

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada.

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 incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa 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. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.

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.

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.

A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos. Os grandes deslocamentos populacionais,¹ em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios.

A expansão européia e a dominação colonial, no que se refere a comidas, apresentaram também outros aspectos, tornando o quadro mais complexo. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia (Goody, 1989).

As ‘viagens dos alimentos’, que existem desde os primórdios da história dos povos, tiveram a partir das grandes navegações um grande impulso. Como exemplo, podemos citar o caso de produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata,² a abóbora, os feijões etc.), que foram introduzidos em outros continentes, levando a transformações alimentares significativas em sistemas estabelecidos. Assim, não se concebe uma cozinha mediterrânea sem tomates e pimentões, mas estes só foram incorporados depois das grandes navegações, pois sua origem é americana³.

Algumas indagações se impõem: em que medida a cozinha emblemática traz em si práticas e gostos alimentares reais da população? Em que medida ela faz parte das práticas alimentares cotidianas de seus habitantes?

Focalizando o caso de nosso país, podemos iniciar pelo cotidiano, por um prato que unifica o Brasil, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o feijão com arroz.⁴ Corriqueiro, comum, presente em todas as mesas. Para Roberto DaMatta (1987), esse prato exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco e resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional.

Comida do cotidiano, a combinação feijão-com-arroz transforma-se em um prato que possui um sentido unificador, sendo assim alçado a símbolo nacional: a feijoada.

Esse prato não requer apenas mais alguns ingredientes, uma adição de elementos à dupla feijão-com-arroz. Ele implica uma transformação, tendo virado prato nacional, prato de ocasiões especiais, símbolo de uma identidade reivindicada. Assim, se o feijão com arroz é o comum, do dia-a-dia, a feijoada é especial, podendo ser também apresentada em ocasiões fora do comum, como quando se convida um estrangeiro à mesa, para mostrar um ‘pouco do país’ (DaMatta, 1987). Em suma, como uma espécie de ‘carteira de identidade alimentar brasileira’.

Existem, em outros lugares, pratos semelhantes à feijoada brasileira. No entanto, a diferença está ligada não tanto aos seus ingredientes e ao modo de preparo, mas ao seu significado. Peter Fry (1982), ao observar esse fenômeno, faz uma diferença entre o prato no Brasil e nos EUA, onde é *soul food*, ligado a uma identidade étnica, reivindicada pelo grupo afro-descendente, o que faz com que possa representar, simbolicamente, este grupo inclusive em suas lutas sociais.

A diferença é que, no Brasil, a feijoada, criada na senzala, sofreu um processo de transformação para ocupar esse lugar de destaque, unificador, símbolo de nacionalidade. Assim, foi retirada do grupo original, passando a ser de todos. Esse fato indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e ‘domesticados’, perdendo assim a capacidade de simbolizar o grupo original⁵.

Pondo à parte certas práticas alimentares que unificariam o país do ponto de vista culinário, tanto pelo cotidiano como por momentos especiais, existem também as cozinhas regionais, que apresentam uma grande diversificação devido às condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos, em particular, sobressaem-se, ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, tais como acarajé e vatapá em relação à Bahia, tapioca e baião-de-dois ao Ceará, arroz com pequi a Goiás, pão de queijo a Minas, tucupi e tacacá ao Norte e churrasco ao povo gaúcho.

É interessante verificar alguns casos em particular. A culinária baiana, por exemplo, é 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 menos idealmente) de acarajé, abará, caruru, vatapá, camarão seco, molho de pimenta, bolinho de estudante, cocadas variadas e amendoim. Símbolo regional, cantada em prosa e verso, a baiana e seu tabuleiro (indissoluvelmente ligado a ela) esteve também na moeda nacional estampada nas notas de 50 mil cruzeiros reais (Maciel, 1995).⁶

Para alguns, o vatapá baiano representaria a contribuição das três raças formadoras da identidade nacional (DaMatta, 1984), pois teria a farinha de trigo

dos portugueses no pão, o azeite-de-dendê dos africanos e o amendoim e a castanha-de-caju dos índios (Teixeira, 1992). Representaria assim, por meio da comida, o que já foi chamado de ‘o mito de origem da brasilidade’.

