

Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia

Elvira Rodrigues de SANTANA¹; Darcilene Fiuza da SILVA².

¹ Discente do curso Bacharelado Interdisciplinar em Saúde pelo Centro de Ciências da Saúde/UFRB, Santo Antônio de Jesus-Ba. E-mail: evrsantana@yahoo.com.br; ² Discente do curso de Nutrição pelo Centro de Ciências da Saúde /UFRB, Santo Antônio de Jesus-Ba.

Resumo: Trata-se de um ensaio teórico sobre antropologia da alimentação e identidade cultural do alimento na cultura baiana. Quando se fala em alimentação as indagações levam a refletir questões fundamentais da antropologia tais como a relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico. É comum associar a comida baiana com a culinária de todo nordeste, o que acaba sendo uma idéia equivocada que vem principalmente de quem não conhece o nordeste brasileiro e muito menos os estados da Bahia. É praticamente impossível não associar a culinária baiana com o acarajé, azeite-de-dendê, o leite de coco e a pimenta, isso está associado a uma verdade universalmente conhecida que o alimento durante a história da humanidade tem desempenhado papel relevante, exprimindo costumes, condutas, criando identidades e definindo modos de vida. As cozinhas no mundo todo são fruto da miscigenação da culinária que transformou a arte de comer em uma forma de vida e descobertas culturais. O foco do estudo se encontra na abordagem antropológica da alimentação. Quando procura-se entender o papel desempenhado pelos alimentos na vida dos baianos, percebe-se que ele é não apenas uma fonte de nutrientes para a sobrevivência, mas também uma fonte de gratificações emocionais e um meio de expressar valores culturais e relações sociais. Ao fazer uma análise sócio antropologia do alimento pode-se entender que eles estão impregnados de significados simbólicos e são difusores de identidades sócias além de contribuírem no processo de identidades culturais. Espera-se que esse ensaio possibilite não apenas novos modos de pensar sobre alimentação e cultura mais também expor as dificuldades de pesquisa que o tema envolve.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação. Identidade cultural. Culinária baiana.

1 INTRODUÇÃO

Quando se fala em alimentação é impossível dissociá-la da cultura já que o alimento faz parte da formação do complexo processo de formação de identidade cultural de um povo. O ato alimentar não é apenas uma condição biológica para manter-se vivo, comer constitui em um ato impregnado de significados que são incorporados aos alimentos desde o preparo até o consumo. O alimento está tão incorporado a cultura que algumas regiões do Brasil são conhecidas pela culinária e não por suas paisagens exuberantes a exemplo da Bahia que tem como símbolo do estado a baiana do acarajé com seu tabuleiro repleto de cocadas, caruru, vatapá e o famoso acarajé.

O alimento está envolvido nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Há momentos mais propícios para o doce, o salgado, a bebida, a fartura ou a restrição alimentar, que são impregnados de significados e culturalmente determinados nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação até seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião dentre outros simbolismos. (GARCIA, 1994)

Em torno da mesa, são consagradas as confraternizações, são transmitidos valores culturais, são rememoradas nossas raízes e reforçadas as relações afetivas. De caráter abstrato, este simbolismo é constantemente ressuscitado pela experiência visceral e pelos órgãos dos sentidos, enquanto, no plano concreto, é reinterpretado a cada momento segundo as condições disponíveis constituindo-se em instância que veicula e reproduz também a realidade. (GARCIA, 1994)

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a

classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura. (BARROCO e BARROCO,2008).Assim o que se coloca no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.(CANESQUI e GARCIA, 2005)

Alguns alimentos são capazes de transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados. Podemos tomar como exemplo a comida baiana que chega a atuar como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.(BARRETO E SENRA, 2001)

A culinária baiana é conhecida e reconhecida como a de maior influência africana, relacionando-se às religiões afro-brasileiras, às comidas de santo. Um dos símbolos mais fortes do estado da Bahia é, justamente, a baiana do acarajé, com seu tabuleiro composto pelo acarajé, abará, caruru, vatapá, camarão seco, molho de pimenta, bolinho de estudante, cocadas variadas e amendoim. (MACIEL,2006)

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.(CANESQUI e GARCIA, 2005)

Pelo exposto, o presente trabalho busca refletir sobre aspectos socioantropológicos do alimento no processo de formação da identidade cultural da Bahia tomando como base alguns teóricos da literatura antropológica da alimentação.

