

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE GASTRONOMIA**

LOHANE RIANELE DE LIMA

AFRICANIDADES À MESA: Apontamentos sobre a formação e o processo de valorização da culinária afro-brasileira sob a ótica de um estudo de caso.

RIO DE JANEIRO

2017

LOHANE RIANELE DE LIMA

AFRICANIDADES À MESA: Apontamentos sobre a formação e o processo de valorização da culinária afro-brasileira sob a ótica de um estudo de caso.

Trabalho de conclusão de curso para apresentação ao Instituto de Nutrição Josué de Castro componente do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Msc. Camila Pinheiro Coura

Co-orientadora: Profa. Daniela Alves Minuzzo

RIO DE JANEIRO

2017

CIP - Catalogação na Publicação

LL732a Lima, Lohane Rianele de
Africanidades à mesa: Apontamentos sobre a formação e o processo de valorização da culinária afro-brasileira sob a ótica de um estudo de caso / Lohane Rianele de Lima. -- Rio de Janeiro, 2017. 42 f.

Orientadora: Camila Pinheiro Coura.
Coorientadora: Daniela Alves Minuzzo.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em Gastronomia, 2017.

1. Gastronomia afro brasileira. 2. Gastronomia africana. 3. Identidade negra. 4. Identidade alimentar. 5. Gastronomia brasileira. I. Coura, Camila Pinheiro, orient. II. Minuzzo, Daniela Alves, coorient. III. Título.

LOHANE RIANELE DE LIMA

AFRICANIDADES À MESA: Apontamentos sobre a formação e o processo de valorização da culinária afro-brasileira sob a ótica de um estudo de caso.

Trabalho de conclusão de curso para apresentação ao Instituto de Nutrição Josué de Castro componente do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Msc. Camila Pinheiro Coura

Co-orientadora: Profa. Daniela Alves Minuzzo

Aprovado em

Presidente da Banca examinadora: Professora Msc. Camila Pinheiro Coura
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Professora Msc. Lourence Cristine Alves
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Professora Dr^a Thaina Schwan
Universidade Federal do Rio de Janeiro.

RIO DE JANEIRO

2017

Dedico este trabalho à minha família, minha base
e aos meus falecidos avós, Yolanda Barbosa e
Cláudio Francisco que, sem dúvida, se alegrariam
em ver onde estou hoje.

Agradecimentos

Gostaria, primeiramente, de agradecer aos meus pais. Minha base e motivação para sempre olhar adiante e ver o melhor lado das circunstâncias da vida. Agradeço a paciência, amor, dedicação, preocupação e repreensões em todos esses anos. Tudo isso me fez chegar onde estou hoje. Aos meus avós, Maria da Penha e Orlando Rianele, que desde a meu ingresso no curso me receberam no Rio de Janeiro e me ajudaram sem medir esforços, como puderam, nessa fase.

Agradeço à minha irmã Rachel, companheira da vida, que sempre me motivou, inspirou e esteve comigo mesmo há quilômetros de distância. Obrigada por sempre me colocar pra cima com seus conselhos e maturidade na forma de enxergar a vida. É muito bom saber que tenho alguém como você pra dividir a minha. Amo-te.

Agradeço às minhas babettes, Larissa Ferreira e Mariana Munck, que tive o prazer e sorte de conhecer durante essa caminhada. Sou muito grata pelo companheirismo, cumplicidade e momentos incríveis que me proporcionaram. Espero poder desfrutar desta amizade por longos anos ainda. Aos pais emprestados que ganhei nesse tempo, tio Ernesto e tia Adriana: minha eterna gratidão por me acolherem se fazendo minha segunda família e por fortalecerem nos momentos que mais precisei aqui no Rio de Janeiro.

Agradeço de todo meu coração a minha amiga Mayara por sempre se fazer presente nos mais diversos momentos dessa amizade e por ser essa pessoa que coloca meus pés no chão quando preciso e por me inspirar como pessoa e profissional. À minha amiga Barbara Marques por, durante essa fase tensa e inconstante, emocionalmente falando, de produção, ter dobrado a paciência comigo; sempre me apoiando e direcionando as energias mais positivas para o sucesso desse projeto.

Em especial, faço meu agradecimento às minhas orientadoras e amigas: Camila e Daniela. Agradeço a paciência, dedicação, carinho e comprometimento durante a produção deste trabalho e todo esse tempo na faculdade. Obrigada pelas trocas e por serem essas estrelas que nos inspiram.

Finalizo agradecendo a Deus que me sustentou e me deu capacidade para chegar até o momento presente.

*“Sankofa: Nunca é tarde para voltar e apanhar aquilo
que ficou para trás.”*

Provérbio africano - Ideograma Adinkra

RESUMO

Para se entender as razões pelas quais se fala em elaboração e valorização da culinária afro-brasileira enquanto elemento cultural nacional é necessário regressar aos primórdios da formação da sociedade brasileira levando em consideração as suas principais influências: a africana, a indígena e a portuguesa. Levantou-se elementos alimentares que constituem a mesa brasileira e que são reconhecidos como de influência africana e, nesse sentido, foi definido o que se caracteriza como culinária afro-brasileira e o que se caracteriza como culinária africana. Abordou-se a reestruturação da população negra, após o sistema escravagista, através dos movimentos sociais negros. Todos os pontos desenvolvidos através do embasamento bibliográfico possibilitado pela literatura e do estudo de caso realizado em um bar e restaurante do Rio de Janeiro. No ambiente do estudo de caso pode-se entender também o processo de valorização da culinária afro-brasileira na atualidade, na cidade do Rio de Janeiro. Concluiu-se que, de forma gradual e progressiva, a valorização da culinária afro-brasileira vem acontecendo, tendo em vista os registros patrimoniais de natureza imaterial ocorridos nas últimas décadas, e a percepção do aumento de eventos voltados para essa cozinha com maior veiculação e divulgação nos mais diversos meios de comunicação da atualidade.

