



ST13. CULTURAS, IDENTIDADES E RELIGIOSIDADES AFROBRASILEIRA, INDIGENA E CIGANA

924

**POR UM OLHAR GASTRONÔMICO NA ESCRITA DA HISTÓRIA: (RE)¹
SIGNIFICAÇÕES ALIMENTARES NA COLONIZAÇÃO PARAIBANA**

*Michelle Santino Fialho²
José do Egito Pereira³*

Resumo: Este trabalho aborda estudos referentes à alimentação paraibana incutidos no cenário cultural da colonização. Debater-se-á questões acerca da culinária a partir da elaboração de um imaginário gastronômico submerso no perfil ideológico da conquista da Paraíba. Com base na perspectiva Certeuniana, pensar-se-á as práticas alimentares enquanto ações criativas de quem as executam, tornando-as, portanto, uma rede repleta de inventividade. Através de uma revisão bibliográfica, realizou-se uma pesquisa que objetiva entender as implicações culturais da alimentação, pensada enquanto patrimônio histórico e cultural, no que se refere à evolução dos hábitos alimentares, bem como a identidade construída sob costumes e regras disponibilizadas pela diversidade e fusão de sabores.

Palavras-chave: Colonização Paraibana; Alimentação; Patrimônio Cultural.

ARTES DE VIVER, ARTES DE COZINHAR: UMA BREVE INTRODUÇÃO

O historiador e pensador Michel de Certeau dedica uma importante parte de sua obra analisando as “maneiras de fazer cotidianas”. Essa inventividade se dá graças ao que Certeau chama de “artes de fazer”, nos mostrando que o homem inventa o cotidiano com “mil maneiras de caça não autorizada”. Em primeiro lugar, faz-se necessário dizermos que o cotidiano, segundo Michel de Certeau, é aquilo que nos é dado a cada dia, logo, todas as práticas cotidianas configuram-se como cultura. Nesta perspectiva, uma análise simples mostra que a forma de organização e assimilação do conhecimento gastronômico diferencia-se, consideravelmente, em cada formação social. Seguindo uma linha direcionada à antropologia cultural, o antropólogo norte americano Clifford Geertz enfatiza uma investigação antropológica embasada nos significados, valores e

¹ Pesquisa de trabalho de conclusão de curso em andamento.

² Graduanda em História pela Universidade Estadual da Paraíba- UEPB.

³ Professor Mestre em História da Universidade Estadual da Paraíba- UEPB.

símbolos presentes na cultura e que permeiam as relações entre os indivíduos. Considerando as acepções de Clifford Geertz acerca da cultura e representação, identificamos o papel exercido pelo simbólico na construção da realidade. Neste ínterim, defende que o conceito de cultura é semiótico, ou seja, “acreditando como Marx Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias.” (GEERTZ, 1989, p. 4)

Traçando como meta de análise as relações cotidianas e sociais enquanto sistemas simbólico-culturais que, a partir de costumes, hábitos e ademais relações sociais que surgem e encontram-se intrínsecos aos moldes culturais interpretativos, emergem certas implicações que respingam eventual e considerável ação-interpretativa nos códigos envoltos à prática gastronômica. Reafirma-se uma articulação das formas culturais com a própria ação social, diretamente interligada aos comportamentos enquanto práticas humanas que erradicam a aparição cultural.

Nos últimos anos a nossa historiografia vem lançando novos olhares para o fenômeno da gastronomia. É bem verdade que a associação da gastronomia aos estudos historiográficos, assinala uma imensurável ampliação do cenário alimentar enquanto campo privilegiado à análises epistemológicas, possibilitando à historiografia contemporânea projetar perspectivas gastronômicas em uma categoria histórica. À medida que se amplia o campo de possibilidades para o ensino de História, mais visível torna-se a constituição de um espaço de síntese.

Esse situar dentro das diversas formas de sociabilidade ativa constitui padrões de permanência e mudanças articuladas aos hábitos gustativos. Reafirmam-se práticas alimentares e paladares peculiares provenientes de identidades culturais e costumes, absolutamente, construídos no cerne das práticas cotidianas. Daí percebe-se a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção dos costumes e hábitos alimentares a partir do universo da mesa, que possibilitam uma circularidade cultural irreversível no sentido de experiências que regem as representações sociais.

