"ADAPTAÇÃO DE PRATOS TRADICIONAIS DE ORIGEM AFRICANA À CULTURA DO RIO GRANDE DO SUL"

Autores: Maria Claudete Silveira Rodrigues Bastos; Dra. Paula Cilene Pereira dos Santos.

CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA IPA

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

“Adaptação de Pratos Tradicionais de Origem Africana á Cultura Africana do Rio Grande do Sul”

“African traditional dishes adapted to Rio Grande do Sul culture”

Resumo

O tráfico negreiro no Brasil teve início em 1525, intensificando-se em 1600, sendo que no Rio Grande do Sul (RS), o trabalho escravo só começou a ser usado no fim do século XVIII. O africano escravizado, apesar de ser detentor de um grande conhecimento gastronômico, não podia usufruir deste conhecimento, sendo obrigado a se adaptar às novas condições de vida que lhes eram impostas. Dessa forma, foram surgindo novos pratos que se incorporaram à cultura brasileira. Apesar do conhecimento da grande influência que os negros tiveram na formação do nosso Estado, é escassa a bibliografia a respeito dos pratos de origem africana que fazem parte da culinária tradicional do RS. Com isso, o objetivo deste trabalho foi verificar quais pratos da tradição alimentar do RS são de origem africana. Foi realizada uma pesquisa qualitativa, utilizando como instrumento a “história de vida”, através de uma entrevista semi-estruturada com descendentes de escravos do RS, moradores de uma comunidade remanescente de quilombo de Porto Alegre. Como pratos tradicionais da culinária de origem africana foram citados sopão, mocotó, feijoada, canjica, doce de laranja azeda e cuscuz. Através dos seus ingredientes, pôde-se verificar as adaptações que estes pratos vêm sofrendo ao longo dos anos até chegar às receitas atuais. Após, verificou-se que tais partos fazem parte da bibliografia especializada em receitas típicas do RS, porém sem indicativo de sua origem étnica. Com isso, este trabalho contribui para o reconhecimento da origem africana de alguns pratos típicos do nosso Estado, além de valorizar a cultura negra.

Abstract

Slave trade to Brazil started in 1525, intensifying in 1600. In Rio Grande do Sul slavery started just at the end of the 18th century. Despite having great knowledge in gastronomy African slaves could not take advantages of it, and were forced to adapt themselves to the new life conditions imposed to them. So, new dishes were created and incorporated in Brazilian culture. Although black ethnic groups had an important influence in our State cultural formation there is a very little bibliography available concerning African dishes in Rio Grande do Sul traditional cuisine. So this paper aims to analyze which traditional dishes of Rio Grande do Sul are originally from Africa. A

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

qualitative research which used life background as instrument was carried out through an interview semi-structured on slave descendants from a remaining maroon community (quilombo) in Porto Alegre. Several items were mentioned as African originally dishes like sopão (soup), mocotó, feijoada, canjica (corn grits), sour orange jam and cuscus. An analysis of the ingredients allows us to notice that the mentioned dishes have been adjusted to Brazilian cuisine. It was also possible to perceive that those dishes make part of a specialized bibliography concerning to traditional Rio Grande do Sul recipes. In this bibliography no mention was found about ethnic origins. So, this paper is to value black culture and to recognize that some Rio Grande do Sul traditional dishes are originally from Africa.

PALAVRAS CHAVE: Culinária; escravidão; pratos tradicionais; Rio Grande do Sul

KEY WORDS: Cuisine; slavery; traditional dishes, Rio Grande do Sul.

Introdução

O tráfico negreiro no Brasil teve início em 1525, intensificando-se em 1600, sendo que no Rio Grande do Sul, o trabalho escravo só começou a ser usado no fim do século XVIII, quando esta província passou a inserir-se no contexto nacional, servindo como ponto de apoio dos exércitos imperiais. Além disso, o trabalho escravo foi muito utilizado na agricultura extensiva e no comércio de carne salgada, nas atividades de courama, nas plantações de linho cânhamo e no cultivo da erva-mate (FREITAS, 1997; CASCUDO 2004; MARCONI & PRESOTTO, 2005).

