

**COMIDA DE PRETO: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO SOBRE A EXPERIÊNCIA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS NEGRAS EM MARÍLIA/SP. – Sérgio R. Cardoso (PET); Claude Lépine – Antropologia – Ciências Sociais, Departamento de Sociologia e Antropologia – Faculdade de Filosofia e Ciências – Campus de Marília”.**

O amplo tema das relações étnico/raciais no país encontra-se em um novo e específico momento. Teorias políticas e sócio-culturais estão sendo re-visitadas e reformuladas a fim de compreender e apreender as especificidades que questões entorno desse tema adquiriram. Neste contexto, as políticas e ações afirmativas tornaram-se elementos centrais e, sobre elas, debruçam-se governantes, acadêmicos e ativistas que, refletindo individual ou conjuntamente, agem sob os mais distintos prismas.

Referente a este tema, razoável quantidade de material já foi produzido. No entanto, diante da situação exposta, emerge a necessidade de se desenvolver novos estudos multidisciplinares acerca da população, que eminentemente em nosso país é centro das discussões quando se refere às relações étnicas: a população com descendência africana, a qual aqui se tratará por afro-brasileira ou negra.

Questão outra, porém não de menor importância, tem também despertado atenção em nossa sociedade: a alimentação do brasileiro se modifica. A preocupação com fenômenos alimentares é global sendo expressa por órgãos nacionais e internacionais, haja vista pesquisas e ações governamentais nesse sentido. Assim, aspectos sócio-políticos, além dos nutricionais da alimentação, nunca estiveram tão fortemente em debate, tampouco ações que almejam pensar sobre segurança, distribuição, cultura, identidade e políticas alimentares.

A alimentação, quando entendida não somente como necessidade humana primária, mas também como produto de extrema relevância cultural e mediadora vital das relações sociais, torna-se reveladora de condicionantes sociais, das relações de poder, hierarquias, patrimônios simbólicos, identidades culturais, situações econômicas e da saúde de uma população.

Considerando ser desejável e importante o conhecimento atual sobre as condições em que se encontram as populações negras, o objetivo geral desta pesquisa é verificar junto a essa população como são seus sistemas alimentares e, a partir disso, produzir um breve panorama acentuando as características culturais destes sistemas. Pretende-se descrever e compreender suas complexidades simbólicas e implicações na vida deste segmento étnico. Como objetivo específico quer-se entender em que medida na representação alimentar e nas práticas diárias de famílias negras do interior de São Paulo há a preservação ou não de traços africanos provenientes da influência alimentar sofrida, já que com a Escravidão, a intensa vinda de africanos para a América influenciou fortemente a alimentação, sobretudo no Brasil. Novos alimentos e técnicas culinárias foram trazidos, provocando alterações nas práticas alimentares, até então baseadas nas de grupos indígenas e dos colonizadores. Estariam essas práticas, mesmo atenuadas, presentes em seus comportamentos alimentares? Ao pensarem sua alimentação, estes possuem alguma noção de que tais práticas são de/ou representam aspectos culturais africanos? Responder a questões como estas é o principal objetivo dessa pesquisa.

Como a alimentação sofre diretamente interferências da situação econômica, dados recentes demonstram ser o quadro econômico das populações negras o mais prejudicado pela desigualdade de distribuição de renda no país. É sabido, também, que determinadas doenças acometem mais indivíduos pertencentes à população negra do que propriamente as demais populações. Neste caso, há investigações no campo da saúde e nutrição que apontam para relação entre alimentação e etnia, pensando a ausência ou excesso de certos nutrientes como fator de promoção dessas doenças.

Historicamente, a influência africana é constituinte de múltiplas esferas sociais que compõem a sociedade brasileira, não ficando a alimentação incólume a ela. A intensidade e relevância com a qual a cultura alimentar africana propiciou modificações na dieta alimentar até então pautadas nas dos indígenas e colonizadores, foi sentida de tal maneira que muito dessa culinária, a qual hoje se conhece por comida baiana ou afro-brasileira, foi absorvida e referenciada a ponto de se constituir como símbolo nacional, a exemplo a própria feijoada.

Desta forma, este estudo pretende fornecer reflexões no campo da cultura sobre os simbolismos que hoje as famílias negras agregam à sua alimentação. Ele prevê o acompanhamento de oito famílias negras distribuídas pelas zonas urbanas da cidade de Marília, utilizando-se de observação participante, entrevistas e coleta de relatos orais, documentos culinários, como livros e cadernos de receitas. Quer-se com base nos estudos das Ciências Sociais, sobretudo da Antropologia, obter subsídios para análise desta problemática e para tal, inicialmente se fará o levantamento das fontes bibliográficas sobre antropologia da alimentação e afro-brasileira, sua posterior descrição e caracterização através de apontamentos teóricos. Em seguida iniciarão as visitas às famílias, que contará com as observações juntamente com a coleta de depoimentos sobre a história da família, origem social, escolaridade dos membros, trajetórias profissionais, religiosidades e planos familiares. Serão também feitos entrevistas com os membros sobre suas experiências alimentares, recordações, cotidiano e expectativas alimentares. Caso haja, serão feitos levantamentos das anotações culinárias como cadernos de receitas, e possivelmente aplicação de questionários sobre consumo alimentar.

