

Alguns aspectos sobre alimentação: ênfase à contribuição do negro no período colonial

TEREZA FATIMA MASCARIN*

Resumo

O preparo de alimentos no período da colonização passou por um processo híbrido da arte culinária das cozinhas: portuguesa, indígena e africana. No presente artigo serão enfatizados sumariamente alguns alimentos e técnicas africanas trazidas pelos escravos e desenvolvidas pelas negras nas cozinhas das casas grandes, as quais contribuíram influenciando o sistema alimentar brasileiro.

Palavras-chave: Hibridismo alimentar; Preparo de alimentos; Cultura material.

Some aspects about food: emphasis the contribution of black in the colonial period

Abstract

The preparation of food in the colonization period went through a hybrid process of the kitchens cooking: Portuguese, Indian and African. This Article shall be summarily emphasized some African food and techniques brought by slaves and developed by Black in the kitchens of the great houses, which contributed influencing the Brazilian food system.

Key words: Food hybridity; Food preparation; Material culture.



* **TEREZA FATIMA MASCARIN** é Mestre em História pela Universidade Estadual de Maringá (UEM) e Doutoranda USP Diversitas



Foto da autora: Pesquisa de Campo: Comida Afro-brasileira. Terreiro Senzala. Maringá-PR. (21/06/2015). Arquivo pessoal.

A alimentação no Brasil teve suas raízes no período da colonização portuguesa com as culinárias indígena, portuguesa e africana. Entretanto, vários tipos de alimentos foram trazidos de outros continentes. A transcrição abaixo evidencia um pouco desta diversidade:

O português navegador aproximou o mundo, estreitando contatos entre os povos. Buscou especiarias, temperos exóticos, frutas estranhas assim, incluiu na civilização lusitana presenças da Índia, da Indonésia, da China, da África, da América. Procedentes do reino, Portugal, chegaram queijos, doces de ovos, açúcar, leite, bolos, manjares e outras iguarias originais dos conventos medievais.

No Brasil, os índios com alimentação à base de farinha de mandioca, peixes, caças, mostram

uma culinária ecológica. Na costa, África, impera o dendê juntamente com inhames, bananas, pimentas, feijões entre outras delícias, como quiabos e camarões. Como se o Brasil fosse um enorme caldeirão, convivem e misturam-se diferentes e saborosas contribuições gastronômicas. (MIRANDA, 2003, p.70).

Nas cozinhas das casas de engenho as escravas negras elaboravam pratos burilados em pimentas e molhos, sugerindo incoerências para um clima de altas temperaturas, cujo paladar se adequava a um regime tropicalmente sensual. Temperos excêntricos vindos de uma África não menos excêntrica (QUINTAS, 2003, p. 9-10).

Entretanto, a mistura de temperos e sabores das três cozinhas supracitadas

proporcionou o feitiço de pratos por vezes vistos como exóticos, ou apenas de sabor diferenciado. Este hibridismo culinário gerou novos paladares, inseriu hábitos alimentares, proporcionou manter algumas simbologias diante os pratos preparados, além de bebidas e frutas.

[...] devemos ver as formas híbridas como o resultado de encontros múltiplos e não como o resultado de um único encontro, quer encontros sucessivos adicionem novos elementos à mistura quer reforcem os antigos elementos [...]. (BURKE, 2003, p. 31).

A contribuição africana com diferentes tipos de alimentos, tais como o azeite-de-dendê, pimenta malagueta, entre tantos outros, enriqueceram o sabor dos pratos. As negras nas cozinhas preparavam pratos ao costume português, incluíam conhecimentos que aprendiam com a culinária indígena e utilizavam técnicas de cozinha adquiridas na África. Esses conhecimentos culinários na longa duração passaram a fazer parte da cozinha brasileira.

Os promissores canaviais instigadores da cobiça fizeram com que os senhores de escravos ultrapassassem os limites da sensibilidade humana, chegando à grotesca maneira como castigavam os negros. Paulatinamente, entre os açoites e a imposição ao cristianismo, o escravo negro fora se adaptando, resignificando algumas tradições, modificando sua maneira de viver, mantendo como podia alguns hábitos alimentares: nem África, nem Brasil, mas a mistura de culturas.

Os negros na senzala lembravam-se de sua terra de origem, dançavam, faziam suas feitiçarias, faziam filhos, os quais não eram seus, pois, para o senhor de engenho os filhos de escravos seriam considerados apenas mais uma “peça”,

mais força para o trabalho diário, podendo dele dispor quando bem quisesse. Os negros comiam o que lhes era oferecido, posteriormente passaram a cultivar em sua roça frutos e cereais da própria preferência,

Gabriel Soares de Souza, escrevendo na Bahia, 1570-1587, fala que o escravo já plantava em sua roça frutos e cereais da própria preferência.