O africano, escravizado, não podia prover-se de alimentos e apenas os recebia uma provisão de milho fresco ou assado, aipim e farinha de mandioca, e raramente tinham tempo de fazer um angu com a farinha de milho ou uma sopa. Apesar de serem detentores de um grande conhecimento gastronômico, esse era muitas vezes reprimido, obrigando-o a adaptar a sua alimentação com o que lhes era fornecido. Com isso surgiu um prato muito apreciado pelos brasileiros, a feijoada. Esta preparação foi o resultado da fusão de costumes alimentares europeus aliada à criatividade do negro escravo, uma vez que eles utilizavam as sobras de alimentos que os brancos rejeitavam para preparar este prato (A .R.I., 2002, ; CASCUDO, 2004; CAMARGO, 2005; RADEL, 2006).

Por outro lado, alguns hábitos alimentares foram em parte estimulados isto é, incorporado pela sociedade da época. O exemplo da caça que, dependendo da localidade geográfica, era uma prática gastronômica estimulada e permitida, além da pimenta de várias regiões da África, apreciada na preparação de muitos pratos (CASCUDO, 2004; RADEL, 2006).

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

Não só os negros escravos, mas também os negros libertos (após a abolição da escravatura) tinham que usar de imaginação para preparar suas refeições, uma vez que após a abolição da escravatura, muitos deles viviam de esmolas e marginalizados, muitas vezes vivendo em quilombos. (LAZZAROTTO, 1986).

O termo quilombo sempre foi sinônimo de "grupos formados por escravos fugitivos lutando pela sobrevivência", porém, além da luta pela sobrevivência, esses grupos, também formados por escravos libertos, visavam construir uma nova realidade, com garantia de igualdade, convívio com a coletividade e ancestralidade. Esse grupos permaneceram até hoje e, a partir da Constituição Brasileira de 1988, quilombo adquiriu uma significação atualizada, ao ser inscrito no art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), adquirindo direitos nas terras ocupadas pelos seus remanescentes (LEITE, 2000; OSÓRIO, 2005).

A influência africana na culinária do Rio Grande do Sul refere-se principalmente às comidas para orixás. A culinária de origem africana tem uma relação muito forte com rituais religiosos, sendo que muito dos pratos tradicionais do nosso Estado, são adaptações de pratos religiosos à "cozinha laica",(cozinha que não tem ligação com a religião) (DÓRIA, 2007).

Apesar disso, não há estudos sobre a adaptação da culinária de origem africana ao no Rio Grande do Sul , sendo este tipo de estudo comum em outros Estados, principalmente, Bahia, Rio de Janeiro e São Paulo, e encontramos o doce de laranja azeda na cultura Portuguesa (ANUNCIATO). Com isso, há uma certa dificuldade em obter informações sobre a contribuição, as adaptações e até mesmo as receitas de pratos típicos de origem africana relacionada com a cultura do Rio Grande do Sul, devido à escassez de bibliografia a respeito.

Devido a essa escassez de bibliografia sobre o tema e, sabendo da influência do negro na formação do nosso Estado, foi realizada uma entrevista com descendentes de escravos, moradores de um remanescente de quilombo da cidade de Porto Alegre, RS, para a obtenção de informações acerca da culinária de origem africana. O objetivo deste trabalho foi verificar quais pratos da tradição alimentar do RS são de origem africana

Métodos

Foi realizada uma pesquisa qualitativa, utilizando como instrumento a "história de vida" (ALVES-MAZZOTII & GEWANDSZNADJER, 2001), através de uma entrevista semi-estruturada com dois descendentes de escravos do Rio Grande do Sul, moradores da comunidade remanescente do quilombo Silva, de Porto Alegre, RS.

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Centro Universitário Metodista IPA, protocolo CEP-IPA nº 297/2007. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de responder à entrevista.

Foi realizada uma visita à comunidade supracitada para fazer a entrevista, que foi gravada e posteriormente transcrita. As informações foram analisadas e organizadas para atender o objetivo principal do trabalho. Após a transcrição dos dados a gravação foi destruída.