A colonização Paraibana impõe transformações eminentes ao gosto alimentar, estabelecendo distinções sociais e novas ações de sociabilidade. Esse processo oferece subsídios relevantes à medida que se concentram em um processo contínuo que configura diversas formas e influências/relações de modos singulares. A consciência e o reconhecimento de uma indiscutível bagagem gastronômica que emana das práticas de convívio retratam e afirmam uma extrema valorização. À medida que esta forma de (re) significação alimentar consolida-se, efetivamente, nas relações e práticas sociais, uma contribuição relevante e complementar da culinária indígena e portuguesa surge apta a desenvolver e construir novos conhecimentos. Incrustada em uma considerável diversidade de significantes culturais e de múltiplos saberes, bem como em expressões de um movimento colonizador, a Paraíba emerge incutida em um processo que possibilita, então, o norteamento do desenvolvimento da arte culinária, partindo do pressuposto de que as identidades são móveis e historicamente construídas.

São múltiplas as dimensões a serem consideradas para a compreensão deste processo. Elas incluem, entre outros aspectos, a evolução gastronômica bem como os costumes e hábitos vinculados ao cenário paraibano. Em um primeiro momento faz-se uma análise geral do fenômeno gastronômico, tendo por base os estudos de Michel de

Certeau expostos em sua obra *A Invenção do Cotidiano*. Após essa explanação direcionarei uma segunda etapa de meus estudos em que se pretende abordar a situação, os modos e costumes alimentares imersos no território paraibano, em que se pensa a culinária durante a experiência colonial. Conclui-se, por fim, uma leitura singular da culinária a partir da chegada dos colonizadores, coexistente em costumes e práticas direcionadas a construção de um patrimônio cultural.

POR UMA LEITURA SINGULAR DA GASTRONOMIA

A gastronomia ocupa lugar preponderante em nossa sociedade. Convivemos com uma incessante exposição a concepções alimentares em que os hábitos são submetidos a uma indiscutível diversidade. Nesta perspectiva, evidencia-se que as práticas gastronômicas florescem em meio ao crescimento das relações sociais fundamentado em um verdadeiro espaço de sabores, costumes e regras. Novas receitas são inventadas, criadas e adaptadas para levar ao consumidor um prazer imensurável à mesa associado a benefícios, diretamente, dimensionados ao corpo.

A forma de organização e assimilação do conhecimento gastronômico diferencia-se, consideravelmente em cada formação social, conhecendo e adotando um crescimento inevitável, inteiramente submetido a uma rede de juízos de valores. Interessante é entender que, a gastronomia mantém um estatuto cultural que surge a partir de lugares sociais concretizados em uma memória e em valores históricos. A rigor, a sociedade vai apresentando maior ligação e até certo ponto melhor qualidade de vida a partir da alimentação. Na vida prática, são ideias fundamentadas no cerne de concepções relacionadas ao bem-estar e ao prazer degustativo.

A riqueza do paladar e, conseqüentemente, a complexidade cultural, prosperaram em um mundo de evoluções significativas. Escolhemos determinados sabores, identificamo-nos com pratos peculiares, extravasamos preferências e repulsas.

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada. (CERTEAU, 2008, p. 251).

A cada instante e em todo o lugar, descobrem-se novas receitas. Os hábitos e os costumes são profundamente alterados, florescendo em meio ao relevante crescimento das relações sociais e das concepções gastronômicas. Neste caso, a cozinha enquanto espaço de convivialidade, torna-se um local onde as práticas cotidianas se ajustam constituindo redes de integração entre os indivíduos. Em linhas gerais, a alimentação como as demais práticas sociais, torna-se um fator complexo e, sendo assim, tem como alicerce valores culturais praticados através de um processo de troca de informações e conhecimento.

O que ocorre, então, é que o hábito alimentar reintroduz uma dinâmica experimental, fundamentada por um conjunto sistemático de princípios, regras e

percepções que regem a arte do bem comer, transformando-se em um patrimônio histórico e cultural.

EXPLORANDO SABORES: MANIFESTAÇÕES ALIMENTARES NO TERRITÓRIO PARAIBANO

No século XVI torna-se possível visualizar um cenário alimentar onde diversidade e costumes naturais são redimensionados pela fluidez dos padrões de comportamentos concretizados nas atitudes perante os alimentos. A característica peculiar que circunscribe o território paraibano encontra-se, intrinsecamente, relacionada à estrutura alimentar que se origina no período colonial, adotada a partir da predisposição pela exploração local dos alimentos.

Nesse espaço, observa-se que a presença indígena contribuiu de forma decisiva para a formação da culinária. Os sistemas culinários dos grupos indígenas estabelecidos na região seguiram uma incessante dinâmica coletiva agregada pelos costumes nativos. Este processo se traduzia pelo aparecimento de múltiplas práticas e hábitos relacionados aos habitantes locais, uma vez que estes acentuavam alternativas alimentares com base em produtos típicos da natureza.

