

Feijão fradinho nos ensinando sobre a paciência

Beans fradinho teaching us about patience

*Frijoles fradinho enseñándonos sobre la pac
iencia*

Jaqueline Cristina Mendes Bonifácio Bonne¹
Cássia Pereira das Chagas²

RESUMO

Quando partilha e aprende sobre resgate da ancestralidade, antigos saberes e a resistência de um povo muito é construído por diversos olhares, experiências, espaços ocupados, manifestações realizadas em suas mais diversas intenções. Tudo isso permeia a construção da base de uma cultura, ouçamos beber dessa fonte e levantar a indagação de tamanha influência da cozinha ritualística do candomblé com insumos base da culinária brasileira. Figuras centrais como as mulheres negras na cozinha dos senhores, as Yabassés dentro dos Ilês, o feijão fradinho entre tantos outros insumos e como tudo isso vem sendo adaptado e preservado. Com o uso do registro visual, buscamos não apenas compartilhar uma leitura como também proporcionar algumas indagações e resgate de lembranças da construção do nosso comer à mesa.

Palavras-chave: Alimentação; Ancestralidade; Religião

ABSTRACT

When sharing and learning about the rescue of ancestry, ancient knowledge and the resistance of a very people is built by various looks, experiences, occupied spaces, manifestations carried out in their most diverse intentions. All this permeates the construction of the basis of a culture, let us hear drinking from this source and raise the question of such influence of the ritualistic cuisine of candomblé with basic insums of Brazilian cuisine. Central figures such as black women in the kitchen of the lords, the Yabassés within the Yabassés, the black beans among so many other insumos and how all this has been adapted and preserved. With the use of visual registration, we seek not only to share a reading but also to provide some questions and rescue of memories of the construction of our eating at the table.

Keywords: Food; Ancestry; Religion

¹ Gastrônoma e bolsista Fiotec no Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Fundação Oswaldo Cruz – Brasília, Distrito Federal, Brasil. E-mail: Jaqueline.bonne@gmail.com

² Mestre em Saúde Pública. Pesquisadora Colaboradora no Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Fiocruz Brasília. Brasília, Distrito Federal, Brasil. <https://orcid.org/0000-0002-3596-8981> E-mail: cassia.chagas@fiocruz.br

RESUMEN

Al compartir y aprender sobre el rescate de la ascendencia, el conocimiento antiguo y la resistencia de un pueblo muy se construye mediante diversas miradas, experiencias, espacios ocupados, manifestaciones llevadas a cabo en sus más diversas intenciones. Todo esto impregna la construcción de las bases de una cultura, escuchemos beber de esta fuente y planteemos la cuestión de tal influencia de la cocina ritualista del candomblé con insumos básicos de la cocina brasileña. Figuras centrales como las mujeres negras en la cocina de los señores, los Yabassés dentro de los Yabassés, los frijoles negros entre tantos otros insumos y cómo todo esto se ha adaptado y conservado. Con el uso del registro visual, buscamos no solo compartir una lectura sino también proporcionar algunas preguntas y rescatar recuerdos de la construcción de nuestra alimentación en la mesa.

Palabras clave: Alimentación; Ascendencia; Religión

INTRODUÇÃO

Desde os primórdios, a alimentação está associada à história da raça humana. Além do comer ser uma questão de subsistência, o homem transformou essa necessidade em uma das primeiras manifestações culturais, isso em festas, ritos e datas comemorativas, por exemplo, uma vez que os hábitos alimentares demonstram os valores construídos por um povo. Quantas vezes já nos perguntamos como será que a cozinha chegou ao que é hoje, como as pessoas cozinhavam e conservavam os alimentos nos tempos antigos, ou até mesmo como determinado alimento chegou ao que conhecemos hoje? Como sabemos, a alimentação é um ato social e cultural ramificado em significados que agrega pessoas, ritma o cotidiano e marca os momentos festivos.

Quando é levantado certos questionamentos, a análise nos leva ao passado, nos traz lembranças como se estivéssemos revivendo aquele momento e podemos dizer que existe certa consistência no movimento de crescimento e valorização do antigo, das raízes e da tradição. Nessa etapa podemos seguir diversas direções, mas retenho a atenção em pensar uma parcela importante da construção de uma culinária brasileira, a influência dos Negros vindo de África para o Brasil dentro do contexto alimentar. Refletir sobre é entender como chegamos à mesa que conhecemos no dia de hoje, nossas escolhas alimentares, assim por diante.