Palavras-chaves: Culinária africana; Identidade Alimentar; Gastronomia brasileira; Identidade negra.

ABSTRACT

To understand the reasons why we talk about the elaboration and appreciation of Afro-Brazilian cuisine as a national culture element, it's necessary to return to the beginning of Brazilian society and considering the main influences of Africans, Indians and Portuguese people. Thinking of what are the elements that constitute the Brazilian dishes that were raised and recognized by its African influences, were characterized by the meaning of what are considered the afro Brazilian cuisine and the African cuisine. It was approached the restructuring of the black population, after the slavery system, through the black social movements. All that study was based on a rich bibliography of that subject and on a case study carried out in a specific bar/restaurant in Rio de Janeiro. In the context of the case study, one can also understand the process of valorization of afro-brazilian cuisine in the city of Rio de Janeiro. It was concluded that, in a gradual and progressive manner, the appreciation of afro-brazilian cuisine has been taking place, based on the patrimonial records of immaterial nature that occurred in the last decades, and the perception of the increase of events directed to this kitchen with greater circulation and dissemination in the more diverse means of communication of the present time.

Key-Words: African cuisine, Food identity, Brazilian cuisine, Black culture.

Sumário

1	INTRODUÇÃO	10
2	OBJETIVOS	14
2.1	OBJETIVO GERAL	14
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
3	JUSTIFICATIVA	15
4	METODOLOGIA	16
5	DESENVOLVIMENTO	18
5.1	CHEGADA DOS POVOS AFRICANOS AO BRASIL E ALGUNS ASPECTOS ALIMENTARES	18
5.2	DEFINIÇÃO DE CULINÁRIA AFRICANA E AFRO-BRASILEIRA	21
5.3	PAPEL DO MOVIMENTO NEGRO NA VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA ENQUANTO ELEMENTO DA CULTURA NEGRA NO BRASIL	25
5.4	VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NA ATUALIDADE	30
6	CONDISERAÇÕES FINAIS	37
	REFERÊNCIAS	38

1 INTRODUÇÃO

Historicamente, o continente americano passa a fazer parte do mapa após o período das grandes navegações impulsionadas pelos europeus em busca por novas especiarias e territórios. Através dessa procura por produtos estrangeiros, surgiram os primeiros traços da globalização mundial e promoveram o que chamamos hoje de intercâmbio cultural entre os continentes (FREIXAS; CHAVES, 2008). Segundo Roberto Da Matta (1986), dentre os diversos espelhos através dos quais uma sociedade pode se manifestar, um dos mais importantes elementos que a compõe é a comida.

Dentro da cultura de um povo, a culinária típica funciona como um dos elementos identitários mais marcantes e através dela, a gastronomia como um todo, pode-se enxergar um meio significativo de socialização nas diversas camadas da sociedade (CAPPI, 2012). A alimentação opera, portanto, como um papel simbólico para a identidade de toda uma comunidade (WATZOLD, 2012). Tendo em vista isso, o processo de formação da culinária brasileira se mescla e por vezes é confundida à maneira que se deu a formação do país em geral, uma vez que elucida a participação dos povos negros africanos, brancos europeus e os índios nativos (CASTRO DA SILVA, 2014).

A partir de 1500, com a descoberta e as primeiras interações entre os povos recém-chegados e nativos, desdobrou-se uma série de interações de diferentes técnicas, insumos e hábitos (WATZOLD, 2012). Nesse momento, se iniciam as primeiras manifestações do que seria, então, a culinária brasileira; a partir do contato, choque cultural, da troca e adaptação entre nativos indígenas e europeus portugueses que aqui atracaram. Depois de atravessarem o Atlântico, nesse processo de adaptação ao novo território, os portugueses passaram, também, a reinventar o contexto em que se encontraram à sua maneira (FREIXAS; CHAVES, 2008). De uma cozinha mais simples, os nativos nos deixaram pratos à base de milho, mandioca e seus derivados como a farinha, o beiju, a tapioca, os assados e peixes secos socados em pilão (CASCUDO, 1977). Em contribuição, foram também incorporadas técnicas culinárias portuguesas. Espalhou-se pelo território a tradição dos doces do velho mundo e o uso de especiarias. Algumas culturas, como a de

arroz, hortaliças, frutas, foram introduzidas, bem como a domesticação de alguns animais como a galinha, o porco e o boi (FREIXAS; CHAVES, 2008).

Juntamente a exploração de produtos oriundos de outros continentes, buscava-se também a exploração da mão-de-obra para o trabalho agrícola, depois de instalados na colônia. O cultivo de cana-de-açúcar foi um dos primeiros meios estabelecidos no Brasil para enriquecer a Coroa portuguesa. Mas, se por um lado houve um contexto favorável a essa atividade em termos de condições geográficas, por outro os colonizadores não tiveram muito êxito na tentativa de exploração da população nativa. Diante disso, procurou-se por uma alternativa ao que até então se entendia por mão-de-obra e nessa busca surge a escolha pelo negro vindo da África sob a condição de escravo (DIÉGUES, 1977).

O período da escravidão, em tese, perdurou por três séculos, e nesse regime os africanos foram subordinados à atividades nas lavouras de cana, de café, nas minas de ouro e de diamantes. A atuação do negro no Brasil se estendeu, também, aos ambientes domésticos em fazendas e, principalmente, às atividades da casa nas cozinhas (FREIXAS; CHAVES, 2008). Pode-se entender que o elemento africano se adentra à vida social brasileira, em parte, por meio de sua atuação em torno da comida nessa conjuntura; interferindo, nessa construção, muito mais do que o elemento indígena (CASCUDO, 1977).

