



FUNDAÇÃO COMUNITÁRIA TRICORDIANA DE EDUCAÇÃO
Decretos Estaduais n.º 9.843/66 e n.º 16.719/74 e Parecer CEE/MG n.º 99/93
UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE DE TRÊS CORAÇÕES
Decreto Estadual n.º 40.229, de 29/12/1998
Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão

SABERES DOS SABORES

**O comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu
registro alimentar.**

**Três Corações
2009**

CAROLINE PRADO MARCHESINI NUNES

SABERES DOS SABORES

O comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu registro alimentar.

Dissertação apresentada à Universidade Vale do Rio Verde – UNINCOR como parte das exigências do Programa de Mestrado em Letras, área de concentração Linguagem, Cultura e Discurso, para obtenção do título de Mestre em Letras.

Orientador

Profa. Dra. Aparecida Maria Nunes

**Três Corações
2009**

Aos meus irmãos, Ana e Aleci.

Ao meu avô, à minha avó, à minha mãe e a Charles.

Aos meus tios, Arthur e Silvio.

À minha orientadora e amiga, Aparecida Maria Nunes.

OFEREÇO

Ao meu querido marido, Leandro Alencar Monteiro.

DEDICO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

	Página
Figura 1 - A família Prado. Um dos primeiros núcleos povoadores do município	47
Figura 2 - Imagem da Serra Geral que circunda o município	48
Figura 3 - A praça central de Candiba	49
Figura 4 - Registro de um prato típico. O arroz com pequi e carne de sol	54
Figura 5 - Antiga imagem da tradição pecuarista	55
Figura 6 - A palma apreciada nas cozinhas locais	56
Figura 7 - Pés de palmas	57
Figura 8 - O curral. Espaço que ainda dita sabores e saberes	58
Figura 9 – Xiringa	60
Figura 10 – Ximango	61
Figura 11 – Registro do mercado municipal de Candiba	74
Figura 12 – A negociação entre tradição e globalização	98

SUMÁRIO

	Página
RESUMO	6
RESUMEN	7
ABSTRACT	8
1 INTRODUÇÃO	9
2 CULTURA	14
2.1 Cultura: definições iniciais	15
2.2 <i>Culture</i> , civilização e <i>kultur</i>	16
2.3 Os conceitos contemporâneos de cultura	20
2.4 A cultura e a narrativa nacional	22
2.5 A narrativa de uma cultura	24
2.6 Construção da narrativa cultural brasileira	25
2.7 Gênese cultural brasileira	26
2.8 Culturas híbridas	29
2.9 Cultura do Brasil e culturas dos Brasis	29
3 GÊNESE DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA	31
3.1 Matrizes culturais indígenas	33
3.2 Matrizes culturais africanas	33
3.2.1 Cocos e cocadas	34
3.2.2 O feijão	34
3.3 Matrizes culturais lusitanas	35
3.3.1 As carnes	36
3.3.2 Doce brasilidade	37
3.4 A banana, a mandioca e o milho: alicerces nacionais	40
3.4.1 Yes, nós temos pacova!	40
3.4.2 O milho	41
3.4.3 A mandioca	42

4 CULTURA ALIMENTAR DE CANDIBA	44
4.1 Era uma vez Mocambo	44
4.1.2 De Mocambo à Candiba	45
4.1.3 Candiba do sertão e sertão de Candiba	47
4.2 A benção da chuva e o castigo da seca: o tempo e a comida	51
4.2.1 A fome, o choro e a reza: registro do comer na seca	51
4.2.2 A bonança e a fartura: registro do comer nos tempos de chuva	53
4.3 Geografia do comer: o sal que tempera os paladares e os pastos	55
4.3.1 Geografia e economia	58
4.4 A alimentação que revela uma história: a farta tradição portuguesa	59
4.4.1 O açúcar e o sal: os doces e os condimentos	63
4.5 Sabores que traduzem tradições	66
4.5.1 O supermercado e a feira: espaços de articulações entre o passado e o presente.	72
5 CANDIBA, TRADIÇÃO EM MOVIMENTO	76
5.1 O adentrar na era do cyberximango	77
5.2 O sertão que se aproxima do mar	82
5.2.1 O Ximango e o pão de queijo: fronteiras!	90
5.2.2 Sertanejos, baianos, mineiros: sabores e saberes baianos!	92
5.3 O não- lugar do ximango	95
6 TRAVESSIA TRIÁDICA: O SAL, O SOL E A SECA	101
7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	106
8 APÊNDICES	110

RESUMO

Esta pesquisa interdisciplinar investiga as complexidades culturais do município de Candiba (BA) por meio da sua alimentação. A finalidade do trabalho consiste em propor cultura como um espaço de articulação entre diversas influências: comuns, antagônicas, tradicionais e contemporâneas. Um campo tenso marcado pelo seu caráter mutante. A carência de estudos projeta ao município uma visão descontextualizada sobre uma cultura com tradições e formas de vidas paralisadas no tempo. O registro e a análise alimentar evidenciaram um espaço dinâmico, contemporâneo e, por isso, tenso em suas negociações com múltiplos padrões referenciais. O estudo alicerçou-se no livro *A história da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo (1967), na obra de Roque de Barros Laraia, *Cultura: um conceito antropológico* (2003) e de Stuart Hall: *Identidade cultural na pós-modernidade* (2003). O trabalho também se sucedeu por meio de entrevistas e observações do cotidiano de Candiba.

Palavras-chave: Alimentação; tradição cultural; articulação cultural; mutação cultural; culturas contemporâneas.

RESUMEN

Este búsqueda la investigación interdisciplinaria de la complejidad cultural de la ciudad de Candiba (BA) a través de su alimentación. Su finalidad es proponer la cultura como un espacio de articulación entre los diferentes influencias: común, antagónicas, tradicional y contemporánea. Un campo marcado por su carácter mutante tensa. La falta de estudios de proyección de la municipalidad, decontextualized una visión de una cultura con tradiciones y formas de vida paralizada en el tiempo. El registro y análisis de alimentos muestran un espacio dinámico, contemporáneo y por qué, en su tensa negociación con múltiples puntos de referencia estándar. El estudio basado en el libro La historia de la nutrición en Brasil, Cámara Cascudo (1967), la labor de Roque de Barros Laraia, Cultura: un concepto antropológico (2003) y Stuart Hall: La identidad cultural en la post-modernidad (2003). El trabajo también se hace a través de entrevistas y observaciones de la vida cotidiana de Candiba.

Palabras-clave: alimentación, tradición cultural, articulación; mutación cultural; las culturas contemporáneas.

ABSTRACT

This interdisciplinary research investigates the complexities of the cultural city of Candiba (BA) through its food. The purpose of the work is to propose culture as a space of articulation between different influences: common, antagonistic, traditional and contemporary. A field marked by its tense mutant character. The lack of studies to design a city view on a decontextualized culture with traditions and ways of life paralyzed in time. Registration and food analysis showed a dynamic area, contemporary, and so tense in its negotiations with multiple reference standards. The study based on the book *The history of nutrition in Brazil*, Cascudo House (1967), the work of Roque de Barros Laraia, *Culture: an anthropological concept* (2003) and Stuart Hall: *Cultural identity in post-modernity* (2003). The work is also done through interviews and observations of daily life of Candiba..

Keywords: Food, cultural tradition, cultural articulation; cultural mutation; contemporary cultures.

1 INTRODUÇÃO: CONFLUÊNCIA ENTRE SABORES E SABERES

“Deram-lhes ali de comer, pão e peixe cozido, confeitos, fartes e figos passados, (CASCUDO, 1967, p.349).”

Em 24 de abril de 1500, o almirante Pedro Álvares Cabral oferece uns fartes, doces lusitanos, a um nativo de Porto Seguro. De acordo com Cascudo, o primeiro ato de conquista portuguesa no Brasil se deu pela posse da gula. Mas tal acontecimento torna-se modesto se comparado à importância do comer na história. A alimentação é a gênese da vida humana. Está umbilicalmente ligada ao surgimento da civilização. A origem da sociedade se sucedeu pelo cultivo dos alimentos associados ao uso do fogo. As formas primárias de alimentação germinaram povos, línguas, símbolos e ritos. É por isso que a comida pode ser considerada “o caráter essencial da cultura” (LE GOFF, 2003, p.222).

O modo alimentar é a expressão popular legítima que permite revelar uma cultura. O comer de determinado povo revela fragmentos de seu pensar, de seu fazer e de seu modo de vida. Ele traduz a estrutura de determinada organização social, suas tradições e seu mundo de significações. Pode, também, ser comparado a um texto complexo que denuncia característica sobre uma gente. É instrumento que evidencia aspectos referentes às formas de interpretar e de representar o mundo. São sabores que desnudam saberes, ou seja, uma cultura.

Cultura é compreendida neste estudo como sistema de saberes em trânsito, em processo. É campo dinâmico, sujeito a tensões e a negociações entre os diversos fragmentos contemporâneos e tradicionais. Espaço mutante, de articulações entre múltiplos padrões referenciais. E por onde, também, circulam a esfera dos sabores.

Pelo âmbito do sabor, da linguagem alimentar, pesquisamos a cultura de Candiba. Trata-se de um município do sertão baiano, entrecortado por serras, que faz divisa com o norte de Minas. Por sua condição de alteridade nacional, ele se apresenta descontextualizado no imaginário social. O que projeta nesse povo uma aura romântica, de estagnação temporal e de heranças intocadas.

O registro dos sabores locais revelou uma Candiba com costumes seculares, modelados pelo clima, geografia, economia e pela colonização predominante. Também constatamos que a cultura do município se apresenta como arena em constante deslocamento, em uma articulação entre os antigos e novos saberes. De tal processo de negociação, entre passado e presente, esboçamos as resultantes e identificamos a possibilidade de uma crise identitária no município. Problema intensificado pelo advento da globalização e pelos mecanismos próprios da pós-modernidade.

Diante das possibilidades de estudo que a alimentação nos permitiu averiguar, detivemo-nos na problemática que se mostrou latente durante o desenvolvimento da pesquisa. Trata-se do não pertencimento cultural de Candiba ao estado da Bahia. A quebra de barreiras geográficas e o encurtamento espaço-temporal ampliaram o contato dos candibenses com os demais conterrâneos e, também, a consciência da não-inserção das manifestações do seu município no discurso cultural representante de toda Bahia. Tal percepção e sentimento de “estrangeirismo” resultaram em ideais separatistas e em posturas de negação às raízes locais.

Além dos comportamentos extremistas, os sabores denunciaram a presença de salutares negociações das tradições culturais de Candiba com as referências globais. No mesmo município em que brotam crises de identidades coletivas, também observamos a tradução de novos padrões culturais que são assimilados aos costumes locais e reinterpretados. Assim, emergem as alterações e as adaptações das receitas tradicionais em decorrência das informações e dos ingredientes próprios da atualidade. O resultado é a criação de novos signos.

Percebemos também a disseminação das tradições locais na internet. São facetas características da pós-modernidade, onde certos sistemas culturais transitam em diversas moradas. O comer revelou um campo sortido de padrões referenciais. Neste trabalho apreendemos a tensão local. Encontramos um município dividido entre o resguardo das tradições e a aquisição das múltiplas identidades culturais da atualidade.

É importante salientar que concentramos os nossos esforços em desbravar, através do sabor, os principais aspectos e mecanismos culturais de Candiba. Gênese de um estudo que, a posteriori, exigirá novas pesquisas comprometidas com o direcionamento das primeiras perspectivas levantadas. Desenhamos o contexto macro, as linhas generalistas sobre este povo

debutante nos meios acadêmicos. Apenas delineamos o início dos traçados sobre as complexidades culturais do município. Fato que atendeu às expectativas de desmitificar, por meio dos sabores, o estereótipo de estaticidade e de paralisia temporal atribuída aos povos sertanejos. Evidenciamos o deslocamento dos saberes, das tradições e as diversas negociações que brotam nos grupos culturais. O estudo serviu de reflexão sobre a fartura das contaminações globais e dos padrões referenciais que emergem nas sociedades contemporâneas. Analisamos a cultura de Candiba, que percorre e assiste a duplicidade do caminhar do passado e do presente, amparada nas travessias dos bois e no frenesi das redes digitais.

Este trabalho é reflexo da contaminação entre os diversos campos de pesquisa na atualidade. Ele se posiciona no âmbito dos estudos culturais, espaço interdisciplinar em que dialogam múltiplos saberes, como a sociologia e a antropologia. Esta última, notória pelos estudos sobre cultura e alimentação. Queiroz afirma que hoje pode se falar em culinária, alimentação e comida com menos preconceito. Antes, o gosto se apresentava como “um irmão bastardo dos demais sentidos” (1994, p.20). Apesar disto, essa área de pesquisa é um ramo recente na academia. Somente em 1970 é que surgiram trabalhos voltados para esse campo, até então, visto com ranço de superficialidade. Nesse período, o Instituto Francês do Gosto promoveu debates que passaram a despertar interesses de pesquisadores das áreas relacionadas à cultura. A iniciativa gerou ensaios sobre os sentidos, trabalhos voltados para a história das mentalidades e para a psicossociologia do gosto. Mas por ser pouco explorada nas ciências humanas, a pesquisa alimentar ainda carrega o estereótipo da superficialidade. Um traço do preconceito que subestima a importância do comer como elemento vital para o surgimento da vida humana.

O nosso estudo alicerçou-se em *A história da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo (1967), fonte valiosa da gênese alimentar nacional. Para contextualizar o objeto com o que se entende por cultura, e a dinâmica deste sistema, recorremos às obras de Roque de Barros Laraia, *Cultura: um conceito antropológico* (2003) e de Stuart Hall: *Identidade cultural na pós-modernidade* (2003). O trabalho também se sucedeu por meio de entrevistas e observações do cotidiano de Candiba. Duas moradoras nativas do município, com diferentes faixas etárias, foram entrevistadas. São elas: Eunides Pereira Prado, dona de casa, 65 anos, e Lucilene Ferreira dos Santos, 18 anos, empregada doméstica.

Eunides Pereira Prado é conhecida por seus trabalhos políticos e sociais. É, também, uma profunda conhecedora da história de Candiba. A moradora acompanhou os principais eventos históricos, econômicos e sociais, decisivos para as transformações culturais de Candiba. Eunides também vivencia as articulações das tradições do município com o presente. Ela relatou com saudosismo a substituição dos antigos sabores e saberes por novos ingredientes e costumes.

A outra entrevistada, Lucilene Ferreira dos Santos, é a geração do presente, “do agora”, que melhor interage com os costumes locais com as facetas da contemporaneidade. Ela utiliza receitas culinárias que refletem as adaptações das tradições aos novos tempos. Lucilene representa a parcela de moradores jovens que recriam, reinterpretam, difundem e alteram na internet as receitas dos antepassados.

Relataremos, a partir de agora, o teor de discussão de cada capítulo: no que se segue a este, estudamos as diversidades dos conceitos de cultura e posicionamos a nossa opção teórica. Enfatizamos cultura como sistema dinâmico, uma arena marcada por diversos padrões referenciais. Neste mesmo capítulo, discorremos sobre a necessidade das narrativas e dos discursos nacionais, que expressam uma cultura comum e acabam uniformizando as peculiaridades regionais para dar coesão e sentimento de pertencimento a um determinado grupo. Ainda que haja perdas do ponto de vista das peculiaridades locais, as narrativas ajudam na criação e no fortalecimento de uma cultura nacional. Em seguida, tratamos do hibridismo presente na formação da cultura brasileira. Essa abordagem vai alicerçar o entendimento sobre a complexidade do Município, fato que será estudado adiante.

O terceiro capítulo aproxima a cultura da alimentação. Ele discorre sobre a cultura alimentar brasileira, comum as diversas regiões nacionais. Não poderíamos explanar sobre o comer de Candiba sem, antes, entendermos a sua matriz, a alimentação brasileira. Para serem compreendidos, os sabores do município necessitam de informações iniciais sobre as bases alimentares nacionais que os sustentaram e que se adaptaram às condições do *locus* sertanejo.

No quarto capítulo, adentramos no objeto. Antes de relatarmos os sabores que revelam os saberes de Candiba, fizemos uma contextualização histórica, geográfica, econômica e social do município. São informações que foram aprofundadas no decorrer do estudo. A partir disso, iniciamos o registro e a análise alimentar que evidenciou o papel do clima, da geografia, da

economia e da colonização predominante, em modelar e reger os sabores e os saberes da cultura local. No fim do capítulo, começamos a relatar as negociações culturais das tradições dos sabores de Candiba com a chegada das influências contemporâneas.

No quinto capítulo, aprofundamos as formulações anteriores sobre a articulação dos costumes alimentares com os padrões referenciais contemporâneos. Para tal questão, nos alicerçamos nos estudos sobre pós-modernidade trabalhados por Hall (2003). Evidenciamos como os sabores revelam o município na atualidade. Pelo comer, vimos possibilidades de crises de identidades coletivas resultantes do “não-lugar” de Candiba nas representações culturais do seu estado, que foram agravadas nos tempos atuais. Percebemos a proximidade geográfica, econômica e cultural de Candiba com o norte de Minas. Concluímos também que as tradições e os costumes do município não foram extintos, mas alterados por novas informações, novos produtos conectados ao emaranhado das redes informacionais.

Por fim, o sexto e último capítulo: a conclusão do trabalho. Nele, contextualizamos o nosso posicionamento sobre cultura com as evidências apresentadas no decorrer do estudo. Os sabores de Candiba reforçaram que os sistemas culturais contemporâneos, cada um com particularidades próprias, se alteram, se deslocam em função do mecanismo de suas articulações com os diferentes padrões referenciais. Resultado que contraria os devaneios do imaginário nacional sobre os povos escondidos nos recantos sertanejos.

No fim do estudo, encontram-se os apêndices. Eles foram os primeiros materiais a serem trabalhados no início deste estudo. Optamos por não utilizá-los diretamente na pesquisa para uma melhor organização estrutural. O primeiro apêndice refere-se à capacidade alimentar em revelar aspectos de determinadas culturas através da literatura. Já o segundo, trata de receitas e comidas típicas que coletamos no município de Candiba.

2 CULTURA

Este estudo dedica o seu primeiro olhar relatando os assuntos que serão abordados no decorrer do capítulo. Iniciaremos o trabalho com uma descrição sobre o desenvolvimento das definições de cultura ao longo da história. Adiante, posicionaremos o nosso entendimento acerca deste termo, marcado por diversas definições e pela dificuldade em ser delimitado em sua totalidade. Em seguida, dissertaremos sobre a nossa opção teórica, questão que consideramos de fundamental importância para a compreensão da finalidade da pesquisa.

Feito o nosso posicionamento teórico, explanaremos sobre a cultura e a narrativa nacional. Abordaremos a necessidade da utilização de discursos como estratégias políticas que uniformizam as diferenças internas dos grupos e cooperam para a construção do sentimento de compartilhamento cultural. Assim, observamos a necessidade de vértebras, de estruturas que sirvam de alicerces para o fortalecimento dos povos. A construção de narrativas comuns foi uma estratégia amplamente utilizada no Brasil, país conhecido por sua pluralidade cultural. É sobre esta nossa gênese híbrida que discorreremos no fim do capítulo.

Relataremos sobre a formação do povo brasileiro com a finalidade de reforçar o nosso posicionamento sobre cultura: sistema em que transitam múltiplos fragmentos e padrões referenciais. A discussão também tem por objetivo uma breve preparação para o entendimento sobre as complexidades das diversas influências presentes no município de Candiba. Estas prévias explicações sobre a estrutura deste capítulo permitem-nos, a partir deste momento, iniciar as primeiras discussões sobre cultura.

Roque de Barros Laraia (2003) ressalta a difícil tentativa da antropologia em fazer da cultura um conceito mais especializado. Uma exata definição de cultura exige profunda compreensão sobre a natureza do homem, objeto de reflexões milenares e incompletas. Mas antes de tratarmos dos múltiplos significados que abarcam o termo cultura e de delimitar a nossa opção teórica, indaguemos sobre a sua gênese.

Muito se especula sobre a origem da cultura. Ao analisar o cérebro de um australopiteco em seu artigo *A transição para a humanidade*, Clifford Geertz (1966) reforçou o resultado das teorias paleontológicas de que o homem se formou aos poucos. Geertz demonstrou que a maior parte do crescimento cortical humano aconteceu posteriormente ao surgimento da cultura. A natureza humana se desenvolveu à medida que produzia cultura.

A transformação do primata em um ser que é produto e produtor de culturas foi um processo lento. A cultura veio como resultado de um cérebro mais complexo: uma consequência das pressões seletivas que envolveram a perda do pelo, o desenvolvimento das habilidades manuais e o bipedismo. Para Lévy Strauss (1976), a cultura surgiu quando o homem criou a primeira norma. O incesto seria esta regra, o padrão de comportamento comum a todas as sociedades.

Todo o comportamento humano se origina no uso dos símbolos. Foi o símbolo que transformou os nossos ancestrais antropóides e fê-los humanos. Todas as civilizações se espalharam e perpetuaram somente pelo uso dos símbolos... Toda cultura depende de símbolos. É o exercício da faculdade de simbolização que cria a cultura, e o homem seria apenas animal, não um ser humano... O comportamento humano é o comportamento simbólico. Uma criança do gênero Homo torna-se humana somente quando é introduzida e participa da ordem de fenômenos superorgânicos que é a cultura. E a chave deste mundo e o meio de participação nele, é o símbolo (WHITE, 1970, p.180).

Leslie White, antropólogo da atualidade, postula que a passagem do animal para o ser humano se sucedeu quando o homem foi capaz de criar tais símbolos. Para White, o nascimento e a perpetuação de uma cultura dependem deste recurso. Todos eles estão ligados a uma forma física. Assim, a compreensão dos significados simbólicos exige conhecimento e percepção sobre o viver dos povos em que tais signos são criados.

2.1 Cultura: definições iniciais

A palavra cultura deriva do verbo latino *colo*, que também é matriz para colonização e cultivo. A forma nominal *cultus* denotava, para os romanos, tanto o ato de reverenciar os mortos quanto cultivar a terra. O termo cultura adquiriu várias significações por ser interesse

das inúmeras áreas do saber. Isso resultou em diversos significados e em uma dificuldade de se ter um consenso sobre a sua designação.

A noção moderna de cultura se desenvolveu no renascimento. E foi influenciada por formulações gregas e romanas. Anterior aos romanos, a nomenclatura grega *paidéia* designava para os sofistas: estoque artístico, científico e legal, um suporte para um cidadão habitar uma *pólis*. *A posteriori*, os romanos cunham o termo cultura como ato de cultivar o espírito e de humanizar o indivíduo. Assim, no século XVI, o termo cultura significava o cultivo da terra, dos animais e também da mente. Mas é no iluminismo do século XVIII que o termo cultura vira sinônimo de um processo geral.

2.2 Culture, civilização e kultur

Em *O processo civilizador*, Norbert Elias (1990) analisa o desenvolvimento do significado de cultura na Inglaterra, na França e na Alemanha. Nos dois primeiros países, a palavra tinha uma designação próxima do significado de civilização, termo que engloba desde bons modos e costumes quanto desenvolvimento tecnológico, fatos políticos, econômicos, religiosos e sociais.

Essa noção de civilização revela traço positivista e refere a um caminhar, um movimento sempre avante. Esse conceito mostra-se expansionista. Ele universaliza um modelo de modos e ideais eurocentristas que deveria ser comuns a todos os homens. Para ingleses e franceses, cultura se apresentava como realizações humanas e, principalmente, como o mais alto grau de ser civilizado. Com o mesmo significado da palavra civilização, o termo cultura se referia nestes países às boas maneiras, ao desenvolvimento tecnológico e à forma de conduta das pessoas. É uma *paidéia* revigorada pelo pensamento iluminista.

A Alemanha, diferentemente da França e da Inglaterra, delimitou as suas fronteiras no século XIX. Firmar-se como nação tardiamente influenciou o conceito alemão de cultura. Para os alemães, a noção de civilização utilizada por ingleses e franceses tinha valor secundário, algo que exprime apenas a casca, a superfície dos seres humanos. Para se interpretarem, os alemães

preferiram a utilização do termo *kultur*. Esta designação mapeia o traço comum nacional, os produtos humanos como realizações intelectuais, políticas e artísticas.

Por evidenciar os feitos de um povo, *kultur* demarca um grupo. É importante frisar que tal conceito resultou de um povo em busca de si, de uma nação recente que teve de criar ou modelar uma tradição, uma história que refletisse uma identidade alemã. *Kultur* delimita, e enfatiza as diferenças nacionais e as particularidades dos grupos. O mesmo não se pode dizer do conceito de cultura atrelado ao de civilização utilizado na França e na Inglaterra. Eles usavam um conceito que refletia um modelo universalista para ser seguido por todas as alteridades recém-colonizadas. Essa concepção generalista e expansionista refletia a posição de países do século XIX que já se encontravam em fase de expansão territorial. Eram nações com identidades nacionais estabelecidas há bastante tempo. De acordo com Elias (1990), ainda no século XVIII, Kant já fixava a diferença entre civilização e cultura. Para o filósofo alemão, cultura se relacionava à ciência e à arte enquanto civilização evidenciava o uso das etiquetas e dos refinamentos sociais.

No fim do século XVIII e no início do XIX, o termo germânico *kultur* e o francês *civilization* foram condensados pelo estudioso Edward Tylor, no vocábulo inglês *culture*: “Tomado em seu amplo sentido etnográfico, é todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade” (TYLOR, 1958, p.1). Ao criar tal conceito, Tylor ressaltou o aprendizado como uma característica humana e o papel da cultura em abarcar todas as atividades do homem. É essa noção de cultura que alicerçou todas as teorias contemporâneas. Tylor estabeleceu um consenso sobre o conceito de cultura como cultivo mental de valores superiores, sinônimo dos hábitos, modos e saberes das potências européias. Essas nações representavam para os estudiosos, as escalas máximas de civilização: um ideal a ser alcançado pelas culturas das alteridades. Neste período do século XIX, as regiões a serem colonizadas se encontravam, para os países europeus, em um estágio cultural primitivo.

No entanto, Tylor só formalizou idéias já esboçadas por pensadores e teóricos anteriores. John Locke (1978) havia explanado no século XVIII sobre a capacidade infinita de aprendizado da mente humana. Locke comparou o cérebro do homem a uma caixa vazia, aberta para aquisição de conhecimento. Esse processo de aprendizado é chamado atualmente, de

endoculturação. Ao expor essa característica humana, Locke questionava as correntes do determinismo biológico. Esse intelectual também introduziu a temática do relativismo cultural ao afirmar a natureza antagônica das práticas entre os povos.

O conceito de cultura formulado por Tylor (1958) foi o pensamento base dos estudos sociais e antropológicos. Como foi salientado, ele foi um dos primeiros teóricos a questionar o determinismo biológico, ao postular o conceito de cultura como todo tipo de postura aprendida que não se relaciona com a transmissão genética. O mérito de Tylor consistiu em cunhar a primeira definição antropológica de cultura, em difundir o papel de aprendizado da mente humana e em questionar o papel da genética. Tylor também demonstrou que uma cultura poderia ser objeto de pesquisas sistemáticas. Ele a comparava a um fenômeno natural com regularidades e causas, o que possibilitava elaborar leis sobre esse processo e sua evolução.

É importante lembrar que Tylor foi mais um estudioso influenciado pelos ideais evolucionistas de Darwin. Tylor explicava as diversidades humanas por meio dos diferentes graus e estágios de civilizações. A sua principal falha consistiu em não relativizar as diferenças culturais e ignorar os múltiplos caminhos das culturas, optando por uma perspectiva evolucionista unilinear. Ele posicionava as potências européias em escala máxima de civilização, por onde outros povos ainda passariam. Para o antropólogo, as instituições humanas eram moduladas por naturezas semelhantes, que caminhariam por etapas sucessivas e seriam regidas pelas diferentes escalas de vidas: selvagem, bárbara e civilizada.

Com o surgimento da antropologia, as palavras civilização e cultura mantiveram suas particularidades e suas diferenciações dentro de cada nação européia. Longe de seu contexto local, o termo civilização passou a designar a condição superior do ocidente colonialista, modelo máximo de refinamento e conduta que deveria ser alcançado pelos primitivos – e pelos cobiçados povos da alteridade. Esse conceito etnocêntrico de cultura, reforçado nas gêneses dos estudos antropológicos, se desenvolveu como legitimador dos ideais do século XIX.

Laraia (2003) salienta a inclinação dos grupos humanos em se autodenominarem especiais, enviados celestiais, representantes de Deus, legitimadores pelo uso da raça, da riqueza ou da

origem. Não será preciso ir até o Egito Antigo, à Índia, nem mesmo à Europa colonialista, nem ao imperialismo norte-americano para perceber a prevalência do etnocentrismo nas camadas humanas.

Nascem os povos, aduba-se o etnocentrismo. Fome de poder que se alimenta da substância estereotípica (BHABHA, 1998). Antes da antropologia, muitas foram as maneiras de se tentar mapear e explicar a cultura do outro. As alteridades precisam ser justificadas. Por isso são taxadas, fixadas nas categorias das aberrações e das caricaturas. No helenismo, o outro era reconhecido como bárbaro. No renascimento tinha-se o selvagem. Nos Oitocentos, o primitivo. Para Laraia, a problemática que envolve a alteridade ganhou novos contornos com a entrada do homem na idade moderna. Isso se deu por meio da amplitude do contato entre os povos.

Os estudos antropológicos dos Oitocentos fundaram o racismo científico, uma das marcas do pensamento da época. O racismo se converteu em uma ideologia institucionalizada pelas escolas, pelas academias e pelos centros formadores de opiniões. A ciência antropológica reforçou o conceito universalista de cultura, o homem como ser indiferenciado. Isto propiciou uma perseguição ao modelo ocidental, o talho prototípico de maior rebuscamento. Exemplo a ser plagiado por todas as alteridades em busca de um pouco de civilização.

Mas ao se desenvolver, a antropologia que legitimou o etnocentrismo criticou o evolucionismo cultural e colocou em descrédito as teses racistas. Os aumentos dos contatos entre estudiosos europeus e alteridades resultaram em pontos de vistas questionadores da perspectiva evolucionista. Estes pesquisadores enfatizaram as particularidades dos povos. Cada cultura passou a ser entendida como um sistema de curso próprio, acompanhante das singularidades dos eventos e das histórias. A escola cultural americana surgiu como resultado desta mudança de pensamento no fim do século XIX. E se aprimorou na primeira metade do século XX, com novos antropólogos. Entre eles, Alfred Kroeber (1949).

Kroeber foi quem melhor enfatizou a forma com que uma cultura influencia o homem. O antropólogo frisou o papel da cultura em distanciar o homem da animalidade. Ele se preocupou em analisar o antigo binarismo entre orgânico e cultural. O estudioso concluiu que mesmo as funções vitais humanas sofriam variações de uma cultura para outra. Kroeber postulou o homem como ser cultural, portador de uma postura dependente do aprendizado.