2 DESENVOLVIMENTO

O papel do alimento na formação de identidades culturais regionais

No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades culturais, determinados elementos como a comida podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como símbolos de uma identidade regional. Parodiando o conhecido adágio de Brillat-Savarin, “dize-me o que comes e te direi quem és”, que já foi transformado em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”, Sophie Bessis (1995:10) assim afirma: “Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui” (MACIEL,2005).

Conhecer a “cozinha” de estado ou de um país é fazer viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade. São assim criadas ‘cozinhas’ diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma ‘cozinha emblemática’, ou de ‘pratos emblemáticos’, que por si só representariam o grupo como é o caso do acarajé na Bahia. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade(MACIEL,2005).

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações(MACIEL,2005).

A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico cultural, contextualizando e particularizando sua existência. No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista, pois

muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la (MACIEL,2005).

Bahia: terra de mistérios, lugar de dores e amores; de cores, sabores; de muitos aromas e gostos.

A Bahia foi um dos estados brasileiros que mais receberam imigrações de escravos africanos, devido a esse fator também é um dos que mais preservaram seus costumes e incorporou-os ao seu cotidiano, principalmente na alimentação nas músicas e nos ritmos manifestados, nas danças alegres e sensuais, tão próprias dos baianos. Faz-se também relevante a importância dessa cultura na antropologia da alimentação, na medida em que a mesma passa a ser adotada como comida oficial ou típica do povo baiano, independentemente da classe social(GOMES,2001). A cultura e identidade baiana se tornaram conhecidas em todo o país, sendo representadas principalmente pela imagem da baiana vestindo roupas brancas e vendendo acarajé nas ruas da cidade . Segundo Maciel(2006),

Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL,2006)

Por isso mesmo, o baiano é o único povo no Brasil que come o alimento dos deuses, ou melhor dizendo, dos orixás africanos, em todos os cantos desse Estado, ainda hoje, tem-se a oportunidade de cruzar freqüentemente com uma baiana vestida com suas batas de renda branca, panos da costa envolvendo os fartos colos e os balangandãs prateados a reluzirem sob o céu quase púrpúreo da cidade de São Salvador. Ao degustarmos o acará de Iansã, o amalá de Xangô, o ebô de Oxalá ou o acarajé de todos os deuses, estamos conscientemente trazendo a África até aqui, estamos revivendo toda a trajetória desse povo que, ao ser sempre margem ou periferia, soube como ninguém dobrar a página dessa mesma história com habilidade e destreza, cujo objetivo maior era manter vivas as suas tradições e amenizar a dura condição de ser escravizado. De acordo com a cultura afro-brasileira, cada orixá tem a sua preferência alimentar. Daí a existência dos ritos e rituais na confecção dos seus quitutes; nos prazos estabelecidos de privação para tornar a ingerir o alimento; na escolha de quem vai prepará-los; no conteúdo dos pedidos no momento do oferecimento daquele alimento(GOMES,2006).

Enfim, são representações simbólicas de alto valor para o estudo da antropologia da alimentação,

A busca, a seleção, o consumo e a proibição de certos alimentos existem em todos os grupos sociais e são norteados por regras sociais diversas, carregadas de significações. Cabe, portanto, à antropologia apreender a especificidade cultural dessas questões, as quais precisam ser explicadas em cada contexto particular, pois o alimento, além de seu caráter utilitário, constitui-se em uma linguagem(MACIEL,2006).