É nesta perspectiva que se situa o reconhecimento de um cenário marcado pela rudimentação que se estabelece em torno das circunstâncias disponíveis acerca das refeições, através das quais circulavam adaptação, criatividade e necessidade de sobrevivência. A visibilidade dos indícios alimentares acentua-se em uma espécie de culinária ecológica, haja vista a influência exercida pela pesca e caça no cotidiano dos nativos. Além disso, encontrava-se à sua disposição, por exemplo, uma prática alimentar indispensável e regida pela utilização da mandioca, conferindo ao produto uma valorização excessiva no cardápio indígena.

Disso deduz-se que a mandioca e, especificamente a farinha, constituía a base da alimentação dos indígenas, a partir da qual faziam também o beiju, o caldo do aipim, o sumo da mandioca fervida, dentre vários outros mantimentos. Nesse momento, decorre também a apresentação de uma alimentação que surge sob o caráter de atividade coletora, em que se esboçam a obtenção de plantas, frutas e raízes.

As práticas alimentares, nesse sentido, configuravam relações específicas estabelecidas na necessidade de sobrevivência. A partir daí, face às transformações advindas da colonização, é possível identificar trocas culturais incorporadas a uma inovação em termos culinários que se anunciavam em uma dinâmica contínua, revestida pela representação de um cenário abundante em recursos naturais.

Com a chegada de colonizadores em terras paraibanas tornou-se visível a (re) criação de novas realidades, irremediavelmente, compiladas e circunscritas a uma eminente circularidade cultural que permitiu constituir novos significados e profundas alterações promovidas no cerne das relações sociais.

RESQUÍCIOS DA COLONIZAÇÃO: HETEROGENEIDADE CULTURAL NA CULINÁRIA PARAIBANA

Expansão da colonização e florescimento da cultura açucareira evidenciaram nos séculos XV e XVI novos elementos econômicos sociais e culturais oriundos dos interesses pautados na implantação da conquista do território paraibano, a qual efetivou-se sob atividades econômicas que, então, começavam a se estruturar, favorecendo eminentemente a ocupação local.

A compreensão do comportamento alimentar definiu-se diante o deslocamento de renovação dos hábitos que viabilizaram a predisposição por uma mistura alimentar. O território da Paraíba despontava, assim, com uma culinária pautada a partir das trocas alimentares em conjunto com a mistura de raças e culturas. As relações entre colonizadores e indígenas tornavam-se cada vez mais o palco da mescla adaptativa, culturalmente adotada e expressa em uma tradição culinária.

Foram séculos de transformações. A partir desse momento as mudanças precipitam-se e os costumes e modos culturais tornam-se mais frequentes. É de ressaltar as contribuições portuguesas nos primórdios da colonização. Em verdade, suas representações alimentares podem ser apreendidas na tentativa de reprodução das relações que presidiam os prazeres da mesa lusa e de uma cultura alimentar européia. Revela-se uma grande e diversa quantidade de produtos e animais trazidos pelos portugueses e introduzidos na colônia, a exemplo de caprinos, aves e vários cereais. Há, efetivamente, a incorporação de novos hábitos bem como o aprimoramento expresso na já existente e rudimentar alimentação indígena.

Essa reprodução implica reescrever um novo cenário alimentar e, sobretudo, cultural. Além disso, a presença do luso colonizador correlacionada às relações que este mantinha com o Oriente e a África contribuiu para a formação de uma culinária rica em temperos e sabores. Pode-se ver que, para além dos produtos e animais levados para a colônia, o português inseriu uma ordenação de práticas e conhecimentos concernentes ao espaço da cozinha e que levavam em conta o objetivo que se tinha em vista. Tal fato permite o aprofundamento das técnicas direcionadas aos modos de temperar, preparar e, até mesmo, conservar os alimentos. Essas concepções convergem para os mais variados aspectos, impregnando em torno da alimentação costumes e valores incontornáveis.

De fato, ao longo do século XVI a mistura dos costumes revelava a consolidação de um eminente estágio de adaptação. Parece haver aqui uma flexibilidade e assimilação de hábitos configurados a partir de combinações que possibilitavam a formação de novos paladares. Com a chegada de colonizadores em terras paraibanas, foi possível identificar uma intensa transformação, modificando significativamente as relações sociais.

Em uma espécie de absorção cultural das práticas locais o português arraigou um peculiar sistema alimentar brasileiro, estabelecido conforme a necessidade de sobrevivência. Evidentemente, trata-se de um momento no qual tornava-se necessário adotar uma postura pautada em variações frequentes circunscritas ao contexto da colonização. Como resultante desse movimento, tiveram que ir se adaptando a alimentação por meio das frutas tropicais, dos peixes e da farinha de mandioca, considerada o “pão do Brasil”.