A comercialização humana ocorria em grandes feiras nos principais portos brasileiros da época localizados nas cidades de Salvador, Recife e Rio de Janeiro (FREIXAS; CHAVES, 2008). Os primeiros centros de ocupação da população negra no Brasil foram, portanto, Pernambuco e Bahia, locais nos quais foram implantadas, também, as primeiras atividades canavieiras. Esse modelo de cultivo e consequentes ocupações do território foram responsáveis pela formação das capitais de gestão populacional nesses estados à época, Olinda e Salvador (DIÉGUES, 1977). Nessa constituição econômico-social, resultante da mão-de-obra de negros escravizados para o cultivo de cana, presenciou-se um fenômeno que interferiu na formação da população brasileira como um todo e que perdura até os dias de hoje, uma vez que, depois da Nigéria, o Brasil é o país com a maior população de descendentes de origem africana (WATZOLD, 2012).

O que se têm hoje de legado da cozinha africana, chama-se comumente de culinária “afro-brasileira” ou “afro-baiana” (DIÉGUES, 1977). Inúmeros alimentos utilizados corriqueiramente no dia-a-dia do brasileiro como: o azeite de coco de dendê, o camarão seco, o inhame, a pimenta malagueta e diversos condimentos e molhos, são parte da contribuição do negro para a cozinha brasileira (CASCUDO,1977). Esse processo de troca, introdução e apropriação de ingredientes vindos de fora do país e dos naturalmente aqui encontrados, resultou na típica cozinha brasileira (DIÉGUES,1977).

Segundo Manuel Diégues Júnior (1977), o elemento negro ficou marcado em nossa sociedade essencialmente pela condição que o trouxe ao Brasil, que era a de escravo. No decorrer dos fatos históricos, a abolição da escravatura e a proclamação da República, em 1889, não significou de imediato e nem acarretou efetivamente em ganhos sociais e materiais para essa parcela da sociedade. Essa, seguia marginalizada. Em discordância com tal condição, os libertos e principalmente seus descendentes marcaram o início da República com a organização e mobilização de movimentos sociais voltados para as causas negras no Brasil em diversos estados do país (DOMINGUES, 2006).

Dentre as diversas resistências estruturais na sociedade brasileira, o golpe militar em 1964 trouxe algumas consequências desfavoráveis à luta política dos negros no Brasil em sua tentativa de desmobilização e esvaziamento dos movimentos sociais até então organizados. A retomada dos esforços da luta contra o racismo foi acontecer somente no final da década de 1970, momento no qual os movimentos populares em geral se fortalecem (DOMINGUES, 2006). Esse período em diante representou a expansão da consciência negra – que somente ocorreu em função dos movimentos organizados pela comunidade – e, conseqüentemente, o surgimento de espaços para pesquisa a fim de resgatar os diversos símbolos, materiais e imateriais, de identidade da mesma (DOS SANTOS; MUNANGA, 2002). Nesse sentido, a culinária afro-brasileira e africana se apresenta como elemento sócio-identitário e as abordagens e pesquisas acerca dessa surgem como meios de visibilidade e valorização nos diversos contextos em que se manifesta.

Assim, o presente trabalho busca tratar da valorização da culinária afro-brasileira no estado do Rio de Janeiro na atualidade, compreendendo-a como elemento de resgate à memória dos africanos em diáspora e seus descendentes.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a formação e a valorização da culinária afro-brasileira.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever a formação da culinária afro-brasileira no momento histórico da chegada dos povos africanos ao Brasil;
- Diferenciar os conceitos de culinária africana e culinária afro-brasileira;
- Analisar o papel do movimento negro na valorização da culinária afro-brasileira enquanto elemento da cultura negra no Brasil.
- Investigar a valorização da culinária afro-brasileira na cidade do Rio de Janeiro na atualidade.

3 JUSTIFICATIVA

A discussão e fortalecimento da consciência negra, fomentados pelo seu ativismo no Brasil têm gerado novos campos de pesquisa de forma que se promova o resgate e a inclusão desses grupos sociais. Um dos resultados foi a obrigatoriedade do ensino da história e da cultura afro-brasileira a partir do ano 2003 através da Lei nº 10.639/2003, que apesar do tempo que vigora, enfrenta dificuldades em termos de recursos na disponibilização dos conteúdos.

A gastronomia africana, enquanto elemento cultural e assim como todos os outros relacionados a esses povos, enfrentou a desvalorização e marginalização ao longo do tempo. O que se tem hoje como herança de um país com histórico colonial e escravocrata reflete-se na forma em que a cultura negra como um todo ainda é trabalhada e abordada nas diversas esferas do conhecimento, dentro e fora dos campos científicos de pesquisa. Nesse sentido é entendido que a culinária e todas as manifestações que a ela se ligam, de forma direta ou indireta é, também, parte desse processo de retomada e ressignificação, fazendo-se meio através do qual se busca valorizar toda uma comunidade.

Reconhecendo legitimamente o elemento negro como parte do tripé que constitui a cultura brasileira, busca-se uma abordagem de suas contribuições que vá além de ideias rasas e recorrentes as quais se tem acesso comumente e que contemple suas riquezas e profundidades de fato. A ideia que se tem acerca da alimentação afro-brasileira e também dos ritos e relações que se desenvolvem em torno da comida, tendo em mente as diversidades do continente africano e o que foi trazido para o Brasil, demonstra o quanto há de ser explorado ainda. É de encontro com esses questionamentos e perspectivas que surge a necessidade de um trabalho que possa contribuir para a comunidade negra, como forma de dar visibilidade e resgatar esses elementos sócio-identitários em um ambiente acadêmico ainda bastante dominado pela visão eurocêntrica.