Uma das últimas ritualísticas antes de embarcar no navio negreiro era “passar” pela árvore do esquecimento, como uma forma de se despir de tudo e recomeçar de uma forma reiniciada, ou seja, a implementação do apagamento. Muniz Sodré em suas obras desenvolve bastante essa temática, nos mostrando que na visão do colonizador essa é uma ação característica para o controle e poder sobre um povo a ser explorado, seja através do esquecimento ou até mesmo na construção de superioridade que no fim, ambas as coisas se entrelaçam ao longo do processo. Voltamos então a falar sobre aquilo que faz parte de um povo para além do que os olhos podem observar e o controle apagar, existe uma cultura, vivências, técnicas, saberes que permeia e ganha força ao longo das gerações. Se falamos sobre negros escravizados no Brasil, precisamos falar sobre os seus hábitos e contextos em seguida somos conduzidos a refletir também no que foi preservado, o que se manteve, o que recebeu certas influências e ousamos dizer que esse misto de cultura, alimentação e religião dos negros teve um papel fundante naquilo que conhecemos hoje.

Há, por trás dos rituais da alimentação, um universo simbólico que ultrapassa as margens dos pratos e das panelas. A transformação não ocorre somente de dentro para fora. A comida começa a se alimentar a partir dos roçados, escambos, pastos e não dos talheres. O percurso. Segundo Mintz (2001), comida: “une universos distintos; ela é uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos[...] Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto de nosso caráter, que por sua vez, é revelado pela maneira que comemos (MINTZ, 2001, p. 32).”

Não temos dúvida que os conhecimentos com tecnologias, saberes agrícolas incontestáveis e conhecimento sobre a natureza são de suma importância para manutenção e desenvolvimento de um povo. Apesar de toda exploração e apropriações, os negros ocupavam boa parte desses espaços e obrigações, e talvez seja por conta disso que usufruíam de espaços em busca de “privilégios” e uma vida melhor pela função que se ocupava. Horas era possível o plantio em uma pequena parcela da propriedade, vender uma comida no tabuleiro como por exemplo: o angu, um dos principais alimentos fornecidos aos negros escravizados. Ou seja, o dinheiro

era repassado ao senhor para ele entrar de alguma forma e nisso os alimentos eram comprados, instrumentos, o sistema mercantil era aumentado e acima de tudo a liberdade também pode ser comprada posteriormente. Ao citar o “desenvolvimento” do povo negro no Brasil chegamos no quesito alimentação e falar de alimentação é também falar sobre os locais que esses alimentos ocupam e um deles é o nosso principal ponto de discursão: a religião.



Figura 1: Em tudo se aprende.

Colocamos por esse aspecto pois a religião se apresenta, dentro desse contexto, como um forte combustível de preservação e resistência. Segundo a obra, *Histórias De Gente Brasileira*, não existia certa proibição dos senhores com relação às manifestações e cultos religiosos dos escravos e era em momentos como estes que a tradição era mantida, transferida para os mais novos, para outros ambientes até chegar nas Casas dos senhores, nas cozinhas, mesa, tabuleiros, ruas e assim por seguinte. Em um momento de visita física à uma obrigação (trabalho religioso) em um Terreiro de Candomblé nos deparamos com os ingredientes, técnicas, instrumentos usados, histórias e tudo isso soava como algo de certo comum ao cotidiano. Cria-se então a necessidade de mostrar para as pessoas algo que às vezes pode soar desconhecido e que na verdade seus traços andam bastante presentes em nossa mesa. Um exemplo são alimentos como: quiabo, inhame, amendoim, feijão, pimenta e o coco.



Figura 2: Quiabo, o caruru das crianças.

A preservação de um saber que ultrapassa o espaço ritualístico influencia um povo e o espaço como um todo, apesar dos insumos indígenas terem grande influência na alimentação das pessoas escravizadas, eram preparados por mulheres negras, em sua maioria mulheres mais velhas, talvez coincidentemente, assemelhando-se também ao papel da Yabassé dentro de um terreiro de candomblé. A forma como certos alimentos são orquestrados para um fim ritualístico dentro do Ilê pode facilmente se associar com um prato que comemos no dia a dia, ou uma memória gustativa. Mulheres negras ocupam um papel crucial na construção do que conhecemos como cultura alimentar brasileira. Com muita maestria a obra *Um Pé na Cozinha*, da Dra. Taís de Sant'anna Machado nos apresenta um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil e são trabalhos como esse que nos aproximam do resgate de tradições, saberes e nos afasta cada vez mais do apagamento.