Assim, o comportamento humano não poderia ser determinado pela genética. Ele resulta de um processo de socialização onde residem conhecimentos antigos, de experiências das gerações anteriores, que são manipulados, reinventados e reincorporados às informações recentes. Estes novos estudos antropológicos posicionaram o homem como o único ser capaz de comunicar as suas experiências, o que possibilitava a acumulação dos saberes. É essa soma de informações que diferencia o ser humano dos outros animais. É esse poder de comunicar, de produzir linguagens que faz deste, o único criador de culturas.

2.3 Os conceitos contemporâneos de cultura

Um dos objetivos da ciência moderna é reconstruir o conceito de cultura, fragmentado por inúmeras reformulações. Roger Keesing (*apud* LARAIA, 2003, p.59) condensou tais tentativas. Destaquemos: a teoria dos neo-evolucionistas que considera cultura como um sistema adaptativo e as teorias idealistas que veremos adiante.

Os pesquisadores neo-evolucionistas da teoria adaptativa afirmam que cultura são sistemas de padrões comportamentais, transmitidos socialmente, e que adaptam as comunidades humanas aos seus alicerces biológicos. Eles também postulam que a mudança cultural é um processo que pode ser comparado às mesmas regras da seleção natural. Nesse caso, a sobrevivência do homem depende de sua adaptação ao meio em que vive. A tecnologia, a economia, os componentes ideológicos dos sistemas e a organização social são partícipes desse processo adaptativo cultural.

A teoria idealista de cultura é, por sua vez, dividida em três abordagens. A primeira considera cultura como sistema cognitivo. Para esses, o sujeito deve assimilar esse sistema de conhecimento a fim de que possa manejar as regras e as simbologias deste. De acordo com Keesing (1974), esta abordagem posiciona a cultura como evento meramente observável.

A segunda perspectiva idealista é aquela desenvolvida por Lévi- Strauss (1976). Para o antropólogo, cultura são sistemas estruturais, ou seja, de símbolos que são criados e acumulados pela mente humana. O principal objetivo é decifrar pelas estruturas dos domínios culturais como línguas, artes e parentescos, os mecanismos mentais que produzem tais elaborações simbólicas. Strauss trabalha com a possibilidade de existir uma unidade psíquica

entre os homens. Para este, as condutas culturais comuns são resultantes da sujeição do pensamento humano a um conjunto de princípios e regras inconscientes que gerenciam as experiências e os comportamentos de um grupo. O trabalho de Strauss obteve popularidade entre os pesquisadores brasileiros.

A terceira e última abordagem idealista considera cultura um sistema simbólico que governa os comportamentos dos homens e possui um programa similar ao dos computadores. Esta corrente é representada por Clifford Geertz (1978), que busca aproximar a definição de homem da concepção de cultura. Ele posiciona cultura não como um sistema de comportamentos concretos, mas um complexo de mecanismos de controles, regras e instruções. Para Geertz, as peculiaridades e limitações humanas são produtos do contexto em que os indivíduos são criados.

De acordo com Geertz, os símbolos e os significados de uma cultura são vivenciados nos relacionamentos entre os sujeitos. Assim, uma cultura é um sistema formado por símbolos e significados. Estes englobam categorias, unidades, normas sobre relações e regras sobre modos de comportamento. Por meio deste raciocínio, Laraia (2003, p.63) argumenta que estudar cultura é pesquisar um código de símbolos partilhados pelos membros de um mesmo sistema.

Na primeira década do século XX, a antropologia foi exaltada por Kroeber. Para o pesquisador, o maior mérito desta ciência foi “ampliar e clarificar o conceito de cultura”, (1949, p.231-81). Mas de Kroeber até a década de 50, o conceito de cultura foi fragmentado por várias elaborações posteriores na tentativa de condensar uma definição. Laraia enfatiza que a diversidade de conceitos serviu mais para confundir do que refinar uma idéia de cultura. E isso passou a incomodar os teóricos da segunda metade do século XX. Para Geertz (1978), a principal função da teoria antropológica moderna é restringir a imensidão dos conceitos de cultura.

Nos tempos de Tylor, a antropologia ainda adotava o termo cultura como uma tradição de hábitos apreendidos. Atualmente, não há um consenso sobre o conceito de cultura. Pode se falar em fragmentos e idéias convergentes. Mas não há uma definição padrão e legítima sobre o termo. Laraia (2003) especula que este impasse, talvez, nunca termine.

A ótica de Laraia se projeta nesta pesquisa como uma representante das correntes contemporâneas culturais que dialogam entre si. Nesse contexto de interação e vizinhança teórica sobre o conceito de cultura, destacamos o trabalho de Stuart Hall em seu livro: *Identidade cultural pós-moderna* (2003). Laraia se preocupa em teorizar o conceito de cultura, a dinâmica desse sistema, combatendo as visões cristalizadoras e os ranços etnocentristas. Hall, por sua vez, complementa os estudos de Laraia. O teórico dos estudos culturais ingleses centra suas atenções na problemática das relações que envolvem as identidades das culturas no contexto contemporâneo, marcado pelas alterações, pelas contaminações e pelas múltiplas referências que transitam entre os diversos grupos.

Hall e Laraia abordam, com suas particularidades, diferentes aspectos sobre um mesmo objeto. Mas dialogam e complementam suas iniciativas com a proximidade de suas visões sobre cultura. Ambos fundamentam esse sistema como um fenômeno complexo marcado por dinamismos, alterações e articulações entre os antagônicos padrões referenciais que são recriados nesta negociação. Laraia e Hall frisam em seus estudos a característica de deslocamento dos sistemas culturais. É esse o enfoque de fundamental importância para esta pesquisa que necessita abordar um objeto nas assimetrias e complexidades que envolvem as culturas contemporâneas.

Optamos por trabalhar nesta pesquisa com a noção de cultura estudada por Laraia e Hall. É preciso frisar que, em nenhum momento, eles delimitam um conceito de cultura. Por isso, optamos por estudar cultura por meio dos fragmentos que surgem dos pontos de vistas destes autores. Ao explanar sobre “cultura”, esses pesquisadores narram o mecanismo desses sistemas como *lócus* em constante deslocamento. Por meio dessas aproximações teóricas, construímos o nosso posicionamento sobre cultura no âmbito da contemporaneidade.

Cultura se apresenta nesse trabalho como sistema dinâmico. Um campo em trânsito, com peculiaridades que moldam o sentir, o falar, o agir, o representar: o modo de enxergar e de interpretar a vida. Um sistema que rege comportamentos e resulta em relações de sentidos compartilhadas entre os povos. Mas, também, um complexo também portador de práticas e olhares diferenciados entre si. Um espaço tenso, de negociação entre as diversas influências, de articulação entre os novos padrões e os antigos saberes das tradições. É este campo crítico, mutante, dinâmico, híbrido, produtor e produto de representações comuns, mas também, divergentes que vigora neste estudo. A partir deste momento, começamos a pensar cultura

como um processo em transformação, formado por influências de naturezas: internas, externas, comuns e antagônicas entre si. Esta questão pode ser compreendida e exemplificada pela cultura nacional: gênese e matriz das expressões regionais e locais.

2.4 A cultura e a narrativa nacional

“Uma cultura nacional é um discurso - um modo de construir sentidos que influencia e organiza tanto nossas ações quanto a concepção que temos de nós mesmos” (HALL, 2003, p.50). A cultura representante de um país uniformiza as divergências internas por meio de representações e de identificações comuns. Os discursos patriotas, as narrativas heróicas, as tramas literárias, históricas, míticas justificam a existência de um povo e unificam as suas diversidades internas. Os códigos, as sagas e os heróis nacionais conectam o presente de um grupo ao seu passado. Estas representações homogeneizam as diferenças locais e colaboram para a institucionalização de uma nação. A partir disto, pode-se falar em uma identidade coletiva que vivencia uma cultura comum: a cultura nacional.

Para Stuart Hall (2003), as culturas nacionais são um dos principais alicerces da identidade coletiva e individual. Agimos como se ela estivesse em nossos genes, fosse parte da nossa natureza. As identidades nacionais são constituídas e modificadas dentro da representação cultural de uma nação. É o que faz o inglês ser inglês e o brasileiro, brasileiro. Cada gente tem o seu significado atrelado à representação de sua cultura.

Hall trabalha o conceito de nação como uma entidade política, lugar de produção de sentido, um sistema de representação cultural. A nação e os seus desdobramentos em estados e regiões são comunidades simbólicas, com capacidades de transmitir um sentimento de identidade comum entre os povos. Ele enfatiza que o pertencimento a um grupo é, hoje, fundamental para o sujeito contemporâneo. No início dos tempos modernos, as diferenças regionais e étnicas foram anuladas em prol da unicidade cultural que demanda o Estado-Nação. Nele, se produz os significados culturais, a homogeneização das diferenças e as normas de conduta.

2.5 A narrativa de uma cultura

Benedict Anderson (1989) trabalha o sentido de nação como uma comunidade imaginada. Diante de tal formulação, Stuart Hall questiona sobre a forma com que a nação moderna é imaginada. A partir disso, indaga a maneira com que se conta a narrativa de um povo e como ela se apresenta no sistema cultural.

A narrativa cultural de um povo encontra-se na literatura, na história, na mídia, na comida. São imagens, estórias, símbolos, ritos que compõem o sentido de nação ou de uma região. Por força do imaginário, nos situamos como parte dessa narrativa que dignifica a existência do sujeito e do grupo com os confeitos de bravura, de magia e de romance dos atos heróicos. Ela nos une à vitória, à derrota, à trajetória: a um destino comum.

Nessa narrativa, a cultura nacional vigora como a essência de uma gente. O seu discurso, seja sobre a inglesidade, a brasilidade, a mineiridade ou a baianidade carrega um sentido uniformizador e delimitador sobre o que é ser inglês, brasileiro, mineiro ou baiano. Ele pode perpetuar tradições, manter as políticas e as estruturas organizacionais de uma nação ou região. E também se sustenta na utilização dos mitos de origens para explicar a estória e o caráter de seu povo.

Na maioria das vezes, a saga, a estória de uma determinada cultura, localiza-se em um passado longínquo, próxima dos mistérios da temporalidade mítica. A criação de uma gênese mítica colabora para fundar novas nações que se reinventam depois dos tortuosos anos de colonização. Ela oferece uma narrativa, uma estória alternativa para um povo que foi ou está subjugado por outros. Ela é fundada simbolicamente na estória de uma gente original.

A narrativa nacional se divide entre alimentar-se das memórias e a necessidade de se caminhar nos trilhos da modernidade. São comuns as culturas se fixarem na grandiosidade do passado. Muitos países contemporâneos como a Inglaterra usam os ganhos do pretérito para reafirmar as suas identidades étnicas e marchar em prol de uma inserção, ou consolidação mercadológica, nos tempos de globalização.

Stuart Hall salienta que a narrativa nacional prende-se na intemporalidade. O discurso da trama nacional pouco se modifica ao longo da história. Ele permite abafar diferenças internas justificar e reforçar as tradições de um povo. “... Tradições que parecem ou alegam ser antigas são muitas vezes de origem bastante recentes e algumas vezes inventadas...” (HOBSBAWN e RANGER, 1983, p.1). Assim, as cerimônias públicas e protocolos que cercam a monarquia britânica foram criados somente no final dos oitocentos.

2.6 Construção da narrativa cultural brasileira

Com a emancipação política brasileira de 1822, urgia modelar uma tradição para a nação recente. Schwarcz (1993) cita trechos da revista do *Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, de 1844. Nas páginas, o destaque para a velha idéia de que não há um país sem passado. Daí a necessidade do instituto em formular um concurso que tinha por finalidade escrever a história do Brasil. Essa iniciativa denunciava a situação de um país carente por uma cultura comum.

O que Schwarcz elucidava é a necessidade de se criar uma história que legitimasse o Brasil recente. Para sermos um País, precisávamos, primeiro, unir os Brasis em um só. Essa procura por uma cultura comum também ocorreu na Alemanha, que era um país recente no século XIX. Esta nação se empenhou em buscar tradições que justificassem um passado compartilhado e que gerassem um sentimento de nacionalidade (ELIAS, 1990). Assim como a Alemanha, o Brasil era uma nação recente, de unificação política tardia. O nosso país se perguntava sobre quem os representava. Mas o que reluzia dos relatos de estudiosos estrangeiros era a nossa heterogeneidade. Da literatura, muitas tentativas de catalogação das singularidades latentes, perturbadoras da uniformidade da marcha positivista do progresso.

Na sede de se ver nação, dentro do ranço dos atrasos das gentes dos matos que impediam o progresso, urgia dentro da heterogeneidade nomear os homens diversos, os signos incertos das margens geográficas e sócio-culturais. As classes intelectuais, artísticas e políticas empenharam-se em esboçar o Brasil - nação. A busca por um passado comum resultou em uma narrativa nacional pautada na obsessão da dualidade.

Custódia Selma Sena (2003) discorre sobre a dicotomia presente na formação do imaginário sócio-cultural brasileiro. Desde o século XIX, o Brasil se desenvolveu em cima de binarismos. Primeiro, entre civilização e barbárie. Em seguida, nos seus desdobramentos: moderno/tradicional, progresso/ atraso, litoral/ sertão. Tais dualidades podem ser condensadas ou resumidas pela antítese entre comunidade campesina - que englobará o desenvolvimento dos tipos caipiras e sertanejos - e a sociedade urbana, sinônimo do Brasil moderno.

Sena evidencia tal binarismo em Euclides da Cunha (1973), onde a antítese entre litoral e sertão aparece de forma nítida. Tal contraste era marcado tanto por uma diferenciação geográfica quanto cultural. Sob a tutela da bipartição do urbano versus campo, a pluralidade dos brasileiros era tecida e arrematada na unicidade de um nó, o ponto que fixa, delinea e representa uma nação como um discurso homogêneo. Assim, as partes dos Brasis foram reduzidas pela voracidade do todo! É constante entre os povos o ato de criação e de ajuste do passado e do presente de suas culturas. Eric Hobsbaw e Terence Ranger (1983) aludem para tais modelações, resultantes da fabricação de rituais, cerimônias e tradições. É mister a nossa atenção para tais processos escultores da história, da sociedade, da nação, da cultura brasileira.

Darcy Ribeiro (1998) enfatiza a dificuldade de se historicizar os eventos, o que, muitas vezes, se frutifica em generalizações. Ele se espanta diante de núcleos culturais tão singulares aglutinados na unicidade que aparenta ser o termo nação. O antropólogo também salienta que um “povo não vive sem uma teoria de si mesmo” e, por isso, faz-se necessário criar, inventar e reinventar uma história comum. Ao delimitar e fixar as suas diferenças internas, o Brasil construiu uma narrativa comum que nos faz pensar ou nos delimitar como brasileiros. Mas esta cultura compartilhada não nos impede de constatar as inúmeras singularidades regionais e locais residentes no país.

2.7 Gênese cultural brasileira

O homem desta terra só se reconheceu como brasileiro depois de alguns séculos. Nos primórdios coloniais, os habitantes já percebiam as diversidades em suas origens, em seus tipos e em seus costumes locais. Darcy Ribeiro cita a inquietação de um funcionário real que questiona a possibilidade daquele povo tropical, híbrido, de fala tupi guarani, chegar a, algum

dia, falar o português. Era evidente a perplexidade dos portugueses recém-chegados que se espantavam diante de núcleos familiares tão diversos do padrão europeu: um criatório de mestiços.

Não sei para que é nascer
 Neste Brasil empestado
 Um homem branco, e honrado
 Sem outra raça
 Terra tão grosseira, e crassa,
 Que a ninguém se tem respeito
 Salvo quem mostre algum jeito
 De ser mulato
 (MATOS GUERRA, 1990, p.164)

Como homem de seu tempo, Gregório de Mattos já ressaltava a mestiçagem nacional em seus versos. Darcy salienta a probabilidade de o brasileiro começar a surgir e a se reconhecer mais pela percepção de estranheza que provocava no lusitano do que pela identificação com as novas comunidades sócio-culturais. Também, pelo desejo deste lusitano de remarcar a sua diferença e superioridade frente aos indígenas. Aqui reinava uma convivência forçada pela necessidade econômica e marcada pela rejeição à terra. O índio se precava em relação ao português. E este se marcava pelo desprezo a toda essa gente. De acordo com Darcy Ribeiro (1998), foi o mameluco o primeiro brasileiro consciente de si. Ele se viu forçado a inventar-se como brasileiro. Não era nem índio nem europeu. Desprezava os seus ancestrais, almejava ser como o português, mas era ignorado por estes: um indício do nosso complexo nacional.

“Só por esse caminho, todos eles chegam a ser uma gente só se reconhece como igual em alguma coisa tão substancial que anula suas diferenças e os opõe a todas as outras gentes” (RIBEIRO, 1998, p.133). Emerge o brasileiro consciente de si. Ora, orgulhoso. Ora resignado pela anulação étnica de suas origens indígenas, africanas e européias. Um homem híbrido culturalmente e fisicamente mestiço: um produto da dominação e dos conchavos culturais. A esta gente já não valia se entender como oriundas de tal tribo ou como portugueses metropolitanos ou como crioulos. O que lhe interessava era a construção, a partir das rejeições sofridas, de uma nova identidade étnico-nacional.

O nome “Brazil” geralmente identificado como pau de tinta pertence a tempos remotos. Os mapas mais antigos já designavam a nossa costa como brasileira e os seus habitantes de brasileiros. As velhas cartas do oceano também registravam uma ilha Brasil, preferida pelos

pescadores ibéricos à procura de bacalhau. Os portugueses tentaram, em vão, nomenclaturas diversas para nossa terra. Mas Darcy também ressalta que o uso do nome como gentílico, só viria muito depois. A palavra Brasil surgiu com a necessidade de denominar os primeiros núcleos formados por brasilíndios e afro-brasileiros. Nessa época, começa a se configurar nesse solo nova história, nova cultura que se apresenta e se diverge das originárias: portuguesa, ameríndia e africana.

Darcy Ribeiro ressalta a possibilidade de a brasilidade ter começado a se fixar quando a sociedade local se enriqueceu, em momento em que já constava na colônia a maciça presença dos afro-descendentes. A partir da segunda metade do século XVI, em meio ao processo de hibridação, chegam os africanos. Na tese de doutoramento “*A organização da cultura na cidade da Bahia*”, Miguez (2002) aproxima o conceito de hibridação do discurso da antropofagia modernista. Os mulatos acompanhados dos mamelucos, ambos aculturados, formaram a maioria da população nacional (RIBEIRO, 1998). Ou eram brasileiros ou não eram nada. À contra vontade, as gentes das camadas populares receberam a designação de povo brasileiro. Por meio de uma identidade comum, essas pessoas deixaram de ser espectros constituintes do formigueiro operário colonial.

O filho do português ansioso em se ver parte da gente européia, aos poucos, abandona a desengonçada busca pela lusitanidade. Já era mestiço nos modos, na cor e por isto, perdera a sua legitimidade de europeu. Em doses homeopáticas, ele teve que se inserir como componente daquela gente parda, heterogênea, bem como daquela pré-consciência de brasilidade emergente. Ganhar a pecha de fidalgo na sociedade colonial servia para adoçar a frustração da elite branca. Além das marcas e impressões do colonizador, emergiu, em nosso país, uma forte composição tropical intercultural, um fluxo luso-afro-ameríndio que modelou a cultura brasileira. A miscelânea desta terra fertilizou gente nova. Darcy Ribeiro (1998) aborda essa questão ao estudar a nossa gênese. O embrião do que seria o brasileiro já se encontrava em um povo com características singulares, heterogêneas entre si e, também, diversas das origens de seus ancestrais. Uma gente híbrida.

A título de exemplificação, serviremos do nosso sistema lingüístico. A língua portuguesa já chegou ao Brasil adulterada, deformada pela mistura de matrizes: celta, visigoda, judaica e latina (pagãos e cristãos). Também adquiriu influências da língua dos árabes, que invadiram os

países da península ibérica durante séculos. No Brasil, ela sofre novas transformações ao incorporar a linguagem dos indígenas. Em especial, a tupi e a dos africanos.

Híbrido. Palavra grega que significa “ultraje”. Isso revela a antiguidade dos conflitos que a convivência com a cultura do outro provoca. Para termos uma cultura comum e sermos um país, precisávamos primeiro unificar os Brasis em um só, em uma nação. Esta última, uma instituição política faminta para sustentar-se nos moldes da homogeneidade. Ao mesmo tempo em que nos modelávamos como “um povo só”, as nossas alteridades se enrijeciam e se reduziam às caricaturas e às argilas estereotípicas.

2.8 Culturas híbridas

Reservaremos a partir de agora à palavra mestiçagem, apenas o sabor que evoca: o de misturas genéticas entre povos. Não ressuscitaremos a nomenclatura raça, por considerar tal designação um tópico ultrapassado e preso no emaranhado dos preconceitos evolucionistas. Também optaremos por manter o vocábulo “sincretismo” restrito ao significado que ele emana: o de hibridismo religioso.

Enfatizemos que o hibridismo é sempre uma relação tensa que pode resultar tanto em uma assimilação do repertório cultural de forma pacífica quanto segregacionista, por parte do dominador ou do subalterno. Uma dinâmica tensa, que utilizará diversas estratégias para articular com a cultura do outro. A consequência do processo de hibridização nas regiões brasileiras e nas subdivisões baianas foi o surgimento de uma realidade alicerçada nas relações do “mando” sexual, econômico e social que ainda imperam no coronelismo sertanejo.

2.9 Cultura do Brasil e culturas dos Brasis

Para se pensar a cultura de Candiba como *lócus* contemporâneo e inserido no sertão baiano, urge continuar entendendo o seu contexto macro: o Brasil. Este último, um espaço de culturas plurais com naturezas compostas por influências antagônicas e simétricas. Em poucas décadas, após a invasão portuguesa, já havia se formado no Brasil uma célula étnica

neobrasileira diversa tanto da lusitana quanto da indígena (RIBEIRO, 1998). Tal etnia embrionária se multiplicou e se difundiu em vários núcleos. Primeiro, ao longo do atlântico. Depois, em direção aos interiores dos sertões ou subindo pelos afluentes dos grandes rios.

Após o surgimento desses primeiros núcleos, em um processo de adaptação que absorve quatro séculos, emergem as variantes principais da cultura brasileira. Dão-se os seus primeiros passos: a cultura brasileira caipira, a cultura camponesa, a cultura crioula, a cabocla e a cultura sertaneja. A cultura caipira abrangeu a população das áreas dos mamelucos paulistas. Foi formada, inicialmente, pela preia de índios para a venda. Passou pela era da mineração de ouro e diamantes. Depois, pela da cafeicultura e da industrialização. Com feições caipiras, também surgiu a cultura gaúcha dos pastoreios nas campinas do sul, bem como suas duas variantes: a matuta-açoriana e a gringo-caipira, formada por imigrantes alemães e italianos. Já a cultura cabocla englobou populações da Amazônia, engajadas na coleta de drogas da mata e seiva dos seringais. A cultura crioula abrangeu as comunidades da faixa de terras férteis do nordeste, regidas pelo engenho açucareiro. Por fim, a cultura sertaneja, que se desenvolveu na extensão dos currais de gado do nordeste até o cerrado do centro-oeste.

Evidenciamos até aqui as pluralidades da gênese cultural brasileira. Esse singelo apanhado sobre a formação da cultura nacional reforça a nossa compreensão sobre cultura. Ela é estudada aqui como um sistema em que transitam múltiplos fragmentos e padrões referenciais. Cultura é um espaço sujeito a modificações, a negociações e a criação de novos padrões, resultantes do tenso processo de articulação entre as influências culturais internas, externas, recentes ou pautadas nas tradições comuns dos diferentes grupos.

3 GÊNESE DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

Qual a relação entre a cultura e a comida? Dentro dos estudos culturais, a alimentação pode ser entendida como uma linguagem, um grande texto que traduz o modo de pensar, de viver e de agir do povo. Câmara Cascudo relembra o célebre ditado: “Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és” (1967, p.386). A frase trabalha a comida como reveladora de determinada cultura. A cozinha é o microcosmo da vida social. São sabores que podem traduzir a estrutura de uma sociedade. Pode fornecer-nos um mundo de saberes, repletos de significações, memórias e tensões:

Os pequeninos roçados, roçadinhos da casa, rodeavam a residência dos mais pobres moradores. Nos lugares desabitados e ermos, o encontro de um mandiocal abandonado, rústico. Ali vivera gente... Era o rasto do bicho-homem atestado na comida que o representava (CASCUDO, 1967, p.236).

A alimentação é o sopro da vida humana. É, por isso, o principal instrumento de representação do homem e de sua cultura. Foi por meio do comer que o bicho humano estruturou-se e formou os primeiros grupos para caça e plantio. O comer é intrínseco às primeiras organizações sociais. Por meio dele, podemos identificar tanto aspectos culturais sobre os povos quanto captar as particularidades dos indivíduos, pertencentes a determinados grupos.

Apesar da importância da alimentação para as ciências humanas, a sua utilização como recurso de pesquisa nos estudos culturais é um ramo recente. Mas trata-se de um nicho que já colhe bons frutos. Os semioticistas franceses têm comparado os enunciados culinários a uma forma de discurso a ser lido, relido, analisado e contextualizado. A comida ultrapassa a concepção de alimento, comida é linguagem. Lévi Strauss lembra que através da linguagem alimentar uma “sociedade traduz inconscientemente a sua estrutura ou nela extravasa as suas próprias contradições” (*apud* QUEIRÓZ, 1994, p.20).

O comer desvela tanto os fragmentos culturais da história tradicional quanto a cultura das minorias. É, por isto, muito solicitada pelos pesquisadores da nova história. No pão de queijo ou na feijoada, no modo de expressão cultural de determinada gente, há maneiras de pensar, de ver a vida, de interpretar o mundo. Formas que são marcadas por peculiaridades

geográficas, históricas e políticas. O comer e o cozinhar estão intrínsecos às formas de viver, de identificação e de representação de mundo pertencente a determinado povo.

Os sabores denunciam a história de um grupo. É por isto que este capítulo discorrerá sobre as matrizes alimentares, fundamentais para o entendimento da dinâmica cultural brasileira. A importância dos pratos nacionais baseados nos fazeres indígenas, portugueses e africanos ultrapassa o âmbito das cozinhas das casas grandes, das senzalas e dos sobrados. São padrões alimentares que abrangem as diversas esferas do modo de vida nacional.

Falaremos de um comer que alicerça um viver, de saberes que consolidaram sabores e modelaram a cozinha e a cultura nacional. Vimos anteriormente que o hibridismo, as pluralidades e as diferenças são características marcantes do nosso país. Verificaremos, neste capítulo, as principais influências alimentares indígenas, portuguesas, africanas que se adaptaram a essa terra e moldaram, a partir das diferenças, uma cultura comum, brasileira.

A priori, analisaremos as contribuições trazidas pelos principais povos formadores da cultura alimentar nacional. Trataremos de costumes e produtos alimentares já utilizados antes da consolidação do Brasil como nação. São sabores que se misturaram e modelaram a cultura brasileira. É importante frisar que a alimentação nacional foi construída de forma assimétrica, por meio da tensão sócio-econômica que a relação de mando exigiu. Assim, o caráter impositivo do colonizador português sobressaiu-se na alimentação da maioria das regiões brasileiras.

Após discorrermos sobre as principais contribuições indígenas, africanas e portuguesas, dissertaremos sobre os alimentos, símbolos da cultura nacional. São eles: a mandioca, a banana e o milho. É preciso reforçar que as informações deste capítulo são amparadas no livro *A história da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo. O pesquisador permanece como a maior referência sobre a gênese alimentar nacional. A partir deste momento, iniciaremos os nossos estudos relatando sobre as principais contribuições indígenas para a formação da comida brasileira.

3.1 Matrizes culturais indígenas

Dos índios, herdamos o cultivo da farinha de mandioca, do milho, da batata doce, da pimenta, o hábito de se fazer paçocas, a forma de assar a carne na brasa e o gosto por papas e mingaus que também se apresentavam na cultura africana. O índio assava ou cozinhava, desconhecia a fritura. Esse aspecto resultará na tradição do churrasco nacional e da moqueca. Os nativos enrolavam as caças nas folhas de bananeiras e as assavam.

Para Cascudo (1967), o desinteresse indígena pelo uso do sal resultava da proteção que as tinturas proporcionavam em suas peles. A pouca transpiração eximia do organismo a necessidade de recuperar os sais minerais perdidos por meio da alimentação.

3.2 Matrizes culturais africanas

Cascudo também afirma que a melanina dos negros fornecia-lhes proteção natural, o que os desobrigava de suprir a perda de mineral do organismo. Daí o pouco uso do sal nas raízes indígenas e africanas. Assim como o índio, o africano era apaixonado por pimentas e preferia a carne de caças à de animais domésticos, como galinhas, suínos e bovinos. O arroz era um alimento básico em todas as regiões da África.

Com o tráfico negreiro do século XVIII, vieram para o Brasil diversas plantas e vegetais da África como o caju, o quiabo (*Hibiscus Esculentus* L.), o inhame da costa (*Dioscorea Alata*), a erva doce (*Pimpinella Anisum* L.), o gengibre amarelo, Açafrão (*Curcuma longa* L.), o gergelim, o açafrão (*Curcuma Longa* L.), o amendoim do congo (*Voandzeia Subterrânea* Thours), os abacaxis (*Ananas Sativa* Schult), o mamão (*Carica Papaya* L.), as batatas (*Solanum Tuberosum* L.), a cajazeiras (*Spondias Lutea* l.), as goiabas (*Psidium*) as melancias (*Citrullus vulgaris* Schrad), sendo que as últimas frutas também foram levadas para Portugal. Da África para o Brasil vieram os inúmeros tipos de feijões e a galinha de Angola. Do Brasil, em direção à África e a Portugal, foram enviados o milho e a mandioca. Esses, logo assimilados no cotidiano da dieta africana. O que resultou em um prévio contato do negro com os alimentos nacionais, antes mesmo de eles chegarem ao Brasil.

3.2.1 Cocos e cocadas

Assim como a banana, o coco também representa a cultura brasileira. Originária das índias, a fruta já existia na Bahia, como notaram os primeiros portugueses no Brasil. Os indígenas se limitavam a beber água do coco e a comer o seu miolo. A sua utilização na comida brasileira veio com os africanos, embora os portugueses já o conhecessem. Mas na África, o uso do coco na comida era raridade. Cascudo relata a feitura do arroz de coco em Moçambique como o início do leite de coco brasileiro: “Do miolo do coco fresco se tira o leite com que cozem o arroz ralado com um ralo e bem lavado em duas ou três águas é espremido entre as mãos... e com esta água se faz o arroz de leite” (1967, p.143).