4 METODOLOGIA

O presente trabalho possui uma abordagem qualitativa. Sendo uma pesquisa de natureza exploratória, o procedimento utilizado é o estudo de caso que permite uma aproximação e familiarização do pesquisador com o objeto a ser estudado: um Bar e Restaurante, localizado na Praça da Bandeira – bairro da zona norte da cidade do Rio de Janeiro. O trabalho também tem caráter descritivo, pois a observação adotada como recurso para a realização, o diário de campo, que permitiu a caracterização do objeto analisado, viabilizando uma nova visão acerca do mesmo e do tema em questão.

O estudo de caso é uma modalidade de pesquisa que proporciona um aprofundamento do tema e do contexto no qual será utilizado, possibilitando melhor coleta de informações dos acontecimentos em seu momento real de manifestação. Nesse modelo de investigação ainda se vê abertura para levantamento de hipóteses, embasadas em literatura, a fim de justificar os eventos percebidos (YIN, 2001).

Através dessa pesquisa foi feita uma busca pelas referências de comida africana e/ou afro-brasileira uma vez que se trata de um dos poucos restaurantes do Rio de Janeiro, em destaque, voltado para essa Gastronomia. A casa disponibiliza um cardápio não muito extenso, com preparações típicas de boteco, diferenciadas no que diz respeito às opções que fazem menção à culinária de ascendência africana no Brasil. O terceiro sábado do mês é dedicado a um menu degustação baseado em um prato originalmente de país africano, garantindo, portanto, sempre uma novidade a cada 30 dias.

Foram realizadas quatro visitas durante quatro meses, no período que abrange o mês de janeiro a maio do ano de 2017. A primeira etapa compreendeu a busca pelo histórico do restaurante, através de uma entrevista livre com a proprietária, tentando explorar não apenas os precursores do empreendimento como também o histórico familiar e suas relações com a culinária africana (afro-brasileira). Em seguida, foram feitas visitas ao local, em funcionamento normal, durante um dia de semana para observação, anotação no diário de campo e, posteriormente,

comparação com os dados obtidos nos sábados em que são feitas as homenagens aos pratos tipicamente africanos. Os ingredientes descritos na pesquisa foram apenas observados pela pesquisadora na preparação servida para consumo, portanto, não houve participação durante o pré-preparo e preparo das receitas.

Durante o desenvolvimento de toda a proposta do trabalho, as referências bibliográficas dentro do tema deram o apoio teórico-metodológico necessário à pesquisa. O trabalho foi estruturado em quatro capítulos; no primeiro um levantamento bibliográfico do histórico e fatores que abordam a chegada dos povos africanos ao Brasil e seus desdobramentos culturais relacionados à alimentação, descrevendo a formação da culinária afro-brasileira nesse contexto; no segundo a caracterização de culinária africana e culinária afro-brasileira, diferenciando-as; no terceiro, entender como a culinária afro-brasileira enquanto elemento cultural da população negra foi também fortalecida e valorizada através do movimento negro no Brasil; no quarto, tratar da valorização da culinária afro-brasileira na cidade do Rio de Janeiro na atualidade através do estudo de caso.

5 DESENVOLVIMENTO

5.1 CHEGADA DOS POVOS AFRICANOS AO BRASIL E ALGUNS ASPECTOS ALIMENTARES

Pensar Brasil e sua formação social, econômica e cultural é entender que todos os acontecimentos e desdobramentos desde sua descoberta pelos portugueses foram responsáveis para o que se vivencia e contempla nos dias de hoje. Nesse sentido, a Gastronomia enquanto elemento que manifesta e revela os costumes e tradições de um povo (FREIXA;CHAVES, 2015) também é uma forma de compreender a história do país e mostrar seus produtos. Assim, a culinária evoca rastros dos acontecimentos precedentes à formação de uma sociedade e de sua história (CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

Para o entendimento da manifestação dos povos africanos no Brasil e, junto a isso, a constituição da sociedade brasileira hoje, é necessário falar sobre cultura (FRAGA; ALBUQUERQUE, 2009). Cultura é a forma pela qual um indivíduo se entende e se porta dentro de um grupo social ao qual pertence; e, também, compreende os aprendizados que se referem aos conjuntos de normas, convenções e hábitos do meio (FRAGA; ALBUQUERQUE, 2009). Através dela se estabelece um canal que perpetua as práticas seculares, princípios religiosos e morais de um povo, passando-os à novas gerações (ARAÚJO; MORAIS, 2013).

Deste modo, inúmeras das expressões culturais brasileiras são resultados da interação de símbolos trazidos pelos variados grupos sociais que constituem a população nacional, sendo parte disso os múltiplos povos africanos deslocados sob a condição de escravos, das mais diversas regiões de seu continente de origem, para a Europa, Ásia e América - principalmente para esta última (ARAÚJO; MORAIS, 2013). Nos três séculos em que se sucedeu o comércio humano, estima-se a chegada de 11 milhões de africanos ao continente americano (FRAGA; ALBUQUERQUE, 2009). Nesse mesmo período, o Brasil contou com o desembarque de cerca de quatro milhões desse contingente, dentre homens e mulheres de todas as idades e de diferentes grupos étnicos (ERNANDES, 2013).

A identificação e muito do que ficou registrado sobre as origens dos africanos que aqui foram aportados dizia respeito aos portos dos quais haviam sido levados da África; não dando precisão da procedência dessas pessoas uma vez que muitas delas eram retiradas não da região litorânea, mas das regiões mais remotas do continente (DIÉGUES, 1977). Ainda assim, sabe-se que os principais povos africanos trazidos para Brasil eram Sudaneses ou Bantos, em sua maioria, vindos da região da Guiné, Angola e do Congo trazendo em si seus hábitos, valores e significados relacionados à comida (RIBEIRO, 2009).

