

# QUANDO A COMIDA NÃO É MUITA E DUAS COZINHAS AINDA É MUITO POUCO

Eduardo Alfredo Morais Guimarães

Professor Assistente UNEB

Doutorando em Estudos Étnicos e Africanos – UFBA

Bolsista FAPESB

---

Proponho aqui uma reflexão sobre a cultura alimentar no Quilombo de Empata Viagem, comunidade com território estimado de cerca de 5.000 hectares e com 250 famílias residentes, localizado em região de difícil acesso, nas imediações da Barra do Rio de Contas, município de Maraú, Estado da Bahia. A região é marcada pela presença de dezenas de comunidades remanescentes de antigos quilombos que proliferaram na região, sobretudo a partir do século XVII, envolvidos no cultivo da mandioca e produção de farinha (REIS, 1996: 332).

A alimentação é sempre um ato prenhe de significados, fundamental para se pensar a identidade. Conforme Maria Eunice Maciel, “na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar” (2005:51). É tão evidente a importância da alimentação em Empata Viagem que, invariavelmente, todas as casas possuem duas cozinhas, a cozinha do fogão a gás, localizada sempre no interior das residências – raramente utilizada – e a cozinha do fogão à lenha, localizada sempre no quintal. O fogão a gás é uma novidade que só chegou à maioria das casas recentemente, exatamente nos últimos 10 anos e, embora muito pouco utilizado, é um eletrodoméstico importante que, com a chegada da energia elétrica, passou a compartilhar espaço com a geladeira e, em algumas residências, também com o freezer, proporcionando transformações importantes no *Layout das residências*.

As geladeiras e, sobretudo, os freezers são, geralmente, subutilizados, pois, não há preocupação em estocar comida. Na maioria das residências as geladeiras são importantes na conservação da carne comprada na feira de sábado e na produção de água gelada que é utilizada no preparo do suco artificial, bebida que conjuga simbolicamente a inclusão do quilombo no mundo moderno (MINTZ, 2001: 35).

O dia começa na cozinha do fogão a lenha, espaço liminar entre a casa e a roça. Um a um os moradores tomam o café que é acompanhado pelo de comer da época: banana da terra, nos meses de verão; inhame roxo, nos meses de setembro e outubro; batata doce ou aipim, cultivados juntamente com a mandioca; beijus preparados após as farinhadas e, em algumas situações – “quando tem visita em casa”<sup>[1]</sup>– o mingau de puba. Quem segue pra lida na roça toma um café forte, acompanhado com algum tido de carne – quase sempre assada – o feijão e a farinha. Cada morador toma o café no seu tempo: primeiro as crianças e jovens que acordam cedo para ir para a escola; logo depois os adultos que seguem para a lida e, por último, os jovens que estudam à tarde, as crianças muito pequenas que ainda não estão na escola e os idosos que não aguentam mais o trabalho da roça. O Café da manhã exprime aspectos importantes da identidade, combinando o pó de café,

que é comprado fora – “na rua”, com aquilo que é produzido nos roçados juntamente com a mandioca e com o que é plantado ou simplesmente colhido nas roças.

Após o Café, uma das mulheres da casa coloca o “de comer do dia” para cozinhar na única “boca de fogo” do fogão à lenha, sem o acompanhamento de outras panelas e também sem a supervisão de humanos, pois, é a quantidade e a qualidade da lenha que determinam o tempo de cozimento, uma espécie de timer com desligamento automático. Chegada a hora do almoço cada morador come no seu tempo. As crianças pequenas e os velhos comem primeiro; as crianças e jovens que estudam à tarde comem apressadamente para não perder o transporte escolar, aqueles que estudaram pela manhã comem mais tarde quando chegam da escola. Os adultos comem assim que chegam da lida na roça e quando o trabalho é longe, só comem na “boca da noite”. As pessoas servem-se na panela e comem invariavelmente em dois pratos – cuias de alumínio, pequenas bacias plásticas ou embalagens metálicas de queijo reino – um com o “de comer do dia” e outro com farinha de mandioca, o muito que se acrescenta ao pouco.

O que cozinha nessas panelas? Geralmente feijão com carne de jabá<sup>[2]</sup> mas pode ser também feijão com as ‘verduras’ das roças, fato, rabada, peixe ou outro de comer qualquer. Mas esse não é o prato principal. Por mais que surpreenda, a farinha de mandioca é o prato principal ao qual se acrescenta algo mais para dar o gosto. Aqui entra em evidência uma ‘cozinha emblemática’ e um ‘prato emblemático’ que expressam o pertencimento e, assim, a identidade (MACIEL, 2005: 50).

A Farinha de mandioca é, portanto, a principal referência alimentar. Uma característica essencial da sua produção é o trabalho manual e coletivo que envolve toda família e, em muitas situações, a vizinhança e que se inicia na capoeira com o corte da vegetação, o atear o fogo, a limpeza do terreno e realização da coivara, um trabalho demorado e muito perigoso. Por um lado, o fogo não pode “esturricar” a terra, “bota fogo, vai fazendo a coivara, bota os paus devagarzinho, a terra muito queimada a mandioca sai mais ruim. Tem que queimar assim pelo maior”<sup>[3]</sup>. Por outro lado, o fogo descontrolado pode atingir as roças vizinhas, destruir cercas e as casas. Após a limpeza da área, as manivas são plantadas, uma parte da madeira que não foi consumida pelo fogo é colocada no entorno do roçado para evitar o ataque de animais silvestres (em especial, do caititu) e outra é empilhada para a utilização com lenha no forno da casa de farinha. Durante o ciclo de produção são necessárias no mínimo três “limpas”, que não devem ser feitas com a utilização de herbicidas, “na mandioca não pode!”<sup>[4]</sup>. A colheita se inicia com a mandioca ainda verde e segue o ritmo da casa de farinha.