Nesse ponto, precisamente, os portugueses e seus descendentes imediatos foram inexcedíveis. Procurando recriar aqui o meio de sua origem, fizeram-no com uma facilidade que ainda não encontrou, talvez, segundo exemplo na história. Onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra, e com tal requinte, que — afirmava Gabriel Soares — a gente de tratamento só consumia farinha de mandioca fresca, feita no dia. (HOLANDA, 1995, p. 46-47)

Esse processo adaptativo intensificou-se quando ocorre, nos ambientes litorâneos, o desenvolvimento da rendosa agroindústria açucareira. A plantação da cana-de-açúcar no século XVII garantiu um sofisticado processo produtivo na medida em que tornou-se fator responsável pela criação de diversos doces. Nessas condições, as técnicas de preparação e conserva advindas de Portugal adquirem espaço em meio às frutas encontradas na região. Sem dúvida, o doce de caju e a goiabada eram os principais doces neste período.

Paralelamente, a cultura da cana-de-açúcar implicou, também, na vinda dos negros para o trabalho escravo. A partir daí, novas realidades são dispostas no início da colonização desde a aplicação de vários ingredientes, como por exemplo, o inhame, o quiabo e o gengibre, à diferentes modos de preparação de alimentos.

Acentuava-se, assim, a (re) criação de um ambiente familiar, haja vista a introdução de notáveis hábitos e práticas portuguesas na colônia. À medida que esta forma de (re) significação alimentar consolida-se, efetivamente, nas relações e práticas sociais, uma contribuição relevante e complementar na formação da culinária paraibana surge apta a desenvolver novos conhecimentos. Evoluía-se não apenas, pela mescla étnica adaptativa, mas exclusivamente, por modificações decorrentes e concretizadas em um novo cenário, onde se abria espaço para a culminância de novos hábitos alimentares.

GASTRONOMIA: UMA QUESTÃO DE IDENTIDADE NA CONSTRUÇÃO DE UM PATRIMÔNIO

É bem verdade que o situar dentro das diversas formas de sociabilidade advindas das práticas alimentares, constitui um processo contínuo de formação de identidades. Tal investigação se configura na alto-definição dos indivíduos enquanto portadores e personagens de uma história própria e de uma considerável diversidade de significantes culturais, inculcados em um processo que, possibilita então, o norteamento das relações sociais.

A construção dessas identidades encontra-se, intrinsecamente, articulada às percepções em torno da diversidade cultural existente. A sociedade vive atualmente um constante e relevante processo de socialização fundamentado nas bases alimentares, integrando os indivíduos, elevando-os e aperfeiçoando-os cada vez mais aos prazeres da mesa. Nesse percurso, a versatilidade presente nas minúcias cotidianas permite a configuração da própria ação social, diretamente interligada aos comportamentos humanos. Experiência que envolve todos os sentidos, em uma verdadeira aspiração social.

Reconhecemos, então, práticas e saberes imbuídos de um considerável vínculo entre passado e presente, sob a ótica de aspectos materiais e imateriais. A partir da apreensão do pluralismo cultural presente no cenário gastronômico e na concretização dos laços sociais, torna-se possível visualizar indicativos de uma concreta indissociação entre o patrimônio gustativo e as diversas formas de sociabilidade ativa. O alimento manifesta, portanto, um dinamismo altamente significativo no comportamento social remodelando gestos, experiências e linguagens.

Ocorre que os códigos sociais direcionados a configurar a gastronomia enquanto categoria histórica acomete a viabilização de um lugar de legitimidade que permite instaurar uma espécie de memória gustativa. Nela, torna-se possível identificar diversos fragmentos que formam, portanto, uma historicidade gastronômica explicitada pelas manifestações culturais. “Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.” (CERTEAU, 2008, p. 234). Certeau vê nisso, a aglutinação de múltiplas narrativas advindas de um cotidiano invisível, imerso na sutileza de gestos e hábitos. Desta forma, a ato de alimentar-se, além de satisfazer a apetite suscita o sentido de comunicação, a qual se constitui como narrativa da memória social dos indivíduos.