O abastecimento da região nordeste do país, entre 1700 e 1850, contou com a comercialização compulsória de africanos vindos também da região do Golfo de Benin que compreende parte da atual Nigéria (FRAGA; ALBUQUERQUE, 2010). Manuel Diégues Júnior (1977) confirma ao tratar da procedência dos negros africanos trazidos ao Brasil no livro “A África na vida e na cultura do Brasil” que alguns autores acreditavam na influência apenas dos povos sudaneses e outros na influência apenas dos povos bantos de acordo, no entanto, com a região que se analisava no Brasil. Se tomasse por base o Estado Baiano, verificar-se-ia, mais ou menos no final de 1800, considerável concentração de indivíduos da região sudanesa do continente africano; em contrapartida se fosse analisado o Estado do Rio de Janeiro notava-se a maior concentração de indivíduos bantos (DIÉGUES, 1970).

Sergio Cardoso (2013) traz que, de acordo com pesquisas sobre a presença do negro no território brasileiro, a maioria dos africanos que aqui foram deixados procedia de regiões que compreendem os atuais países: Angola, Congo e Moçambique, pertencentes à África Subsaariana; e que também foram deslocadas indivíduos da região de Golfo da Guiné que abrange países como Nigéria, Benin, Gana e Costa do Marfim.

Através dessa breve reflexão sobre as origens dos povos trazidos da África para o Brasil, pode-se entender que a diversidade precede a interação entre indígenas, portugueses e africanos. Sendo cozinha e culinária correspondentes, ao se falar desses dois termos tratamos de uma série de preparações, insumos e materiais utilizados nesse contexto que identificam uma determinada região (FREIXA; CHAVES, 2015). Analisando elementos que não se encontrava no Brasil

até a chegada dos africanos, pode-se destacar segundo Judith Carney (2001) o quiabo, tamarindo, feijão fradinho, pimenta-malagueta, azeite de dendê, o arroz africano, o milhete, a melancia, os chamados inhames brancos e amarelos da Guiné e outros.

De uma maneira geral, a base da cozinha de origem africana que se expressou de forma veemente no Brasil está debruçada sobre quatro principais elementos: o azeite de dendê, a pimenta, o milho e o arroz (RODRIGUES, 2010).

Vindo para as terras brasileiras, esse condimento de nome *Aframum malagueta*, valorizaria as pimentas nativas, antes pouco utilizadas, e tornar-se-ia de uso comum no preparo dos alimentos nestas terras e frequentemente encontrada nas comidas destinadas ao orixá Exú (RIBEIRO, 2009, p. 2).

Marly Ernandes (2013), ao tratar das influências linguísticas vindas dos povos africanos, menciona em meio as expressões alguns elementos culinários que hoje são parte também do cotidiano brasileiro.

Eles ajudaram a enriquecer o nosso vocabulário linguístico. Palavras como bagunça, batuque, bunda, caçula, cafuné, cochilar, engabelar, **farofa**, **fubá**, fuxico, **maxixe**, minhoca, **mocotó**, moleque, muamba, **quiabo**, samba, xingar, etc., são originárias do idioma banto ou *bantu*, falado na África ocidental (ERNANDES, 2013, p. 11)

Como ocorre em alguns pratos emblemáticos do Brasil, o costume de colocar leite de coco em algumas preparações como o arroz de coco era uma prática bastante comum na província de Moçambique, Sofala, e foram os Moçambicanos responsáveis pela criação da extração do leite de coco e então agregá-los aos outros alimentos (RIBEIRO, 2009).

Além de suas músicas, suas credices e seus hábitos alimentares, os africanos trouxeram consigo seu paladar apimentado e nos legaram muitas preparações como abará, acarajé, bobó, caruru, cuxá, efó, munguzá, moqueca, quibebe, sabongo, vatapá, xinxim e tantas outras (BVMSM, 2008 apud CUNHA, 2010, p.17).

Apesar de terem sofrido diversas modificações, tendo suas composições de origem alteradas, é vasto o número de pratos ditos de origem africana que se encontram na mesa brasileira até os dias de hoje (RODRIGUES, 2010). No restaurante no qual foi realizado o estudo de caso, identificou-se alguns elementos no cardápio que trazem essas referências em termos de ingredientes, mesmo que alterados da sua forma original.

5.2 DEFINIÇÃO DE CULINÁRIA AFRICANA E AFRO-BRASILEIRA

A escravidão, como visto, interferiu e desencadeou uma série de consequências sociais, no Brasil e no continente africano. O comércio escravocrata, com toda forma que se sucedeu em termos de desumanidade, não conseguiu extinguir a bagagem cultural trazida pelos africanos; no entanto, estas foram recriadas pelos afrodescendentes a fim de resgatar sua identidade (ZANOLI, 2013).

Alessandra Rodrigues Lima (2012) trata como patrimônio cultural afro-brasileiro “toda expressão cultural que evoca, como espaço de elaboração, a experiência da escravidão ou, como origem, os significados e simbologias que remetem à ancestralidade africana”.

Desde as primeiras sociedades humanas, a alimentação era construída muito de acordo com a disponibilidade de insumos nas áreas onde se encontravam e esses hábitos alimentares como parte da gastronomia é um bem passado adiante entre as gerações (FREIXA; CHAVES, 2015). Ao se tratar de culinária afro-brasileira, em termos de relações em torno do alimento e todas as ações inerentes a isso, pensa-se numa construção alimentar iniciada em meados de 1500 como consequência da adaptação dos povos de descendência africana e suas expressões nas Américas (ZANOLI, 2013).