O ponto chave é levar à reflexão mesmo de que através da manifestação, fé e culto, o conhecimento não só foi mantido como também adquirido muitas vezes através dos Deuses. Um fator unânime entre toda comunidade é que dentro de um terreiro todo mundo come, isso inclui pessoas, animais, vegetais e o próprio orixá em si. A cultura permeia os roçados, mas ultrapassa muito facilmente aos chegar nas feiras, mercados e é um fator interessante que essa prática associada ao religioso também surge como uma busca a promoção de saúde. A formação de uma identidade, nesse caso falamos dos terreiros de candomblé, ocorre através das escolhas que fazem "à mesa" e espaço. O alimento opera como um elemento de

pertença. Isso está exemplificado no trecho que segue: “Colocar a cozinha e as maneiras à mesa como representação e teatralização dos valores de uma cultura e, conseqüentemente, como lugar de leitura das identidades culturais” (POULAIN, 2006, p. 153).



Figura 3: *Feijão fradinho nos ensinando sobre a paciência.*

Caminhamos por muitos aspectos sem tamanha profundidade talvez, mas existe a intenção de propor ao olhar o exercício de observação diante dos apontamentos e registros fotográficos. O uso da imagem é a partilha que vivenciávamos antigamente, porém com uma “simples complexidade” que nos faz conseguir dar nomes aos bois.



Figura 4: *Feijão fradinho para abençoar o Axé*

Uma imagem pode deter muitos significados e interpretações ao mesmo tempo que é usada como um instrumento de condução, nos levando a outras

peças cruzando perspectivas, recortes e limites específicos. Ela também possui a potencialidade de mostrar para além do que simplesmente se vê do olhar biológico.



Figura 5: Orixá também come.

Esses espaços e pessoas são verdadeiras representações de preservação e resistência, isso pensando no aspecto saúde, assistencialismo, cuidado, construção de rede, a forma como os alimentos chegam até esses espaços, a maneira como são trabalhados e até mesmo os espaços que ocupam. Tudo isso pode ser acompanhado de forma semelhante no povo negro, durante o período colonial até os dias atuais, um exemplo sem erros de tudo isso que desenvolvemos até aqui são os livros de comida de santo.

É praticamente impossível você se deparar com tantas preparações e não ter ao menos dois ingredientes na dispensa da sua casa, ou até mesmo não lembrar da comida de uma mãe, avó ou tia. Ou seja, a resistência manteve e fundou uma grande parcela do que conhecemos como cultura brasileira nos dias de hoje e devemos fazer jus a todo processo ao pararmos para refletir que, o estranhamento daquilo que é familiar pode ser resquícios de posturas colonizadoras que não por coincidência, continuam a promover o esquecimento e apagamento da tradição de um Povo.

REFERÊNCIAS

1. CASCUDO, Luís da Câmara. A cozinha africana no Brasil. Luanda. Publicações do Museu de Angola, 1964.
2. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4ª ed. São Paulo: global, 2004.
3. MINTZ, S. Comida e antropologia, uma breve revisão In: Revista Brasileira de Ciências Sociais Vol. 16 N. 47. 2001.
4. MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. 2. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
5. MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Liberdade, 1998
6. SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. O banquete sagrado: notas sobre a comida e o comer em terreiros de candomblé. Salvador: Atalho, 2009.
7. DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO Renato. Uma breve história do Brasil. São Paulo: Planeta, 2010.
8. POLLAN, Michael. Em defesa da comida. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2006.
9. HOBBSAWM, Eric. A invenção das tradições. 7. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
10. MACHADO, Taís de Sant'Anna. Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/42205> Acesso em: 14 out. de 2022.
11. VERGER, Pierre. Fluxo E Refluxo Do Tráfico De Escravos Entre O Golfo De Benin E a Bahia De Todos Os Santos: Dos Séculos XVII a XIX. Corrupio, 1987.
12. MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n.47, p.31-41, out. 2001.