Foram convidados 2 moradores, descendentes de escravos, da comunidade remanescente do quilombo Silva de Porto Alegre, com conhecimento da culinária de origem africana, das suas receitas e modo de preparo das mesmas, bem com suas modificações ao longo dos anos.

A escolha destes 2 participantes ocorreu pelo fato de serem os moradores mais antigos daquela comunidade, além de terem um papel de liderança e representação frente ao quilombo.

Como o método utilizado foi de entrevista semi-estruturada, elaborou-se algumas perguntas com o intuito de direcionar o andamento da mesma. Com isso, entrevista teve a seguinte abordagem:

- Quais são os pratos tradicionais de origem africana?
- Qual a receita destes pratos?
- Que modificações estes pratos vêm sofrendo ao longo dos anos?
- Qual a relação destes pratos típicos com a culinária tradicional do RS?

Resultados

Na visita à comunidade quilombola da família Silva, foi realizada a entrevista com as duas pessoas escolhidas, conforme citado anteriormente. A comunidade é constituída de 60 moradores, e a idade média dos entrevistados, um homem e uma mulher, foi de 50 anos, ambos moradores da comunidade desde que nasceram. A eles foi lido o termo de consentimento livre e esclarecido, obtendo após suas assinaturas. Após este procedimento, iniciou-se a entrevista.

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

A opção de se fazer entrevista semi-estruturada teve como intenção a valorização do conhecimento tácito dos entrevistados, caracterizado no instrumento de pesquisa qualitativa do tipo "história de vida", porém sempre mantendo o controle da abordagem, sem o risco de fugir do enfoque da entrevista.

Antes de iniciar com as perguntas, os entrevistados contaram, de maneira breve, um pouco da história de sua comunidade. Segundo eles, os remanescentes do quilombo Silva há aproximadamente 30 anos mantinham sua alimentação do que plantavam, como café, amendoim, feijão, morango, uva, goiaba, laranja azeda, ervilha, batata doce, aipim, cenoura, milho, chuchu, abóbora, temperos como louro, sálvia, cebola, manjericão, alecrim, pimenta, aipo, salsa e cebolinha. Além disso, criavam porcos e galinhas para seu sustento.

No quilombo, há três décadas, tinha um forno grande de barro onde eram feitas todas as preparações tais como comidas, pães, bolos e outros. Após este breve relato sobre a comunidade, iniciou-se a entrevista propriamente dita.

Como pratos tradicionais da culinária de origem africana foram citados sopão, mocotó, feijoada, canjica, doce de laranja azeda, cuscuz.

Ao analisar as receitas destes pratos, encontramos os seguintes ingredientes nos pratos salgados: Ao analisar as receitas destes pratos, encontramos os seguintes ingredientes.

Tabela 1 Pratos salgados

Osso de caracu	Rabo de porco	Banha de porco	Abóbora
Qualheira	Lingüiça de porco	Cenoura	Feijão branco
Orelha de porco	Costela de porco	Moranga	Feijão preto
Pata de vaca	Mondongo	Mangerona	Aipim
Charque	Pe de porco	Batata-doce	Tempero verde
Carne de gado	Ovo cozido	Chuchu	

Tabela 2 Pratos doces

Milho quebrado	Leite	Açúcar
Laranja azeda	Canela	Cravo
Farinha de milho fina	Erva-doce	

Nos dias atuais, estes pratos vêm sofrendo modificações na comunidade, como: substituição da banha de porco nas preparações da feijoada , mocotó e sopão pelo azeite; substituição do osso de caracu pela carne, no preparo do sopão. Nos pratos doces não houve modificações.

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

Discussão

Dos pratos citados como de origem africana, verificamos que são pratos que constam da bibliografia especializada em receitas típicas do Rio Grande do Sul, porém sem indicativo de sua origem étnica, dificultando dessa forma a busca destas informações para pesquisas relacionadas (SENAC, 1991; LEITE, 1995).