Num contexto de serviço braçal, os escravizados foram também colocados em funções de serviçal no ambiente doméstico, sendo responsável pela, então, alimentação dos exploradores. Nessa conjuntura, surge a necessidade de adaptar seus hábitos aos recursos alimentares encontrados aqui; estabelecendo trocas de saberes em termos de alimentação, técnicas de preparo e, então, interferindo na vida e na cultura dos povos europeus e indígenas e sofrendo, também, essa interferência (ERNANDES, 2013).

A culinária afro-brasileira - enquanto parte da cultura do respectivo grupo social - surge como uma dessas expressões diaspóricas no Brasil conciliando influências diversas dos outros povos.

Segundo Manuel Diégues Júnior (1977) a fusão alimentar que aqui ocorreu - e caracteriza primeiramente a mesa brasileira como um todo e também a afro-brasileira, se apresenta de duas formas: as preparações que foram completamente

adaptadas e são constituídas de elementos indígenas, portugueses e africanos e as preparações caracteristicamente africanas, mas com componentes indígenas. A exemplo do primeiro caso, ele cita o vatapá “onde entram o dendê africano, a farinha de trigo portuguesa e o camarão torrado indígena”; e a exemplo do segundo caso, o angu e o cuscuz; este passou a ser feito com farinha de mandioca e aquele com o milho - produtos ameríndios.

O cuscuz, aqui conhecido e reinterpretado, é um prato que teve origem nos mouros, parte da África Setentrional e que abrange a região do Egito e Marrocos e que passou a ser consumido por povos do Golfo da Guiné (CASCUDO, 2004 apud ERNANDES, 2003, p.16). Junto a esta preparação na qual passou a ser utilizado o milho, produto das Américas, têm-se o mungunzá, a pamonha e a canjica (DIÉGUES, 1977). A pamonha, por sua vez, consumida no Brasil tem origem num prato tipicamente africano chamado acaçá (ERNANDES, 2003). A farofa, hoje encontrada quase em todo o território brasileiro e aqui feita com farinha de mandioca provida pelos nativos, tem origem banto (DIÉGUES, 1977).

Nessa perspectiva, consegue-se entender que os pratos que se consagraram na mesa brasileira, que têm origem africana, fazem referência de alguma forma a esta, seja pelos insumos, seja pela técnica ou utensílios, e são uma ramificação que é fruto da relação com o espaço e entre os indivíduos no Brasil.

As reconstituições ocorridas no hábito alimentar desses grupos se deram em consequência da dispersão dos povos africanos mediante o comércio humano e à escravidão, obrigando-os dessa forma a reinventarem e adaptarem seus modos de alimentar, e tudo que gira em torno disso, juntamente à interação com outras formas de alimentação que aqui se encontravam, determinando o que se entende por hoje como “comidas de resistência” em consequência do contexto em que essas transformações ocorreram (CARDOSO, 2013).

A marca do desenvolvimento cultural e étnico de afrodescendentes no território brasileiro é a constante ligação que há entre a tradição e reelaboração, que perpassa também pela questão da opressão e da reivindicação do reconhecimento de seu valor; e todas essas questões implicam na contínua recomposição de sua identidade (PEREIRA, 2007).

Entende-se não só a culinária, mas a cultura em geral afro-brasileira como um conjunto representativo norteador dos fazeres coletivos baseados nos fundamentos dos antepassados africanos; caracterizando esta, portanto não como uma repetição dessas práticas em contexto americano, no entanto, como lugar de ressignificação em contínua transformação (SILVA, 2013). Nesse sentido, a cultura afrodescendente é, primeiramente, lugar de memória e identidade.

Em termos alimentares, portanto, a definição de culinária afro-brasileira se refere ao entendimento da ligação que esta tem com o contexto africano (CARDOSO, 2013). Não sendo esta exclusivamente produto africano, mas também parte da integração das outras culturas no contexto cozinha (DIÉGUES, 1977). Sergio Cardoso (2013) desenvolvendo sobre a questão de “africanidades” atribuídas à alguns elementos gastronômicos no Brasil explica que se trata da:

[...] presença de elementos materiais e imateriais que constituem um sistema alimentar particular e identificado pelo próprio grupo, ou mesmo externamente, segundo termos como “culinária afro-brasileira”, “comida afro”, “culinária negra”, “comida de preto”, “comida africana”, “comida de escravo”, “comida de santo”, “comida de negro”, “culinária crioula”, dentre outras (CARDOSO, 2013, p. 16)

Em termos de identidade, os afro-brasileiros a constroem através do resgate de suas histórias por meio da memória e, então, se concebe o processo de agregar outros modos de viver (WANDERLEY, 2009).

Pensar África em todos os seus aspectos, e nisto se inclui a culinária, é pensar heterogeneidade. Um continente formado por cinquenta e quatro países, em termos gastronômicos, apresenta preparações típicas de cada lugar como um produto revelador de sua história (VIEIRA, 2014). Partindo da ideia de que não existe cultura que não tenha sofrido interferências de outras (SOUZA, 2005), a África nesse caso ainda se mostra mais diversa por também ter na constituição de sua mesa elementos resultantes da interferência de europeus e asiáticos (CULTURAMIX, 2010).

Cozidos de coco e peixe, uso de bulbos (como a cebola) e tubérculos (como o inhame e a mandioca) acompanhados de carnes e vegetais, frutos secos (como amendoim, castanhas, nozes, etc) e pimentas, são parte da vasta culinária africana. Apenas nas regiões mais remotas e isoladas se consegue saborear os pratos nativos tradicionais e sem quaisquer deturpações, pois a influência de povos

colonizadores foi muito grande, principalmente na África do Sul (IDDAB, 5 de março de 2009).

A África do Sul, no contexto de expansão marítima, era o canal que possibilitava o acesso da parte oriental à ocidental e por essa elevada transição de povos na região a cozinha local se modificou bastante (VIEIRA, 2014).