A utilização do coco na alimentação foi identificada na Somália, em Moçambique e no Oceano Índico. À exceção da Índia, o uso abundante do coco e de seus derivados na culinária só se desenvolveu no Brasil. O mesmo não ocorre com o óleo do dendê que já era consumido largamente em Moçambique. São os escravos moçambicanos que trarão tal iguaria para o nosso país. Vale notar a semelhança entre o arroz de coco africano, o arroz doce ou de leite português. O que reflete a contaminação cultural árabe nas terras lusitanas. Isso nos permite ressaltar, mais uma vez, a nossa gênese cultural híbrida.

3.2.2 O feijão

Os feijões (*Phaseolus Vulgares*), em seus inúmeros tipos e sabores, formam a base do cotidiano brasileiro. Come-se feijão de norte ao sul do país. Esse grão possui diversidade de sementes que pertencem à família *Fabaceae*. O cultivo é antigo e remete aos tempos dos impérios romano e grego. Assim como o mel e o sal tiveram suas importâncias como pagamentos de impostos, o feijão também desempenhou forte papel social. De utilidade política, o grão era usado nas eleições. O feijão branco significava “sim” para o candidato. E o preto se fazia de resposta negativa. No Brasil, democratizou-se nas panelas das sinhás e das senzalas. Nasceram desse costume brasileiro: a feijoada, o feijão com arroz, o feijão com farofa e banana, a dobradinha...

3.3 Matrizes culturais lusitanas

O português trouxe para o Brasil o culto do doce e do sal. De Portugal vieram os animais domesticados: gados, ovelhas, cabras, porcos, carneiros, galinhas, pombos, patos e gansos. Os fidalgos também trouxeram o trigo, as técnicas de cultivo das canas-de-açúcar e as mudas de videiras. As hortas e pomares coloniais encheram-se de figos, romãs, laranjas, limões, cidras, coqueiros ornamentais, melões, melancias, abóboras, gengibres, nabos, couves, salsas, mostardas, alfaces, cominhos, hortelãs, manjericões, cenouras, acelgas, espinafres, cebolas, alhos. Os portugueses também cultivaram as primeiras plantações de arroz.

Dos hábitos lusitanos, adquirimos o gosto pela manteiga, pela banha, pelo sal, pelo doce, pelos temperos e pelos azeites. A adoção do dendê se deu pela imitação dos escravos à fritura portuguesa. Nem o africano nem o ameríndio sabiam frigar. Também não possuíam o hábito de salgar e adoçar os alimentos. O indígena pouco se afeiçãoou à chegada do sal ao cotidiano brasileiro. Já o açúcar agradou a todos, principalmente, quando associado a outro alimento. A farinha com rapadura, talvez, represente a união do que há de mais brasileiro em nosso solo. Para os sertanejos, um alimento sagrado.

As portuguesas aproveitaram a abundância de vegetais nativos. Muitos deles ignorados pelos indígenas. Surgiram os picadinhos de maxixes (*cumis anguria* L.), de abóboras, a inserção dos bredos (*Amaranthus viridis* L.), dos tomates (*solanum lycopersicum* L.) e dos tomilhos (*thymus vulgaris* L.) na dieta nacional. Na falta dos alimentos costumeiros da sua terra natal, a mulher portuguesa improvisou os seus hábitos, adaptando-os aos alimentos nacionais. Assim, o amendoim substituiu a ausência da amêndoa, as castanhas superaram os pinhões e as bananas-da-terra assadas, cozidas ou com açúcar, foram transformadas em doces e preencheram o lugar das marmeladas, das maçãs e dos pêssegos. Aos poucos, o sabor do sal e do açúcar vai preenchendo senzalas, casas grandes e palhoças.

O português é quem amplia no Brasil a antítese entre o salgado e o doce. Há na literatura portuguesa, como em Gil Vicente e Eça de Queiroz, a presença abundante das frutas no cotidiano português. Tais registros evidenciavam o papel da fruta em seu estado natural na cultura lusitana. Era um hábito raro, pois a fruta sequer figurava como sobremesa. Ela não se encontrava nem na categoria de doce nem na de salgado. A fruta não se inseria nessa obsessão

lusitana de separar os gostos dos alimentos. As sobremesas de frutas, de origens antigas, não eram comuns em Portugal. Gregório Afonso, serviçal do bispo D'elvas e também poeta do cancionero de Garcia de Rezende, enfatizava que a fruta não servia para comer. Segundo o poeta, um alimento para ser ingerido deveria ser cozido com muito sal e outros temperos (CASCUDO,1967).

Das mãos portuguesas, o beijú indígena ficou mais fino e virou acompanhante dos cafés, das manteigas e dos leites. O mingau de carimã, também nativo, foi adoçado com mel ou açúcar. Na falta de trigo, as sinhás utilizaram os derivados da mandioca e do milho. E acrescentavam ovos, leite, manteiga, açúcar. Nasceram daí os primeiros bolos nacionais. O trigo tornou-se popular no Brasil somente com a abertura dos portos, no século XIX. Só em fins dos Oitocentos é que chegaram as primeiras padarias ao Brasil. Nas zonas rurais atuais, lugar de produção de subsistência da mandioca e do milho, o consumo do trigo permaneceu restrito.

Em suma, os portugueses transformaram os ingredientes locais como o milho e a mandioca em novos produtos. Surgiram as diversas variações de bolos, pães e biscoitos característicos de nova cultura. Emergiu desse contexto a comida brasileira: produto dos elementos nativos, africanos e europeus.

3.3.1 As carnes

O Português trouxe consigo as cabras, os bois, as galinhas, os porcos e todos os animais que pudessem ser domesticados. Resultou daí a paixão brasileira pelos diversos tipos e preparos de carnes. A de boi prevaleceu como a mais solicitada. Mergulhada nas vinhas d'alhos portuguesas, era consumida nas mais diferentes formas - não se restringindo aos cozidos e frituras lusitanos. A carne de boi abrigou-se por conta da geografia, do clima e das influências indígenas e africanas. Surgiram os churrascos, os charques, as carnes de sol, a carne seca...

O carneiro era muito apreciado em Portugal. Veio do Cabo Verde para o Brasil no início do século XVI. Os primeiros viajantes relatavam a pouca utilização da carne no Brasil. A justificativa era o temor religioso, onde o cordeiro era remissão ao corpo de Cristo. Cascudo

preferiu atribuir a esta conduta a inferioridade da carne nos solos nacionais. Mesmo assim, o carneiro passou a ser criado e utilizado no sertão para a substituição da carne de boi.

Em Portugal, o porco era um animal que, quando morto, era repartido por toda a vizinhança. A carne indicava coletividade. Não se podia matar um porco sem chamar um vizinho ou dar uma festa. Apesar de preferir as carnes de javalis, o português teve que se contentar com a criação de porcos no País. Para matar saudades, o português aventurava-se nas caças dos porcos dos matos. Da criação de suínos saíram as banhas e as manteigas que aparecem nas doçarias portuguesas.

As cabras, os bodes e cabritos também foram trazidos pelos portugueses para o Brasil. Segundo Cascudo, o bode vulgarizou-se como substituto do cabrito e das cabras. No nordeste, transformou-se em uma das principais fontes de alimentos. Tomava-se leite de cabra, fazia-se queijo de ovelhas e manteiga do leite da vaca.

De Portugal também herdamos os costumes e os complexos de se comer galinhas. É conhecida a devoção de D. João VI por essas aves. Dom Pedro II, ainda que com maior parcimônia, herdou o mesmo prazer do avô. Nas festas, entre uma e outra encenação teatral, o monarca ansiava pela hora em que era servida a sua famosa ceia de canja. “Sem banana macaco se arranja... E bem não passa monarca sem canja” (CASCUDO, 1967, p.341). A exceção dos gostos de D. João VI, a galinha era para o português um alimento ocasional, inferior às carnes de boi, de porco e de carneiro. Cascudo salienta o complexo social relativo ao consumo da galinha que foi trazido para o Brasil. A ave era tratada como uma carne substituta da bovina, recurso de emergência pela falta de dinheiro. No Brasil, o consumidor era o homem branco ou o mestiço. O indígena e o africano, quando criavam galinha, as vendiam ao branco. Mesmo desvalorizada, a ave aparece constantemente na literatura popular européia e nos contos fantásticos iberos - americanos.

3.3.2 Doce brasilidade

Vimos que a carne de galinha não despertava grandes paixões nos portugueses. Mas foi graças utilização dos ovos desta ave que a tradição da doçaria lusitana ganhou fama mundial e influenciou a culinária brasileira. Os doces portugueses são marcados pelo uso exagerado de ovos de galinhas. Uma tentativa dos conventos em aproveitar os excedentes de suas granjas.

As religiosas portuguesas são as principais responsáveis pela tradição do doce. Os ovos cozidos, moles, estrelados, os ovos moles de Aveiro, os fios de ovos, as gemadas com vinho do porto chegaram ao Brasil misturando-se aos ingredientes da terra e de seus imigrantes africanos. Esse hibridismo resultou nas babas de moças, nos bolos de carimãs, nos quindins e em diversos pratos nacionais.

A tradição boleira portuguesa tinha papel de interação social. Além de saciar a gula, ela servia para as práticas solidárias e para adoçar as relações de confraternizações entre vizinhanças e parentes. Era ato de presentear o amigo, o vizinho, o rei, comemorar o aniversário de um filho. De tais afetividades saíram os doces com nomes sentimentais, como suspiros; os doces com nomes sacros em homenagem a algum santo, como cabelos-da-virgem; os bolos e confeitos em formatos de corações. Tais zelos e caprichos eram expressos nos papéis artesanais recortados por freiras para enfeitar os bolos e, também, em paninhos bordados para cobrir as guloseimas que seriam entregues aos amigos e aos compadres mais próximos.

Nenhum ambiente exerceu tanta influência na tradição da doçaria portuguesa quanto os conventos. Quando as ordens religiosas foram dissolvidas por volta de 1834, se intensifica a arte da elaboração dos doces em conventos masculinos e nos femininos (CASCUDO, 1967). Dos religiosos saíram doces expressos em deliciosas confissões, como: beijos-de-freiras, sonhos, bolinhos do amor, abraços, toucinho do céu, raivas, beijos, esquecidos, paciências, saudades, caladinhos, casadinhos, viúvas, conselheiros, velhotes, jesuítas, orelhas-de-abade, celestes, capela-de-freira, barriga-de-freira, cremes-da-abadessa. Havia, ainda, aqueles com nomes cerimoniais que evocavam reis e príncipes como o creme del rei. Também eram comuns os quitutes com os nomes dos conventos em que eram feitos. O “bombocado dos irmãos de Évora” era o mais famoso. As freiras fizeram de seus habitats laboratórios de doçarias. A tradição religiosa na elaboração dos bolos e guloseimas era marcada por disputas e rivalidades entre os inúmeros conventos.

A tradição doceira do português é pré-existente ao contato com o açúcar. Antes dos canaviais, o mel era o adoçante requisitado pelos paladares da antiguidade clássica e do medievo. A tradição doceira lusitana era baseada no uso do mel de abelha. Por volta de 1454, Portugal já produzia açúcar em suas colônias, nas ilhas de Madeira, Açores e São Tomé. O açúcar era comercializado em Portugal, antes de o Brasil nascer para o Ocidente. Esse conhecimento prévio também foi fruto dos contatos com os árabes que plantavam canaviais na região de

Granada. Os resultados dessa invasão Árabe em Portugal podem ser apreendidos na própria culinária brasileira.

Da influência Moura surgiram os pães de mel, os alfenins, as alféolas. Estas são chamadas no Brasil de puxa-puxa. Aqui, as iguarias são feitas com calda de açúcar branco e com mel do engenho. O puxa-puxa chegou com os mouros no Portugal medieval. A sua presença era comum nos relatos de Gil Vicente (1959). Antes dos Árabes, os portugueses usavam as técnicas da apicultura nas proximidades de suas casas. Daí a alcunha do lusitano médio: meleiro, tirador de mel.

Na Idade Média portuguesa, o mel foi moeda do pagamento de imposto. Ele também aparece no monólogo do vaqueiro de Gil Vicente como presente dos pastores ao recém-nascido de D. João III. Da tradição meleira saíram o bolo de mel, a pinhoda, o bolo de beja, os quartos, os ladrilhos, os bolos podres, os ladrilhos de marmelada, as boroas de mel, os doces mil folhas, os bolos folhados. Boa parte dessa cultura boleira vem para o Brasil e recebe as adaptações necessárias no país.

No século XVI, o açúcar passa a dominar o mercado ocidental. O mel decai na preferência lusitana. Os fidalgos são os primeiros a aderirem ao açúcar. Em seguida, os populares. A paixão que o açúcar provocava pode ser exemplificada pelos endereços públicos de Portugal: a Rua do Açúcar em Lisboa e a Rua dos Confeiteiros. Esta desapareceu em um terremoto no fim do século XVIII. Mas o sumiço da rua do confeitiro não impediu o forte desenvolvimento da arte açucareira em Portugal e no Brasil.

A produção do açúcar brasileiro foi o responsável por multiplicar a doçaria portuguesa e aquela que emergia em solo nacional. A feitura de doces e bolos escalou os muros dos conventos lusitanos, ultrapassou as quintas e as aldeias para se aconchegar nas casas-grandes brasileiras. Para a doçaria brasileira, a sinhá aproveitou as frutas tropicais e os excedentes dos ovos de galinhas, alimentos que os negros e os índios desprezavam em suas terras originais. A portuguesa misturou os seus apreciados ovos ao açúcar do engenho e, aos poucos, surgiam às primeiras comptas nacionais. Saem das casas-grandes os novos tipos de doces de leites, de arroz doce. E surgem outros: as cajuadas, as bananadas, os doces de cocos, os de abóbora, os de mamão, os de cidra, os cajuzinhos. A fartura se completa com a chegada das negras cozinheiras com seus leites de cocos, cocadas, tapiocas de coco, bolinhos de estudantes,

cuscuz de coco. Talvez o quindim sintetize esse início de tradição alimentar nacional, alicerçada nas habilidades negras e portuguesas. O quindim representa a paixão lusitana pelo excesso de ovos. E a africana, pelo coco e seus derivados.

3.4 A banana, a mandioca e o milho: alicerces nacionais

3.4.1 Yes, nós temos pacova!

A pacova, conhecida como banana da terra, já era familiar aos indígenas. É uma planta nativa do Brasil. Mas também é encontrada em outros lugares do mundo. Por ser de gosto inferior, a Pacova (*musa paradisiaca* L.) foi substituída por outros tipos de bananas (*musa sapientum* L.) menores e mais grossas. Estas vieram de São Tomé e eram as preferidas dos africanos e dos portugueses.

Segundo Cascudo, banana é um vocábulo congolês. No antigo Congo belga havia a vila e o porto das bananas. Ela chegou ao Brasil com superstições da Europa ibérica. Gabriel Soares de Souza e os nossos primeiros viajantes falavam da figura de um crucifixo existente no miolo da banana. A cruz poderia ser vista caso a fruta fosse cortada transversalmente (Cascudo,1967).

A outra superstição dava conta de que se a bananeira brotasse o cacho pelo mangara, ela gemeria como mulheres grávidas à espera de um parto. A banana era também associada como símbolo fálico ou como fruto proibido. Essa versão era comum na Bahia do século XVIII. Cascudo também salienta que o grau de isolamento de uma tribo indígena pode ser medido pela presença de uma bananeira. Antropólogos constataram que quanto maior o contato dos amerabas com os brancos, maior a possibilidade da presença de um pé de banana.

Ao contrário da pacova, alimento da terra e apreciado pelos indígenas, a banana, tal como a conhecemos hoje, dependeu das mãos dos forasteiros para ser plantada no Brasil. De toda maneira, os diversos tipos de bananas se transformaram em símbolos do Brasil e abasteceram compoteiras, fôrnas e marmitas: fazem parceria com o arroz e o feijão tupiniquim.

3.4.2 O milho

O milho surgiu como alimento dos índios americanos. Mas foram as negras e as portuguesas que fizeram desse vegetal nativo um dos alicerces da alimentação nacional. Ao lado da mandioca, ele se apresenta nas inúmeras variações de bolos, mingaus, pamonhas e biscoitos. A importância do milho e da mandioca nas Américas pode ser expressa pela cultura inca. Em cada vaso de cerâmica, apareciam esses alimentos pintados como soberanos dentre os povos.

O cuscuz feito com a massa de milho pilada representa a onipresença da cultura do milho do norte ao sul do país. Há o cuscuz paulista, comum no sul do Brasil, e o nordestino, que sofre alterações nas regiões litorâneas e no Sertão. Esse prato pode ser feito à base de arroz, mandioca ou inhame. Mas o de milho é predominante em todo o Brasil. Molhado no leite ou no café, ele é utilizado nas ceias matinais e vespertinas: “Cuscuz é a massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor da água e depois umedecida com leite de coco. Com ou sem açúcar” (CASCUDO, 1967, p.203).

Cuscuz, Kuz-kuz, alcuzcuz é um prato típico da África setentrional, do Marrocos e do Egito. A princípio, eram utilizados o milheto, o sorgo, o arroz ou o trigo para se fazer o cuscuz. Esse, passou a ser de milho americano quando o *Zea mayz* percorreu o mundo por volta do século XVI. Os bebedores da África do norte criaram o cuscuz. Levaram-no para o resto do continente africano e para a Europa Ibérica. Por conta das invasões históricas, os portugueses assimilaram o hábito de se fazer cuscuz. Assim, tanto o português quanto o africano já conheciam o cuscuz quando vieram para o Brasil. Ele já era um prato popular em Portugal quando o Brasil apareceu nas rotas das Índias.

Nos mosteiros portugueses fazia-se o cuscuz doce. Cascudo cita o mosteiro de Celas, em Coimbra, como um seguidor desta vertente que o autor considera quase desaparecida. Nas regiões nacionais com maiores tráfegos negreiros, o cuscuz se desenvolveu acrescido de leite de coco, de mariscos e de cocos ralados. Nos sertões brasileiros, o prato é, no máximo, recheado com pedaços de queijos ou requeijões.

No Brasil o cuscuz é fonte alimentar bastante acessível economicamente. Era vendido em tabuleiros por famílias pobres, em sua maioria, negras ou pardas. Esse caráter popular fez o cuscuz ser considerado alimento típico de negros e escravos. Como foi visto, esse prato já era

apreciado por negros e portugueses. Em nosso país, o cuscuz se modelou no feliz hibridismo dessas duas culturas: se fez de milho, banhou-se no leite de coco e virou brasileiro.

3.4.3 A mandioca

A mandioca esteve presente nos dois primeiros registros portugueses sobre a nova terra descoberta. Os primeiros viajantes caracterizaram o vegetal como parente do inhame, que era diariamente consumido pelos nativos brasileiros. À medida que as terras tupiniquins eram demarcadas, a mandioca passa a ser apreciada e exaltada pelos cronistas portugueses. Os escritores chamavam-na de alimento obrigatório, regular, imprescindível para a boa comida indígena. E que deveria ser aproveitado por todos os lusitanos recém-chegados.

Os observadores portugueses chamavam-na de “Pão da terra Brasil”, por ser um tubérculo saboroso, funcional e de fácil digestão. Segundo Cascudo (1967), a mandioca se valorizava à medida que adquiria origem sobrenatural nas lendas etiológicas. Uma delas liga-se à estória de Sumé, ou Tumé, homem forte, branco, barbado que andava sobre as águas. Ele se alicerçava em um bastão de onde brotavam mandiocas. Um dia, Sumé, que ensinava a moral pacífica e o cultivo de plantas úteis, foi embora. Mas prometeu retornar. A importância de tal lenda resultou na dominação do espanhol Hernan Cortéz sobre os astecas, que o identificaram como um emissário de Sumé.

Em Belém do Pará há, também, um conto que relata a gênese da mandioca. Certa vez, a filha de um cacique engravida sem contato masculino. Da gestação, nasce Mani, uma menina linda que morre, no fim de um ano, sem causa precisa: sem doença e sem dor. Do túmulo de Mani surge um arbusto, que fazia a terra se abrir para exibir o corpo da falecida. Desse buraco, germinavam raízes: eram as primeiras mandiocas que tinham a propriedade de dar substâncias poderosas para quem as consumisse. Mandioca quer dizer: Mani-oca, a casa de mani (CASCUDO, 1967).

Originária da bacia amazônica, essa planta foi levada pelos índios Aruacos para as Guianas, para a Venezuela e até a América central. Nessas regiões, o milho permaneceu hegemônico. A predominância do uso da mandioca restringiu-se ao Brasil. Cascudo aponta a farinha de mandioca de camada primitiva como a base fundamental da alimentação brasileira.

A mandioca evidencia a nossa gênese ameríndia. E é conhecida pelos antropólogos como o elemento que melhor representa a cultura brasileira. Ela está presente nas panelas de norte a sul do País. Cascudo relata a sua predominância como acompanhante ou prato principal em todas as regiões brasileiras e que, por isso, pode ser chamada de rainha do Brasil.

Vimos até aqui a base alimentar que alicerçou a cultura do Brasil e que estruturou as peculiaridades das diversas localidades brasileiras. Os sabores regionais são resultantes deste contexto macro. Mas isto, nos espaços fronteiriços em que as pluralidades e as riquezas alimentares nacionais transitam com maior desenvoltura. São nestas regiões que as trocas dos sabores e as tensões culturais tornam-se latentes.

Para este estudo, selecionamos Candiba. Trata-se de um município da divisa do sertão da Bahia com o norte de Minas. No imaginário nacional, ele faz fronteira com os sertões literários “roseanos” (ROSA, 2001) e de Euclides da Cunha (CUNHA, 1973). Assim, Candiba é duplamente fronteira seja por sua representação literária, de sertão acuado no tempo, seja por sua própria configuração geográfica.

O município se apresenta no imaginário brasileiro como lugar estancado nas palavras. Sua condição fronteiriça, de divisa geográfica, permite o trânsito das contaminações dos sabores, dos saberes e, também, do surgimento de novas complexidades. Tal mecanismo é característico das culturas situadas nas oscilações dos “entre lugares”, típicas dos povos das divisas. Estes processos articuladores posicionam a cultura do município no dinamismo que exigem as reais travessias: no deslocamento, nas reticências...

Antes de registrarmos o comer candibense em suas singularidades, fez-se necessário entender a base alimentar que sustenta o município, bem como o resto do Brasil. No próximo capítulo, adentraremos no objeto em questão. E utilizaremos o âmbito do comer como instrumento que revelará os saberes, as particularidades culturais de tal povo.

4 CULTURA ALIMENTAR DE CANDIBA

Candiba é um objeto contemporâneo. Situa-se na era onde se esvaem as monarquias e se consolida o absolutismo midiático. Mudam-se os signos. Mudam-se as especiarias! Todas as rotas e extensões foram desbravadas. Comprimem-se os territórios. O imaginário entra como o principal espaço a ser colonizado. A antiga retórica sobre a capacidade de contaminações culturais dos grupos hegemônicos prevalece no século XXI. Os diversos padrões de referências mundiais e as dominações ideológicas fazem parcerias com a massificação, com as avalanches de conteúdos e de notícias.

É assim que se apresenta a disputa pelo trunfo cultural no século XXI. Tais relações entre os povos revelam saldos, em sua maioria, assimétricos. Ao entrar em contato com os hábitos do outro, uma cultura pode se restringir a uma leve transformação em suas camadas superficiais. Mas em casos extremos como os de colonização, a cultura da gente dominada poderá sofrer alterações radicais nas gêneses estruturais em que alicerçam suas origens e tradições.

É nesse âmbito tenso e contemporâneo que investigamos a cultura do município. Ela é compreendida como organismo vivo, mutante. É espaço onde os sabores, os saberes das tradições e as novas referências, concorrem entre si, dialogam, negociam suas absorções e suas influências. Mas antes de aprofundarmos o estudo sobre as complexidades culturais de Candiba, é imperativo contextualizá-la em sua história.

4.1 Era uma vez Mocambo...

Em 1834, o padre português Francisco Moreira dos Santos se instalou em um local onde as terras pareciam ser mais férteis que as dos vilarejos vizinhos. O religioso trouxe consigo uma pequena santa, a Nossa Senhora das Dores, e alguns escravos fugitivos das principais fazendas regionais como Mulungu, Canabrava e Santa Rosa.

Na terra em que se instalara, o padre levantou uma pequena residência de dois cômodos que ficava ao fundo de uma capela, construída especialmente para a santa. Francisco Moreira utilizava a capela para evangelizar os escravos fugitivos e os agregados dos fazendeiros. O

padre celebrou muitas missas tanto na sua capela quanto nas fazendas vizinhas. É o caso da fazenda Camarinha, que abrigava cultos famosos em toda a região. As missas uniam as poucas famílias latifundiárias descendentes de portugueses, e algumas, já mestiças, dado à mistura com negros e amerabas.

Durante 104 anos o território descoberto foi chamando de “Mocambo”, palavra que significa mato baixo. Iniciativa dos escravos fugitivos, acompanhantes do padre, que resolveram batizar o esconderijo com a característica da vegetação predominante. Mocambo pertenceu primeiro à Vila Nova do Príncipe. Depois à Santana de Caetité. Posteriormente, a Palmas de Monte Alto. A partir de 1920, tornou-se distrito da cidade de Guanambi (BA).

4.1.2 De Mocambo à Candiba

Duas décadas após a chegada de Francisco Moreira dos Santos, o padre português Manoel Prates e o padre italiano Carlos Falconi se juntaram ao religioso. Passaram, então, a residir no vilarejo. Apesar dos votos de castidade, o padre Moreira constituiu família e teve duas filhas: Ana Epifânia Moreira dos Santos e Rita Epifânia Moreira dos Santos. Ana Epifânia gerou seis descendentes. Rita Epifânia, oito. Em seguida, surgiram outras famílias que contribuíram para a formação dos primeiros núcleos de povoamento.

Em 1865, vindo de Portugal, chega à Vila do Mocambo a família Prado, que era comandada pelo Sr. Manoel da Silva Prado e a sua esposa Ana Vitória Alves Prado. Esta família se transformará, no século XX, na principal elite política local. Mas ainda em fins dos Oitocentos, migram para Mocambo os irmãos Tibúrcio Ferreira Coelho e Leolino Ferreira Coelho. Desses irmãos, saíram muitas estórias e inúmeros descendentes. Em seguida, chegaram as seguintes famílias: Batista de Souza, Oliveira e Laranjeira. Mas nenhuma deixou tantos descendentes quanto a família Martins.

Em 1901, Sr. Constantino da Silva Martins e D. Emiliana de Jesus Martins se instalaram na Vila do Mocambo. A capacidade de gerar filhos ganhou destaque na revista *Veja* (1977). Nas páginas da publicação, foram reunidos os 472 descendentes diretos daquele casal. Resultado, em sua maioria, das uniões entre primos. Tal fato evidencia o caráter social fechado em que se

alicerçaram as primeiras bases sociais do vilarejo escondido entre as Serras Gerais do Sudoeste baiano.

Aos poucos, Mocambo perdia as suas características de quilombo e se transformava no modesto centro econômico dos latifúndios vizinhos. Essa discreta feição comercial se resumia a uma feira, onde se efetuavam negócios de diversas espécies através do escambo ou da venda de alimentos e de utensílios domésticos. Ela acontecia embaixo de um pé de uma árvore que é conhecida na região por gameleira. A feira era o principal acontecimento social e econômico. Ela fazia emergir diversos conchavos políticos e encontros sociais. As conversas entre comadres e compadres embaixo da gameleira geravam futuros leilões, encontros religiosos, quermesses, batizados, casamentos, almoços e festas nas propriedades rurais. A feira do Mocambo fazia circular os alimentos, os produtos artesanais e as notícias presas nos isolamentos das fazendas de gado. No espaço do comer transitavam sabores, moedas e narrações das experiências humanas guardadas, durante toda a semana, nos recantos dos pastos. A feira era o maior palco de interação naquele universo social. Aos poucos, ela crescia e atraía as famílias das fazendas mais distantes. O crescimento da feira era reflexo do desenvolvimento do vilarejo.

A partir de 1920 intensifica-se o fluxo populacional e a expansão do comércio. Em 1930, o nome Mocambo dá lugar a “Candiba”. A população local também aumentava. Era formada por famílias de pecuaristas, de vaqueiros, produtores rurais, pequenos comerciantes e agregados. Nesse período, a cultura do algodão se consolidava. Aos poucos, a pecuária que sempre foi à principal atividade econômica da vila, dividia as atenções com o “ouro branco”. Em 27 de julho de 1962, Candiba emancipa-se de Guanambi e transforma-se em município.



FIGURA 1- Membros da tradicional família Prado, reunidos após a emancipação de Candiba. Em pé, à direita, o patriarca Arthur Prado, cercado por alguns funcionários. Sentados, ao centro, o casal Aleci Prado (filho de Arthur) e Eunides Pereira Prado, popularmente chamada de “Dona Nidinha”

Fonte: Arquivo da família Prado.

Descrevemos somente um fragmento da história do município. Uma versão oficializada pelos descendentes da família Moreira no livro *Candiba, ontem e hoje*, de Vander Moreira de Souza (1998). Mas temos a consciência dos inúmeros pontos de vistas que ela envolve. Infelizmente, este é o único documento sobre a formação do município. Assim, as outras vozes constituintes são abafadas pela falta de material escrito. A origem e a cultura quilombola de Candiba não é relatada. Seria interessante analisar o processo de povoamento pelo foco das alteridades, mudas nos livros, nas falas e na história local.

De toda maneira, a versão sobre o povoamento de Candiba ajuda a traçar as primeiras linhas sobre tal cultura. Vimos um prévio e breve estudo sobre o caráter sócio-histórico do município. Linhas limitadas mas, esperamos, eficientes para o direcionamento do trabalho.

4.1.3 Candiba do sertão e o sertão de Candiba

O Estado da Bahia costuma ser dividido em seis Bahias (MIGUEZ, 2002). A primeira é a região de Salvador, a Bahia de todos os santos, um lugar de enseadas e colinas suaves. Ela foi formada por senhores de engenhos, por pescadores e por trabalhadores rurais. A outra região é o sertão do nordeste, uma extensa província da caatinga, das fazendas de gado, dos vaqueiros, do misticismo messiânico e do velho cangaço. A terceira região baiana é o sudeste, ocupada pela cultura do cacau. A quarta é o planalto central. A quinta, o vale do rio São Francisco.

Nela ocorrem as migrações do nordeste às terras do sul. Por fim, há o amplo planalto das Serras Gerais, que se desenvolve em direção ao Estado de Goiás. Candiba está situada nessa região.



FIGURA 2- Imagem da Serra Geral que circunda o município

Fonte: Caroline Marchesini.