Uma possível explicação para essa escassez de bibliografia a respeito da culinária de origem africana pode ser o fato de que para o homem branco havia, simplesmente, o negro escravo e não grupos de negros portadores de culturas diversificadas (MARCONI & PRESOTTO, 2005).

Dos ingredientes predominantes nestas receitas, observa-se a presença de feijões, milho e condimentos, o que está de acordo com os alimentos tradicionais da África do século XVI, época da vinda dos negros como escravos ao Brasil, com destaque aos diferentes tipos de feijões, aos temperos e condimentos e ao milho, que mesmo sendo de origem americana, foi assimilado com grande aceitação na África (GOODY, 1989; CASCUDO, 2004; RADEL, 2006; CAMARGO,2005).

Além disso, de acordo com os resultados obtidos, observa-se que pelo menos três (3) dos pratos ditos de origem africana tiveram sua origem provavelmente da utilização, por parte dos negros ainda escravizados, de restos de comida do branco. São eles: o sopão, o mocotó e a feijoada. O sopão, ao que tudo indica, utilizava, ao invés da carne, o osso, além de vários legumes altamente energéticos, garantindo assim a energia e nutrientes necessários em um único prato de fácil preparo e consumo, não esquecendo que também auxiliava no aquecimento do corpo, uma vez que era servido quente. Hoje em dia se usa carne no lugar do osso, talvez nem tantos legumes, nem a banha de porco, substituída pelo azeite, mas o sopão ou sopa é um prato comum no nosso dia-a-dia, principalmente em dias frios (SENAC, 1991; LEITE, 1995).

No mocotó e na feijoada observa-se o uso de várias partes menos nobres de animais como porco e gado. O uso de pata de vaca, mondongo, orelha de porco, pé de porco, rabo de porco, entre outros, evidencia a criatividade do negro que usava estas partes desprezadas pelos brancos para fazer pratos calóricos e saborosos. Estes pratos foram

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

tão bem aceitos que passaram a fazer parte dos pratos típicos do Rio Grande do Sul. Como o sopão, são preparadas em dias de maior frio. Atualmente, para fazer estas receitas, continua-se usando as partes "menos nobres" dos animais, pois é a mistura destes ingredientes que dá o sabor e o valor nutricional característico destes pratos (LAZAROTTO, 1986; A .R .I., 2002).

A origem do mocotó parece ter sido nas charqueadas, onde os escravos das estâncias gaúchas encontravam nessa mistura uma solução para seu sustento alimentar (A R.I., 2002).

Na receita de todos os pratos, observou-se a presença de banha de porco, o que hoje em dia já é substituída pelo azeite. O uso de banha de porco ocorria pelo fato de ser comum a criação de porcos, mas com o passar do tempo, isso já não ocorre mais, além de uma melhora do poder aquisitivo (AZEVEDO, 2006).

Chama atenção a não citação, por parte dos entrevistados, de um prato bastante conhecido e que parece ser atribuído à culinária de origem africana, cujo ingrediente principal é a farinha de mandioca, conhecido como pirão, feito com água fervente e farinha de mandioca (CAMARGO, 2005). Ou o pirão não é considerado um prato de origem africana, ou não é considerado um prato típico do Rio Grande do Sul.

Além dos pratos salgados, os pratos doces citados neste trabalho como de origem africana, mostram sua "identidade", uma vez que, para fazer o prato conhecido como canjica, utilizava-se o milho quebrado, provavelmente considerado como "resto". O cuzcuz também é preparado com milho, porém na forma de farinha (FREITAS,1982; CASCUDO, 2004; RADEL, 2006).

O doce de laranja azeda também foi citado na entrevista como de origem africana. Para fazer esse doce, utiliza-se um tipo de laranja especial que serve apenas para fazer este prato, não podendo ser consumida in natura, mostrando uma forma de aproveitamento de uma fruta que, em outra situação, provavelmente seria desprezada. (SENAC, 1991).