O roçado funciona com uma espécie de dispensa a qual se recorre sempre que há necessidade. Um roçado grande pode fornecer raízes por mais de um ano. As raízes são transportadas em animais até a casa de farinha, descascadas e raladas com o auxílio do ralador elétrico. O material resultante é acondicionado em sacos e prensado. Do processo resulta um resíduo líquido com elevada toxidade pela presença de cianeto, denominado manipueira, que é dispensado diretamente no ambiente e uma massa que é levada ao alguidar para secar; etapa crucial na produção da farinha, geralmente concluída pelas mulheres que sabem qual a temperatura ideal do forno, o tempo de secagem e a técnica de mexer a massa da mandioca, fatores que determinam a qualidade da farinha. De fato, como nem todas as roças possuem a terceira cozinha em muitas situações o processamento da mandioca requer a utilização regular da casa de farinha de um parente, vizinho, amigo ou de outra pessoa qualquer da comunidade; nessa situação deixa-se sempre uma percentagem da farinha – entre 10% a 20% – como ressarcimento pelo consumo de energia elétrica do ralador e alguma outra despesa referente à manutenção dos equipamentos.

É tão evidente a importância da alimentação que o ato de comer e, inclusive, de preparar o de comer não está restrito nem ao espaço da casa, nem tão pouco à Casa de Farinha. Muito do que se come em Empata Viagem é “coisa que não se planta e que só se desfruta”; e “coisas praticamente nativas que também se planta”<sup>[5]</sup>. Portanto, sair para a lida na roça ou na Casa de Farinha, apenas com um café preto e sem levar o de comer do almoço e só retornar na boca da noite não implica em ficar de ‘barriga vazia’, pois “na roça ninguém passa fome, tem sempre uma jaca, uma banana, uma goiaba e muitas outras coisas”<sup>[6]</sup>.

É importante lembrar que o cultivo do cacau e de outros produtos agrícolas para o mercado no quilombo integra um sistema sustentável de produção que garante geração de renda monetária direta através da venda da produção agrícola (cacau), concomitantemente com a produção de essências florestais (madeira), imprescindíveis como material de construção; com espécies da farmacopédia popular local e, sobretudo, com a garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias agricultoras através da produção de uma grande variedade de alimentos, sobretudo frutas e raízes. Esse sistema, segundo a tradição oral, tão antigo quanto o próprio quilombo, permite às famílias agricultoras não só manter uma relação de coexistência com a paisagem local, mas, acima de tudo, aperfeiçoá-lo. Com efeito, as roças são o produto de um longo processo de ‘aperfeiçoamento’ realizado pela ação consciente de seres humanos com a participação de animais silvestres, do vento, da chuva e do próprio fogo (BALÉE, 2008; PARDINI, 2012 & POSEY, 2001).

**Referências Bibliográficas:**

BALÉE, W. 2008. Sobre a Indigeneidade das Paisagens. *Revista de Arqueologia*, 21 (2): 09-23. Disponível em <http://www.ies.ufpb.br/ojs/index.php/ra/article/viewFile/3003/2524>. Acesso em 05.07.2014.

CLEMENT, C. R. 1999. “1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline”. *Economic Botany*, 53(2): 188-202.

CLEMENT, Charles R; JUNQUEIRA, Andre B. 2008. “Plantas Domesticadas, uma historia fascinante”. In: *Scientific American Brasil*. São Paulo: Duetto, (Coleção Amazônia. Origens).

CUNHA, Manoela Carneiro da. 1999. “Populações Tradicionais e a Convenção da Diversidade Biológica”. *Estudos Avançados*. 13(36). Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/ea/v13n36/v13n36a08.pdf>. Acesso 01.08.2015

MACIEL, Maria Eunice. 2005. “Identidade Cultural e Alimentação”. In: A. Canesqui; R. Garcia (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. pp. 49-56.

MAUSS, M. 1974. “Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”. In: *Sociologia e Antropologia*, v. II. São Paulo: Edusp.

MINTZ, Sidney W. 2001. “Comida e Antropologia: Uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47): 31-42 Disponível em: <http://www.uff.br/saudecultura/artigos-encontro-6/Texto08.pdf>. Acesso em 14.03.2016.

PARDINI, Patrick. 2012. “Natureza e cultura na paisagem amazônica: uma experiência fotográfica com ressonâncias na cosmologia ameríndia e na ecologia histórica”. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc. hum.*, 7(2): 589-603. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1981-81222012000200017&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-81222012000200017&lng=pt&nrm=iso). Acesso em 02.02. 2014.

POSEY, Darrel A. 2001. “Interpretando e utilizando a “realidade” dos conceitos indígenas: o que é preciso aprender dos nativos?” In: A. Diegues; A. Moreira, (Orgs.). *Espaços e recursos naturais de uso comum*. São Paulo: NUPAUB. pp. 279-294.

REIS, João José. 1996. “Escravos e Coiteiros no Quilombo do Oitizeiro: Bahia 1806”. In: J. Reis; F. Gomes. *A Liberdade por um fio*. São Paulo: Cia das Letras. pp. 332- 372.

Eduardo Alfredo Morais Guimarães

Professor Assistente UNEB  
Doutorando em Estudos Étnicos e Africanos – UFBA  
Bolsista FAPESB  
Currículo Lattes  
eaguimaraes@uneb.br

---

[1]Depoimento tomado durante a pesquisa de campo. O artigo se ampara em dados recolhidos na pesquisa de campo iniciada no mês de janeiro de 2015 e que está em fase de conclusão.

[2]Idem nota 1.

[3]Idem nota 1.

[4]Idem nota 1.

[5]Idem nota 1.

[6]Idem nota 1.