A Serra Geral é um acidente geográfico composto por rochas vulcânicas básicas, intermediárias e arenitos finos. Ela ficou marcada pela exploração do gado, no ciclo do couro, e de minérios, pelos bandeirantes paulistas. Antes era habitada pelas tribos Jê e Camacã. Candiba é rodeada por esta Serra e o seu território pertence ao polígono das secas. Ela faz limite com os municípios de Guanambi, Pindaí e Sebastião Laranjeiras. É também vizinha das cidades do norte de Minas, como Janaúba e Montes Claros. Possui uma área de 397, 965 km² e uma população que decresceu nas últimas três décadas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE, 2007). Atualmente, são 12.352 habitantes. A distância até a capital baiana é de 762 quilômetros. A sua altitude é de 526 metros e a sua temperatura média é de 26 graus (Souza, 1998). No município cultivam-se: o algodão, a mandioca, o milho, o feijão, a mamona e o arroz. A pecuária e o algodão são as principais economias. Também merecem destaques as criações de suínos, caprinos e ovinos.

No início dos anos de 1990, a cultura do algodão entrou em declínio. Restou à economia de Candiba, a pecuária. Atualmente, as expressões culturais do município ainda se voltam para tradições pautadas neste segmento. As formas de representações e de relações culturais também se baseiam na recente absorção de referências globais e nas singularidades do antigo modo de vida sertanejo. Um resultado que podemos atribuir à geografia do município, que é de difícil acesso.



FIGURA 3- Registro da praça central de Candiba

Fonte: Caroline Marchesini.

Candiba é fruto da adaptação dos imigrantes portugueses, dos índios e dos negros fugitivos, que moldaram suas informações culturais às condições do *habitat* sertanejo. Os desbravadores brancos e futuros latifundiários se alicerçaram na precha dos índios e dos negros para formar os primeiros núcleos pecuários. A ampla população indígena veio do litoral, onde fora trocada pela mão-de-obra africana e enviada em direção aos sertões (CASCUDO, 1967). Essa relação de dominação alicerçou a economia e a política regional. Essa última, pautada no mando e no coronelismo. Candiba foi, antes de tudo, um quilombo. Mas as raízes culturais africanas e indígenas foram abafadas pelas famílias hegemônicas. Em sua maioria, formadas por pecuaristas.

A configuração geográfica fechada por serras circundantes dos pastos manteve as tradições locais e intensificou o contato do município com os vizinhos norte-mineiros. O isolamento fez de tais povos, cúmplices em seus complexos de não inserção na ideologia cultural de seus respectivos estados. Cúmplices em suas negociações culturais divergentes e em suas manifestações culturais comuns. A geografia é, também, responsável pela distância física de Candiba com a capital baiana. Fato que resultou no difícil intercâmbio cultural entre sertanejos do sudoeste baiano e os baianos litorâneos de Salvador e de todo recôncavo do estado.

Mas o árido relevo composto por serras não impediu a chegada dos efeitos da globalização. E eles vieram por meio de novas estradas e de novos adventos tecnológicos. Hoje, a população se depara com a necessidade de articular o passado à absorção das múltiplas referências culturais contemporâneas. Tal contaminação resultou em novos conhecimentos, na germinação de novos produtos, pautados nos saberes local e global. São sintomas da era designada por determinada vertente de estudiosos contemporâneos de pós-moderna (HALL, 2003).

Mas a chegada da globalização também gerou crises de identidade coletiva. Ela fez o Candibense perceber-se “estrangeiro” em seu próprio estado. O que provocou a necessidade dos moradores de se sentirem inseridos nos costumes baianos próprios do litoral. Modos de conduta que são institucionalizados pela mídia como representantes da cultura do estado. Mas o sentimento de “estrangeirismo” no território baiano também provocou comportamento inverso. Ao perceber a sua não inserção no discurso legitimador da cultura baiana, o município aproximou-se do vizinho norte-mineiro. Trata-se da região que faz divisa com Candiba. E que divide com o município muitas expressões culturais comuns. A negação aos hábitos representantes do estado baiano reforçou antigos ideais separatistas, que buscam unir o norte de Minas ao sudoeste da Bahia. Pela esfera do comer, dos sabores evidenciaremos tais complexidades que transitam no município. Um maior aprofundamento sobre as consequências da globalização em Candiba requer estudos posteriores.

Abordamos um objeto contemporâneo, que articula suas tradições com o presente. Isto permite deslocar Candiba da pecha de alteridade sertaneja intocada no tempo. A negociação entre novos e antigos saberes exige que lembremos a tônica do trabalho. Devemos retomar o nosso posicionamento sobre cultura como sistema de negociações entre influências similares, antagônicas, residuais e recentes. Lembremos cultura como espaço tenso que não se cristaliza, uma arena em movimento, em trânsito. Um sistema que sofre alterações, dependente das particularidades dos seus mecanismos. Cada cultura tem uma dinâmica que lhe é própria. É o caso de Candiba.

Fizemos uma prévia e breve descrição sobre a história e as principais complexidades do município. A partir de agora, a investigação sobre Candiba será aprofundada através da comida. A palavra culinária denota uma arte, um requinte, um cuidado maior na elaboração dos pratos. Preferimos utilizar neste estudo o termo alimentação, que abarca as inúmeras

linguagens que envolvem o ato de comer: da arte dos caprichos culinários à urgência de saciar a fome.

Registraremos os sabores, o âmbito da cozinha como instrumentos que revelam fragmentos culturais de tal povo. Começaremos o estudo verificando a relação do clima com a comida e de que forma o alimento revela traços peculiares do Município. A cultura sertaneja se baseia na dicotomia entre o período de chuva e o período de seca. As providências alimentares são dependentes desta divisão climática que possui grande influência na cultura local.

4.2 A benção da chuva e o castigo da seca: o tempo e a comida

O dualismo entre seca e chuva se reflete em fome e fartura. A comida sertaneja, em especial a do município em estudo, se alicerça nas coordenadas climáticas e geográficas da região. No clima semi-árido, a seca predomina em quase todas as épocas do ano. O esperado tempo de chuva se restringe aos meses de dezembro, janeiro e início de fevereiro. Apesar de inserida na globalização, a trivialidade alimentar do município ainda se pauta nos ingredientes e temperos locais. O que se come no cotidiano se relaciona ao calendário anual. Por isso, dividimos a descrição alimentar em dois importantes registros. O primeiro tópico condensa os produtos consumidos nos tempos de estiagem. E o segundo, aqueles devorados no período de chuva.

4.2.1 A fome, o choro e a reza: registro do comer na seca

A dicotomia entre seca e chuva direciona o modo alimentar do município. Todos os anos, a mesma penitência: saem da igreja da matriz, idosos, jovens e crianças. De longe, ouvimos o clamor do cortejo. O objeto solicitado é repetido por diversas vezes: chuva, chuva, chuva. Simples assim, mas vital para aquela gente. Adultos rezam e choram como crianças. Estas, fazem algazarra como se estivessem em cortejos carnavalescos. Mas conservam a função que lhes são dadas: a de carregarem as flores para a penitência. Embaixo dos chapéus de vaqueiros, das sombrinhas que protegem as moças do sol e dos véus transparentes das senhoras, jazem faces talhadas, esmagadas pelo sol e pela seca. As rugas que pedem chuva, aos poucos, se molham. O choro, que antes se resumia aos acordes e as entonações dos

clamores, enchem, devagar, os buracos das experiências. As lágrimas fazem das rugas açudes recortados por preocupações. São quentes as reminiscências dos últimos tempos de fome.

O sol rege a seca. E ambos gerenciam o comer no município. O cortejo da penitência por chuva é o clamor pela necessidade de nunca faltar o que saciar a fome. A ausência de chuva é comum em quase todos os meses do ano. Mas se intensificam nos meses de junho, julho, agosto e setembro. Come-se, neste período, a cabacinha. Uma espécie parecida com a abóbora. Ela se junta à abóbora, o mamão verde, o maxixe, a palma e o carirú. Os três últimos não são cultivados, mas retirados dos matos e relvas. Tais alimentos costumam ser cortados em pedaços miúdos e simétricos. Em seguida, são refogados com os picadinhos de carnes.

Outros alimentos comuns na seca são os feijões e os grãos. No município, os tipos mais consumidos são o feijão de arranca, conhecido no Brasil por carioca (*Phaseolus Vulgaris*), os andús (*Cajanus cajan*) e as feijoas (*Vicia faba*), que receberam esse nome por conta da aparência que lembra um feijão de grãos gigantes. A feijoa pertence à família das leguminosas. E alimenta tanto as famílias do município quanto os animais. No *Larousse Cultural* (1988, p. 314), o nome feijoa é designação para fruto (*sellowiana*) parecido com a goiaba.

Nesta época também se consome o andú, um grão verde originário da Índia e da África Tropical. O andú é chamado no resto do Brasil de feijão-guandú. Pouco se consome o feijão vermelho e o feijão preto, próprio para feijoada. No preparo dos feijões e dos grãos são usados toucinhos, a farinha de mandioca, os alhos e o cheiro verde.

Na seca, muito do que se come é retirado da relva como a palma, o carirú e o maxixe. É tempo de andú, de milho, de feijoa e também de penitências, de clamores por chuvas. A estiagem molda o âmbito do comer. E isto evidencia aspectos que ultrapassam a esfera da cozinha. Por exemplo: o consumo da palma, do carirú e do maxixe não revela uma preferência alimentar. Denota, antes de tudo, a imposição climática na cultura de Candiba e a ditadura de regras estabelecidas de acordo com a configuração dual entre chuva e seca. Nesta, os pastos e os gados raleiam. O os grãos ocupam novos espaços nos pratos de esmaltes. Não se tem água para molhar hortas e plantações. Mal sobra para beber. O tempo faz brotar veias de terras que moldam os açudes secos, delineiam o gado raquítico e abrem talhos nos lábios. Toda a paisagem sertaneja é, aos poucos, esculpida pelas rugas da estiagem. Com tal hostilidade

climática, come-se o que se tem e não o que se quer. A palma, o carirú e o maxixe socorrem o candibense e o gado. Ambos, bichos dos pastos.

Neste período, as faces magras só se erguem para pedir chuva e para dançar o São João. As festas juninas dão trégua na apatia. Assim, a dor da seca é momentaneamente esquecida. E a vida é celebrada nos arrasta-pés. A cada ano, os gestos coletivos se repetem em função da estiagem. Mas os rostos se descontraem com a chegada da chuva. Temporada de comida e de fartura. Verificaremos, a partir de agora, como o comer revela a cultura do município nos meses chuvosos.

4.2.2 A bonança e a fartura: registro do comer nos tempos de chuva

O período de chuva corresponde aos meses de dezembro, janeiro e início de Fevereiro. Sob as bênçãos de São Pedro, as lágrimas se estancam e as bocas se abrem para sorrir e comer. A temporada é celebrada com casamentos, batizados e forrós. O chover faz a safra vender e o boi render. Intensificam-se as negociatas. As mãos se molham nas terras úmidas e no comércio. É a época do pasto verde, da fartura do pequi com arroz, do milho, da mandioca, do umbú, do caju, da goiaba e do feijão gorutuba.

O feijão gorutuba é conhecido no resto do Brasil por fradinho (1988, p.314). Tem a sua origem atribuída à África Tropical. Ele aparece como base alimentar da população rural. Possui forte valor nutritivo. É alimento característico das regiões semi-áridas. É importante frisar a dificuldade de se encontrar respostas para a palavra gorutuba. Nas principais enciclopédias culturais, gorutuba aparece como afluente do Tietê (SP) e como rio que faz divisa entre Norte de Minas e Bahia. As sementes do feijão gorutuba possuem cores esbranquiçadas, com o olho (hilo do feijão) de cor marrom ou negra. Essas sementes encontram-se no interior das vargens. É hábito, no município, as senhoras idosas sentarem-se em grupo, com bacias grandes, repletas de vargens, para debulhar o feijão. Uma maneira encontrada para conversar amenidades ou contar causos, repassar tradições.

O pequi (*Caryocar brasiliense*, *caryocaraceae*) também é típico desse período. Pertence à família das cariocáceas (1988, p.622). É uma fruta típica do cerrado brasileiro. Está presente no oeste baiano. Em especial, no sudoeste, onde se situa o município. Utiliza-se o seu óleo

para fazer pirão. O arroz com carne de sol são os seus acompanhamentos habituais. Ele apresenta cheiro forte e gosto peculiar.



FIGURA 4- Arroz com pequi e carne sol. Comida típica do período de chuva

Fonte: Caroline Marchesini.

A polpa amarela do fruto deve ser raspada. Não se morde o fruto, pois o seu interior é repleto de espinhos. Consome-se a polpa enquanto ela apresentar o tom amarelado. Se o pequi estiver esbranquiçado, é porque já foi raspado o suficiente. Deve ser jogado fora antes que se encontrem os espinhos. A polpa do pequi é suficiente para temperar os diversos pratos.

Ao contrário dos meses de estiagem, o período de chuva resulta na fartura de sorrisos e de eventos sociais. O pequi, o umbú, a goiaba e o feijão gorutuba celebram essa época, onde o gado engorda e os campos ficam verdes. Resolvemos abordar a alimentação do município pelo âmbito climático por entendermos que este viés é o primeiro instrumento a esculpir, modelar, revelar e conferir peculiaridades à cultura sertaneja. Por ele, entendemos a importância e a sacralidade do tempo para o homem de Candiba. Começamos a entender esse povo como temente à voluntariedade do clima. Isso evidencia um comportamento cultural pautado na dicotomia entre chuva e seca.

Vimos que tal dualismo alicerça o viver do município. A cultura se modela e se reinventa por conta das intempéries naturais. Continuaremos, a seguir, a analisar a forma com que a alimentação revela novos aspectos de Candiba. Além do clima, o comer evidencia a importância geográfica na formação cultural do município. Em parceria com tempo semi-árido, a geografia dita uma economia e uma vegetação peculiares, que impõem sabores e

costumes. A partir deste momento, utilizaremos os sabores para revelar tradições e formas de vidas alicerçadas nas particularidades geográficas do sertão candibense.

4.3 Geografia do comer: o sal que tempera os paladares e os pastos



FIGURA 5- Antiga imagem da tradição pecuarista. Morador na lida com o gado. O solo salgado e as grandes extensões de planícies desérticas propiciaram o desenvolvimento da pecuária e de todo sistema cultural de Candiba.

Fonte: Arquivo da família Prado.

Para Plínio, o antigo, o sal era imprescindível ao organismo humano. Homero, por sua vez, acreditava que a existência do sal se restringia às profundezas do oceano. Em a *Odisséia*, Tirésias adverte Ulisses: “Verás os homens que ignoram o mar e comem seus alimentos sem sal!” (*ODISSÉIA*, XI, 122). Ao contrário do que Homero previa, o cloreto de sódio jaz em outras fontes: “O sal é o adubo do gado, vital alicerce da pecuária dos confins” (PRADO JÚNIOR, 1971, p.239). De acordo com Prado Júnior, o salitre presente nas extensas camadas de terras do sertão baiano, sem quase nenhum arbusto, foi fundamental para o surgimento do sistema pecuário nordestino. As planícies lisas, com suas raquíticas vegetações, são pastos já moldados pela natureza. Simplificam o trabalho da limpeza da mata, comum em outras regiões. O solo ainda contribui com o excedente de sal que alimenta o gado, sustento da pecuária e da maioria das famílias rurais.

Do alto das Serras Gerais que circundam o município, proliferam-se pequizeiros, os umbuzeiros e os pés de tamarindos. Os solos salgados formam os pastos e, por toda a vista, se enxerga o cerrado. O sol que não bronzeia e que talha faces é o mesmo que ilumina os pastos.

A coloração da terra parece mais clara, culpa do sol e dos decadentes pés de algodões que sobreviveram às últimas pragas. Até meados da década de 80, a pecuária disputava os dividendos com as inúmeras plantações de Algodão. O “ouro branco” fez dos latifundiários, coronéis dos pastos e das lavouras. Mas as pragas e os parasitas devastaram plantações e riquezas. Restou ao município a pecuária, reitora econômico-cultural de Candiba. Dessa geografia brotam um modo de produção e um modo alimentar que delineiam tal cultura.



FIGURA 6 – A palma: comida que alimenta gado, comida que alimenta gente

Fonte: Caroline Marchesini.

A palma é a vegetação que melhor representa a ligação da pecuária com a geografia e a influência de ambas no modo de vida candibense. Ora alimento do bicho gado, ora alimento do bicho homem. A obsessão da população pelos vegetais picados simetricamente pode ser observada no uso da palma. Ela é cortada em pequenos quadrados e, em seguida, refogada com pedaços de carnes bovinas. Quando não se tem carne, se opta por uma farofa de palma. Não se encontra nem se procura tal vegetação nas bancas das feiras. A palma que alimenta gado e que alimenta gente também machuca. Traz a cólica das reminiscências da condição de miséria.



FIGURA 7 – Os pés de palmas cobrem todas as extensões territoriais do município

Fonte: Caroline Marchesini.

Seus espinhos pouco espetam. Alimento saboroso, mas relegado à condição de ser solicitado na falta de opção. Come-se com vergonha. Arranca-se a palma do pasto escondido dos olhares vizinhos. Finge-se ser somente comida restrita aos currais. Evita-se uma dor: a da humilhação da língua alheia.

As extensas quantidades de palmas e de pés de juazeiros expõem características da cultura que foi moldada pelos pastos e pelas restrições do relevo semi-árido. Essa geografia também enfatiza a diferença entre Candiba e o litoral baiano. A dualidade entre recôncavo e sertão pode ser observada nas espécies de feijões e de grãos consumidos no cotidiano de cada região. No litoral, predominam os feijões cariocas e os mulatinhos. Em Candiba, planta-se e come-se o andú (feijão-guandú), o feijão gorutuba (feijão-de-corda) e a feijoa (fava). Esses alimentos evidenciam o papel da geografia em delinear a cultura do município. A alimentação é somente uma entre tantas maneiras de se relatar esta questão.

A palma representa a importância das coordenadas geográficas em influenciar o comer local. Essa vegetação também exprime o papel da pecuária em direcionar a cultura do sertão. É a relação causal entre geografia e economia. Ambos também gerenciam o modo alimentar do município. Nessa terra de sal e de sol, em companhia das bênçãos da chuva, o boi, símbolo da hegemonia pecuarista, também veste a carcaça do sacro.

4.3.1 Geografia e economia



FIGURA 8- O curral. Espaço que ainda dita sabores e saberes: tradições e expressões culturais do município

Fonte: Caroline Marchesini.

A onipresença do queijo, do requeijão, da coalhada e dos diversos modos de se preparar a carne vermelha como a de churrasco, a de sol e a de charque revelam a predominância da cultura do vaqueiro. Tais alimentos exprimem traços de um viver alicerçado na pecuária. Em Candiba, se enxerga, facilmente, o uso do couro de boi nas sandálias, nos coletes, nas capas para facas, nos utensílios domésticos, nas peles que enfeitam os interiores das casas e nos chapéus. O excesso na utilização de laticínios e de carne bovina denuncia o poder da pecuária em modelar o cotidiano. A carne de boi aparece serenada, cozida ou assada. O leite de vaca serve de acompanhamento à farinha de mandioca. Prazeres cotidianos de se apreciar as coalhadas, os requeijões e os soros. É do trato com o gado que se molda a cultura de Candiba.

“Salgam as carnes, cortam-nas em pedaços bastante largos, mas pouco espessos, quando muito dois dedos de espessura, se tanto. Quando estão bem salgadas, tiram-nas sem lavar, pondo-as a secar ao sol, quando bem secas, podem conservar-se por muito tempo, sem se estragar, contando que fiquem secas (CASCUDO, 1967, p.123)”.

Do sustento pecuário surgem os inúmeros modos de se preparar a carne bovina, como a carne de sol e a carnes seca. Ambas possuem diversos nomes: carne serenada, carne-mole, carne-do-vento, carne-do-ceará, carne de viagem ou carne-do-sertão. Elas são salgadas e secas ao sol. As suas feitura remetem à pré-história. São influências portuguesas, pois os indígenas não tinham o hábito de conservação dos alimentos. Os portugueses costumavam manter alimentos como peixes e frutas secando-os ao sol. O sal e o sol em abundância permitiram aos

sertanejos dos primeiros séculos o uso de tal recurso de conservação. Em meados dos Seiscentos, as carnes secas já eram transportadas por todo sertão brasileiro.

As carnes secas e as de sol exigem feitura diferentes. Em Candiba, a carne de sol é cortada, rapidamente salgada, depois exposta em locais ventilados e cobertos. Ela passa por uma branda desidratação, o que exige clima muito seco. A secagem rápida forma a casca protetora, que conserva o interior da carne. A carne de sol é comum nas regiões do norte e nordeste. O antigo nome, carne de vento, talvez expressasse melhor a feitura da carne de sol. Ela é pouco exposta aos raios solares e precisa ser coberta em local ventilado para que ocorra uma secagem lenta. Já a carne seca é mais avermelhada. Suas fibras passam pelo mesmo método. No entanto, ela recebe mais sal e fica mais tempo no sol. Ela é salgada e deixada em lugar seco. É mudada constantemente de posição para facilitar a desidratação, que deverá ser encerrada por meio de sua exposição em um varal.

O comer baseado na criação de gado sustenta relações de coronelismo e de compadrismo entre a família do patrão e a do agregado. A fartura no uso da carne de boi, e de derivados do leite, reforça a importância da economia em direcionar os sabores locais. Ela dirige condutas, padrões e formas de pensamentos que influenciam os comportamentos e as confecções de artefatos. Além da carne de boi, o carneiro é apreciado. Mas caprinos e ovinos são criados como anexos dos currais. O culto ao boi se confirma no modo alimentar.

Vimos, até aqui, a onipresença da tríplice aliança entre clima, geografia e economia na formação cultural do município. A palma é o alimento que simboliza a importância de tais fatores como regentes das expressões culturais e da forma de vida local. Investigaremos a partir de agora mais um aspecto sobre Candiba. Através do comer, analisaremos as influências históricas que, ao lado da geografia, modelaram esta cultura.

4.4 A alimentação que revela uma história: a farta tradição portuguesa

Antes de abordarmos a forma com que o comer revela as principais influências históricas de Candiba, relataremos as bases alimentares do município. Da mandioca, os candibenses criaram e reinventaram bolos, biscoitos, mingaus, bolachas de natas, beijús, ximangos, xiringas, bolos de pubas, brevidades e ovos de jacarés. Os ovos de jacarés são biscoitos feitos

com polvilho (farinha de mandioca). Eles são fritos e possuem versões salgadas e doces. De acordo com Dona Eunides Pereira Prado, 64 anos, moradora do município e conhecedora da tradição local, a escolha do nome ovo de jacaré diz respeito à semelhança com os ovos de tais animais. Mas tais peculiaridades se restringem ao nome esquisito. Os sabores de Candiba possuem uma base comum. Todos se alicerçam no uso da mandioca, do leite e dos ovos de galinha.

A xiringa e o ximango servem de amostra sobre tal tradição alimentar. A xiringa - ou chiringa- é muitas vezes confundida com o biscoito avoador e com o sequilho. As semelhanças são grandes. Elas estão presentes nos ingredientes, na aparência e na textura crocante. Mas a xiringa, iguaria própria do município, possui singularidades no sabor e no tempo de preparo, o que a difere dos outros biscoitos de polvilho. A palavra “xiringa”, ou “chiringa”, não foi encontrada nos dicionários. Não há consenso sobre a grafia correta, com x ou ch.



FIGURA 9 – Xiringa, guloseima tradicional à base de mandioca, óleo e ovos de galinha

Fonte: www.rainhasdolar.com

Os ingredientes utilizados para fazer a xiringa também servem para a feitura do ximango. Apesar de apresentarem sabores e aspectos bem diferentes, o ximango e a xiringa costumam ser consumidos em parceria. Quando se faz um desses biscoitos, também se amassa o outro. São guardados nas imensas latas de alumínio e consumidos na hora dos lanches e cafés. Ximango é nome de origem tupi guarani. No Brasil, a palavra recebeu diversos sentidos. No segundo reinado, significava grupo político. No Rio Grande do Sul, ximango é considerado uma ave. No Pará, é usado para designar aqueles que nasceram no município de Alenquer.

Também não existe um consenso sobre o emprego correto do ximango com X ou Ch. Na enciclopédia *Larousse cultural Brasil* (1988, p.204), significa ave ou partido político moderado, opositor dos farroupilhas e dos caramurus nas regências de Trina.



FIGURA 10 - O ximango, iguaria típica do município

Fonte: Caroline Marchesini.

O ximango é feito com tapioca molhada. Tem um formato retangular e uma cor amarelada que reflete o excesso de ovos caipiras em sua massa. Em nossa análise, o ximango será utilizado como um dos alimentos representantes da cultura do município, e que melhor evidencia as complexidades locais. Muitos moradores não souberam explicar o porquê do nome para tal guloseima. Alguns candibenses disseram que a iguaria, de textura macia e formato rechonchudo, remetem aos indivíduos preguiçosos, abobalhados e roliços que são chamados na região de “ximangões”. Na culinária de Candiba, o ximango é um tipo de bolo à base de ovos e de polvilho, fécula da mandioca conhecida na região por tapioca. Nas zonas rurais, ele é consumido diariamente e se apresenta como substituto do pão.

A xiringa e o ximango transformam a mandioca em alimento sagrado para o sertanejo. Mas o modo alimentar tradicional de Candiba não se restringe ao uso da mandioca. O milho é um coadjuvante presente nos pratos tradicionais. É ele quem aparece exaltado no hino do município. A importância do cereal é ressaltada juntamente ao algodão. Durante muito tempo, o ouro branco dividiu os holofotes econômicos com a pecuária:

És bela a sua terra
Produz o milho e o algodão
Grande és o seu povo
És princesa da região
(DONATO, 1970).

O milho aparece nas dietas diárias sob as diversas formas: assado, cozido, nos bolos, nos mingaus e no cuscuz. Mas é a mandioca, os ovos, a carne de boi e os derivados do leite que formam a base alimentar do município. São alimentos comuns a muitas partes dos Brasis, mas denunciam singularidades locais. Vimos o papel da alimentação em revelar a importância do clima, da geografia e do sistema econômico na cultura do município. Mas a comida também denuncia a formação histórica do município. O ximango, a xiringa, a bolacha de nata, o biscoito de nata e o ovo de jacaré são iguarias que refletem o tipo de colonização preponderante em Candiba.

Darcy Ribeiro (1998) discorre sobre a predominância da cultura lusitana no Brasil em detrimento da africana e da ameríndia. É importante salientar que Candiba era esconderijo de negros fugitivos. O lugar também abrigou índios, expulsos do litoral. O gosto pelo uso da mandioca, do milho, da abóbora, dos mingaus e do churrasco são traços das culturas ameríndia e negra. Antes de chegarem ao Brasil, os indígenas cuidavam da cozinha e dos negócios do branco. Mas a cultura ameríndia fazia de seus homens e mulheres inaptos para os engenhos. Tal sistema de trabalho exigiu a substituição dos índios por africanos.

Para o colonizador, o africano mostrava-se mais eficiente para o trabalho braçal. E a escrava, mais habilidosa para a cozinha. Das habilidades das negras surgiram os pratos típicos nacionais. Elas moldaram a alimentação nacional e trouxeram para o Brasil o gosto pelo uso do dendê, do arroz, das papas, dos angús, do inhame e do leite de coco. Ao assumirem os ofícios de cozinheiras, as escravas condensaram os seus modos alimentares com os dos brancos e dos indígenas. A alimentação do Brasil resultou desse hibridismo.

Estendemos essa questão para o município pesquisado. A mesma mistura entre português, africano e índio se fez presente na alimentação de Candiba. No entanto, verificamos maior conservação da cultura lusitana. O que aconteceu no município se assemelha a outras partes do Brasil. A herança negra e indígena em algumas localidades nacionais é irrisória diante da quantidade de afro-descendentes e ameríndios. A nossa suposição tem explicação de ordem

econômica. As expressões culturais subalternas foram, em parte, abafadas pelos primeiros núcleos de fazendeiros que alicerçaram o município em seus primórdios.

O português deixou o seu traço em todas as adaptações que a vida colonial exigiu. Sabiamente, a mulher portuguesa criou e recriou os bolos substituindo o trigo pela mandioca. O colonizador aproveitou os alimentos da terra e incorporou novos temperos e ingredientes. Na falta do trigo, ele improvisou da farinha de milho e da mandioca para os seus bolos, biscoitos e pães. As brevidades, os sonhos, os ximangos, as xiringas, os ovos de jacarés, os biscoitos de natas, as bolachas de natas, principais iguarias de Candiba, exigem a utilização de grande quantidade de ovos de galinha, de leite e de gordura. Tais ingredientes são bases da confeitaria lusitana. A herança está presente nas principais receitas do município. A utilização do sal e do doce segue o exagero da tradição portuguesa. Ou o alimento é muito salgado é ou é muito doce.

4.4.1 O açúcar e o sal: os doces e os condimentos

Vimos no capítulo anterior que alimentação portuguesa era pautada na antítese entre doce e salgado. A fruta, em seu estado natural, não se encaixava em nenhuma das catalogações. Era, por isso, ignorada. No Brasil, o português se apaixonou pelas frutas tropicais, consumindo-as em compotas, sob a forma de doce. Em Candiba é abundante a produção de doces de leite, de goiaba, de umbú e, principalmente, de mamão verde. As fatias de requeijões são os acompanhamentos de tais sobremesas. A rapadura e o mel foram os principais adoçantes utilizados para bolos, biscoitos e diversas guloseimas. Mas a abertura de estradas, as mudanças tecnológicas e as contaminações globais substituíram o uso da rapadura pelo do açúcar branco. A cultura da rapadura persiste na zona rural. Ainda se utiliza a rapadura para fazer pirulito, adoçar bolos de milhos, de mandiocas e as batidas. Estas se assemelham a pequenas esculturas feitas com torrões da rapadura.

Além da paixão pelo doce o português era apreciador de condimentos salgados. O tempero brasileiro é resultado da confluência dos sabores africanos e portugueses. Em Candiba, prevaleceram aqueles utilizados pelos colonizadores, diferentemente do que ocorreu na Bahia litorânea. No município, usa-se sal, alho em grande quantidade, coentro verde, cebolas verdes, brancas, roxas, cominho, corante, pimenta malagueta e pimenta-do-reino. O coentro aparece

nas mais diversas formas: em folhas, em sementes desidratadas ou verdes. O alho e o coentro são utilizados em abundância. A pimenta malagueta, o corante e o cominho são usados nos diversos preparos das carnes. A canela, o cravo e a erva doce são usados no mingau, no arroz doce, no bolo de milho e no biscoito de polvilho.

A fartura no uso de condimentos salgados é simétrica à de doce. A canela e o cravo aparecem nos principais bolos e biscoitos do município, como o arroz doce e a brevidade. Estas são as sobremesas prediletas dos moradores. São, também, heranças do velho Portugal. Em Candiba, come-se brevidade no café da manhã e da tarde. Já o arroz doce é sobremesa para os fins de semana ou para comemoração de datas especiais. Neste prato utiliza-se muita canela, muito açúcar e muito leite de vaca, bem gorduroso, para obtenção de textura cremosa. Vale ressaltar a articulação da tradição lusitana modelando e misturando com as particularidades do viver pecuarista e sertanejo. Foi o português quem reforçou o culto ao boi. Foi o desbravador da pecuária. A criação de gado e o laticínio não pertenciam à cultura indígena e africana. À exceção da mandioca, as bases alimentares do município como os temperos, o uso excessivo de leite, de ovos e de manteiga são costumes do colonizador adaptando-se ao *hábitat* dos sertões.