Modificava discretamente, o ritmo monótono imposto pelo amo. Essa modalidade que se manteve até a abolição, maio de 1888, explica a presença de muita planta africana, obtida sabe Deus como, perpetuada pela simpatia negra no solo brasileiro. (CASCUDO, 2004, p. 205).

Novos hábitos no consumo de alimentos, alguns mantidos, conforme o costume do africano. Por exemplo: o preparo da farinha de mandioca foi hábito adquirido. Não obstante, o preparo do vatapá foi hábito mantido. Ao longo dos séculos diferentes povos foram inserindo seu tipo de alimentação nas cozinhas brasileiras. Pode-se constatar nas residências, nos restaurantes, nos ambientes gastronômicos de maneira geral a diversidade da culinária italiana, japonesa, síria, entre tantas outras. Contudo, no presente texto tecemos considerações e análises referentes às três culturas iniciadoras da cozinha brasileira, com ênfase a influência do negro na alimentação.

No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil

modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro; alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá. (FREYRE, 1969, p. 241-242).

No Brasil o vatapá ganhou características e peculiaridades. Considerado um dos pratos nacionais de origem africana. Manteve a essência de alguns ingredientes característicos, no entanto, foram acrescentados outros alimentos ao seu feitio, aprimorando e realçando seu sabor:

O mais famoso e nacional dos pratos afro-brasileiros é o vatapá, cozidos de peixe ou de galinha, podendo-se fazer de carne verde, peixe fresco ou salgado, assando-se ou de bacalhau. [...]. O azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco são fundamentais. [...] Na Nigéria não há prato especificamente idêntico ao vatapá. O leite de coco não possui lá a presença que usufrui no Brasil. [...]. O mistério da origem do vatapá não exclui a pátria africana ocidental, banto ou sudanesa. [...]. Lógico é sugerir que o pitêu teve desenvolvimento e características na Bahia, vindo em forma mais simples da pátria negra. [...]. O vatapá continua evoluindo, complicando-se na elaboração culinária pela adição e substituição dos componentes. (CASCUDO, 2004, p. 833).

Outro prato importantíssimo, o qual faz parte da culinária brasileira é a feijoada. Este prato teve importância no período da escravidão. Preparado pelos negros, os quais utilizavam algumas partes do porco, tais como, orelhas, patas, vísceras, rabo, considerados restos pelos senhores da casa grande, eram as carnes que dispunham para preparar um feijão mais saboroso e podemos dizer mais nutritivo, o qual é denominado feijoada.

O que era “comida de negro”, na atualidade é comida de negro e de branco, de rico e de pobre, diferentes culturas alimentares no Brasil apreciam a feijoada. Segundo Câmara Cascudo (2004, p.446) pode ser completa ou incompleta, dependendo do gosto daquele que irá saboreá-la.

A farinha de mandioca, supramencionada merece destaque, pois, era um dos pratos indígenas típicos do período analisado. A força e vigor dos escravos para o trabalho eram obtidas pelo consumo deste produto. Segundo Câmara Cascudo (2004, p.92), mormente os negros eram sustentados com este tipo de alimento. Nos navios negreiros desde a África até o litoral e sertões brasileiro, este era o alimento que era oferecido aos negros.

Para o indígena a farinha de mandioca, também o beiju era essencial à sua alimentação, acompanhamento para todos os alimentos.

A mandioca vivia nos dos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. O primeiro constituía o conduto essencial teve papel importante e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. (CASCUDO, 2004, p. 91).

No período da escravidão os portugueses trouxeram para suas cozinhas o hábito do feitio dos doces com a utilização do açúcar derivado da cana. Negros e índios não tinham este hábito no preparo dos alimentos. “Seria pela mão portuguesa que amerabas e africanos no Brasil conheciam os dois pólos sensíveis do paladar: o açúcar e o sal.” (CASCUDO, 2004, p. 217)¹.

¹ Sobre a presença indígena na doçaria nacional ver: TEMPASS, Martín César. Os Grupos indígenas e os doces brasileiros. Espaço

Dentre várias mudanças alimentares, ao negro foi imposto o alimento cozido: “O negro preferia, como todo caçador, a carne assada, mas a família da senzala e da Casa-Grande impusera o cozido porque o caldo possuía muitas utilidades para mulheres, meninas e pequerruchos.” (CASCUDO, 1971, p. 180). Outra mudança, a qual teve que se adaptar o negro foi em relação ao seu gosto pelo peixe podre, formigas, besouros, entre outros. Era policiado para não se alimentar destes insetos, o interesse era mudar sua predileção para outro tipo de alimento.