Atualmente, coisas e pessoas se transportam de um continente a outro, pode-se saborear cozinhas exóticas, experimentar novos sabores, estranhas combinações, receitas inesperadas são feitas e o vínculo de causa e efeito entre produtos disponíveis a bom preço e cozinha comum local já não existe mais. (CERTEAU, 2008, p. 242)

Essa socialização compõe, portanto, um processo repleto de significados, relações sociais e identidades coletivas, reafirmando a cozinha como um espelho da sociedade, a qual é constituída a partir da percepção cotidiana do saber culinário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A consciência e o reconhecimento de uma indiscutível bagagem gastronômica que emana das práticas de convívio retratam e afirmam uma extrema valorização. Assim, percebe-se que o tema da alimentação assume, não só um diálogo interdisciplinar com a História, mas também, análises que abrangem a busca da recuperação da memória gustativa, possibilitando à historiografia contemporânea projetar perspectivas gastronômicas em uma categoria histórica. Pensar a gastronomia enquanto patrimônio cultural implica considerar uma, eminente, representatividade que gira em torno da alimentação e, não apenas no saciar da fome.

A partir de então, uma considerável cultura alimentar floresce, demasiadamente, no cerne da própria dinâmica social. Esse situar dentro das diversas formas de sociabilidade ativa constitui padrões de permanência e mudanças articuladas aos hábitos, usos e condutas à mesa. Daí percebe-se a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção da vida cotidiana a partir do universo da comida. A cozinha é, a rigor, o reflexo de tradições culturais em que se despontam relações interpessoais, de gênero e hierárquicas.

De fato, uma revolução em termos de variedade, trocas culturais e alimentares. Uma cozinha estruturada sob resquícios da colonização. Essa constatação nos revela uma profunda versatilidade, de modo a realçar as contribuições e influências da gastronomia portuguesa. Evoluía-se, não apenas, pelas distinções dos modos, mas exclusivamente, por modificações decorrentes e concretizadas em um novo cenário. A implantação da conquista acentuou um contexto de intensas transformações, onde se abria espaço para a culminância de novos fundamentos concernentes aos hábitos alimentares revelando, assim, vestígios de trocas culturais que permitem múltiplas integrações entre os sabores.

Mudavam-se os hábitos à mesa, assim como a própria forma de vivenciar e (re) significar essas práticas, seja pelos refinamentos dos sabores ou as atitudes comportamentais que se encontram fundamentados no cerne de trocas de saberes e valores incontornáveis, uma vez que, a partir de então, torna-se evidente o estabelecimento de rupturas lacunares. Reafirmam-se espaços de convivialidade onde as práticas cotidianas ligadas à alimentação, se ajustam constituindo, por fim, redes de integração entre os indivíduos. A gastronomia é, portanto, um elo ritualístico de comensalidade e tradições, que possibilita uma circularidade cultural irreversível no sentido de experiências que regem as representações alimentares revelando, assim, vestígios das mesclas culturais que permitem múltiplas integrações entre os sabores. Em um contexto de crescente valorização no ato de se alimentar, torna-se evidente a importância da culinária em aspectos culturais e sociais. Trata-se, pois, de um patrimônio imaterial assimilado de acordo com as práticas alimentares refletidas enquanto ações simbólicas, gerando, portanto, um sentimento de identidade.

REFERÊNCIAS

ANÔNIMO. **História da Conquista da Paraíba**. Brasília: Senado Federal/Conselho Editorial, 2006.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 1**. Artes de fazer. Tradução de Efhraim Ferreira Alves. 16. Ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

FREIRE, Gilberto. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 2**. Morar e cozinhar. Tradução de Efhraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

GONÇALVES, Regina Célia. Guerra e açúcar: a formação da elite política na Capitania da Paraíba (séculos XVI e XVII). In: OLIVEIRA, Carla Mary S; MEDEIROS, Ricardo

Pinto. **Novos olhares sobre as capitâneas do Norte do Estado do Brasil**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2007.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

LIMA, Claudia Maria de Assis Rocha. **Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

MINAMI, Carin Priscila Morioka. **Fatores que influenciam o gosto-Desafios para a gastronomia**. 2006. 32 f. Monografia (apresentada ao final do curso de pós-graduação lato sensu em Gastronomia)- Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília, Brasília.

MIRANDA, Ricardo, (2005). “**Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és**”. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de História: As dimensões do gosto**. História: questões e debates, Curitiba, n° 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/25760>. Acesso em: 25 de set. 2012.

_____. **A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa**. Revista da Academia Paranaense de Letras, n°51, p.165/188, 2005. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>>. Acesso em: 25 de set. 2012.

TUCHERMAN, Ieda. **Gastronomia, cultura e mídia: O longo percurso “Você é o que você come”**. Revista FAMECOS, Porto Alegre, n° 3, p. 314-323. set./dez. 2010. Disponível em: <revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/.../5888>. Acesso em: 17 de set. 2012.