As comidas que prevaleceram em Candiba comprovam a predominância cultural portuguesa. Mesmo o beijú, guloseima indígena presente no cotidiano do município, é um produto já adaptado ao gosto das primeiras famílias portuguesas. O sabor e a textura da iguaria se diferenciam do produto consumido pelos índios. O português deixou a massa do beijú mais fina, mais úmida e salgada. Ele também adicionou novos ingredientes, como a manteiga de garrafa e o queijo.

No que diz respeito à formação cultural lusitana, vale indagar sobre o uso do azeite no município. Ele é acompanhamento dos bacalhaus e das sardinhas, pratos que são símbolos de Portugal. O azeite não aparece no cotidiano do município. A insignificância deste ingrediente na cultura local nos faz questionar o papel do colonizador na história de Candiba. Para frigar ou temperar as comidas, os moradores preferem as banhas e as manteigas. Como o azeite, elas foram trazidas pelo colonizador. Parece arriscado dissertar sobre a contaminação cultural portuguesa no município, sem a constatação da presença do azeite. Tal paradoxo pode ser explicado pela própria geografia e pela história do município.

Os primeiros núcleos formadores de Candiba já haviam sido aculturados de suas terras originais. Como os descendentes de negros e de índios, os filhos de portugueses já eram mestiços na pele e nos costumes. Mesmo aquelas famílias que vieram diretamente de Portugal miscigenaram-se, modelaram as suas tradições no processo de adaptação à geografia local. Antes de chegar ao sertão, os desbravadores se aventuraram nas faixas litorâneas. E a costa brasileira já era dominada pelos senhores de engenho. À contra vontade, essas pessoas se dirigiram para o sertão. Um lugar inóspito, mas propício para a criação de gado.

Aos poucos, essa gente era interiorizada pelas serras, pela distância da capital, pela geografia que circunda o município. Os descendentes de portugueses que ficaram no litoral mantiveram a tradição do azeite e do peixe. Costume que a abertura dos portos, no início do séc. XIX, ajudou a manter. Os navios, conhecidos por “paquetes”, traziam, mensalmente, o trigo e o azeite de oliva, alimentos apreciados pelos colonizadores. A configuração geográfica do litoral baiano também propiciou a propagação da tradição dos peixes e dos azeites. Assim, os costumes marítimos portugueses se mantiveram com certa desenvoltura no recôncavo brasileiro.

Aos desbravadores de Candiba restou à lei da adaptação de suas tradições ao contexto sócio-econômico e geográfico. Neste local, parte da cultura alimentar lusitana, advinda dos conventos e das zonas rurais, se sobressaiu. Não uma determinação, mas um direcionamento geográfico na adaptação do colonizador ao estado da Bahia. No município, podemos constatar a presença de costumes que vieram do interior, da zona rural portuguesa. O sertão de Candiba absorveu e adaptou ao seu *locus*, os fazeres dos sonhos, das brevidades, das carnes vermelhas, produtos típicos dos conventos, das cidades, das vilas, de espaços interiorizados desprovidos de mar. No recôncavo baiano ocorreu o inverso. Nele, sobressaiu o culto ao bacalhau, aos peixes marítimos, aos azeites que são comidas típicas da faixa litorânea portuguesa.

Esse processo de formação cultural evidencia que a sobrevivência das tradições de determinado povo depende, em parte, das suas adaptações ao meio em que vive. As famílias portuguesas modelaram os seus costumes de acordo com as urgências do ambiente em que estavam inseridas. Os costumes de traços lusitanos no município são resultados desse processo de adaptação e de modelação. Fato que resultou na riqueza cultural de Candiba. Esse mecanismo nos remete a tônica do estudo. Ele nos evidencia o caráter dinâmico e de alteração dos sistemas culturais.

É importante lembrar que a maioria dos descendentes de portugueses, de africanos e de índios que desbravaram o sertão, já estava aculturada de seus costumes originais. Quando tratamos da predominância da alimentação lusitana em Candiba, se faz necessário ressaltar que a nossa observação se resume a captar fragmentos. Não falamos de resquícios, de conservação de elementos com características estáticas, intocadas, mumificadas no tempo. Estudamos representações que são contaminadas por outras culturas, pelas peculiaridades locais, deformadas pelas adaptações e pelas falhas mnemônicas. O cozido português, consumido no litoral baiano elucida tal negociação entre povos. No Brasil, graças às escravas, esse prato adquiriu ingredientes nacionais que lhe proporcionou cheiro e sabor de feijoada. Vimos que, no município, a culinária portuguesa também se adaptou aos produtos e à miscigenação local.

É nessa zona híbrida e complexa que constatamos a predominância histórica portuguesa no município. Aprofundaremos, a seguir, a identificação de tais tradições no município. São estilhaços de costumes alterados por conta de suas articulações com a geografia, com a economia, com os descendentes de escravos, de índios e com os novos tempos. No século XXI, Candiba conserva pelos mecanismos da memória oral, traços do antigo modo de vida sertanejo. A geografia local, constituída de pastos envoltos por serras, dificultou o contato com outros povos e ajudou a manter tradições dos primeiros núcleos formadores do município. Adiante, investigaremos a forma com que os sabores revelam estes antigos saberes. Ou seja: como se apresenta a tradição em Candiba e de que forma ela dialoga com o presente.

4.5 Sabores que traduzem tradições

“A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia” (LE GOFF, 2003, p.469).

Não se pode analisar a cultura alimentar do município, sem se falar de sua tradição. É por meio da memória oral que essa herança se preserva, é repassada e reinterpretada pelas novas gerações. Le Goff define memória coletiva como os vestígios do passado no presente dos grupos. Ou o que os grupos fazem do passado. O que o historiador enfatiza é a memória como elemento diacrônico, acompanhante de todas as nuances e transformações sociais que ocorrem em determinada cultura.

No século atual a memória coletiva tornou-se objeto de estudo das recentes ciências sociais e virou ponte para a interdisciplinaridade que permeia os estudos acadêmicos. Le Goff utiliza metaforicamente o conceito de amnésia, até então associada a uma perturbação individual, e o amplia, com a finalidade de problematizar sobre a perda das tradições e dos costumes de certos povos. O esquecimento voluntário ou forçado pode gerar sérias crises de identidade coletiva.

A memória coletiva pode ser recurso ou instrumento de poder. Também, elemento constitutivo da identidade do indivíduo ou de determinado grupo. Em tempos pós-modernos (HALL, 2003), tornou-se holofote das diversas classes. Seja como recurso de poder, seja pelo receio da morte cultural ou pela vontade humana de enterrar a angústia das incertezas. Esvaem-se as exatidões das referências, dos mapas, das horas, das palavras. Ficam: os verbos transitivos, as travessias, as reticências...

Voltamos a enfatizar a memória coletiva como linguagem sob forma de armazenamento, que é produto e sujeito social, no sentido em que nasce em determinado contexto histórico e intervém nele. É um reservatório itinerante, móvel de história. Hall argumenta que a cultura nacional como comunidade imaginada é formada por três princípios: as memórias passadas, a vontade de viver em conjunto e a de perpetuar a tradição recebida.

É por meio da linguagem mnemônica que se preservam os fazeres dos antepassados, a história do município. Assim, as receitas e os temperos candibenses são repassados de mãe para filha. É vergonhoso para a recém-casada não saber amassar a xiringa, o ximango, ou mesmo não saber preparar a brevidade para o marido. A desonra é maior para a família da moça. Culpa-se os antepassados maternos: a mãe ou a avó. O papel da tradição alimentar do município é um processo de difícil catalogação, pois estende o seu poder de conservação para o horizonte das mentalidades. As culturas além de objetos e representações materializadas são, antes, processos mentais, subjetivos e imaginários.

A memória alimentar não se restringe a repassar valores e ingredientes. A reprodução, mesmo que imperfeita, do ximango evidencia maiores complexidades: costumes, ideologias, morais, padrões de pensamentos que são criados e recriados. São tais tradições, formas de interpretações de mundo que, em algum momento, descobrem, contrastam com outras

culturas enquanto negociam as suas sobrevivências com o presente e o porvir. O pirão de galinha caipira ingerido pelas candibenses no regime pós-parto, por exemplo, representa a permanência de um costume secular. Revela a sobrevivência das crendices e dos modos de pensamentos do antigo Brasil rural. O hábito de se fazer a carne de sol e a coalhada evocam formas de vidas que concentram resquícios culturais anteriores ao fim dos Oitocentos.

Este caráter tradicional do município também pode ser visto no polvilho conhecido no resto Brasil por “araruta.” Ele é utilizado nas receitas dos beijús, dos ximangos, dos ovos de jacarés e de todos os preparos locais. O polvilho, chamado de tapioca pelos moradores, passa por um processo artesanal, onde a mandioca é molhada e, depois, espremida manualmente. Ele se encontra em estágio natural, sem o acréscimo de sal ou açúcar. Daí resulta a dificuldade de se fazer qualquer receita do município fora de seu *hábitat*. A rusticidade na feitura dos alimentos também pode ser observada em outros derivados da mandioca. Tal fato pode ser analisado na puba, farinha azeda da mandioca que tem maior percentual de amido, também chamada pelos índios de uí-puba ou uí-pon.

“Põem a mandioca com casca e tudo em vasilhas com água ao sol durante 4 a 5 dias até amolecer e a casca afrouxar, largando pelo simples contato. Colocam esta mandioca dentro de um saco, pendurado para escorrer, um a dois dias. Tira-se a massa e espreme-se com a mão, fazendo-se os bolinhos que vão secar numa urupema ao sol. Não se tira goma de puba como se tira na mandioca ralada. Aproveita- na toda” (CASCUDO, 1967, p.101).

Em Candiba, a receita da transformação da mandioca em farinha de puba não é tão diversa da apresentada por Cascudo. No município, a mandioca é colocada de molho e, depois, lavada. Em seguida, ela é espremida e posta para secar. Isso resulta em uma farinha de mandioca com cheiro forte, azedo, que é utilizada na feitura dos famosos mingaus e bolos de pubas. Ela é comum no cotidiano candibense. E é tida como raridade no resto do Brasil contemporâneo.

No município, brevidades e outras guloseimas são cobertas com panos bordados a ponto cruz. O sabor e o adorno convivem com a necessidade de impressionar e cativar o vizinho ou a comadre rica. O mesmo acontece com os belos recortes de papéis para enfeitar os bolos, um costume dos antigos conventos portugueses. Algumas tradições foram completamente modificadas pelo meio. Outras revelam fragmentos de hábitos desaparecidos no Brasil

contemporâneo. Na páscoa, em vez de chocolate, degusta-se o arroz doce feito com bastante canela e açúcar.

A tradição também aparece no cuscuz de Candiba. Nos mosteiros portugueses fazia-se o cuscuz doce. Receita que Cascudo (1967) considera quase desaparecida no Brasil, mas que persiste no município pesquisado. Tratamos de hábitos que circundam a esfera alimentar e evidenciam a permanência da tradição lusitana abasileirada nos sertões.

O âmbito do comer também é cercado por velhas crendices. Para os moradores, o limão faz mal à mulher menstruada. Nesse período, os mais velhos recomendam às moças grande distância dos limoeiros. Deve-se evitar não só o consumo dos limões, como a presença ou o contato com tais árvores. A feijoa (fava) também provoca infortúnios à mulher menstruada e pode até fecundá-la. A manga com leite se mostra venenosa, um medo comum a outras regiões brasileiras.

A gravidez também provoca superstições. No município, as mulheres de resguardo só se alimentam com pirão de galinha caipira, feito geralmente pelas mães ou sogras. No entanto, a galinha não pode ser escura e nem ter o pescoço descoberto. Caso contrário, a mulher sofrerá uma vida tão azarada que poderá levá-la à morte. O mesmo ocorre se a grávida consumir buchada, conhecida por dobradinha nas demais regiões brasileiras.

Os moradores não souberam informar a origem de tais estórias. Tais crendices vão sendo repassadas de geração para geração. Sabe-se que muitas das superstições vieram da tradição ibérica. É o caso das que se referem ao consumo das galinhas. Para os portugueses, nos primeiros dias de luto, o animal não deve ser consumido. Pois a carne simboliza júbilo, festa. Os africanos também trouxeram suas superstições referentes a esta ave. Como comida, ela foi pouco apreciada na África. O seu uso era em mandingas e em rituais religiosos. Daí o receio com a galinha preta. Mas o caráter tradicional de Candiba não se resume à esfera das mentalidades. Ela também se apresenta no preparo dos alimentos locais.

Vimos que os diversos tipos de farinhas de mandiocas consumidos no cotidiano local ainda resultam de técnicas rudimentares indígenas. A mandioca crua é raspada e espremida com a mão. Desta farinha surge o ximango, a xiringa, o beijú. São fazeres da tradição e de formas alimentares que Cascudo (1967) compara ao café da manhã do Brasil Oitocentista. É desse

manejo artesanal da mandioca que sobrevive o passado do município. Candiba se divide entre a tradição do polvilho, pautada nos saberes antigos, e a cultura do trigo, representante dos sabores industrializados, dos saberes contemporâneos. No momento, restringiremo-nos a entender os mecanismos e as peculiaridades dos costumes locais para, em seguida, abordarmos a articulação destes com as complexidades do presente.

É graças à memória oral que os costumes do município mantiveram-se. É de obrigação materna repassar todos os saberes alimentares para as filhas, ainda crianças. A tradição alimentar do município se apresenta como um modo de enxergar o mundo que atravessou os séculos e que não perdeu as suas matrizes originais. Não há registro que datam tais fazeres. O que se pode averiguar é a antiguidade de certas receitas, como a da brevidade. O mesmo pode ser verificado na permanência do hábito medieval lusitano de se fazer “alféloas”, pirulito com mel que aparece nos poemas de Gil Vicente. A guloseima é apelidada no Brasil de puxa-puxa. Esse costume é típico da zona rural de Candiba, que substituiu os ingredientes originais pelo melaço da rapadura.

Das sociedades sem escrita até a pós-modernidade há uma amplidão de estudos sobre a memória. Frisamos a sua importância como dinamismo de armazenamento das tradições de Candiba. Enquanto mantém os costumes, a memória também os modela. É a linguagem mnemônica, instrumento que conserva e altera a estória. É por meio dessa imperfeição, sujeita a falhas e modificações, que o passado se faz presente.

“Há certas iguarias intransportáveis, intransmissíveis, irreptíveis, fora do clima natural de sua criação. Não haverá livro, curso, olho direto no mestre, com possibilidades de captação total” (CASCUDO, 1967, p.340).

Cascudo questiona o poder da memória em reconstruir todo o saber e o fazer gastronômico. Para o antropólogo, existem pormenores que a memória não capta. Escapam da linguagem mnemônica as subjetividades do misturar uma massa, as singularidades dos fazeres antecessores.

Cascudo lembra o episódio que ocorreu com o padre João Damasceno Xavier, preso na revolução de 1817, em Natal (RN). Na prisão, Damasceno recebeu um pequeno pedaço de pão-de-ló. Pela particularidade do gosto, o padre reconheceu o bolo como tendo sido feito na casa de sua família. Gradações mínimas remetem à localidade do prato. Vimos que o beijú,

guloseima conhecida por tapioca no nordeste, tem peculiaridades no sabor que denunciam suas origens candibenses. A textura, a umidade e a massa mais fina do beijú não são encontradas nas tapiocas do resto do país.

A tradição também está presente nas festas de Candiba. Nos eventos sacros e profanos, os antigos fazeres da carne e da mandioca é o denominador comum. A galinha pode ser frita, assada ou cozida. E é muito apreciada nos eventos. Nos batizados, nos casamentos, nos forrós e nos leilões das quermesses, as carnes de vaca, de porco e de cabrito são fartamente consumidas. Elas são acompanhadas por arroz, mandiocas e feijões, em seus diversos preparos. A mandioca aparece cozida e molhada na manteiga de garrafa.

Nos churrascos, a carne vem acompanhada da mandioca cozida e rodeada por tomates maduros. Os doces tradicionais são as sobremesas de tais banquetes, que prezam pela fartura e rusticidade. A sofisticação dos salgados, das tortas, dos bolos e dos confeitos à base de trigo são influências recentes. Observa-se que a essência da tradição festiva concentra-se menos na sofisticação e mais na abundância de comida. Tal fato resulta do contexto das agruras climáticas e geográficas sertanejas. Neste lugar, onde se morre de sede e de fome, os encontros sociais são palcos para a ode à fartura e à gula. A comida é o próprio motivo do evento. As quermesses, as penitências e até os batizados transitam sob a esfera da glotonaria. É assim, celebrando o comer e o passado, que as antigas receitas, ou melhor, os velhos saberes dos sabores tradicionais, sobrevivem.

Os costumes alimentares são repassados com maior afinco nas zonas rurais. Próximas ao fogão à lenha, mães, avós e netas tentam reproduzir com o máximo de perfeição, os sabores do passado: não se tira a erva doce, não se troca a banha pelo óleo e nem a manteiga batida na hora pela margarina. O ximango, a xiringa e o ovo de jacaré são iguarias próprias do município. Os moradores remetem a origem de tais alimentos aos velhos antepassados como avós e bisavós. A partir disto, pode-se aferir sobre a existência de uma tradição local, formada no séc. XIX, com os primeiros núcleos de povoamento do município. Aos ingredientes regionais misturaram-se: sabores seculares portugueses, africanos e indígenas.

Resta à memória a tarefa de manter viva a história do município. O que não impede o surgimento das discretas alterações alimentares nas nuances, nos sabores, nos fazeres dependentes do mecanismo mnemônico. É dele, a tarefa de manter e de alterar uma tradição. A memória oral conserva somente a estrutura, o radical da receita. No município não existem

anotações que estabeleçam quantidades e modos exatos na feitura de um prato local. Há liberdade no uso do doce, do óleo ou do sal. Tal fato faz emergir a criatividade e a singularidade de quem cozinha. No repasse dos sabores surgem variações de um morador para outro. E isto pode ser verificado na antítese entre o campo, que alicerça a tradição da feira, e a cidade, *locus* do supermercado, das novas referências globais. Vimos o aspecto tradicional de Candiba. A partir deste momento, analisaremos a articulação de tais costumes com o presente. Evidenciaremos esta questão utilizando o exemplo do campo e da cidade.

4.5.1 O supermercado e a feira: espaços de articulações entre o passado e o presente

A memória alimentar conserva as raízes de Candiba. Mas o município é parte de um contexto contemporâneo. Por isso, negocia o seu passado com múltiplas influências globais. Esta dinâmica altera costumes e colabora para o surgimento dos novos produtos. Tal cultura articula sua tradição com referências e saberes emergentes. Ela vivencia e assiste a quebra do espaço e do tempo, onde o local transita pelo mundo e metamorfoseia-se no glocal (HALL, 2003). Para elucidar este estudo, analisaremos o campo e a cidade, *locus* em que trafegam a articulação entre o passado e o presente de Candiba.

É no campo onde a tradição impera. É nele que ainda se conservam as principais raízes do município. Já a cidade faz deslocar para a zona rural os fragmentos culturais dos novos tempos. Nela, a repetição do fazer tradicional convive com os enlatados e as embalagens industrializadas. Na cidade, não saber fazer um ximango se relaciona com a falta de habilidade em não saber fritar um ovo: sem pudores. A flexibilidade do comer nos novos tempos não faz da tradição alimentar um hábito extinto. Ao contrário, a negociação com o presente pode ser vista na associação dos ingredientes locais com outros das prateleiras dos supermercados.

O campo, pelos próprios produtos que oferece, exige a manutenção dos ingredientes tradicionais como a rapadura, os ovos de galinha caipira, a manteiga, a banha de porco, a tapioca e a puba caseira. Já a cidade incorpora novos hábitos e ingredientes aos fazeres do passado. Nela, o ximango é feito com margarina e com queijo parmesão ralado. Ele é fabricado e vendido nas padarias. Assim, a cidade capitaliza e altera suas tradições com novos ingredientes. Ela reinventa seus costumes enquanto o campo tem a cautela de adubar suas raízes.

A globalização e o refinamento dos aparatos tecnológicos dos meios de comunicações abriram mercados, estradas, permitiram os câmbios mercadológicos e as novas referências culturais. Nos primeiros anos da década de 1990, as estradas do município foram asfaltadas, os trânsitos comerciais e culturais ganharam novas dimensões. Mudanças modestas se equiparadas ao intercâmbio proporcionado pelo posicionamento geográfico das outras cidades brasileiras. Mas não se pode negligenciar a importância da abertura geográfica na cultura local.

Com a chegada dos asfaltos e de novas estradas, Candiba passou a se inserir na rota dos representantes comerciais. Antes, estes só seguiam o curso das cidades economicamente e geograficamente favoráveis. As modificações locais resultaram em uma tensão cultural que pode ser exemplificada pelo modo alimentar. A complexidade de tais transformações é expressa nas reminiscências da moradora, Eunides Pereira Prado, 65 anos, conhecida por dona Nidinha (informação verbal. Entrevista concedida em 23 julho de 2008):

Antes era tudo adoçado com rapadura e os bolos, tudo feito com milho ou tapioca. Depois veio essa bolaiada de trigo, a pacotaiada de bolacha recheada, de margarina, ovo de granja, leite condensado, desnatado... Mas, quá! Quem tiver suas massa de trigo, põe longe de mim (sic)!

Dona Nidinha mantém referências alimentares dos tempos em que vivia no campo. Apesar de residir na cidade há várias décadas, ela e o marido relutam a tais mudanças. No cotidiano, preferem manter em suas dietas os resquícios das tradições, enquanto negociam a absorção dos novos hábitos. Mas prevalecem as resistências: ela garante só fazer guloseimas com trigo para agradar os netos.

Tais reminiscências são frágeis amostras de como a alimentação desvela uma forma de viver e de pensar, uma história, uma cultura: uma lente pela qual o homem enxerga o outro, vislumbra o mundo. Pelo depoimento da moradora, pode-se averiguar a possibilidade de crise entre as tradições do município e suas articulações com as referências culturais emergentes.

Tratamos de um sertão já globalizado. As paisagens rurais com maior ou menor intensidade incorporaram novas referências. No final de 1980, a “Aymoré”, fábrica localizada no norte de Minas, e outras empresas do ramo alimentício passaram a comercializar as suas mercadorias

no município. Intensificou-se a partir daí, o consumo de novos produtos industrializados. Surgiram marcas, chocolates e biscoitos. Antes, era a cidade vizinha que supria a carência dos enlatados. Tais mudanças ampliaram o ritmo dos fluxos culturais que demoravam anos, décadas, para serem descobertos e absorvidos. Eis, a partir daí, a chegada das diversas referências midiáticas no município.

Neste período, a feira, detentora dos principais alimentos da região, passou a dividir espaço com o crescimento dos locais de revenda de produtos industrializados. Mudou-se, principalmente, o local de interação. Eram nas calçadas das casas, nas praças e principalmente nas feiras, os principais espaços dialógicos. Antes, ela era realizada embaixo de um pé de gameleira. Discutia-se: política. Falava-se da vida alheia e se arranjava até casamentos.



FIGURA 11- Registro do mercado municipal de Candiba. A feira, que antigamente acontecia embaixo de um pé de árvore, hoje aparece coberta, bem edificada, mas sem a multiplicidade interação do passado

Fonte: Caroline Marchesini.

Apesar de enfraquecida, a feira permanece aos sábados. E ainda é destino dos moradores, principalmente, os da zona rural. Nas barracas, carnes, pequis, tamarindos, andús, feijões gorutubas, tapiocas e pubas. Mesmo erguida no espaço urbano, ela se mantém graças à população rural. É esse público que vende, compra, circula, interage e faz dela uma sobrevivente. Nos novos tempos, a feira aparece coberta, bem edificada. É o espaço condensador da tradição cultural candibense reinventando-se com o passar dos anos. Com menos transeuntes, que preferem a comodidade dos supermercados, ela guarda consumidores fiéis, como os idosos e as famílias das zonas rurais, fervorosos em suas tradições. Ela reflete a sobrevivência do passado. A feira, que no medievo originou cidades e vilas, hoje corporifica a resistência do campo no espaço urbano. Eis o paradoxo que emerge nessa tensa articulação antagônica entre sertão novo e sertão das tradições.

Pelo modo alimentar observamos a forte presença da tradição nesta cultura. O trigo, alimento europeu, acessível nos tempos atuais, só aos poucos vem se adaptando a dieta local. Tal fato é reflexo da localização de difícil acesso geográfico, que conservou aspectos dos costumes alimentares e restringiu a absorção de alimentos industrializados. Portanto, os bolos, as guloseimas permaneceram, em sua maioria, feitas à base de milho ou de mandioca. Mas não se trata de um povo preso no estereótipo da paisagem mítica, pura, intocada... Atemporal. A geografia guardou a tradição enquanto pôde...

Apesar do caráter conservador, o município também se insere na globalização. Ele é pasto para negociações entre saberes antigos e contemporâneos. A entrada de novos alimentos na dieta local- como o açúcar branco e o trigo - traduzem a abertura do município aos diversos fluxos culturais. As presenças ainda tímidas do dendê e dos alimentos típicos do litoral baiano revelam também este novo sertão, deslocado do oásis literário, de seu lugar estagnado. O sertão contemporâneo é rico, dinâmico. Conserva e altera tradições. Mas também produz reações problemáticas.

Nesse contexto surge a tensão entre o sertão novo e o sertão dos antigos saberes e sabores. Emergem, no município, atitudes extremas. Seja na forte rejeição aos produtos industrializados ou aos alimentos da cultura local. O sertão novo, contemporâneo, ávido por desbravar múltiplas identidades, muitas vezes resulta na adoção de posturas exageradas, que negam ou se envergonham das raízes locais. O sertão velho é a própria tradição cultural do município. É na tapioca, no milho e no melaço, o refúgio das mãos anciãs. Os principais defensores do passado não se resumem a idosos. Eles englobam famílias conservadoras e pessoas mais arraigadas à história de Candiba. Estes também possuem comportamentos radicais: negam com veemência os saberes e os sabores contemporâneos. No entanto, a maioria da população concilia e negocia esses dois sertões. O que resulta na absorção e criação de novos produtos culturais. Lembremos que as culturas são dinâmicas, complexas, com referências culturais, muitas vezes antagônicas, advindas de temporalidades diferentes. Verificaremos no próximo capítulo que o município é lugar e palco para múltiplas articulações. Candiba é tradição em movimento...

5 CANDIBA, TRADIÇÃO EM MOVIMENTO...

No capítulo anterior, abordamos aspectos culturais do município revelados pela alimentação. O comer denunciou a importância da geografia, da história e da economia em criar e modelar a tradição de tal povo. Vimos que Candiba carrega representações culturais e costumes que se estruturam no passado sertanejo. Também começamos a evidenciar que o município é espaço de tradição e de presente. É cultura contemporânea e, por isto, um palco tenso, onde brotam diversas negociações entre sabores e saberes pautados nas tradições e nos padrões da atualidade.

Aprofundaremos o estudo sobre a articulação de Candiba com os novos tempos. Evidenciaremos tal problemática sobre o vértice da comida. Analisaremos de que forma os sabores revelam as complexidades do município. E de que maneira elas se relacionam com a contemporaneidade. Tal estratégia permite reforçar a tônica do trabalho, posicionando a cultura de Candiba como sistema dinâmico com múltiplas referências. A partir disto, concluiremos a pesquisa.

Para se pensar em qualquer cultura atual, se faz necessário contextualizá-la. Mas como se orientar diante da avalanche de informações? Em tempos de globalização, fala-se em identidades fragmentadas, em pluralizações dos saberes, em múltiplas referências culturais. Somem e surgem, gentes, modelos e idéias, consumidos até o tédio da próxima estação. Falamos de um objeto inserido na pós-modernidade (HALL, 2003), conceito questionado e ainda incompleto. Não há consenso na academia sobre o termo. Pois dissertar sobre o presente, sobre conjunturas em andamento, nos permite tanto uma eficiente aproximação do objeto de pesquisa quanto maiores possibilidades de erros, precipitações e inadequações teóricas.

Optamos por trabalhar a pós-modernidade não como conceito fixo e acabado, mas como era em processo, em trânsito e, portanto, difícil de ser mapeada em todas as suas extensões. Não posicionaremos o nosso olhar na legitimidade da conceituação de pós-modernidade. O nosso esforço se concentra em estudar as características, os fragmentos comuns que vivenciam as culturas contemporâneas em suas articulações. Tal conduta objetiva reforçar o caráter dinâmico e complexo de Candiba, que por ser inserida no sertão baiano, carrega o estereótipo

de paralisia temporal. Aprofundaremos, neste capítulo, o estudo das tensões e das negociações presentes no viver de tal povo.

Estudar a cultura da atualidade requer entender os seus primórdios. A partir de agora, discutiremos sobre a gênese dos tempos modernos. A finalidade é ter uma melhor compreensão sobre a dinâmica de Candiba como sistema cultural que articula os saberes e sabores do passado com o presente. O exemplo do tempo explicita o início da era atual, que abrange tanto o universo econômico que a alimenta quanto as esferas políticas, tecnológicas e sócio-culturais. A história das mentalidades analisa, em parte, os primeiros passos do homem em direção ao sistema de vida contemporâneo.

5.1 O adentrar na era do “cyberximango”

Em *Tempo da igreja e tempo dos comerciantes*, Le Goff (2003) aborda a importante passagem da mudança da mentalidade medieval aos primeiros reflexos da temporalidade capitalista. O historiador salienta que antes da consolidação das forças de produção, antes da tecnologia e do comportamento de prevenção financeira, foi necessário, primeiro, mudar a mentalidade humana diante do gozo e do dinheiro.

Na idade Média, o tempo diurno era dividido ao modo dos romanos, com períodos em torno de três horas. Este sistema influenciou a regularidade das jornadas de trabalho camponesas. O início e o fim do dia ocorriam aproximadamente entre o nascer – com as preces da manhã- e o pôr do sol. O tempo do camponês e o tempo romano utilizado pelo clero não eram idênticos, mas se equilibravam. A jornada de trabalho camponesa terminava por volta das três da tarde. Com o desenvolvimento do comércio, surgem as primeiras mudanças nesta temporalidade.

A partir do século XIII, este tempo não mais agradava aos comerciantes e operários. Ele foi moldado para se adaptar ao ritmo dos negócios. A pausa para o descanso , que era em torno das duas da tarde, passou a se fixar por volta de meio-dia. Criou-se a subdivisão do horário trabalhista no século XIV. Era o início do aparecimento da meia jornada de trabalho. Surge daí o engatinhar do tempo moderno, que separa as meias jornadas da manhã e da tarde e é dividido pelo horário do almoço. Nota-se uma mentalidade refletindo os primórdios da consolidação do comércio, que viria desaguar na efemeridade contemporânea.