Nos dias-santos e domingos trabalhar no roçadinho pessoal, com mandioca, milho, macaxeira, aliada e prima do inhame, conhecido desde menino; batata-doce, pimenta e amendoins, amigos velhos. Contacto com os animais da terra, com as abelhas, aves novas, de lagoa e revoada. O coqueiro substituindo o dendê. Policiamento nas predileções nativas, peixe podre, formigas, gafanhotos, cobras, besouros, também comidos por Livingstone e Savorgnan de Brazza. Esse laboratório canavieiro modelou a matéria prima africana.

Quatorze gerações negras fizeram-se na comida de Engenho... (CASCUDO, 1971, p.182).

Havia o feitio das comidas para alimentar a família da casa grande pelas escravas negras. Nas senzalas os escravos preparavam além das suas comidas, alimentos para oferecer as suas divindades. Neste último caso existiam modos de preparo diferenciados, seguidos de rituais, em que eram consagradas as comidas para serem oferecidas. Fora das cozinhas sagradas e sem os rituais, as comidas

elaboradas com os mesmos ingredientes utilizados no preparo dos pratos para os deuses fizeram e fazem parte do cardápio das cozinhas profanas, entre outros exemplos temos o acarajé, o qual é preparado em ritual sagrado no candomblé para o orixá Iansã (CARNEIRO, 1978, p. 67; VERGER, 1981, 76), preparado sem ritual sagrado pode ser apreciado por qualquer pessoa (MASCARIN, 2014, p.98).

Todos estes aspectos foram fundamentais para o desenvolvimento da cultura e do sistema alimentar brasileiro.

Cultura material e temporalidade

Também a cultura material é elemento importante a ser analisado na confecção de diferentes pratos e bebidas desde a colonização, atentando ao fato de que esta passou por mudanças.

Um dos exemplos é a pedra de ralar:

nos quitutes da capital baiana (410) e a preferida, entre conservadores e tradicionalistas, a qualquer processo mecânico. Ralam na pedra o milho, arroz, feijão, camarões, e pimentas secas, cebolas, alhos, quase todos os ingredientes. O escravo africano trouxe a pedra que já existia entre os amerabas baianos. Em Portugal, é que lhe desconheço o uso. (CASCUDO, 2004, p.546).

Verifica-se que paulatinamente a pedra de ralar fora sendo substituída pelos raladores, moinhos manuais, liquidificadores entre outros aparatos de cozinha. A tecnologia modificou em grande escala a utilização dos pilões e das peneiras, chegando aos processadores elétricos. O preparo manual ou semimanual de comidas, a partir do século XXI ganha rigores tecnológicos, os quais invadem as cozinhas brasileiras. A cada dia o preparo dos alimentos exige maior

rapidez, sobretudo devido às mudanças em âmbito de jornadas de trabalho. Para a grande maioria da população, comprar esses utensílios garante economia. O privilégio de pagar uma cozinheira não é para todos! Sem falar nos *fast foods* e restaurantes, cujo assalariado de baixa renda não pode se dar ao luxo de comer nestes locais com toda a família todos os dias. Neste sentido, as correrias cotidianas desde o amanhecer até o anoitecer, são atenuadas com os utensílios tecnológicos utilizados na cozinha para o preparo dos alimentos.

A história da alimentação no Brasil engloba uma série de mudanças nos produtos e aparatos que fazem parte do preparo dos alimentos.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma *cozinha* não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, p. 27).

A história da alimentação passou por vários períodos, os quais foram espelho e representação que marcaram épocas.

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com

quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2005, p.12-13).

Alguns períodos da história da alimentação no Brasil foram marcantes. Conforme asseverado anteriormente, a feijoada e a farinha de mandioca foram alguns dos alimentos que marcaram o período da escravidão. Outro exemplo é o arroz-doce, prato trazido pela culinária portuguesa para o Brasil no período em tela, o qual continua sendo apreciado (CASCUDO, 2004, p. 466-467). Temos ainda, a introdução da técnica do africano empregada na utilização da banana e da folha de bananeira:

A folha de bananeira-de-são-tomé, de uso freqüente no Nordeste para envolver produtos de coco, de mandioca, de arroz e de milho, será talvez efeito de intrusão africana; contágio do complexo negro da bananeira cauaçu ou pacova-sororoca; mas duvidoso que entre eles o complexo da bananeira tivesse atingido o mesmo desenvolvimento que entre os africanos. Estes davam à bananeira e à folha de bananeira larga aplicação. (FREYRE, 2013, p.193).