Apesar deste trabalho ter citado apenas três pratos salgados e três doces, sabe-se que a culltura negra contribuiu com muitos outros pratos tradicionais para a culinária típica do Rio Grande do Sul. Esses resultados corroboram o pensamento de Lody (1998), que afirma: "...o alimentar-se implica um ato biológico e também social e cultural. A convencionalidade de comer nasce da necessidade de nutrição e de sobrevivência, o que não retira significados simbólicos próprios de cada prato, tipos de ingredientes, locais de feitura e de oferecimento. O ritual de comer sinaliza um dos mais marcantes momentos das diferenças étnicas e profundamente antropológicas. A comida

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

é antes de tudo um dos mais importantes marcos de uma cultura, de uma civilização, de um momento histórico, de um momento social, de um momento econômico...".

Conclusão

- Mesmo não encontrando muitas referência dos pratos de origem africana na culinária gaúcha, os negros tiveram grande influência na tradição alimentar do Rio Grande do Sul.
- Apesar de sua condição inicial de escravo, sem direitos e com sua cultura desprezada pelos brancos, os negros conseguiram se adaptar às condições de vida a que eram submetidos, formando e transformando pratos de diferentes culturas, graças a sua imaginação, através da combinação de diferentes ingredientes.
- Os pratos de origem africana que fazem parte da culinária tradicional do Rio Grande do Sul, sofreram adaptações para as condições atuais de vida.
- Este trabalho contribui para o reconhecimento da origem africana de alguns pratos típicos do Estado do Rio Grande do SUL , além de valorizar a cultura negra.

REFERÊNCIAS

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, *Fernando. O método nas Ciências Naturais e Sociais*. 2 ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning Ltda, 2001.

ANUNCIATO Ofélia Ramos *Ofélia e a Cozinha Portuguesa . 8° Ed.São Paulo Melhoramentos 19880*

ASSOCIÃÇÃO RIOGRANDENSE de IMPRENSA *.O Povo Negro do Sul*, Porto Alegre p.107 2002.

AZEVEDO, E. *Mudanças nos Modos de viver e de se alimentar apartir da adoção do Padrão Técnico Moderno de Produção de Alimentos, In VII Congresso Americano de Sociologia Rural, 2006*, Quito Anais VII Congresso Latino-Americano de Sociologia Rural Quito, 2006.

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *Estudo Etnobotânico da Mandioca (Manihot esculenta Crantz - Euphorbiaceae) na Diáspora Africana.* Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre – 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Do terreiro sagrado para a cozinha laica. Biblioteca* entrelivros, n 6, ed. Especial, 2007.

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br

FREITAS, Décio. Palmares: a guerra dos escravos. 4.ed. Rio de Janeiro: Graal, p 23 1982.

FREITAS, Décio. *A revolução Farroupilha: história e interpretação.* 2 ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, p26 1997.

GOODY, Jacques. "I*dentité culturelle et cuisine internationa*le". Autrement.Nourritures. Série Mutations, n. 108, setembro, 1989.

LAZAROTTO, Danilo. *História do Rio Grande Do Sul*. 5 ed. Porto Alegre:sulina, 1986.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com o mestre Leite: comida gaúcha.* 3 ed. Martins Livreiro, 1995.

LEITE, Ilka Boaventura. *Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas.* Textos e Debates. Florianópolis: NUER /UFSC, n.7 - 2000.

LODY, Raul. *Santo também come*. 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MARCONI Marina PRESOTTO N. Maria Zélia *Antropologia Uma Introdução*. 6º ed. São Paulo Atlas S.A5. 2005.

RADEL, Guilherme. *A cozinha africana da Bahia*. Salvador, {S.N} 2006.

SENAC Cozinha Gaúcha: *Uma mistura muito bem feita* . SENAC, Porto Alegre, 1991.

OSÓRIO, Leticia Marques. *Direito a Moradia e Território Étnico.* COHRE- Centro Pelo Direito à Moradia Contra Despejos Porto Alegre. p. 17, 2005.

Rua: Dorival Leivas 188 Bairro: Moradas da Hipíca
CEP: 91787191 / Porto Alegre – RS
Email: claudetenutri@yahoo.com.br