Outra amostra das transformações mentais em direção à modernidade é o exemplo do espírito maligno. No começo do século XVII, os processos por bruxaria ainda dominavam o sistema judiciário laico. Mas, no fim dos Seiscentos, esse tipo de acusação entra em declínio, o que representa “o deslocamento de uma estrutura mental que fez parte desta divisão de mundo durante séculos” (LE GOFF, 1978, p.224). Tal mudança era outro sintoma do surgimento da modernidade. Assim, o mundo regido pelo maniqueísmo do bem e do mal dava lugar a uma nova era.

Tal deslocamento das estruturas mentais abarcava uma consciência maior. Ela refletia um novo modo de pensar e de sentir que questionava o passado pautado pelo temor do mal, representado pelo diabo, pela doença, pelo sofrimento e pela dor da morte. Medos encurtados pelos novos adventos. São os primeiros passos para a construção do indivíduo cartesiano, racional, do iluminismo. Mas o repertório de referências culturais, de padrões e de modelos de conduta deste homem, era modesto se comparado ao daquele que estaria por vir.

No fim do século XIX, emergiu um novo sujeito alicerçado no positivismo, na ciência, nos vapores da segunda revolução industrial. Se no medievo o homem buscou o conforto do espírito, na modernidade ele transformou-se em múltiplos, em várias faces sobrepostas nas telas de Picasso. A nova sociedade podia ser apreendida nos traços modernistas, nos cortes dos pensamentos, nas brigas subjetivas por pedaços de digressões e no intimismo melancólico de Virgínia Wolf. O indivíduo medieval situado em espaço e tempo definidos deu lugar aos cacos de identidades sobrepostos, com múltiplas referencialidades. As transformações sociais do século XIX ao XX foram expressas nas manifestações artísticas modernistas. Nos trabalhos de Joyce, Proust e Wolf.

“A difusão da publicidade e o estreitar-se dos homens na terra, que se tornara menor, aguçaram a consciência dos diferentes níveis de vida e de visão... Em todos os cantos do mundo surgiram crises de adaptação que se amontoaram e aglutinaram; levaram para as perturbações que ainda não acabamos de sobreviver” (COMPAGNOM, 2003, p.495).

Do início dos Novecentos até as três últimas décadas do século XX, os sintomas da modernidade aceleraram-se esquizofrenicamente. Uma nova era adentrava com inúmeras

possibilidades de trocas e de sobreposições culturais. Os padrões culturais de classes, gêneros e nacionalidade, que antes forneciam um referencial restrito aos sujeitos, acompanharam a rapidez do descartável consumista e passaram a girar na velocidade da produção dos significantes.

A pós-modernidade, ou modernidade tardia, tem um sentido maior que ultrapassa a esfera econômica. Ela se define, em parte, por uma aceleração nas transformações sociais, ideológicas e comportamentais. É, também, a principal diferença entre sociedades modernas e tradicionais. Hall (2003) trabalha as culturas contemporâneas como movimentos em processos que são deslocados, descentrados, multifacetados. Para este, a complexidade do conceito de identidade cultural pós-moderna é pouco desenvolvida nas ciências e divide opiniões acadêmicas. Dentro dos inúmeros pontos de vistas que este assunto suscita, posicionamos esta pesquisa na ótica de Hall: na dificuldade de se fazer “julgamentos seguros” sobre tais abordagens teóricas. Coerente com a liminaridade das informações atuais, ele posiciona suas abordagens no âmbito da transitoriedade, de um saber que germina ou se insere em outros conceitos. O que designamos como mundo pós-moderno deve se atrelar a nós como agentes e produtos de um determinado contexto sócio-histórico e cultural.

“... Todas as relações fixas e congeladas são dissolvidas, todas as relações recém formadas envelhecem antes de poderem ossificar-se. Tudo que é sólido se desmancha no ar...” (MARX e ENGELS *apud* HALL, 2003, p.14).

Na pós-modernidade, as práticas sociais são analisadas, reformuladas e modificadas constantemente. Evaporam-se os sufixos dos “portos seguros”, presos no outdoor da última coleção de inverno. O que se reflete em nossas identidades pessoais e coletivas. A idéia que temos a nosso respeito, sujeitos integrados a um mundo fixo e estável, foi deslocada, descentrada na modernidade. Surgiram, neste contexto, as primeiras conseqüências dos novos tempos.

Evaporaram-se os talhos das experiências físicas, alargaram-se as mentais: nas nets, nos filmes, nos vídeos, vivem-se idéias. No pós-moderno multiplicam-se as possibilidades de vidas e caminhos. Desaparecem as onomatopéias do cuco modernista e emergem as contaminações culturais, as esquizofrenias consumistas da velocidade digital. O mundo se encurta, esvaziam-se as regras, os valores. Surgem os magérrimos bonecos de ceras, os protótipos das famílias felizes nos comerciais de margarinas, a mulher ideal... Um mundo de

espaço menor e de possibilidades infinitas. É preciso correr! Correr para matar a fissura no próximo significante. Efêmeros: esfrelam-se nas maquiagens de seus cacós. Resta-nos a angústia vazia dos signos e da fé. As incertezas e as notícias permanecem girando. E trocam-se na procura por uma melhor embalagem, um melhor valor.

Uma das características pós-modernas é a descontinuidade estrutural das culturas, onde os centros de poder são substituídos por vários outros. Assim, tais sociedades estão desprovidas de um centro organizador que lhes permitam obedecer a uma única lei. Isto se relaciona com o fato das culturas, diferentemente do modo como eram descritas pelos sociólogos positivistas, não serem totalidades unificadas, delimitadas e estáveis. Hoje, as sociedades passam por processos de mutações, de deslocamento, que partem, principalmente, de forças externas de contaminações culturais.

Hall resume o termo globalização como complexo de mutações que deslocam as identidades das culturas nacionais contemporâneas e distancia a clássica noção de fixidez do espaço social. De todas as facetas referentes à pós-modernidade, o caráter de deslocamento cultural vigora como denominador comum. O estudioso argumenta que o sujeito da modernidade tardia não foi desagregado e sim, deslocado por meio das diversas quebras discursivas modernas. Fala-se em crises das culturas locais. Para tal pesquisador, isso é resultado de um processo extenso de transformação social que movimenta as nossas identidades culturais e desestabiliza os nossos centros de referências. Antes, o espaço e o lugar como pontos de interações sociais coincidiam e moldavam as identidades pessoais e as culturas. Atualmente, o espaço pode ser atravessado pela rapidez do fax, do satélite e dos transportes aéreos.

Nesse contexto contemporâneo, emergem no município negociações entre o passado e o presente. A tradição arraigada aos antigos modos sertanejos convive, na maioria das vezes de forma tensa, com os modelos de vida globais. O caráter de tal articulação se baseia no jogo de associação entre referências culturais diversas. O que resulta em novos saberes e novos sabores. Assim, os tradicionais ximangos ganham ingredientes industrializados e são capitalizados nas padarias modernas. Já as feiras, as charretes e os costumes pautados na tradição pecuarista também percorrem o seu caminho cidade adentro, dialogando com a cidade, seus supermercados, “lan houses” e casas informatizadas. Nas calçadas e ruas ainda percebemos o rememorar dos causos e as conversas que relatam os pormenores do cotidiano.

Há, também, espaços para a discussão sobre as últimas modas das novelas e sobre os pratos sofisticados do momento.

Nas receitas tradicionais à base de mandioca, os ingredientes locais são associados à aqueles próprios dos fazeres contemporâneo. Surgem novos sabores, onde a mandioca, os ovos de galinha caipira, a rapadura são misturados ao açúcar branco, ao trigo, ao leite condensado, produtos de incorporações recentes. É nesse contexto de tensa assimilação entre novos e antigos repertórios que a feira sobrevive e articula com o espaço urbano dos supermercados. É em tal *locus* contraditório, confuso, rico em suas multiplicidades referenciais que a cultura local se apresenta.

A cultura pode ser analisada como elemento que costura o sujeito à estrutura do mundo em que vive. Com a pós-modernidade, a unificação ou estabilização do homem está constantemente se transformando. O sujeito estável é, hoje, fragmentado. Tem múltiplas identidades. Segundo Hall (2003) as amplas mutações culturais provocam a perda do sentido de si, um deslocamento que pode ser do homem, do seu lugar social no mundo. Tais transformações podem caracterizar uma crise nos povos atuais. Em Candiba, emergem fragmentos que, momentaneamente, posicionam os seus moradores como sertanejos tradicionais que precisam inserir-se na ideologia cultural da Bahia ou como homens que compartilham uma identidade cultural comum com os vizinhos do norte de Minas. Essa riqueza cultural também permite posicionar os candibenses como sujeitos que vivenciam, ao mesmo tempo, todas estas referências. Mas na maioria das vezes, elas se mostram contraditórias, provisórias e incompletas.

É neste contexto, de identidades variáveis, que se produzem culturas com crises de identidades coletivas e, também, com menor rigidez em suas articulações entre tradições e novas referências. Até aqui buscamos entender a gênese da era atual e dissertar sobre a globalização, um dos mecanismos característicos da modernidade tardia. Como analisar tal processo mutante e o seu impacto no município? De que forma Candiba negocia os saberes e os sabores do sertão tradicional enquanto vivencia as contaminações globais? O comer será instrumento utilizado para nos evidenciar as complexidades desta gente. Perguntamo-nos como o pequi, o ximango e a xiringa podem revelar o modo de viver e as articulações culturais de tal povo com o presente.

No decorrer do trabalho utilizaremos as iguarias e os ingredientes locais como instrumentos que proporcionarão melhor aprofundamento sobre as crises que permeiam o município na contemporaneidade. Tal problemática exige que nos lembremos das características geográficas, econômicas e históricas de Candiba. São particularidades que diferem das manifestações culturais do estado da Bahia, representado pelo modo de vida do seu recôncavo. A antiga rivalidade entre litoral e Sertão permanece nos tempos atuais.

O interior, com seus pastos e espaços desprovidos de mar depara-se com o seu não-lugar, com a sua não-inserção, o seu não pertencimento na cultura difundida como baiana. Tais crises são reflexos dos mecanismos da globalização, que proporcionaram aos moradores de Candiba a percepção de alteridades em seu estado. Mas vale ressaltar que cultura é *lócus* dinâmico, tenso e que articula padrões comuns e antagônicos. Este posicionamento teórico permite-nos aproximar desta antiga dicotomia regional entre recôncavo e interior. A finalidade consiste em verificar como Candiba, sistema inserido na globalização, negocia seus padrões referenciais com a Bahia litorânea, representante cultural do estado no imaginário nacional.

5.2 O sertão que se aproxima do mar...

Miguez (2002), ao analisar a formação histórica do estado baiano, evidencia que os 567,3 mil km² do território demarcado pela república federal, se apresentam como *lócus* da heterogeneidade. No entanto, tais diferenças regionais foram unificadas pelas narrativas estereotipadas sobre o modo de ser e de viver do homem baiano. Essa ideologia colaboradora do processo de construção simbólica sobre a cultura baiana é chamada por Miguez de “baianidade”. Ela se apresenta por meio de discursos que catalogam e designam as características identitárias que representam o modo de ser e de viver dos sujeitos nascidos em todas as extensões do estado baiano.

O discurso da “baianidade” ignorou a formação histórica de cada região do estado. Ele desconhece as peculiaridades locais e pode ser comparado a um mito. Por meio dele, as Bahias se reduziram a uma só. E os baianos, plurais e singulares entre si, se resumiram a pobreza da unicidade. Vimos que cultura é processo não uniforme, híbrido e mutante, mas pesquisamos também que toda região ou nação necessita homogeneizar as suas disparidades

locais para solidificar-se como entidade política. Assim, a Bahia, território plural, transformou-se em elemento unitário. Surgiu, então, um só baiano, portador do carisma e das folias, um Zé Carioca com um pouco mais de preguiça. Deitada em uma rede, o discurso da baianidade sustentou o cardápio de predicados fixos, catalogados como a essência da identidade baiana. Por meio da ansiedade repetitiva (BHABHA, 1998) se fez o estereotipo do baiano na história. Tal fato pode ser evidenciado nas representações sobre a culinária do estado.

Nos livros de Amado, a alimentação e a cultura do litoral da Bahia são destaques. No que diz respeito à comida, o escritor difundiu temperos, cheiros e sabores que são restritos a região do recôncavo. Evidencia-se em tais relatos os ingredientes típicos da cultura baiana litorânea, como o dendê africano, o azeite português, o trigo árabe e as farinhas. Seja na banana da terra frita com canela, em *Gabriela* (1982), seja nos manjares da soteropolitana *Dona Flor* (1982), a literatura de Jorge Amado alimentou o imaginário dos leitores acerca do que seria a identidade baiana, ou melhor, a baianidade.

Você já foi à Bahia, nêga? Não?
Então vá!
Lá tem vatapá. Então vá!
Lá tem caruru. Então vá!
Lá tem munguzá...”
(Você já foi à Bahia, Dorival Caymmi)

Na música de Dorival Caymmi, nos livros de Amado e nas diversas manifestações midiáticas, a cultura baiana é sintetizada pelo modo de vida do seu litoral. A cultura da região de Candiba, pertencente ao sudoeste do estado, não se insere no discurso da baianidade. O município possui peculiaridades geográficas, econômicas e climáticas que denunciam manifestações culturais diversas daquelas representadas pelos modos litorâneos. Pelo comer, pode-se desconstruir o mito da unicidade cultural evocado no estado da Bahia. Tais diferenças culturais entre o sertão de Candiba e o litoral podem ser claramente evidenciadas.

Lembremos que o Brasil é uma entidade condensadora de diversos povos. Estes, por sua vez, carregam bases alimentares comuns. São sabores que transitam por regiões diversas e colaboram para a criação do sentimento de identidade coletiva, de identidade nacional. A mandioca, o feijão, o arroz e a banana sintetizam tal questão. Mas os alimentos compartilhados pelos brasileiros adquirem singularidades dependentes do ambiente cultural

em que são inseridos. Em Candiba, a mandioca vem acompanhada de carne de sol e de manteiga de garrafa. Estas modestas associações alimentares da mandioca evidenciam a estrutura em que se alicerça a cultura do município. A comida denuncia a base pecuarista da sociedade de Candiba, onde os acompanhamentos alimentares restringem-se ao uso da carne de gado e dos derivados do leite. Já utilização da mandioca no recôncavo baiano é associada aos frutos do mar, ao dendê e aos sabores do coco. O que reflete o caráter marítimo da região, com forte expressão cultural africana.

Tais comparações alimentares começam a revelar gêneses culturais diversas entre Candiba e recôncavo. As diferenças regionais também se apresentam no cuscuz. No município, ele é feito com farinha de milho. No litoral, deriva da mandioca, do coco e do leite de coco. O mesmo acontece com o beijú. Em Candiba, costuma ter a textura úmida e é recheado, no máximo, com requeijão ou manteiga - derivados do sistema pecuário. Já no recôncavo baiano, o beijú é chamado de tapioca. Tem aspecto seco e recheio de coco.

Avaliaremos agora divergências culturais através dos ingredientes do bolo de puba. A mandioca azeda, os ovos e o leite são os ingredientes básicos desta iguaria em Candiba. No litoral baiano, o bolo de puba é chamado de bolo de aipim ou de “carimã”. Nele, se acrescentam leite de coco e o coco ralado, manifestações culturais que não aparecem na tradição de Candiba. Pelos sabores podemos observar culturas com bases divergentes.

Os pratos alicerçados na utilização do coco e do dendê como o bolinho de estudante, o bobó de camarão, o acarajé, o abará, o caruru são exemplos da prevalência da cultura africana. Trata-se da região litorânea, com formação histórica e geográfica pautada na abertura dos mares, nos fluxos entre os povos: o dendê é a essência de tal gente. São terras da Bahia crioula, com influências portuguesas, indígenas, libanesas e, principalmente, africanas. É lugar cosmopolita, que se alicerçou no cultivo da cana de açúcar e no comércio exterior, baseado no regime escravocrata e, depois, na exportação do cacau. Resultou daí, tipos de culturas com maiores trocas e contaminações. A economia e a geografia marítima beneficiaram o comércio e os contatos culturais e moldaram peculiaridades com características diversas daquelas encontradas no município.

Apesar da velha dicotomia entre litoral e sertão de Candiba, os sabores também evidenciam o encurtamento das disparidades, da distância cultural entre tais povos. A partir dos anos 1970,

a integração global solidificou as relações entre os diversos países. Uma das principais conseqüências desse processo sobre as identidades nacionais e regionais foi a diminuição do espaço, do tempo e a aceleração dos fenômenos culturais. Como o desenvolvimento dos meios de comunicações, os acontecimentos longínquos passaram a atingir, rapidamente, a vida dos sujeitos. Aos poucos, a cultura do dendê adentrava as Serras Gerais. Chegavam à Candiba, novos universos alimentares e múltiplas referências culturais.

Com a intensificação da globalização surgiram, no município, os primeiros supermercados e lanchonetes nos moldes norte-americanos. Os modismos das novelas, as referências globais, atravessaram porteiras e galoparam naquelas paragens. O discurso da baianidade já havia conquistado as rádios e TVs. A divulgação midiática sobre os hábitos soteropolitanos passaram a promover, em Candiba, a necessidade de absorção da cultura representante do seu estado. Até o começo da década de 1990, as baianas, com suas cocadas e abarás eram pintadas como seres exóticos nas festas do município. Mas foi nesse período que houve a intensificação do contato cultural com a capital baiana, através da mídia e do asfaltamento das estradas locais.

O encurtamento do espaço e do tempo resultou no maior trânsito do candibense com o resto da Bahia. Antes da globalização, as famílias com maior poder aquisitivo enviavam os seus herdeiros para estudarem em Minas. Já as mais humildes, para os canaviais da cidade de Louveira (SP) e para a capital paulista. Mas com a ode midiática à Salvador nos tempos de globalização, a capital baiana, antes desprezada, virou objeto de desejo dos candibenses. A hegemonia de São Paulo e Minas Gerais como os principais destinos dos moradores locais, começou a ser dividida com Salvador.

Atualmente, a típica comida soteropolitana já não provoca estranhamento em Candiba. Ao contrário, ela é instrumento de pertencimento a cultura do estado. Mas o acarajé e os pratos com dendês são assimilações recentes, que resultaram da força da globalização em divulgar os modos baianos através do carnaval ou da rememoração do antigo discurso da baianidade. Este é muitas vezes, entoado na música popular brasileira, como, na canção Vatapá:

“Quem quiser vatapá, ô... Que procure fazer... Primeiro o fubá... Depois o dendê... Procure uma nega baiana...” (CAYMMI).

Assim, a alimentação litorânea, ainda desconhecida pela maioria dos moradores, começa a deixar o rastro do dendê nos modernos paladares candibenses. Ao lado do dendê, emerge uma crise.

A urgência em apreender ares cosmopolitas é comum aos homens que nasceram inferiorizados pelos tamanhos e distâncias de suas províncias. Soma-se a esta questão, a tentativa humana em absorver as múltiplas referências culturais e identitárias ao longo da vida (HALL, 2003). O que se intensifica na globalização. Mas tal fato pode tornar-se problemático quando um povo não se enquadra nas molduras culturais de seu estado, resultando em posturas de rejeição e de anulação das tradições e raízes locais.

Antigamente, as mudanças e as influências globais atravessavam as lentidões do tempo. Em Candiba, eram sentidas nos hábitos dos retirantes que retornavam para a terra natal. Os contatos culturais eram lentos, os moradores demoravam semanas, até meses, para adentrar no destino preferido, a cidade de São Paulo. Época em que as travessias eram percorridas em lombos de cavalos ou em paus de araras. A percepção do não lugar do município na cultura da Bahia era despertada nos raras situações de contato com o conterrâneo dos mares.

Os velhos moradores do município com a faixa etária acima dos quarenta anos não cresceram sob a égide da globalização. Presenciaram, isto sim, a distância geográfica e cultural de Candiba com o resto da Bahia. Antes das mudanças, essas pessoas restringiam suas atenções às necessidades locais, viviam os anseios e as mazelas de uma cultura encravada em si mesma. O isolamento deste povo com o resto do mundo e das Bahias não propiciava crises de pertencimento cultural. Era baiano e pronto! Não se angustiava por diferenças regionais, expressas pelo modo alimentar. O candibense não se sabia estrangeiro em seu estado. O seu mundo escondido o absorvia, enquanto o litoral baiano permanecia como terra distante de gente espevitada, esperta e de comida esquisitas.

A descoberta da alimentação alicerçada no dendê pelos moradores de Candiba representa a riqueza proporcionada pela chegada das novas manifestações culturais à cidade, como, também, a tensão de tais negociações. Emerge desta articulação tanto uma rejeição à tradição local em prol do pertencimento à cultura legitimada como baiana quanto uma postura isolacionista que ignora o estado baiano. A nova geração candibense anseia por ver-se

inserida na ideologia representante da Bahia para, enfim, livrar-se do seu não lugar cultural dentro do estado.

A urgência dos candibenses de se aproximarem culturalmente do recôncavo baiano é resultado, em parte, do complexo de “tabaréu sertanejo”. Este é o adjetivo cunhado pela Bahia litorânea. Ele é usado para adjetivar pejorativamente os homens do interior por seus trejeitos caipiras. Atualmente, o uso do dendê pelos candibenses se dá, principalmente, pelo gozo da aceitação. Por meio dele, o sertanejo se aproxima da cultura de seu estado. Ele deixa de ser visto com tabaréu.

A comida litorânea é consumida, na maioria das vezes, pela curiosidade e pela necessidade de se sair do complexo de tabaréu, do não pertencimento à identidade cultural da Bahia. O dendê remete a não inserção do candibense à cultura representante do seu estado. À procura de seu lugar cultural, os jovens do município relutam em serem designados como sertanejos. Exaltado pela mídia, o recôncavo baiano transformou-se numa nova Canaã, terra prometida para a juventude sertaneja. A faixa litorânea magnetiza multidões, com seus axés e odes ao jeito alegre de viver dos baianos.

A articulação entre Candiba e globalização também resultou na desconfiança de parte dos moradores em absorver as representações da baianidade e nas múltiplas referências que surgem na velocidade das informações contemporâneas. Tal resistência se alicerça, principalmente, no uso da memória. Vimos no capítulo anterior, no relato da moradora Eunides Pereira Prado, o desprezo pelas influências alimentares recentes. A entrevistada mantém, ainda hoje, a dieta tradicional.

A resistência alimentar evidencia a tensão da articulação entre os diversos padrões referenciais, antigos e recentes, que brotam na cultura de Candiba. Mesmo com a globalização, os hábitos e os costumes da Bahia litorânea também causam desconfianças. No município, ainda há ranços de preconceitos com o homem do recôncavo: seja por meio da sua comida, do seu tipo físico ou pelo seu comportamento. Para tais sertanejos, eles são sinônimos de malandragem e marginalidade. A comida é só o fragmento que elucida a resistência dos contatos culturais contemporâneos.

Mas o caráter de resistência e de conservadorismo de Candiba é irrisório se comparado a necessidade dos moradores em absorver a cultura legitimada baiana. É difícil admitir-se sertanejo no estado conhecido pelas belezas e proezas das gentes litorâneas. Emerge, em tal contexto, o candibense envergonhado e de baixa-estima, sujeito consciente do seu lugar de alteridade, de estrangeiro no estado da Bahia. Imersa na globalização, a nova geração de Candiba quer sentir-se aceita pelos conterrâneos e, por isso, utiliza artifícios como a imitação do sotaque soteropolitano e dos modos de vida da Bahia litorânea.

Até aqui, o modo alimentar nos revelou as diversas singularidades do município. Podemos falar em um modo de vida que ainda diverge das manifestações culturais predominantes no estado baiano. Por outro lado, percebemos o delinear do movimento contemporâneo que aproxima o sertão de Candiba das manifestações da baianidade. O estado, antes fragmentado pela dualidade das discrepâncias geográficas, históricas, entre litoral e sertão, caminha hoje para uma convergência cultural maior. Não evidenciamos intercâmbios harmoniosos. E sim contaminações e absorções culturais que se baseiam na assimetria da globalização, onde prevalece a assimilação cultural própria dos povos economicamente hegemônicos. São influências desequilibradas de saberes e de sabores. A cultura de Candiba e de todo o sertão que circunda o município são ignoradas no litoral baiano. As manifestações alimentares do homem interiorano, quando reconhecidas pelos conterrâneos, aparecem delineadas pelo preconceito e pela pecha depreciativa, do “tabaréu roedor de rapadura”.

Acuado pela vergonha de suas tradições locais e pela baixa-estima, o candibense repete, distante do seu *hábitat*, a mesma relação de discriminação que possui com a palma. Longe da vizinhança local, ele aprecia o cacto que também alimenta o gado do pasto. Quando se depara com o conterrâneo do litoral, os moradores anulam ou escondem o gosto pelo ximango, pela xiringa. Eles disfarçam o sotaque local, o jeito introspectivo, o comportamento retraído que foi moldado pela interiorização das serras. Emerge o Frankenstein dos pastos. Sujeito que absorve os discursos e os cantos da baianidade e que, aos poucos, costura, arremata e traveste-se dos trejeitos marítimos. Assim, as manifestações e as tradições locais são rejeitadas pelos candibenses, por denunciarem as origens sertanejas, interioranas.

Com a globalização, os estudantes candibenses descobriram a capital do seu estado. Enfeitiçados pela divulgação do modo de vida soteropolitano, eles buscam inserir-se rapidamente no universo representante da Bahia. Mas enquanto lambuzam-se de acarajés e de

dendês, eles escondem as enormes latas de alumínio repletas de ximangos e de xiringas. Tradições degustadas nas repúblicas estudantis com a discrição que o complexo de tabaréu exige. Caso contrário, as máscaras de bonecos praianos desmontam-se. E emerge, cabisbaixo, o sertanejo rústico.

A articulação do dendê com as tradições alimentares de Candiba revela o adentrar da globalização, com suas contaminações culturais, resultando na riqueza de novos saberes, de novos sabores e nas crises de pertencimentos culturais. Vimos a negociação de duas sub-regiões baianas, que ainda se baseiam na antiga dicotomia Oitocentista entre sertão e litoral (SENA, 2003). Ranços dos primeiros traçados da formação nacional brasileira, que se basearam nas dualidades entre recôncavo e sertão, atraso e progresso, campo e cidade.

A micareta e o culto ao axé music são manifestações contemporâneas que trafegam por todo estado. São fragmentos culturais comuns a todas as extensões estatais. São símbolos da Bahia menos heterogênea. Fato que reforça o discurso da baianidade e unifica as diferenças regionais. Assim, em plena globalização, onde muitas culturas vivem sob o receio da perda da identidade local, o estado da Bahia fortalece-se sob a hegemonia da baianidade. É salutar que Candiba compartilhe bases comuns com sua região, com seu estado, com o mundo, sem negligenciar a sua tradição local.

Observamos, até aqui, a articulação dos sabores e dos saberes do município com a região representante do estado baiano. Por força da globalização, o sabor litorâneo inicia sua travessia na direção das Serras Gerais. Adentra nas cozinhas das Bahias heterogêneas e espalha o cheiro do dendê por onde passa. A descoberta de tal condimento em Candiba, a sua rejeição a este azeite e a busca desesperada pelo ingrediente refletem os novos tempos. É época em que os ximangos misturam-se aos acarajés e resultam em tensões, como, também, em novos sabores. Mas nestes, prevalecerão os resquícios dos azeites litorâneos, próprios das assimetrias culturais da globalização.

Candiba surge na contemporaneidade deslocando-se e modelando os saberes, os sabores de suas tradições, com os fragmentos culturais que brotam de outras regiões. Até aqui, pudemos observar uma multiplicidade de padrões referenciais que transitam no município. O que nos permite reforçar o caráter dinâmico e de alteração das culturas. Postulamos tais sistemas como campos tensos e complexos. Através da comida, observamos em Candiba, a possibilidade de

crise ocasionada pelo sentimento de não pertencimento cultural ao estado da Bahia. O objetivo dessa abordagem é reforçar o nosso posicionamento teórico, que postula cultura como espaço dinâmico e de negociação.

Nesta pesquisa, o sabor permanecerá a desdobrar as problemáticas que tramitam no município. Continuaremos a entender as crises e os mecanismos culturais de Candiba na contemporaneidade. Tal finalidade exige que rememoremos as condições geográficas e sociais do município. Vimos que tal povo é interiorizado pelas Serras Gerais. O lugar de difícil acesso, que só recentemente foi asfaltado e ganhou novas estradas. Apesar da informatização e das novas tecnologias, o contato físico dos moradores de Candiba com outras culturas restringe-se, em sua maioria, às cidades norte-mineiras e ao estado de São Paulo.

Os principais intercâmbios culturais de Candiba ocorrem com os municípios da divisa com Minas. São compadres antigos, que moldaram-se em geografias, climas, formações históricas e econômicas parecidas. Dividem saberes e sabores, sotaques e biotipos. Vivenciam o complexo de inferioridade com seus respectivos estados. Os candibenses não são considerados baianos pelos conterrâneos, mas, sim, mineiros. O mesmo ocorre com o vizinho que é ignorado no discurso da mineirade e cunhado pelos homens de seu estado, de baiano. São vizinhos que carregam juntos a pecha de sertanejos paralisados no tempo. Homens presos nas belas veredas roseanas. Ambos, compartilham os temperos, os costumes e os ideais separatistas. Saberes e sabores reforçados na globalização. Analisaremos tal problemática reforçando cultura como campo tenso, de articulações entre diversos padrões referenciais.

5.3 O ximango e o pão de queijo: fronteiras!

Vimos que o município de Candiba encontra-se nos limites territoriais baianos com o norte de Minas. Para o resto da Bahia e do Brasil, o candibense, homem do sudoeste baiano é apenas um sertanejo norte-mineiro, ou melhor, “baianeiro”. A similaridade ocorre com este vizinho. O pesquisador João Batista de Almeida Costa (2004) relata o depoimento de um lavrador do norte de Minas que, ao sair de sua terra, depara-se com a exclusão de seus modos e tradições no resto do seu estado. O mesmo sentimento de “estrangeirismo” é sentido pelos moradores de Candiba. Ao deixar o município, o candibense percebe a omissão dos seus costumes nas

representações culturais da Bahia. Eles são chamados pelos conterrâneos de “tabaréu” e de “baianeiros”.

Atualmente, norte-mineiros e candibenses dividem-se entre a necessidade de se inserirem culturalmente na representações de seus estados e a revitalização de antigos ideais separatistas. A origem de tal crise se encontra na história. Até o início do século XX, a região do município de Candiba pertencera à região vizinha. Ela era parte do norte de Minas, lugar conhecido como “ currais da Bahia” (PRADO JÚNIOR, 1971). O mesmo dilema territorial ocorrera com o sertanejo mineiro, que também pertencera à Bahia nos tempos do Brasil colonial. Assim, a região de Candiba e a microrregião de Montes Claros foram demarcações da Bahia e de Minas Gerais.