Se a cozinha baiana é vista dessa forma, a do Norte, principalmente dos estados do Pará e do Amazonas, é tida como a mais indígena, sendo assim a mais ‘brasileira’ em sua origem, a que faria uma relação muito direta com a floresta e os rios e mares. As raízes indígenas dessa cozinha são muito visíveis. No entanto, há uma seleção em relação à alimentação indígena, pois nem tudo é aproveitado. Assim, macaco moqueado, por exemplo, não consta do rol de comidas típicas regionais. Embora considerado uma iguaria por alguns, é visto até mesmo com aversão por outros, não tanto por seu gosto em si, mas pelo fato de que o macaco assado lembraria uma criança, o que remete a um dos tabus alimentares mais fortes, o da antropofagia.

Outro caso é o da tartaruga, para alguns o mais apreciado e representativo prato tradicional da região Norte. Ela é servida sob a forma de sopa, guisado, cozido, sarapatel e de muitas outras maneiras, mas a proibição da caça fez com que atualmente seja muito raro conseguir o elemento básico deste prato – a tartaruga, naturalmente –, o que afetou não apenas um hábito alimentar, mas a representação da região por meio da comida.

Um exemplo a mais é o do churrasco, de tal forma relacionado com a figura emblemática do sul do Brasil, o gaúcho, que as churrascarias que se espalham por todo o país reivindicam para si o título de ‘gaúcha’, ou de estabelecimento onde é servido ‘o verdadeiro churrasco gaúcho’ (Maciel, 1996).

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões. Muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por algo culturalmente construído, o gosto.

O gosto e o paladar também apresentam muitas diferenças regionais e locais. A comida do Sul, em especial a do Rio Grande do Sul e a de Santa Catarina, são percebidas por pessoas do norte/nordeste do país como ‘sem gosto’ pelo fato de contarem com pouca pimenta. O inverso também é verdadeiro, ou seja, a comida do Norte-Nordeste é sentida por pessoas do Sul como ‘muito apimentada’, o que impediria de sentir o sabor da própria comida. Mas se a comida serve para identificar, reconhecer, ela serve também para estigmatizar. Assim, a mistura rala de farinha com água – o chibé – era e ainda é um indicador de pobreza no norte do país, servindo para indicar uma dada situação social, estigmatizando-a.

Nos últimos anos, em função de uma internacionalização acelerada e significativa, outros fenômenos foram agregados a esse processo, tais como a expan-

são dos *fast-food*, dos restaurantes e produtos ‘étnicos’ (ou ‘exóticos’, dependendo da perspectiva), da chamada ‘migração das cozinhas’ (Goody, 1989). Alguns viram nessas inovações uma ameaça às cozinhas tradicionais. No entanto, essas mudanças não apenas não as extinguíram como também contribuíram, indiretamente, para a recuperação de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária.

Enfim, múltiplas são as questões que envolvem a construção de identidades sociais. Aqui traçamos apenas algumas delas, procurando sublinhar que a identidade não pode ser vista como uma constante imutável, já dada, mas como algo que se transforma e que pode assumir múltiplos sentidos.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, toma-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. 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.

NOTAS

- 1 Um dado em particular deve ser ressaltado: os africanos foram *deslocados*, ou seja, trata-se de um caso diferente.
- 2 Flandrin (1989) cita o *Dictionnaire* de Fuetière (1690), em que aparece a palavra *taupinambours*, que significaria “raízes redondas que vão por nós, que os pobres comem cozidas com sal, manteiga ou vinagre. São chamadas também de *pomme de Cerre*”. É interessante notar que a palavra *taupinambour* ou *topinambour* lembra a palavra *tupi*.
- 3 Esse é um processo bem conhecido, com numerosos exemplos em todos os continentes.
- 4 Deve ser citada também a farinha de mandioca, servida de norte a sul do Brasil, cuja importância no cotidiano do brasileiro não pode ser menosprezada.
- 5 No trabalho citado, Fry (1982) focaliza dois outros casos importantes: o candomblé e o samba, que evidenciam, também, esse aspecto da sociedade brasileira.
- 6 Esses são apenas alguns casos, havendo nessa e em outras regiões uma grande quantidade de pratos que poderiam ser tomados como exemplos.