Esse imenso caldeirão cultural, em permanente efervescência, decorre da influência nitidamente africana trazida pelos antigos escravos que festejavam as datas religiosas cristãs dos senhores brancos, concomitantemente à dos seus orixás. Bahia dos temperos, sementes, raízes e frutos tão marcadamente África, e ao olharmos as cores que dominam esse imenso painel étnico, logo percebemos a preferência pelas cores fortes, plasmadas tão harmoniosamente no mais legítimo elemento da antropologia da culinária africana: o azeite de dendê.

A Bahia é envolvida por verdadeiros mistérios, muitos deles de origem africana. Esta terra de mistérios é um território livre que abriga e conjuga todas as vertentes culturais possíveis: tradição e história registradas nos antigos cadernos e anotações culinárias, nas novas seduções dos fast-foods típicos das sociedades contemporâneas, ou até mesmo, das franquias mais disputadas dos acarajés das famosas baianas.

“Nem só de dendê vive o baiano”

Os alimentos são sempre vistos de forma culturalizados, a culinária da Bahia é produzida no recôncavo e em todo litoral da Bahia- praticamente composta de pratos fortes á base de azeite de dendê,leite de côco, gengibre, pimenta de várias qualidades ,porém, esses alimentos não chega a

representar 30% do que seus habitantes consomem diariamente. No dia a dia, o baiano se alimenta de pratos herdados da vertente portuguesa, englobados no que se costuma chamar de "culinária sertaneja". Guilherme Radel, engenheiro e professor da Escola Politécnica da Universidade Federal da Bahia, ajuda a revelar o segredo dos novos sabores e confirma a ausência de divulgação de outras cozinhas baianas e a ditadura do azeite de dendê. Diz o autor:

A cozinha sertaneja se estende por toda a Bahia e a sua presença é mais fraca onde, justamente, é mais forte a presença das cozinhas afro-baianas e indígenas: Salvador, o Recôncavo e o litoral. Por todo interior da Bahia, o que se come basicamente é aquilo que constitui a cozinha sertaneja: feijão carne de sol sob várias formas de cozimento, o refogado, o ensopado, o guisado e o assado de cabrito, de cordeiro e de porco, o ensopado, o meninico e a buchada de cabrito ou de cordeiro, o sarapatel de porco, o ensopado, o molho pardo e o guisado de galinha, o pirão de leite, o angu, o cambexe, o quibebe, o aipim, a abóbora, o maxixe, o feijão macássar verde cozido com manteiga de garrafa, a farofa-de-água, a farofa de bode. Esta é a estrutura da cozinha sertaneja, constituindo-se sem qualquer dúvida, na principal contribuição à cozinha baiana, mas esta vertente tão importante não tem divulgação digna, deixando que a cozinha afrobaiana constitua a chamada cozinha baiana, como se somente os africanos tenham contribuído para sua formação.(RADEL apud GOMES,2001).

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (MINTIZ,2001) . E muito predominante no imaginário brasileiro e nos meio de comunicações televisivas , a idéia de uma culinária “afro-baiana”, isso deve ao fato de Salvador, a capital da Bahia, situar-se no litoral do Recôncavo, o que confere maior poder de divulgação para o saboroso legado africano da culinária regional.Tão importante para entender a cultura da Bahia quanto a música, a literatura, as artes plásticas, o sincretismo religioso e a história, é a comida baiana, parte fundamental do imaginário local - tanto para quem é de Salvador, quanto para quem vê a “Terra da Felicidade” de fora dela.(BARROCO e BARROCO,2008)

Seria a cultura baiana uma escrava da mídia televisiva?

O Brasil é um país de vasta diversidade cultural, é quase impossível conhecer todos os povos e culturas que fazem parte desde imenso território geográfico . A culinária com certeza é um dos atrativos turísticos que mais trazem pessoas do mundo inteiro para conhecer a Bahia .