A globalização ampliou o contato de Candiba com Salvador, mas, não retirou a hegemonia de Montes Claros como cidade polo para o município. O papel de centro econômico e cultural ainda pertence à região norte-mineira. Esta detém o papel que caberia à capital baiana. É o destino dos enfermos, dos negociantes e, principalmente, dos estudantes. Os candibenses e os norte-mineiros são sertanejos com similaridades geográficas, econômicas e culturais. São sujeitos que compartilham sabores e saberes. Tal proximidade cultural pode ser evidenciada através do ximango.

O ximango é próprio da micro-região que circunda Candiba. Chamam-no de primo do pão de queijo, por conta do sabor e da aparência. Enquanto o ximango é marcado pelo abuso dos ovos de galinha caipira, o pão de queijo baseia-se no uso do queijo e do polvilho. Apesar de tais diferenças, as similaridades entre ambos, demonstram parentesco. O ximango denuncia o caráter fronteiro da cidade de Candiba, cultura alicerçada no trato do gado e que, socialmente, desenvolveu-se fechada, interiorizada pelas Serras Gerais.

O ximango está presente na divisa entre os dois estados. É raro, mas possível encontrá-lo em algumas cidades norte - mineiras, próximas de Candiba. Ele é tanto o parente mais próximo do pão de queijo quanto o desmanche da tradição mineira nas cercanias da Bahia com Minas. De origem incerta, o ximango é a amostra da similaridade cultural entre o sudoeste baiano e o norte de Minas. Representa a economia, a geografia e a formação histórica comum entre candibenses e norte mineiros.

O excesso de ovos caipiras, o uso da tapioca artesanal e da manteiga de garrafa são ingredientes do ximango que revelam indivíduos alicerçados na pecuária, nas culturas do vaqueiros, nas intempéries da seca. Povos que fazem das adversidades, um modo de exprimir o mundo. Os seus ingredientes e suas texturas grosseiras evidenciam a rusticidade de tais povos, moldados na geografia dos distantes recantos dos pastos. Gentes com tradições que foram sustentadas nos produtos locais, sem grandes intercâmbios culturais. Esta iguaria remete a costumes alimentares construídos na simplicidade do capricho rural, sem aspirações de refinamentos no comer. A guloseima denota sociedades que tiveram passados culturais fechados pelas configurações geográficas. O que resultou em fazeres restritos ao manuseio artesanal dos produtos e das sabedorias locais. O ximango é somente uma amostra que revela fragmentos de similaridades culturais entre Candiba e o norte de Minas. Universos que compartilham sabores e saberes.

Em tais regiões utilizam-se as mesmas bases alimentares. Nelas, o culto à chuva acompanha a paixão pela carne de sol, pelo coentro, pela pimenta e pelo pequi. São sertanejos que modelaram-se em climas, geografias e formação históricas similares. Dividem as dores da seca e, também, os sabores das brevidades, dos bolos, dos temperos, das guloseimas, dos saberes da arte rendeira, dos bordados, das estórias e dos causos. Compartilham santos, penitências, coronelismos, compadrismos políticos, biotipos e sotaques. São lugares-comuns que denunciam suas proximidades e suas condições de alteridades regionais.

5.3.1 Sertanejos, baianos, mineiros: sabores e saberes baianeiros!

A difusão da mídia e dos contatos globais reforçaram a percepção de tais povos sobre suas condições de não-pertencimento cultural a seus respectivos estados. O mútuo sentimento de estrangeirismo aproximou e fortaleceu tais culturas. Relatamos anteriormente que por conta da globalização, Candiba se aproxima dos costumes litorâneos representantes do estado baiano. Mas os novos tempos também reforçaram os antigos ideais separatistas do município e do extremo norte de Minas. A percepção do candibense sobre sua condição de alteridade provocou comportamentos contrários à absorção dos costumes da baianidade. Assim, tais regiões passaram a construir a ideologia de um estado comum. São antigos ideais segregacionistas, ressuscitados na contemporaneidade. Hall (2003) posiciona tal postura como

sintoma pós-moderno, resultante da necessidade das culturas fortalecerem suas identidades locais.

Nesse contexto isolacionista surge a idealização do estado do São Francisco, que seria formado pela união entre o norte de Minas e o sudoeste baiano. Trata-se de uma organização separatista com projetos, bandeiras e hinos. O movimento é fruto da tensão e do complexo daqueles que vivem às margens culturais de seus territórios. É, também, a conscientização dos costumes e dos modos de vidas parecidos entre as regiões. As justificativas para a viabilização do estado de São Francisco referem-se às diminuições dos descasos econômicos e a possibilidade de se vivenciar manifestações culturais comuns em uma mesma demarcação territorial. De tanto serem chamados de “baianeiros”, os nortes - mineiros e os baianos do sudoeste do estado aproximaram-se. É importante frisar que tais povos também são grifados por diferenças e particularidades. Mas as rejeições sofridas pelos conterrâneos os fazem concentrarem-se em suas semelhanças, a fim de que possam partilhar uma identidade comum. Tais reações são próprias das culturas contemporâneas.

O estado de São Francisco resulta das tentativas de re-identificações dos moradores com as tradições locais, espécie de reacionarismo pós-moderno. São respostas das alteridades que visam fortalecer suas identidades locais enquanto se deparam com múltiplos padrões referenciais. O movimento é a reação de povos ao racismo cultural que reside, muitas vezes, em demarcações territoriais comuns. Esta questão pode ser elucidada pela reação do candibense ao preconceito e ao etnocentrismo soteropolitano.

Para o homem de Salvador, o ximango simboliza o pobre sertanejo, o pedaço da Bahia que atrasa o desenvolvimento do seu estado. A farinha, a rapadura, a xiringa, o pequi e a carne de sol são instrumentos de zombarias sobre o modo de vida do “tabaréu” do sertão. Assim, a postura dos moradores do município reflete o contexto em que estão inseridos. Desta maneira, a tradição alimentar sertaneja revela a confluência cultural da divisa Bahia - Minas. O ximango, meio mineiro, meio baiano, evidencia esta fusão cultural. Uma confluência de múltiplos sabores e saberes

O ximango revela tradições sertanejas às margens das manifestações de seus estados. Esta guloseima, um pão de queijo alterado nas divisas estaduais, sintetiza a negociação e a sobrevivência de costumes compartilhados entre baianos e norte-mineiros. Muitas das

perpetuações alimentares desses povos, como o arroz com pequi e a carne de sol são, também, tentativas de manutenções das raízes locais. Mas as complexidades de Candiba não se resumem as essas articulações duais das divisas com Minas, dos entrecruzamentos “baianeiros”. Pois a mesma geografia que esconde Candiba e a faz estrangeira no resto do estado, também a desnuda.

O município emerge como ponte, onde trafegam os paus de araras da Bahia para Minas, da Bahia para São Paulo. É certo que os comeres das tradições locais, as particularidades próprias da divisa norte mineiras transitam por Candiba. Mas os cheiros dos dendês e as brisas dos aromas globais também iniciam suas travessias. Assim, os sabores e os saberes do passado articulam na pós-modernidade, com novas rotas e padrões de referências.

Com a globalização, a geografia deixou de ser o único mecanismo de abertura intercultural. Na pós-modernidade, o sertão de Candiba abandonou o seu lugar estagnado e adentra, aos poucos, nos mares baianos. A cultura do município não resume-se a deslocamentos físicos. A abertura de estradas, que desvelou os cheiros e os saberes do dendê, tornou-se irrisória diante da chegada de novos deslocamentos culturais. Atualmente, a tradição dos ximangos, do sertão antigo, das crises de identidades coletivas faz uma nova travessia. Ela vem galopando todas as extensões da Bahia, do Brasil, do mundo. A negociação cultural candibense, que antes se projetava nos lombos dos cavalos é, hoje, virtual.

Atualmente, os sabores e saberes do município deslocam-se para terras que são difíceis de serem fixadas, delimitadas, em todas as extensões. As especiarias locais, agora, navegam novos oceanos, abraçam mares digitais. As tradições de Candiba ainda circulam nas feiras, nas moradias, nos espaços bem delimitados por serras e pastos, próprios do município. Mas também se deslocam alcançando novos canais. Trafegam em padrões territoriais com mecanismos inversos aos sistemas referenciais sertanejos, rígidos em demarcar, denominar todo o universo que o cerca.

No cotidiano de Candiba, os moradores referem-se uns aos outros pelos nomes de seus pais ou tutores. Assim, o indivíduo é chamado pelo seu primeiro nome, que é seguido pelo do familiar. Em alguns casos, o sujeito é catalogado não pelos antepassados, mas pela profissão ou pelas peculiaridades físicas. Trata-se de um modo de vida pautado na obsessão pela nomeação das posses, das pessoas, dos signos. Hábito interiorano comum na antiguidade e no

medieval. Tal necessidade de nomeação das coisas e dos homens é característica dos grupos humanos que buscam suprir as angústias dos signos incertos (BARTHES, 1990).

Ao mapear suas terras, suas posses, suas gentes e seus gados, o candibense ordena a estrutura da sua sociedade, da sua cultura, enquanto costura-se ao mundo, à vida. A importância da se criar padrões referenciais talvez explique a angústia que a flutuação cultural contemporânea provoca nos moradores. No entanto, esta Candiba das tradições tramita num mundo cada vez mais desterritorializado.

Continuaremos a averiguar as negociações neste espaço complexo e dinâmico, onde a onipresença dos antigos sabores e sabores transita nas feiras, nas cozinhas locais e, também, nos sites e nos blogs. Assim, Candiba desloca-se. Mas sem ranço de ideais progressistas e positivistas. Trata-se de um caminhar cultural que pode ser lateral, em círculos, sem direção exata. São nos traçados dos intercâmbios regionais, globais, das alterações mnemônicas, dos pontilhados digitais que os sabores e os saberes das tradições do município se alteram e se movimentam. Adiante, aprofundaremos o estudo sobre tal dinâmica cultural contemporânea. Utilizaremos o exemplo do ximango para elucidar a questão.

5.4 O não - lugar do ximango...

O ximango pode ser entendido neste estudo como amostra da tradição cultural do município. Até aqui, os seus ingredientes revelaram a predominância portuguesa misturando-se e se adaptando aos recursos geográficos, econômicos do sertão. Eles são baseados no uso da banha, da mandioca e dos ovos caipiras. São aspectos que nos evidenciam uma sociedade fechada pelas Serras Gerais. A guloseima, consumida no café da manhã e no da tarde, revela a natureza cultural de Candiba. As suas principais características físicas são: a tonalidade amarelada, a rusticidade da aparência, o uso da erva doce e a aspereza da massa. Estes aspectos denunciam os fazeres rurais, cada vez mais raros na sociedade contemporânea.

A sobrevivência do ximango deriva das reminiscências orais dos moradores. Tal alicerce mnemônico descompromete as exatidões das medidas nos modos de feitura dos alimentos. Os fazeres das guloseimas tradicionais de Candiba estão sujeitos às associações individuais nas quantidades de ingredientes. Surge daí a incorporação de novos produtos e de preparos

diferenciados nas estruturas sobreviventes das antigas iguarias. Esta dinâmica pode ser comparada aos contos universais seculares, que são modificados, alterados, enquanto mantêm suas colunas dorsais, as espinhas que os alicerçam.

Esse fato pode ser elucidado na entrevista concedida em 23 de julho de 2008 pela moradora Jucilene Ferreira Santos, empregada doméstica de 18 anos (informação verbal). Ela anotou em seu caderno escolar a receita do “ximango de fôrma” que foi repassada em sala de aula. No modo de preparo, Jucilene adverte que a iguaria deverá ficar normal, como os outros bolos. O que diz respeito à obtenção de uma textura parecida com a de uma massa comum. A feitura do ximango de fôrma exige o uso do liquidificador. O que representa o caráter mutante das tradições culturais e de suas articulações com as novas tecnologias. Além da receita do ximango de fôrma, a mesma guloseima ganhou diversas traduções. Tal fato é resultado dos novos tempos e das ousadias juvenis que misturam, às tradições de suas avós, novos ingredientes e fazeres: acrescentam-se queijos locais, industrializados, recheios de doces que acompanham as mudanças da atualidade.

O ximango não representa somente o passado de Candiba. Ele também revela a face contemporânea do município, que não mais se aproxima de discursos e de relatos sobre o sertão amortecido no tempo. Ele está presente tanto nos costumes locais quanto na internet. Da memória oral à escrita, o ximango vem percorrendo o mundo digital. Em sites e blogs conhecidos na internet como, rainhas do lar (<[http://www. Rainhas do lar. blogspot.com](http://www.Rainhas do lar. blogspot.com)>. Acesso em: 20 de set.008) e Taraborelli (< <http// www. taraborelli. blogspot.com>>. Acesso em: 22 de set. 008), o ximango é confundido com outros biscoitos de polvilho. Tais receitas online diferem-se das tradicionais, que utilizam uso abundante de ovos caipiras e feituas diversas. O modo de se fazer tal guloseima foi difundido e alterado na internet. Surgiram modificações nas dosagens dos ingredientes e ficaram as matrizes da iguaria: o polvilho e os ovos.

A difusão do ximango na internet revela os mecanismos das tradições culturais contemporâneas. O impacto da globalização em Candiba pode ser medido tanto pela absorção do município de novas referências culturais quanto pela propagação de suas tradições alimentares. Hoje, as comidas tradicionais transitam nas avenidas cintiladas por neons e

outdoors. Hall questiona a legitimidade da comida indiana comumente encontrada e difundida na Inglaterra. O mesmo se pode dizer da chinesa, da japonesa...

Na pós-modernidade, em paralelo à homogeneização global surge a mercantilização do diferente, da alteridade, da tradição cultural de Candiba. A massa global cria novos nichos de mercado e fermenta a obsessão pelo diferente. Hall designa esta relação como uma nova articulação entre o global e o local. O local aqui diverge daquele enraizado nas antigas tradições e de localidades bem definidas. Ele se processa dentro da globalização. Assim, a tradição é modificada sem perder a sua base. E por meio dessas alterações criam-se novos produtos.

Em sua versão online, o ximango possui novos ingredientes. Isto o deixa com sabores e texturas mais próximos aos do pão de queijo. A sua receita na internet permite o uso de margarina, de queijo ralado e ovos de granja. Esses três produtos transformam o gosto e o aspecto visual da guloseima. Surge, a partir disso, uma nova iguaria. É assim que se apresenta a negociação da tradição local candibense com a internet, com o mundo globalizado. O comércio das culturas das alteridades vende o ideal romântico de costumes intocados no tempo. Nas prateleiras dos supermercados do sudeste brasileiro encontram-se biscoitos de polvilhos com o nome de “ximango”. Mas sua autenticidade se resume ao uso do significante.

A globalização transpassa fronteiras nacionais e interage com as comunidades no ritmo da compressão do espaço e do tempo. Ela pode tanto difundir quanto enfraquecer as identidades nacionais. Estas se metamorfoseiam em códigos fragmentados, em uma miscelânea de estilos que são calcados na efemeridade das pluralidades culturais. Mas em vez de extinguir as culturas nacionais, a globalização faz surgir, simultaneamente, novas identificações globais e locais. Um efeito que distribui desigualmente as influências culturais. Tal desequilíbrio existe desde os primeiros tempos da modernidade.

Esta assimetria de influências globais pode ser verificada na relação entre a cultura do município e aquela representada pelo litoral baiano. A preponderância cultural é a da região ou da classe dominante. As alteridades em ritmo mais lento também promovem suas influências culturais. É o caso da migração do ximango para blogs e sites da internet. Mas, apesar de inserida nas novas ferramentas de comunicações, as tradições de Candiba são bastante desconhecidas no resto da Bahia e do Brasil. Elas permanecem como manifestações

estrangeiras em seu estado. A ignorância sobre os mecanismos das culturas contemporâneas faz permanecer o velho antagonismo entre litoral e Sertão (SENA, 2003). Assim, os sertanejos, dentre eles, os candibenses, continuam mitificados por conterrâneos pelo estereótipo do tabaréu ingênuo, cristalizado no tempo.



FIGURA 12- A negociação entre tradição e globalização. A tecnologia presente na zona rural do município refletindo as articulações dos saberes e dos sabores locais, com os múltiplos padrões referenciais da atualidade

Fonte: Caroline Marchesini.

No século XXI, o sertão de Candiba se aproxima do mar. Atravessa oceanos navegando nas parabólicas e na internet. Mas o litoral, a mídia e as regiões hegemônicas desconhecem este novo lugar. Os exemplos das tradições alimentares utilizados ao longo do trabalho serviram de amostra sobre uma cultura que dialoga com o mundo e, por isto, se altera. É este processo dinâmico que é ignorado e faz o município parecer um oásis intocado.

Candiba vivencia as diversas nuances da globalização. Isto possibilita múltiplas posições de identificações culturais e fazem nascer novos perfis, plurais, contraditórios. O efeito deste fenômeno é ambíguo. Os grupos oscilam entre a conservação de suas tradições e a tradução deste passado, por meio das complexas negociações culturais pós-modernas. Alguns povos tentam recuperar, por meio das tradições, suas certezas e narrativas históricas. Outras aceitam o processo de mutação cultural, da confluência com a diferença e traduzem-se por meio de uma nova auto-interpretação. Neste contexto, emerge a tradução cultural (HALL, 2003, p. 89). Elas são formas de pertencimentos de pessoas que transitam e moram em várias linguagens culturais.

Pela comida, vimos que os candibenses habitam no sertão. Mas também em lares múltiplos. As crises e os radicalismos culturais do município surgem como respostas às diversidades dos

padrões referenciais, que resultam tanto dos contatos migratórios quanto das teias midiáticas. Os ideais separatistas também convivem com jogos que se abrem para as articulações das tradições, com fragmentos culturais emergentes. Novos elementos são absorvidos, reinterpretados e criados no município. Assim, os moradores carregam sólidas ligações com suas tradições, enquanto traduzem os padrões que absorvem na contemporaneidade. Surgem daí novos aromas, que resultam das misturas globais e locais. O ximango elucida tal questão. Na internet, ele é misturado aos ingredientes e aos fazeres de outras culturas. De tal contexto multifacetado nasce a Candiba contemporânea, resultante da confluência de sabores e de saberes diversos. Uma cultura híbrida, com diversas projeções e facetas identitárias.

As culturas contemporâneas são grifadas pelas diferenças, pelos antagonismos referenciais que as perpassam e produzem uma variedade de inúmeras identidades para os sujeitos. São sociedades que não se desintegram completamente neste processo de articulação entre as forças políticas, econômicas e culturais. Surgem nos tempos atuais aspectos que desarticulam as nossas estabilidades referenciais e produzem novas identidades e sujeitos. O indivíduo pós-moderno apresenta uma mobilidade identitária que acompanha o vasto cardápio de representações que o cerca. Assim, o candibense pode transitar-se como baiano, “baiano”, homem da tradição sertaneja, ou, simplesmente, como sujeito que mora e se movimenta entre as diversas linguagens globais.

Candiba assimila a multiplicidade dos signos globais. A alimentação evidenciou as suas tradições, as suas diversas articulações. São negociações que, muitas vezes, resultam em crises coletivas e em comportamentos extremos: alguns de negação aos costumes locais, outros de ideais separatistas com o resto do estado. Mas também enfatizamos que tais hibridismos são alicerces para criações de novos produtos, de novos padrões. São riquezas que jazem das tensões de sabores e de saberes entre as diversas culturas contemporâneas.

As negociações e as contaminações entre culturas plurais representam os novos tempos. Mudam-se os produtos, mudam-se as modas, correm os signos nas esteiras da nova temporalidade. Mas uma vez, corremos. Corremos. E corremos. A velocidade da concentração humana acompanha a rapidez das manchetes, dos takes cinematográficos ou dos passos esquizofrênicos da maratona cotidiana. Mudam os signos, mudam os produtos, os desejos, os fetiches: mudam os relacionamentos, as notícias. Nadamos nos significantes e

surfamos nas espumas de tais embalagens. Na falta das certezas das referências e dos pontos fixos, sobram as angústias das reticências...

A quebra dos limites estavelmente definidos e o encontro com as multiplicidades de padrões referenciais impedem qualquer tentativa de fixar as manifestações culturais candibenses nos tempos velozes das contaminações globais. Não tentamos delimitar uma cultura, mas analisá-la como configuração em processo, sistema em andamento que articula e absorve diversos padrões. Este estudo não preencheu todos os vácuos, espaços e indagações que as complexidades do município exigem. Apenas, delineamos as peculiaridades do viver de um povo através da comida. Resultados que atenderam a finalidade do trabalho. Os sabores de Candiba demonstraram que, mesmo inserida nos recantos dos espaços sertanejos, ela não pode ser limitada aos saberes simplistas, estáveis e parasitários sobre cultura.

6 TRAVESSIA TRIÁDICA: O SAL, O SOL E A SECA

A pesquisa desbravou um universo pouco pesquisado cientificamente. Ela permitiu desvelar o primeiro véu que encobre outros, submersos nas assimetrias em que se escondem as complexidades dos sistemas culturais. Desvendamos apenas uma face geral, ainda superficial, da cultura de Candiba. Intentamos fazê-lo por meio dos seus costumes e ingredientes. Mas um passo salutar para o campo dos estudos culturais, visto que permitirá resgatar parte importante de um povo que se encontra, no imaginário social, descontextualizado da realidade do século XXI.

O trabalho foi espaço de negociação entre os diversos saberes. Contemporâneo de uma era marcada pela globalização, os estudos culturais apresentam a interdisciplinaridade como movimento de quebra dos conceitos fixos, de verdades consagradas e da cristalização do saber. Assim, o conhecimento se espalha e se enriquece, em um processo dinâmico de confluências entre os diversos campos de pesquisas. Situamos este estudo na arena do hibridismo. *Lócus* tenso, *lócus* rico, heterogêneo: um reflexo do caminhar científico na atualidade.

Tal desterritorialização contemporânea dos campos epistemológicos caminha para a riqueza das trocas dos saberes. Um escambo cultural, onde os diferentes campos se alternam. Antropofágicos, resultam em novos olhares, novas perspectivas. E, sem cessar, criam novos signos. A pesquisa é fruto do contexto em que se fez presente o alargamento e as imbricações dos saberes, do desatar dos nós que engessam os campos epistemológicos e limitam os estudos em interesses pré-definidos e pré-aceitos, pautados, também, no “pré-conceito”. Atualmente, tal prefixo foi deslocado pelas articulações interdisciplinares.

Ao discorrer sobre o surgimento da história das mentalidades, Le Goff salienta sobre a presença da interdisciplinaridade nas ciências humanas. Para o historiador, Michel Foucault se apresenta como “exemplo notável dessa feliz indecisão das fronteiras” (2003, p. 129). Graduado em filosofia, Foucault deslocou saberes a contragosto das tradições científicas. E se fez, também, um brilhante historiador. Daí, o salutar desenvolvimento de estudos em que dialogam os diversos campos, possibilitando, assim, o jogo das contaminações das diferenças. As experiências se alternam, se reavaliam, se refazem, se constroem. A partir do momento em

que interagem os seus saberes, as ciências fermentam-se, expandem-se, decolam e descolam-se de seus cordões umbilicais.

Na roda gigante pós-moderna em que se contagiam os múltiplos padrões referenciais, aceleram-se, também, as trocas entre os diversos campos de saberes. Os signos correm... Derramam-se... A travessia não é mais aquela da caravana dos bois: é a da montanha russa. Corta-nos nas tomadas não mais de um filme de arte, mas, quem sabe, de um videoclipe vendendo o último fetiche a ser descartado. Apesar das contaminações entre as disciplinas e dos trabalhos da nova história, o estudo sobre a alimentação nas ciências humanas é ainda um território a ser desbravado.

Analisamos Candiba, mundo vizinho das deixas do Sertão “roseano” norte mineiro (ROSA, 2001), e geograficamente distante de *Os Sertões* (CUNHA, 1973). Estudamos um universo dinâmico que carrega tradição e globalização. Ambiente que não se restringe aos cortes das temporalidades literárias. Ainda há diabos imaginários, fanatismos e duelos de peixeiras. Mas convive-se com a chegada de uma nova travessia, o cavalgar virtual. Em comum, todos esses sertões literários e globalizados vivenciam a luta contra as intempéries da natureza. Possuem a sapiência em fazer de um solo quase estéril e hostil, pomares de sobrevivência: cortam, cozinham e comem o pouco que nasce e não morre de sede.

O sertão, bicho acanhado nos recantos dos pastos, é conhecido classicamente, como “Um mundo vasto de terra Salgada” (PRADO JÚNIOR, 1971). De acordo com Caio Prado Júnior, as grandes extensões de terras áridas, pobres de vegetações, e o solo salgado alimentam o gado. Nutrem o sistema de vida pecuário sertanejo. Aproximamos as lentes deste estudo para o sujeito da cultura do boi, da estética da seca e da penitência para chuva. Nos pés e nas rugas, os talhos do sol, a poeira vermelha que é assentada no salitre seco e caduco do solo pouco viril. Vimos o homem que sobrevive sob a tríade do sal, do sol e da seca.

Nesta terra dura, áspera e salgada, a gula é uma bênção e a comida, ao lado da chuva, rege o espírito do sacro. Penitência para São Pedro, promessas e rezas para esse alicerce vital, a sustança que gerencia a dura inalação do ar quente e ergue as colunas das vidas. Saciar a fome se traduz em ato divino. Para o candibense, a comida é a honra. A vida é celebrada nos fartos preparos das carnes, em banquetes de casamentos, nos batizados, nos leilões das quermesses, nas inúmeras guloseimas preparadas para o agrado das visitas, nas ocupações com as

crendices alimentares, nas diversidades das doçarias e no sentimentalismo materno incrustado nos bolos que atravessam as divisas das Serras Gerais para se aconchegar nas distantes repúblicas estudantis.

O modo alimentar revelou uma gente com diversas influências e complexidades culturais. No entanto, o romântico império do sol e da seca virou refém do mito que as deixas midiáticas criaram: um sertão talhado de dor e preso nas armadilhas do sincronismo. A esta cultura tensa, que se divide entre a promessa de uma Canaã, emanada pelos tempos de globalização, e o conforto de suas tradições, restaram a putrefação, a cristalização estereotípica dos cânones literários. Ao sertanejo atual, os limos das pechas.

As Serras Gerais vendam os olhos para o que a divisa com o norte de Minas revela. O que exige retomar os estudos de Laraia (2003) acerca do caráter de metamorfose dos sistemas culturais. Entender tal questão é fundamental para se evitar o ranço do estereótipo e do etnocentrismo vigente. A separação entre o “nós” e o “outro” é frequente na troca de olhares de uma cultura em relação à outra. No caso nacional, “o outro” não ultrapassa o Atlântico; está presente na travessia dos confins ao centro. Dos povos que margeiam o Brasil e a Bahia cosmopolita, se faz estrangeiro o homem sertanejo, o homem candibense. Daí a importância deste trabalho em contextualizar um objeto marginalizado e romantizado no imaginário nacional.

Neste estudo, trabalhamos o patrimônio alimentar como sabores que evidenciam “os saberes”, ou seja, as particularidades da cultura de Candiba. Cascudo (1967) afirma que a cozinha é a mais densa expressão cultural e identitária de um povo. O âmbito do comer revelou aspectos estruturais do município. Ele traduziu crises, múltiplos conhecimentos e influências que articulam entre si e transitam neste sistema. Pelo modo alimentar podem-se questionar, em futuras pesquisas, possíveis paradoxos: como ser baiano sem vivenciar a cultura institucionalizada como baiana? Como ser homem contemporâneo em um sertão preso no imaginário nacional como aquele homogêneo e romântico, das metáforas literárias? Apesar dos choques culturais existentes, no antigo dualismo entre o sertão e o litoral, vimos que a globalização, as disseminações culturais, há muito cavalgam pelas paragens das Serras Gerais.

Esse trabalho não pretendeu exaltar os saudosismos isolacionistas das tradições, mas contextualizar uma cultura formada por diversas outras. Analisamos um sistema que se

imbrica, interage com outros. Tratamos de uma cultura que se modela, se altera por contaminações de origens diversas e que, também, se alicerça na memória. Esta última, vital para a manutenção da tradição cultural de uma gente. É, também, elemento frágil e, por isso, criativo, enriquecedor por sua inconstância na repetição do passado. A comida candibense evidenciou o dinamismo, o caráter de deslocamento, os múltiplos fragmentos contraditórios que se imbricam e se tensionam dentro de um mesmo sistema.

Este estudo serviu de instrumento para ressaltar as mutações, os hibridismos e as complexidades que transitam e formam os grupos humanos. Faz-se necessário averiguar este pedaço de sertão novo, orgânico, que flui por veias asfaltadas e que é, ao mesmo tempo, ignorado nas pesquisas e mesmo nos estudos culturais. É nas latas de conservas literárias que permanece o sertão. Deveria isso sim, ser trabalhado como sistema cultural que se contamina pelas múltiplas bactérias globais e que, também, se deforma, se modifica pela fragilidade das suas reminiscências. Traças que não reproduzem com exatidão a história.

Equivocadamente, o imaginário popular e mesmo o campo acadêmico degustam um sertão preso nos sabores dos cortes sincrônicos. As constantes influências identitárias e as alterações mnemônicas não fazem dos ximangos, contemporâneos dos clássicos sertanistas. O ximango ganhou a internet. Fato que serve de reflexão sobre a inserção das culturas conhecidas por tradicionais no contexto global. Também evidencia o adentrar desta nova era, múltipla de referenciais, nas porteiras do município. Com a globalização, se evapora a idéia de um único padrão cultural, fechado em espaços delimitados e nítidos. Fala-se em quebra da linearidade temporal, na instantaneidade das informações e na tensa articulação das tradições entre os diversos povos.

A linguagem alimentar revelou as diversas complexidades que abarcam o objeto. Um município com particularidades advindas das influências dos temperos globais, baianos e do sertão norte-mineiro. Por conta dos novos tempos, Candiba, aos poucos, se aproxima das características culturais representantes do seu estado. Analisamos uma alimentação que reflete uma cultura, onde as tradições articulam-se com as simbologias do estado baiano e com a dubiedade das interferências fronteiriças e globais. A riqueza do estudo residiu na capacidade alimentar em desvendar algumas das complexidades culturais do objeto. O ximango nos evidenciou a capacidade de negociação dessa cultura com influências norte-mineiras, mas que interage com os costumes globais e com aqueles representantes do seu estado.

A alimentação relatou este espaço híbrido, tenso entre os sabores de suas tradições e das múltiplas identidades que brotam nas divisas geográficas e nos entrelaçamentos dos espaços virtuais. Urge aprofundar novos estudos sobre esta cultura cristalizada nas páginas literárias, nos lamaçais dos açudes secos, presa nas paralisias estereotípicas do imaginário nacional. Frisamos a miudeza deste trabalho diante dos inúmeros padrões referenciais e das complexidades que existem em Candiba.