Portanto, vários alimentos e técnicas culinárias no período colonial proporcionaram elaborar diferentes pratos, posteriormente, em diferentes períodos. A culinária não é estática, as representações e significados dos alimentos em determinadas épocas passaram, e continuarão passando por mudanças. Exemplo disto é o modo de preparo da galinha na época da colonização, o qual estava imbuído de alguns significados:

Galinha é caldo para doente, canja para recém-parida ou convalescente. Assada é de cerimônia, guisada, molho pardo, cabidela, comida não comum para

dias especiais. O povo tem certa prevenção, suspeita, sobressa, com a carne da galinha e não do caldo. Em Portugal quem tem ferida não come galinha. (CASCUDO, 2004, p.250).

A carne de galinha assada era considerada motivo de festa e júbilo, sendo por este motivo interdito religioso em períodos de luto. Contrariamente, o lombo ou a carne bovina assados não pertenciam a este preceito (CASCUDO, 2004, p. 252). Mudanças ocorreram em relação ao significado do consumo da galinha assada ao longo dos séculos. De maneira geral, este interdito em período de luto não existe na atualidade.

Em termos de estudos sobre alimentação, Câmara Cascudo foi um dos renomados pesquisadores brasileiros. Suas pesquisas etnográficas sobre este assunto ocorreram na primeira metade do século XX, período em que não havia ainda valorização de tema como este (GONÇALVES, 2004, p. 41). Segundo Gonçalves a maioria dos estudos de Câmara Cascudo está relacionado com a maneira de preparar e consumir alimentos, bebidas, entre outros, sendo impossível separá-los do sistema de relações sociais e simbólicas das festas, religiões e medicinas populares, dos provérbios, narrativas e relações mágico-religiosas. Portanto, segundo este autor, algumas categorias, tais como, nutrição e alimentação, comida e refeição, fome e paladar, cru e cozido, entre outras categorias, estruturam os escritos etnográficos de Câmara Cascudo e sua interpretação da cultura popular brasileira (GONÇALVES, 2004, p.43).

Considerações finais

Ressaltamos no presente artigo respectivas mudanças na utilização de produtos, técnicas, hábitos, elementos essenciais à alimentação e a culinária, principalmente no tocante a contribuição do negro durante o período da escravidão. Explicitamos de maneira sumária alguns aspectos importantes, os quais corroboraram para a formação do sistema alimentar brasileiro.

Uma cozinha faz parte de um *sistema alimentar* – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos alimentação –, o qual inclui a *culinária* que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida. (MACIEL, 2004, p.26).

Algumas mudanças nos hábitos alimentares dos portugueses, indígenas e africanos marcaram a cozinha no período da colonização. Enfatizando a presença do negro escravizado, este influenciou a culinária brasileira com a introdução de alimentos e técnicas para o preparo de vários pratos, os quais atravessaram séculos e estão presentes nas cozinhas brasileiras da atualidade. Destacamos a importância da cultura material no preparo de alimentos, a qual não passou ilesa, com o tempo sofreu alterações. O inevitável hibridismo no sistema alimentar permitiu a incorporação de novos elementos instigadores da criatividade na arte culinária. O negro teve participação fundamental, como escravo gerou riquezas para os senhores de engenho, introduziu sabores aos pratos, além de hábitos e técnicas alimentares. Com sua religiosidade politeísta inseriu diversidade de alimentos em suas oferendas as divindades. Os pratos elaborados aos deuses também passaram a fazer parte da cozinha profana brasileira.

Em suma, temas relacionados a alimentação possuem aspectos sociais, históricos, econômicos, antropológicos, nutricionais, políticos, entre outros, evidenciando a interdisciplinaridade em torno do assunto (SANTOS, 2005, p.11). O artigo em tela é apenas um recorte de tema ainda incipiente no âmbito da pesquisa científica.

Referências

BURKE, Peter. **Hibridismo Cultural**. São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2003.

CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia**. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Sociologia do Açúcar: Pesquisa e Dedução**. Rio de Janeiro: Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda., 1971.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: em torno da Etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil**. Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda., 1969.

_____. **Casa-Grande e Senzala**. 51 ed. São Paulo: Global, 2013.

GONÇALVES, José Reginaldo S. A Fome e o Paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, n. 33, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à brasileira. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n.33, p. 25-39, janeiro-junho de 2004.

MASCARIN, Tereza de Fatima. Comida de Orixás: a culinária no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* em Sarandi – PR. 2014. **Dissertação Mestrado - História**. Maringá – Paraná, 2014.

MIRANDA, Ricardo. Série Mesa Brasileira. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, 2003.

QUINTAS, Fátima. A Culinária e a Negra. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, 2003.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba. Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

TEMPASS, Martín César. Os Grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, v.2, n. 2, p.98-114, jul/dez 2008. seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/download/7201/4553

VERGER, Pierre Fatumbi. **Lendas dos Orixás**. Salvador: Corrupio, 1981.

Recebido em 2015-02-14

Publicado em 2015-08-09