A identidade cultural construída ao longo dos anos é de que baiano só se alimenta de acarajé, caruru e vatapá. Existe uma idéia de que a Bahia se resume a cidade de São Salvador onde as raízes culinárias africanas são mais marcantes, essa idéia de que a Bahia é Salvador e o baiano só come acarajé são reflexos do que a mídia mostra ao resto do Brasil e ao mundo.A inserção de outros alimentos que de fato representam a alimentação do dia-adia dos baiano nessa propagada turística iria causar uma certa estranheza as pessoas que conhecem a Bahia através da mídia que sempre mostra a imagem da baiana vestida de branco vendendo o acarajé nas ruas da cidade .

O estado da Bahia não se resume a apenas Salvador e muito menos ao acarajé, “os não-baiano” não sabem da existência de outras regiões do estado em que as pessoas não se alimentam apenas de acarajé e comem pratos comum a todos os brasileiro, o feijão com arroz por exemplo, prato que Segundo Maciel (2005) ,unifica o Brasil e constitui a comida básica do brasileiro e um prato corriqueiro, comum, presente em todas as mesas.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo buscou refletir sobre algumas questões fundamentais da antropologia da alimentação, tais como a natureza do simbólico, biológico a as relações com a cultura. Uma verdade universalmente conhecida que o alimento durante a história da humanidade tem desempenhado papel relevante, exprimindo costumes, condutas, criando identidades e definindo modos de vida. As cozinhas no mundo todo são fruto da miscigenação da culinária que transformou a arte de comer em uma forma de vida e descobertas culturais.

Sabe-se que o ato alimentar é impregnado de significados que nem sempre são considerados por pessoas de culturas de hábitos alimentares diferentes e principalmente os profissionais de saúde, especialmente o nutricionista que tem a difícil tarefa de promover a reeducação alimentar de seus paciente que na maioria das vezes está imerso em uma cultura de hábitos alimentares consideráveis não tão saudáveis.

Quando procura-se entender o papel desempenhado pelos alimentos na vida dos baianos, percebe-se que ele é não apenas uma fonte de nutrientes para a sobrevivência, mas também uma fonte de gratificações emocionais e um meio de expressar valores culturais e relações sociais. Ao fazer uma análise sócio antropologia do alimento pode-se entender que eles estão impregnados de significados simbólicos e são difusores de identidades sócias além de contribuírem no processo de identidades culturais.

4 REFERÊNCIAS

BARRETO, Ronaldo Lopes Gomes; SENRA, Asdrúbal Vieira. A Gastronomia e o Turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo**. Como Aprender, como ensinar, 2. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

BARROCO, L.M.S. BARROCO, H.E. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **Rev. TURyDES**, vol. 1, 2008

BESSIS, S. **Mille et une bouches**: cuisines et identités culturelles. *Autrement*, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs)

CANESQUI, A. M. GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição**: Um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 360p. (Coleção Antropologia e Saúde)

FAJANS, Jane. « Seria a moqueca apenas uma peixada? », **Anthropology of food** [Online], Disponível em: <http://aof.revues.org/index6475.html>. Acesso em: 30 maio 2012

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate** Vol. II, 1994 páginas 12-40.

GOMES, M.L.O. África e Bahia: Itinerário de cores e sabores. **Rev. KÁWÉ** [online] 2ed, 2001.

Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição**: um possível diálogo. Rio de Janeiro, 2005. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 30 maio 2012.

POULAIN, Jean-Pierre and PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.** [online]. 2003, vol.16, n.3, pp. 245-256. ISSN 1415-5273.

RADEL, Guilherme. **A cozinha sertaneja da Bahia: as origens, a evolução e as receitas da cozinha sertaneja baiana**. Salvador: Guilherme Radel, 2002. p.19.

“Todos os aromas, temperos e sabores da culinária baiana costumam envolver brasileiros e estrangeiros. Conheça um pouco mais essa parte da cultura local e saiba como aproveitar sem riscos a saúde o gostinho da Bahia.” Disponível em:

<http://www.crimecongress2010.com.br/portal/site/informacoes-aos-participantes/culinaria-baiana/>.
Acesso em 03 de julho, 2012.