Apenas iniciamos o delinear das superfícies culturais do município. Vimos, até aqui, as pluralidades, os fragmentos antagônicos existentes em Candiba, vigorando como cultura em processo, em constante deslocamento. A partir disto, podemos aproximá-la da ótica de Laraia (2003), em vez de reduzi-la a uma singularidade estática, perfeita e acabada, contraditória à era em que se insere. Enfatizamos a nossa visão sobre cultura como um conjunto tenso de negociações entre referências comuns e antagônicas: um processo mutante, com padrões de alterações característicos de cada povo.

Com discretas ou bruscas transformações, tais sistemas se alteram, seja por meio da memória, por suas dinâmicas internas ou por influências de outras culturas. Fato que impossibilita a pretensão de estereotipar, paralisar qualquer cultura no tempo. Coerentes com esse caráter mutante, nós posicionamos os resultados da pesquisa como conclusões provisórias, em trânsito. Preferimos não fixar Candiba, mas acompanhar o seu mecanismo. Este estudo se gerencia como um saber em processo, o que possibilita germinar outros, similares ou contraditórios.

Deslocamos qualquer pecha parasitária das miragens sertanejas, fixas nas pinceladas de uma paisagem desértica, acuada nas trancas das porteiras e nos cortes sincrônicos dos romances. Em vez de prendermo-nos nas belezas metafóricas das palavras, optamos em associar cultura a uma aquarela de tons quentes, que se desbota e desmonta-se: metamorfoseia-se. Candiba, um lugar do sertão, um quadro comum e que, como qualquer outro, oxida seus esfumados, galopa na diacronia dos traços sócio-históricos e culturais emergentes. Estudamos uma parte do sertão que caminha, cavalga no tempo, galopa e ultrapassa as românticas travessias literárias.

7 REFERÊNCIAS

- AMADO, Jorge. *Gabriela*. Rio de Janeiro: Record, 1982.
- AMADO, Jorge. *D. Flor e seus dois maridos*. Rio de Janeiro: Record, 1982.
- ANDERSON, Benedict. *Nação e consciência nacional*. São Paulo: Ática, 1989.
- BARTHES, Roland. *Mitologias*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993.
- BARTHES, Roland. *O Óbvio e o Obtuso*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- BASTIDE, F. *Le traitement de la matière: opérations élémentaires*, in *Actes sémiotiques Documents*, n.89. 1987.
- BHABHA, Homi K. *O local da cultura*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1998.
- BENEDICT, Ruth. *O crisântemo e a espada*. São Paulo; Perspectiva, 1972.
- CANCLINI, Nèstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: USP, 2000.
- CARCOPINO, Jérôme. *La vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'empire*. Paris: Librairie Hachette, 1939 *apud* QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Toopbooks, 1994.
- CASCUDO, Câmara. *A história da alimentação no Brasil*. São Paulo: Brasiliana, 1967.
- COMPAGNOM, Antoine. *O demônio da teoria*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.
- COSTA, João Batista de Almeida. *O trânsito identitário nas margens da mineiridade: o lugar fronteiriço do sujeito norte mineiro*. 2004. 34 f. Artigo – Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros, 2004.
- CUNHA, Euclides da. *Os Sertões*. São Paulo: Editora Três, 1973.
- DINIZ, Júlio. *As pupilas do senhor reitor*. São Paulo: Editora Três, 1972.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1990.
- FOTOLOG PREDODIA. Disponível em: < <http://www.fotolog.com.predodia>>. Acesso em: 23 Set. 008.
- GEERTZ, Clifford. *A transição para a humanidade*. Panorama da antropologia. Rio de Janeiro: Fundo de cultura, 1966.
- GEERTZ, Clifford. *Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

- HALL, Stuart. *A Identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP& A, 2003.
- HOBBSAWN, E. e Ranger, T. (orgs.). *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge university Press, 1983.
- HOMERO. *Odisséia*. Lisboa: Livraria Sá de Costa-Editora, 1939.
- HOMERO. *Ilíada*. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1962.
- ISER, Wolfgang. *Os atos de fingir ou o que é o fictício no texto ficcional*. Rio de Janeiro: 1983.
- KEESING, Roger. *Theories of culture*. Annual Review of Anthropology. Palo Alto, Califórnia, 1974 *apud* LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- KROEBER, Alfred. *O superorgânico: estudos de organização social*. São Paulo, Livraria Martins Editora, 1949.
- LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*. São Paulo: Brasiliense, 1998.
- LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- LAROUSSE CULTURAL. *Brasil A Z: enciclopédia alfabética em um único volume*. São Paulo: Ed. Universo. 1988.
- LE GOF, Jacques (Org.). *A história Nova*. Campinas, SP: Unicamp, 2003.
- LE GOF, Jacques. *História e memória*. Campinas, SP: Unicamp, 2003.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mytologiques. Origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968 *apud* QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Toopbooks, 1994.
- LÉVY-STRAUSS, Claude. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Cia. Editora Nacional. 1976.
- LOCKE, Jhon. *Ensaio acerca do entendimento humano*. São Paulo: Abril cultural. 1978.
- MARX, K e Engels, F. “*The communist Manifesto*”. In *Revolution of 1848*. Harmondsworth: Penguin Books, 1973 *apud* HALL, Stuart. *A Identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP& A, 2003.
- MIGUEZ DE OLIVEIRA, Paulo Cesar. *A organização da cultura na cidade da Bahia*. 2002. 348 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Culturas Contemporâneas) – Faculdade de Comunicação da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2002.
- ONLINE BIBLIOTECA. Disponível em: <<http://www.wikibooks.com.br>>. Acesso em: 23 Set. 008.

_____. Disponível em: < <http://www.wikibooks.com.br> >. Acesso em: 23 Set. 008.

PETRÔNIO. *Le Satiricon*. Paris: Ed. Les belles letters, 1982 *apud* QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Toopbooks, 1994.

PLATÃO, Timée. *Le banquet*. Paris: Les Belles Lettres, 1966 *apud* QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Toopbooks, 1994.

PRADO, Eunides Pereira. Candiba, Brasil, 23 Jul. 2008. Entrevista concedida a Caroline Prado Marchesini Nunes.

PRADO JÚNIOR, Caio. *A formação do Brasil contemporâneo*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1971.

Provedor UOL. Disponível em: < <http://www.tudogostoso.uol.com.br> >. Acesso em: 18 Set. 008.

QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Toopbooks, 1994.

RAINHAS DO LAR BLOGSPOT. Disponível em: < [http://www.Rainhas do lar.blogspot.com](http://www.RainhasdoLar.blogspot.com)> Acesso em: 20 de set.008.

RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro*. São Paulo: 1998.

ROCHA, João Castro Rocha. *Teoria da ficção: indagações à obra de Wolfgang Iser*. Rio de Janeiro: UERJ, 1999.

ROSA, João Guimarães. *Primeiras estórias*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

SAID, Edward W. *Cultura e imperialismo*. RJ: Companhia das letras, 1999.

SANTOS, Jucilene Ferreira. Candiba, Brasil, 23 Jul. 2008. Entrevista concedida a Caroline Prado Marchesini Nunes.

SENA, Custódia Selma. *Interpretações dualistas do Brasil*. Goiânia: UFG, 2003.

SCHNEIDER, David. *American Kinship: A cultural Account*. Nova Jersey: Prentice Hall, 1968.

SCHWARCZ, Lilia K. Moritz. *O complexo de Zé Carioca: notas sobre uma identidade mestiça e malandra*. Revista Brasileira de Ciências Sociais. São Paulo: [s.n], n.29, p.49-64, Out.1995.

SOUZA, Eneida Maria de. *Crítica cult*. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

SOUZA, Eneida Maria de. Literatura e antropologia: o conceito de universal. In: ANDRADE, Vera Lúcia (edit.). *Ensaio de semiótica*. Belo Horizonte: UFMG, 1988.

SOUZA, Vander Moreira de. *Candiba, ontem e hoje*. Guanambi-Bahia:[s.n],1998.

TARABORELLI BLOGSPOT. Disponível em: < [http// www. taraborelli. blogspot.com](http://www.taraborelli.blogspot.com)>. Acesso em: 22 de set. 008),

TYLOR, Edward. *Primitive Culture*. Nova York: Harper Torchbooks. 1958.

WHITE, Leslie. *Homem e sociedade*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1970.

8 APÊNDICES

	Página
RECEITAS TÍPICAS	111
Arroz com pequi e carne de sol	111
Feijão gorutuba	111
Cortado de palma	112
Bolo de polvilho.....	112
Bolacha de nata	113
Biscoito de nata	113
Ovos de jacaré	114
Xiringa	114
Ximango	115
Receita do ximango de fôrma	115
O ximango na internet	116
LITERATURA E COMIDA: EXPRESSÕES QUE REVELAM CULTURA. 118	118
Da temperança à orgia gastronômica: Alimentação na cultura Greco – Romana ...	120
O banquete de Trimalchio	122

RECEITAS TÍPICAS

Arroz com pequi e carne de sol

Ingredientes:

Sal, pedaços de toucinho, alhos amassados, sementes de coentros verdes, cebola branca, arroz, carne de sol e pimenta malagueta.

Modo de preparo:

Em uma panela, frite o alho amassado, os pedaços de pimentas malaguetas com o sal e as sementes de coentros verdes piladas. Enquanto isso ferva em uma panela a carne de sol e deixa-a na água o suficiente para que perca o sal. Ferva, em outro recipiente, o pequi. Reserve a água do pequi. Acrescente a carne de sol picada ao tempero, em fogo baixo. Depois de dourar a carne, junte o arroz aos ingredientes. Refogue-os na água onde se ferveu o pequi. Deixe a panela semi tampada, mantendo o fogo brando até o arroz cozinhar.

Feijão gorutuba

Ingredientes:

Pedaços de carnes suínas, pequenos pedaços de carne de sol, de charque, feijão gorutuba, alho amassado, sal, cominho, urucum, sementes verdes de coentro amassadas, cheiro verde, cebola branca, cebola vermelha e pimenta malagueta.

Modo de preparo:

Ferva o pé de porco, a carne de sol e o charque. Frite com os pedaços de toucinhos. Aproveite a gordura derretida desses ingredientes e acrescente os temperos: cebola, sal, alho, coentro verde amassado e pimenta malagueta. Em outra panela, cozinhe o feijão. Em seguida, escorra a água. Acrescente o feijão às carnes e aos temperos. Refogue os ingredientes. Por último, adicione um punhado de farinha, mexa a panela com cuidado e desligue.

Cortado de palma

Ingredientes:

Carne de sol ou patinho, folhas de palmas, gordura (banha ou óleo vegetal) suficiente para refogar a carne com a palma. Alho, coentro, sal e cheiro verde.

Modo de preparo:

Corte a palma em picadinhos e reserve. Enquanto isso refogue o picadinho de carne com o tempero. Adicione a palma. Misture os ingredientes em fogo brando. O cozimento ocorrerá por meio do líquido que a palma desprende. Quando precisar, acrescente um pouquinho de água. Deixe a panela parcialmente tampada até a carne e a palma ficarem macias. Desligue.

Esta receita também vale para cortado de maxixe, mamão verde e abóbora.

Bolo de polvilho

Ingredientes:

150 g de manteiga

Duas xícaras de açúcar

Três ovos

Uma xícara de polvilho fino

Uma colher de sopa de fermento em pó

Duas xícaras de trigo

Uma xícara de leite.

Modo de Preparo:

Bata bem a manteiga com açúcar até obter um creme. Peneire juntos o polvilho, a farinha e o fermento. Acrescente aos poucos, os ingredientes secos ao creme alternado com o leite e bata bem. Por fim, adicione as claras em neve, misture bem e leve para assar em forno moderado (190 graus) por 40 minutos.

Bolachinha de nata

Ingredientes:

Oito xícaras de trigo

Quatro xícaras de tapioca

Uma xícara de nata

Uma xícara de leite

Três ovos

Uma colher de fermento químico

Uma colher de sal

Modo de Preparo:

Amasse todos os ingredientes. A massa estará pronta quando não grudar mais nas mãos. Abra a massa com um rolo ou garrafa numa superfície lisa polvilhada com trigo, e corte do formato que quiser. Unte as formas com óleo, coloque as bolachinhas e leve ao forno.

Biscoito de nata

Ingredientes:

23 colheres de trigo

Nove colheres de açúcar

Três ovos

Um copo de nata

Uma pitada de sal

Duas colheres de óleo

Uma colher de fermento químico

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e amasse bem. Faça tiras e corte em pedaços pequenos, passe no açúcar. Leve ao forno com temperatura moderada em uma forma untada.

Ovo de jacaré



Ingredientes:

Meio litro de polvilho

Uma quantidade mínima de água fervente

Uma de chá de manteiga

Quatro ovos

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Molhe o polvilho com um pouco de água quente. Amasse. Acrescente o sal, a manteiga e os ovos. Amasse de novo. Quando a massa estiver consistente e homogênea, enrole-a e junte as duas extremidades. Frite em óleo quente.

Xiringa

Ingredientes:

Um litro de polvilho

Meia xícara de gordura ou manteiga

Água quente para escaldar

Uma dúzia de ovos

Modo de preparo:

Amasse o polvilho com os ovos. Em seguida, escalde a massa com água quente e manteiga. Esprema esta massa no coador. Enrole pequenas bolinhas e coloque em uma forma untada com óleo. Deixe no forno por 30 minutos.

Ximango

Ingredientes:

Um litro de polvilho

Meia xícara de gordura ou manteiga

Leite a gosto.

Água

Erva doce a gosto

Uma dúzia de ovos.

Modo de preparo:

Use uma quantidade mínima de água para molhar o polvilho. Em seguida, peneire-o. Com o fogo ligado, coloque-o em uma panela e mexa um pouco. Acrescente a gordura, os ovos e mexa rapidamente. Desligue e amasse todos os ingredientes. Quando a massa desgrudar dos dedos, enrole-a em vários bolinhos e coloque em forma untada por 30 minutos. Se quiser, pode acrescentar pedaços de queijos ralados.

Receita do ximango de fôrma

Ingredientes:

Polvilho

3 ovos

Manteiga

Uma xícara de leite

Uma pitada de sal

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga e o leite. Depois acrescente o polvilho aos poucos, até que fique com a textura de bolo.

O ximango na internet

- Disponível em: < http://www.wikibooks.com.br_>. Acesso em: 23 Set. 008. Eis, a receita:

Ingredientes:

Um litro de polvilho

Cinco ovos

Um pouco de sal

Duas conchas de gordura

Um pires de farinha de trigo para fazer o angu bem cozido com leite

Modo de preparo:

Umedeça o polvilho com leite e sova-se com os demais ingredientes até ficar no ponto de espremer no pano. Coloque para assar.

- Disponível em: < <http://www.tudogostoso.uol.com.br>>. Acesso em: 18 Set. 008.

Ingredientes:

Uma xícara de margarina ou óleo

Dois ovos inteiros

Duas xícaras de água fervente

500g de polvilho azedo

Sal a gosto e erva doce.

Modo de preparo:

Coloque a água com a margarina para ferver e reserve.

Em uma bacia coloque o polvilho, os ovos, o sal e a erva doce.

Aos poucos coloque a água reservada.

Misture bem, amasse como se fosse pão.

Faca bolinhas com as mãos e coloque para assar.

- Disponível em: < <http://www.fotolog.com.predodia>>. Acesso em: 23 Set. 008.

Uma xícara de óleo de canola

Dois ovos inteiros

Duas xícaras de água fervente

500g de polvilho azedo

Uma xícara de queijo meia cura ralado

Sal a gosto.

Modo de preparo:

Coloque a água com o óleo para ferver e reserve. Em uma vasilha coloque o polvilho, os ovos, queijo e o sal. Aos poucos acrescente a água reservada. Misture bem e amasse como se fosse pão. Faça tiras com as mãos, torça uma das pontas para baixo e coloque para assar em forno bem quente.

LITERATURA E COMIDA: EXPRESSÕES QUE REVELAM CULTURAS

Eneida Maria de Souza faz um balanço sobre os estudos culturais e a teoria literária no contexto atual como participantes desse jogo salutar que é a interdisciplinaridade. O discurso literário preso aos seus critérios intrínsecos torna-se alienado, descontextualizado. A fim de se evitar tal fragilidade, a teoria voltou o seu olhar para a interdisciplinaridade.

A pesquisadora ressalta a importância da antropologia para os estudos literários. A antropologia deslocou não só as hierarquias culturais como a própria teoria literária. Esta, um campo aberto à interdisciplinaridade em um mundo cada vez mais híbrido e dinâmico. Este foco nos estudos culturais que a pesquisa apresenta permite atenuar qualquer aspecto sincronista, reducionista que afunila, restringe a teoria a seu umbigo, descontextualiza do mundo, da vida prática. Eneida Maria de Souza salienta que a presença da interdisciplinaridade entre os discursos teóricos atuais resulta na quebra da hierarquia dos enunciados: “A prática da diferença, seja ela de várias ordens, alimenta o trânsito das disciplinas, motiva as associações particularizadas e afasta o demônio das semelhanças, (2002, p.236).”

A confluência disciplinar, a quebra de fronteiras, proporciona uma diluição hierárquica em prol da coordenação, da troca entre os diversos saberes. François Laplantine (1998) aborda a ligação entre antropologia e literatura. Ele observa que ambas vivem situações de deslocamento: o antropólogo que viaja e se depara com uma cultura divergente da sua e o escritor, produtor de obras que revelam seus deslocamentos físicos, seus contatos com um mundo divergente do seu. No ocidente, muitos clássicos são relatos de viagem - uma descoberta da alteridade. Mas o deslocamento que prevalece na feitura de um livro é o mental. Por meio dele, o escritor cria mundos possíveis, próximos da sua vida prática, e que o permite divagar e se projetar em todas as estâncias culturais das alteridades.

Laplantine (1998) tecendo aproximações entre o romance e o trabalho etnológico. A literatura pode tanto fixar estereótipos como revelar pluralidades. Desata as entranhas do que nos parece estrangeiro, maquia e também revela algum traço cultural daquilo que coloca no além

dos nossos cordões umbilicais, produz ideologia, divaga e divulga o que se esconde sob o véu da alienação e do preconceito.

A literatura e a Antropologia se aproximam do pensamento filosófico e pós-estruturalista na medida em que questionam a univocidade dos olhares e relativizam a legitimação da verdade ao revelarem suas diversas facetas. Elas também descentralizam os discursos hegemônicos e as lógicas binárias maniqueístas em que se fundamentam os argumentos etnocentristas. Laplantine evidencia o antitotalitarismo presente no romance e na Antropologia que se denunciam como recursos de apreensão do cotidiano, passíveis de um olhar, de uma lente humana.

Barthes (1990), por sua vez, criticou o uso excessivo de descrições detalhistas do cotidiano humano a fim de garantir uma ilusão de veracidade nos romances realistas. A partir disto, o que se pode conferir é uma relação de vizinhança entre a antropologia e a literatura. Afinal, o romance trabalha culturas, realidades humanas mesmo, transgredidas nos atos de seleção e de combinação da ficcionalidade (ISER, 1999).

A literatura possibilita uma maior análise dos eventos minúsculos do cotidiano e se faz ponte para entender o contexto do outro. Ela permite, mesmo envernizando e inventando mundos, lançar olhares para culturas das margens e minorias. Isto vai ao encontro de ao trabalho antropológico que visa fazer da alteridade um jogo de substituições, onde as culturas se deslocam e se fazem centros momentâneos em contraponto a qualquer hegemonia e fixidez discursivas. A antropologia e a literatura possibilitam uma contaminação de experiências culturais diversas.

Se para Iser a literatura trata de mundos possíveis é porque ela apresenta aproximações com a vida cotidiana. Trabalhamos a literatura como um instrumento que mesmo corporificado pelas fantasias da ficcionalidade permite entender ou dar deixas sobre o modo de ser e de viver das diversas culturas. Nós a utilizaremos como o primeiro exemplo e fonte que evidencia a capacidade da comida em revelar uma cultura. Para tal finalidade, recorreremos ao trabalho de Maria José de Queiroz (1994): *A literatura e o gozo impuro da comida*.

Da temperança à orgia gastronômica: alimentação na cultura Greco-romana.

Nos primórdios literários gregos, o fogo, já aparece como diferenciador do comer dos homens em relação ao comer dos deuses. O cidadão grego labuta para se alimentar, se esforça para matar a dor do estômago. Cada pedaço de carne que mastiga lhe faz lembrar a sua imunda condição de mortal. Já os deuses não se sujam com sangues e nem se esforçam para terem o que comer. Apenas, se alimentam de ambrosias. Os gregos buscavam a temperança nos prazeres da mesa como processo aproximativo da presença dos deuses.

Homero condensou nas aventuras de Ulisses o saber e o sabor. Na *Ilíada* (1962) e na *Odisséia* (1939), as comilanças e as farras à mesa eram recursos para festejar o regresso dos heróis, o que traduz um hábito grego. É onde o herói se aproxima dos mortais, reféns da embriaguês e da luxúria. A refeição aparece nos textos de Homero por meio de banquetes restauradores de energia após lutas e guerras. Mas tais rituais e desejos deveriam ser coerentes com a obediência aos preceitos divinos: “... sete manadas de vacas, de cinquenta cada uma aí vivem sempre belas sem jamais conhecer o nascimento nem a morte...” (OD., XII,129-131). A tripulação do barco de Ulisses morreu por contrariar as advertências de Circéia e de Tirésias - e pela necessidade de saciar a fome. Não bastaram tais conselhos: os homens desceram à ilha do sol e se apropriaram das vacas que não podiam ser devoradas por humanos. A maldição se concretiza e as vacas permanecem vivas. Em um espetáculo de horror, as peles destes animais se contorcem enquanto os pedaços de suas carnes, prestes a serem devorados, começam a mugir. Zeus escolhe a natureza para efetivar a sua ira: trovões e os raios fulminam o barco. Assim, todos os soldados caem na água e desaparecem na escuridão do oceano.

O comer também esteve presente na filosofia. Platão emitia conselhos sobre as regras do banquete. De acordo com ele, o banquete podia ser negativo ou positivo dependendo da postura dos partícipes. Ele o comparava *ao pharmakon* que podia ser tanto veneno quanto remédio. Era no banquete que se aprendia a gerenciar a sobriedade e o bom senso. Para Platão, o comer exigia cautela. Por causa desta tradição dos banquetes atenienses nasceram os simpósios.

No simpósio, antes que a janta fosse servida, todos deveriam lavar as mãos. Após a comida, as pessoas deliciavam-se com o vinho. Os participantes se enfeitavam com coroas de flores e

louros. Os escravos serviam e os poetas louvavam tais manjares. Jamais se debatiam particularidades, o que interessava eram os assuntos gerais sobre a vida humana. Vez ou outra, os gregos contratavam dançarinas, músicos, apesar das contrariedades de Platão. Ele preferia atribuir a tais iniciativas artifícios de ocultamento de uma cultura deficiente. Simpósio: ambiente do saber e do sabor. Alimentou produções filosóficas pós-platônica que passaram a usar o título de tais encontros.

Com as primeiras pistas de declínio do império grego, esvaem-se os simpósios. Os bons modos e a moral também se enfraquecem. E a glotonaria transforma-se em um dos sintomas dos grandes males daquele período de decadência. O glutão torna-se uma das pragas escolhidas pelos escritores. Platão falava da incompatibilidade entre o exagero alimentar do homem com a filosofia e às musas. A glotonaria, nos textos gregos, mostrava-se como um desregramento social. Mas na história da alimentação e da literatura, não se pode mencionar comida sem falar da gula. E o que os gregos diziam dos glutões? Chamavam-nos de aduladores a parasitas. Elemento das sátiras e das farsas, o comilão era entendido na Grécia, como fracos dominados pela animalidade.

Os cozinheiros gregos também aparecem nos escritos. Queiroz salienta que apesar dos relatos da vaidade e da soberba, eles eram respeitados pelos escritores e gozavam de tanto prestígio dos poderosos que opinavam sobre assuntos científicos e artísticos. A autora enfatiza a importância de tais profissionais na era clássica. Para o grego, a arte da culinária era a mãe de toda a sua cultura, o que dependia das mãos de um bom cozinheiro.

Vimos que os gregos pediam parcimônia na comida e nos modos à mesa. Isto evidencia a submissão da cultura grega à sua mitologia. O bom senso na hora das refeições era uma das formas dos cidadãos se aproximarem dos deuses. A temperança alimentar fazia de cada grego mais divino e menos humano. Até aqui, o comer nos revelou um modesto entorno que reflete o papel da religião pagã e o desenvolvimento das regras, das reuniões sociais na cultura grega.

Nestes próximos relatos, as ruínas gregas abrem cenas para as colunas romanas. Queiroz lembra que nem só de orgias e gula presidiam os banquetes em Roma. A escritora estudou os relatos de Jérôme Carcopino que narra uma ceia do famoso Plínio, o jovem. Eis uma epístola: “... um pé de alface, três caracóis, dois ovos por pessoa, um bolo regado de vinho adocicado e refrescado pela neve, e, como entremês, seja um leitor, um comico, um tocador de lira, seja os

três ao mesmo tempo” (CARCOPINO, 1939 *apud* QUEIROZ, 1994: p. 37). Nesta ceia, em que Plínio prepara pessoalmente para um amigo Septício Claro, prevalecem descrições muito mais próximas de deleites espirituais e do refinamento do gosto que dos desregramentos atribuídos aos romanos. Mas não se pode negar a permanência das excentricidades nos modos de cear deste povo. A escritora relata as sátiras sobre os prazeres romanos de apreciarem frutos colhidos no sereno, de comer peixes entre duas pontes, a exigência de se tomar um vinho do lado esquerdo do mar ou a de comer a caríssima carne de pavão movido pela beleza das plumas.

O banquete de Trimalchio

Em *Le Satiricom*, obra de difícil classificação como: novela, história, romance ou paródia, Petrónio (*apud* QUEIRÓZ, 1994) narra a ceia de Trimalchio, um rico comerciante que emergia socialmente em Roma. Simplório e ingênuo, o anfitrião se esmerou para impressionar seus convidados e, enfim, sentiu-se aceito naquela sociedade dos tempos de Nero. Para mostrar-se nobre, Trimalchio concedeu publicamente alforrias aos escravos e criou banquetes megalomaníacos. Iniciaremos uma breve narração sobre um destes espetáculos.

O vinho abriu a ceia de Trimalchio, depois foi servida uma riquíssima entrada composta por vasos de vinho com mel e um burrico de bronze vindo de corinto. O animal carregava consigo azeitonas brancas e pretas. No teto que cobria o burrico, havia dois pratos com o nome de Trimalchio nas bordas. Uma ceia regada a mel e papoulas, salsichas quentes, ameixas de damascos, sementes de romãs...

A música anuncia o anfitrião. O comerciante aparece ricamente adornado. Ele chega ao local, exaltando a própria generosidade de encurtar o banho em prol da presença dos amigos. Mas a nobreza do dono da ceia se esvai enquanto este se entretém nos jogos e não demora muito para soltar a vulgaridade do seu linguajar denotador de um passado pobre. Em seguida, entram os escravos com uma galinha de madeira que parece estar choca. Os barulhos musicais incomodam os tímpanos dos convidados. Naquele momento, os homens do rico anfitrião removem a palha envolta da galinha e de lá retiram ovos de pavão para os convivas.

A ceia prossegue e todos bebem o *mulsum* - um vinho adoçado com mel. Retiram-se os pratos e surgem mais bebidas. Os pratos principais são servidos: o primeiro é uma imensa bandeja

em formato de globo onde, de forma circular, estão presentes todos os signos do zodíaco - cada um com uma iguaria própria. No centro da bandeja, uma porção de terra misturada com grama que serviu de base para sustentar um favo de mel. Um escravo egípcio entra e serve pão em um forno de prata.

Os escravos trazem um prato com maminha de porca, aves e uma lebre no centro: uma alegoria a pégasus. Ainda nos cantos desta bandeja, um molho escuro chamado de *garum*, próprio para acompanhar frutos do mar é jogado sobre os peixes vivos. Os convivas celebram e atacam as iguarias. A orquestra acompanha o movimento do cortar de carne do escudeiro de Trimalchio.

Os convivas comem alegremente, mas, quando tentam se acomodar nas mantas que fazem alusões a caçadas, assustam-se com o barulho de uma matilha. Uma encenação para anunciar a entrada de um gigante barbudo vestido de caçador que aplica golpes em um forte javali já abatido. O animal é adornado por seus filhotes que são distribuídos como presentes para os convivas.

Os serviçais oferecem tâmaras frescas e secas escondidas nas folhas de palmeiras. O espetáculo continua com a chegada de um servo que segura cestas de uvas, interpreta versos em louvor ao amor e a Baco. Em meio a este show, o comerciante usa a sua grandiloquência retórica e liberta o tal escravo. Assim, os ânimos se emocionam e aplaude-se o exibicionismo. Para celebrar este novo ato, surge um porco gigante. E o cozinheiro segue teatralmente o bicho alegando não tê-lo estripado. Então, Trimalchio pede que o faça.

O cozinheiro abre o porco. Saem da imensa barriga do animal: lingüiças, chouriços e guisados de fígados. No final, o servente é ovacionado com uma coroa de prata. Petrônio prossegue descrevendo todos os acontecimentos daquela noite em um show de surpresa e de gosto duvidosos. O que não se pode negar é a necessidade do anfitrião em impressionar a sociedade romana. Para fechar a noite, cai do teto um imenso arco com tiaras douradas e frascos de perfumes: lembrancinhas de Trimalchio. Por fim, servem-se as sobremesas com todos os tipos de uvas, de frutas e bolos.

A festa ainda se estende para os banhos, a comilança continua e o espetáculo também. Os escravos se alternam no malabarismo do servir e do entreter. A teatralidade e a criatividade

marcam o evento. Pouco condescendente com os ímpetos nababescos do emergente social, o irônico Petrônio deixa nas entrelinhas a importância da mesa em denunciar as origens do anfitrião. Neste relato, a comida e os modos à mesa também deixam escapar aspectos culturais que ultrapassam os sabores e os gostos. Elas evidenciam uma sociedade já consolidada, de difícil acesso, próxima dos refinamentos das relações sociais contemporâneas. Tal banquete denuncia fragmentos que comprovam a forte estrutura hierárquica social em que se alicerçou a cultura romana.

A ceia de Trimalchio segue a necessidade de se fazer de um banquete, o espetáculo do pão e do circo. Da temperança aludida pelos escritores gregos à orgia gastronômica romana, por meio dos textos clássicos observa-se o aprimoramento das regras de convivência humana. Isto também evidencia a mesa como um espaço de interação e de debates. Do cru ao cozido: a alimentação se faz linguagem e denuncia os signos culturais e os modos de vida de um povo em um dado contexto sócio-histórico.