Roberto Da Matta (1991) ao refletir acerca do modo culinário brasileiro, diz que por meio dele, é possível estabelecer quais as nossas gradações e hierarquias. Tanto é possível que Gilberto Freyre em seus esforços sociológicos para compreender a sociedade brasileira, conclui das análises culturais sobre a alimentação que esta expressava a miscigenação cultural vigente e em defesa de tal concepção, combate às teses racistas sofridas pela população mestiça que por sua fraqueza física era posta sobre o argumento da degenerescência natural da miscigenação. Para Freyre, porém, a causa da fraqueza destes indivíduos era a subnutrição oriunda da má alimentação provenientes, portanto, de aspectos socioeconômicos e não de determinismos biológicos. (LEPINE, 2003)

Raul Lody (1998) entende a alimentação como definidora de identidades grupais, e pensa ser os candomblés e demais religiões a fonte dos hábitos alimentares afro-brasileiros e, mais do que isso seriam essas religiões o meio pelos quais tais hábitos são preservados em nossa cultura. Ainda que relutante, notifica as modificações que a alimentação moderna produziu em meio as tradições da “Cozinha dos Deuses”, como define Roger Bastide (1952), ao situar o papel da culinária africana em seus estudos com terreiros de candomblé na Bahia.

Esta comida, no entanto, sai das casas religiosas e toma as ruas e casas de famílias. Sua presença é sentida e relatada durante as expedições feitas por viajantes estrangeiros em território nacional, conforme mostra o trabalho de Paula Pinto (2001). Freyre, no entanto, se incomoda com estas observações e as vê dentro de um processo de re-europeização, no qual a alimentação carregada de traços africanos é desprezada e ocorrem substituições de alguns produtos, a que ele chama de “desafricanização da mesa brasileira”. Diz ainda que com a introdução de livros de receitas francesas “começou o prestígio das negras africanas de forno e fogão a sofrer consideravelmente da influencia européia” (FREYRE, 1958).

Feita estas considerações, afirmamos que este estudo não visa propriamente a busca da origem africana da alimentação, não se tratará da originalidade ou não de ingredientes, técnicas ou utensílios supostamente de origem africana, mas pretende-se trabalhar com as representações em que conjuntos simbólicos socialmente construídos darão às práticas alimentares aspectos de africanidades. Nestes termos, são relevantes as observações feitas por Souza Jr (1999):

“Não é possível, no entanto, pensar nesta cozinha e nem outra somente a partir de tais elementos [ingredientes provindos do continente africano]. Ela é mais do que um conjunto de materiais naturais que podem ser adaptados ou substituídos. (...) A africanidade sugerida pelos pratos que compõem a cozinha de santo não se explica pelos ingredientes que entram na sua composição, mas pelas técnicas, maneiras, pelo tratamento recebido por eles”.

De posse das anotações provenientes das observações e já com as entrevistas coletadas e transcritas, além dos demais dados sistematizados, pretende-se partir para a categorização e classificação dos resultados, contudo, este trabalho decorrerá a partir das próprias entrevistas e dados. Deste

modo, será de acordo com a frequência e pertinência com que determinados elementos emergirão nas entrevistas que se tornará possível a construção destas categorias e posteriormente a análise.

Crê-se que esta forma de tratamento dos dados em categorias analíticas possibilitará o levantamento do panorama proposto e, também, o teste da hipótese levantada. No entanto, por não se encontrar encerrada esta etapa está propensa a ser reavaliada, checando assim novamente a pertinência das hipóteses iniciais e objetivos à luz do processo de pesquisa e seus resultados.

Como se nota, a pesquisa ainda se encontra em fase inicial de ajustes no projeto e levantamento bibliográfico, não permitindo, pois, possíveis resultados. No entanto, a discussão que poderá ser feita é no sentido de que a condição alimentar destas famílias nos permitirá inferir minimamente acerca das concepções alimentares atuais que norteiam as práticas alimentares desta população no espaço estudado; e que estas influências alimentares que foram tão fortemente assimiladas na cultura alimentar brasileira pode hoje não mais ter uma possível manutenção pelo próprio grupo étnico que as trouxe, o que pode causar implicações no que tange a sua historicidade, memória e identidade.

#### **Referências Bibliográficas:**

**BASTIDE, Roger.** *A cozinha dos deuses*. Rio de Janeiro SAPS, 1952

**DAMATTA, R.** *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro. Rocco. 1991

**FREYRE, Gilberto.** *Casa Grande & Senzala*. Rio de Janeiro. José Olímpio, 1958

**LEPINE, C.** Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre. In: ARÊAS, F; KOSMNSKY, E; LEPINE, C. (orgs.) *Gilberto Freyre em quatro tempos*. Bauru. FAPESP; Ed. da Unesp; EDUSC. 2003

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

**PINTO E SILVA; Paula.** *Entre Tampas e Panelas - por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação (Mestrado em História Social) - Universidade de São Paulo. 2002

**SOUSA JUNIOR, V. C.** A Cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: Jeferson Bacelar. (Org.). *Faces da Tradição afro-brasileira*. 1 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1999, v. , p. 6-352.