Em toda diversidade de preparações, técnicas, insumos pode-se pontuar que a mesa africana é bastante marcada pela combinação de vegetais como frutas, legumes, grãos com leites e carnes (FONTES, 2008). O Oriente Africano, banhado pelo oceano Índico, sofreu fortes influências Árabes em sua cultura e portanto na alimentação, e a isso se deve a marcante presença do arroz na mesa local e de especiarias como o açafrão, a canela, o gengibre e o cravo, por exemplo (VIEIRA, 2014).

A maioria dos vegetais mais importantes na comida africana tem origem fora da África. Milho, feijão, mandioca e abóbora são originários das Américas e foram introduzidos na África pelos europeus no século 16 (Fontes, 2008).

Essas interações possibilitam as trocas de conhecimentos nos diversos campos em que este pode se manifestar (SOUZA, 2005) constituindo o que se vislumbra nos dias de hoje. As regiões Central e Ocidental do continente são as que apresentam elementos gastronômicos mais semelhantes ao de origem puramente Africana, demonstrando pouca influência de culturas externas (VIEIRA, 2014). Segundo Vieira (2014), a “únicas” intervenções no sistema alimentar dessas regiões foram a introdução da “mandioca, amendoim e plantas de pimenta, que chegaram junto com o comércio de escravos em meados do século 16”.

Nesse sentido, entende-se por culinária africana um conjunto de caracteres desde insumos à técnicas que dizem respeito ao que já era praticado no continente pelos povos nativos, e ao que passou a ser praticado em conjunto e adaptação aos novos hábitos que lá se encontraram com a chegada de novos povos. A questão histórica, levando em conta as interações e passagens de diferentes grupos sociais pela África, as dominações e trocas comerciais, recaem sobre a cultura alimentar local delineando a chamada culinária africana.

5.3 PAPEL DO MOVIMENTO NEGRO NA VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA ENQUANTO ELEMENTO DA CULTURA NEGRA NO BRASIL

Mesmo após a abolição, a população, então, de ex-escravizados seguiu à margem da sociedade, sofrendo discriminações, sem nenhum respaldo legal e político para reestruturar esses grupos. Se por um lado, se encontravam “libertos”, por outro o sistema escravagista com todo seu rigor fazia ecoar ainda sobre a vida desses indivíduos sua condição marginalizada e oprimida dentro da sociedade brasileira (PEREIRA, 2007).

Mediante as desigualdades e aos movimentos que a partir disso se desenvolvem, é necessário entender que a questão da interação e organização em prol de objetivos comuns a determinados indivíduos perpassa pela ideia de identidade. Segundo Lília Abadia (2010), a identidade pessoal estabelece grande relação com o campo coletivo, pois através dele se é educado a ser de determinada forma, ainda que esses contatos não sejam somente diretamente pessoais, mas também virtuais. Trata-se de um elemento que vai se delineando de acordo com o espaço-tempo no qual se está inserido e também com os fatores sociais que permeia um indivíduo (SOUZA, 2005).

A identidade pode se dar, segundo Lília Abadias (2010), de duas maneiras coexistentes: uma parte da ideia de que ela se estabelece através de distinções a nível particular e individual feitas pelo próprio indivíduo tendo-se ciência em parte disto, e a outra se dá através das interferências de fora que não dizem somente respeito ao mesmo. De todo modo, a autora coloca que, de certa forma, a identidade é entendida pela sua pluralidade, mas que, apesar disso, deve-se haver cuidado com a prenoção que se tem da mesma no sentido de acabar engessando-a e restringindo-a; tornando-se este um fator de bloqueio e limitação da experiência integral da identidade individual.

A construção de uma organização por meio da identidade parte da concepção de que há elementos materiais e simbólicos que distanciam seus integrantes de outros grupos por dissemelhanças e, junto a isso, o entendimento de que é necessário estabelecer meios que preservem suas particularidades e perpetuem suas práticas, valores que os diferem dos outros (PEREIRA, 2007). O movimento negro no Brasil surge, nesse sentido, como uma organização dos africanos escravizados e seus descendentes com a finalidade de lidar, de forma combativa,

com as questões do negro na sociedade partindo das discriminações e negligências de cunhos raciais vivenciadas nesse contexto e que se refletiam diretamente nas suas expressões socioculturais (DOMINGUES, 2007). Nesse caso, é pertinente lembrar que o movimento, enquanto organização de resistência, já apresentava precedentes ainda no período da escravidão como os, como então ficaram conhecidos, Quilombos (FAHS, 2016).

Frente à condição do negro no Brasil desde a sua chegada, ao moroso reconhecimento deste como cidadão que compõe a sociedade brasileira mesmo após a abolição e às consequências negativas de todo esse processo de subalternização de todo um grupo e, portanto, de tudo que lhe diz respeito em termos culturais, sociais e econômicos, suscita de forma progressiva a mobilização desses indivíduos para tratar de questões deles por eles. Portanto, os movimentos negros se apresentam como canais que tratam da questão racial na sociedade brasileira e desempenham a função de atender e reivindicar as necessidades dos negros nos dias de hoje, remetendo e apoderando-se dos locais de fala das organizações que os precedem, reelaborando o que gira em torno do campo indenitário dos negros brasileiros (ABADIA, 2010). Em termos históricos, o movimento negro no Brasil emerge como um lugar de conquista do reconhecimento e enaltecimento de um grupo que seguia negligenciado após a dita liberdade (FERNANDES, 2009).

As transformações ocorridas na maneira de se entender essas expressões culturais estão relacionadas ao processo de entendimento dos negros enquanto cidadãos constituintes da população brasileira e dos esforços vindos de organizações sociais que lutavam contra o racismo e pautavam as questões deste grupo na sociedade. Como um dos resultados vê-se, em 1980, as manifestações culturais afro-brasileiras sendo reconhecidas e inseridas como parte dos patrimônios cultural nacional (LIMA, 2012).

