alimentação, uma vez que essa dinamização acontece todos os dias. A tapioca, por exemplo, alimento de origem indígena, fabricado da massa de mandioca e cuja etnografia parte da palavra tupi *mbeiú*, que quer dizer “enrolado”, é considerada patrimônio imaterial da cidade de Olinda. Consumida pelos índios ensopada junto ao caldo da preparação de peixes e carne de caça, o beiju popularizou-se com o acompanhamento de coco adocicado através das escravas de ganho das senhoras de engenho pernambucanas, que saíam pelas ruas da cidade a apregoar seus produtos (SOUTO MAIOR, 2004). A tapioca, bastante popular, continua sendo vendida nos dias de hoje, mas raramente é encontrada como um simples beiju dobrado com raspas de coco doce. No Alto da Sé, um dos pontos turísticos mais visitados da cidade de Olinda, tapiocas são vendidas com os mais variados recheios e o limite dessa criatividade parece ser apenas



a imaginação dos vendedores. Em cardápios de plástico, alguns até mesmo apresentando capengas explicações em inglês, é possível encontrar massas não apenas recheadas com queijo coalho, mas também camarão, bacon, catupiry, strogonoff, chocolate, banana caramelada e até mesmo tapiocas vegetarianas, grávidas de rúcula e tomate seco. Continuam sendo tapiocas, mas seu leque de sabores, visando atender as necessidades de um mercado cada vez mais exigente e dinamizado, aumentou consideravelmente.

A mistura de ingredientes possui reflexos nas inter-relações culturais, mas antigas do que se poderia inicialmente supor. A ideia, evidentemente, vai se encontrar ao pensamento folclórico de culturas “puras”, que estariam sob o risco de perder suas identidades através da internacionalização cultural. Como explica Gruzinsky,

“Mesmo reconhecendo que todas as culturas são híbridas e que as misturas datam das origens da história do homem, não podemos reduzir o fenômeno à formulação de uma nova ideologia nascida da globalização” (GRUZINSKY, 2001, p 41).

O autor quebra o conceito de um sistema impecável, que se desestabiliza com a introdução de um elemento estrangeiro. Na verdade, as misturas ou mestiçagens estariam, de fato, na raiz da ideia de cultura e não como um exotismo distante e desassociado de um elemento anterior puro. Não existe uma evolução ou marcha ordenada rumo a uma realidade idealizada, e sim uma aceitação de que a cultura é formada por elementos imprevistos e aleatórios, que interagem entre si de maneira caótica e inesperada. Esse movimento constante, esse devir enlouquecido, rodopiando através do tempo entre paradoxos que não se limitam a um tempo presente, fundindo passado e futuro em um movimento incessante, se recusa a aceitar noções de “pureza” ou de “autenticidade”. Assim sendo, o estudo da alimentação sob uma ótica cultural deve ser encarado não dentro de limitações que cerceiem seu movimento, mas inserido nas inúmeras possibilidades que se apresentam ao pesquisador (DELEUZE, 2009).

Estas começam a ser percebidas com mais clareza não apenas pelo meio acadêmico, mas também pelo poder público e mesmo pela população, formando um triângulo de vértices claramente desiguais, mas que exibem uma crescente preocupação, cada um à sua maneira, com os rumos da Gastronomia local. Se por um lado existe um esforço de cunho folclorista para encapsular certas práticas e insumos em um nicho apartado do tempo e das inescapáveis mudanças que ele enseja, por outro a cultura alimentar frequentemente se mostra indomável, uma fera de beleza selvagem e mutante, incapaz de dobrar-se docilmente ante o cabresto de limitações artificialmente impostas. “É longo o tempo da culinária”, afirma o sociólogo Carlos Alberto Dória, ao referir-se à sua construção e sua relação com o ser humano que, afinal, a cria, mas raramente controla (DÓRIA, 2009, p 13). É longo também o tempo da cultura, onde a alimentação está inexoravelmente inserida e cujo caminho se estende para um horizonte distante que promete apenas mutabilidade e incerteza. Serão estes os ingredientes primordiais de todos aqueles que se dedicarem ao estudo da Gastronomia, um cardápio em constante e imprevisível transformação. A mesa está posta.



Referências Bibliográficas

ABREU, Martha; SOIHET, Rachel. Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia. Rio de Janeiro: Ed. Casa da Palavra, 2003.

BURKE, Peter. Cultura popular na Idade Moderna. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

CANCLINI, Néstor Garcia. Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997. p 218.

_____, Néstor Garcia. Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997. p 219.

CARVALHO, Irineide Teixeira de; MOTA, Maria José Dias da; SILVA, Alberto Penaforte Rufino da; TOSCANO, Frederico de Oliveira. Gastronomia de Pernambuco: Região Metropolitana. Recife, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação do Brasil. São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983. p 19.

CERTEAU, Michel de. A Cultura no Plural. São Paulo: Ed. Papyrus, 1995.

CHARTIER, Roger. Cultura Popular: revisitando um conceito historiográfico. Estudos históricos, Rio de Janeiro, vol. 8, n. 16, 1995.

DELEUZE, Gilles. A Lógica do Sentido. São Paulo: Perspectiva, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. A Formação da Culinária Brasileira. São Paulo: Publifolia, 2009.

FREYRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p 64.

_____, Gilberto. Crônicas do Cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre. Recife: Diário de Pernambuco, 2009. P 21.

GRUZINSKY, Serge. O Pensamento Mestiço. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p 41.

LODY, Raul. Brasil bom de boca. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

MAUSS, M. & HUBERT, H. Sobre o sacrifício. S. Paulo: Cosac Naify, 2005.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. Cultura é Patrimônio: um guia. São Paulo: Ed. FGV, 2008.

ORTIZ, Renato. Românticos e folcloristas. São Paulo: Ed. Olho d'água, 2006.

_____, Renato. Românticos e folcloristas. São Paulo: Ed. Olho d'água, 2006. p 40.

Revista GOSTO - Isabella Editora - São Paulo -SP; Nr.004 (outubro 2009), Página 87 - Crônica Histórica - A viagem do acarajé - Artigo de J.A Dias Lopes.

REZENDE, Antonio Paulo. O Recife: histórias de uma cidade. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 2005.

RIEUX, Jean- Pierre; SIRINELLI, Jean-Pierre. Para uma História Cultural. Lisboa: Editora Estampa, 1999.



>Artigos

SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora SENAC, 2005. p. 10.

SOUTO MAIOR, Mário. Comes e bebes do Nordeste. Recife: Ed. Massangana, 2004.

STADEN, Hans. Duas Viagens ao Brasil. Porto Alegre, RS. Ed. L&PM, 2010.