Nessa perspectiva, através do Movimento Negro, as expressões culturais de matriz africana manifestadas no Brasil são reafirmadas juntamente com os meios de reelaboração que esses grupos sociais desenvolvem no dia-a-dia; fazendo-se também um vetor que propaga suas reivindicações em torno da adequada inserção da população negra nos diversos âmbitos sociais (FERNANDES, 2009). A identidade negra, portanto, está relacionada à ideia de reconstituição - realizada pelos mesmos - da memória e isto ocorre mediante as nuances histórico-sociais com

as quais estão ligados (LIMA; LUCENA, 2009). Entende-se, nesse sentido, que a questão da identidade é revelada através da cultura e sua história (SOUZA, 2005).

A cultura afro-brasileira, por assim dizer, enquanto patrimônio e sua valorização estão relacionados ao histórico de lutas pelo reconhecimento da população afrodescendente e às demandas desse grupo advindas do racismo (LIMA, 2012). Tomando, portanto, por base o histórico de esforços em não reconhecer o elemento negro e suas influências como parte da população brasileira, a construção da cultura brasileira se deu através da supremacia e injunção da cultura branca sobre as demais expressões que aqui se encontravam, indígenas e africanas (PEREIRA, 2007). Em termos de registro de bens culturais, no Brasil esse processo, até os anos 70, se limitou ao reconhecimento apenas de patrimônios materiais que remetesse a um modelo eurocêntrico (LIMA, 2014).

A discussão em torno da questão étnico-racial trazida pelo movimento negro na década de 1980 foi uma das grandes responsáveis pela então valorização dos legados culturais de descendência africana no Brasil (LIMA, 2012). Dentro os inúmeros ganhos e reconhecimentos desde então para os dias de hoje, desde elementos físicos e materiais às manifestações de saberes e práticas, ganham destaque para este trabalho dois dentre eles, sendo um deles de ligação mais direta com a questão da culinária, esta enquanto recorte e elemento que constitui a cultura afro-brasileira e o outro relacionado a disseminação da história e cultura dos povos africanos no Brasil através da educação.

Acreditando que os meios escolares enquanto lugares que cumprem papel fundamental na formação da concepção de mundo dos indivíduos e, portanto, têm o dever de trabalhar uma nova abordagem favorável a população de afrodescendentes no Brasil (FERRAZ, 2011), a sanção da Lei 10.639/2003 foi um dos ganhos advindos dos esforços dos movimentos sociais negros em conjunto com profissionais da área. A Lei, portanto, “altera a Lei nº. 9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática ‘História e Cultura Afro-Brasileira’” e através dela passou-se a integrar o calendário escolar o dia 20 de Novembro, dia nacional da Consciência Negra (PLANALTO, 2003). Este último, inclusive, assim definido desde 1978 pelo Movimento Negro Unificado (LIMA, 2014).

Justificava-se a limitação de reconhecimentos de patrimônios físicos à produções brancas, citado anteriormente, com a suposta falta de legados dessa

natureza relacionados aos povos indígenas e afrodescendentes (LIMA, 2014). Nesse sentido, uma das modificações importantes nesse contexto, que possibilitou alguns ganhos significativos para as comunidades, foi também a conceituação e admissão de patrimônio imaterial, através da criação do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial em 2000.

Hoje se reconhece que a cultura, independente das sociedades, não é apenas organizada através de elementos materiais. Os códigos linguísticos, comemorações festivas, todos os legados, saberes e expressões construídas e reconstruídas, comunitariamente entendidas enquanto costumes manifestos e perpetuados via oral, que identificam não só o indivíduo, mas sua coletividade são o que se define atualmente como patrimônio cultural de natureza imaterial (PACARI, 2016).

Essa medida possibilitou, então, em 2004, o registro do Ofício das Baianas do Acarajé no Livro de Registro dos Saberes “onde serão inscritos os conhecimentos e os modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades” (LIMA, 2014). Trata-se do reconhecimento de uma atividade que remete às manifestações de resistências de mulheres, em específico, negras ainda escravizadas e livres que vendiam mercadorias - os chamados quitutes - em tabuleiros para fim de sustento próprio e até mesmo para compra da alforria de seus semelhantes (IPAC, [201-]).

[O registro] engloba os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam, além dos modos de fazer as comidas de baiana, com diferença entre a oferta religiosa e a venda nas ruas. Entre os fazeres registrados estão: o preparo do acarajé com seus recheios habituais (vatapá, feito de camarão, ou salada), do abará, do acaçá, do bolinho de estudante, das cocadas, dos bolos e mingaus; o uso de tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas populares; o uso de indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos da costa, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias e, por fim, o uso do tabuleiro para venda de comidas (GOMES, 1 de dezembro de 2011).

O resgate e valorização dessas tradições e identidades culturais se fazem caminho para uma realidade a longo prazo da construção de uma sociedade que reconhece sua origem diversa em termos de influências; e que foi construída em torno do privilégio de um povo em detrimento de outros. Visa-se uma abordagem de

seus precedentes de forma igualitária, tratando dos seus contornos históricos e suas marcas na conjuntura de hoje.

5.4 VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NA ATUALIDADE

Após a análise e caracterização do que pode ser denominado como culinária africana e culinária afro-brasileira, através do estudo de caso é possível observar, na prática, um exemplo do que ocorreu no Brasil nesse processo de formação da cozinha de origem africana. A cultura, como um todo, trazida pelos negros escravizados sofreu consequências desse deslocamento e das condições com que se deu por aqui, no entanto apesar disso e de todo esforço em desestruturá-la ela foi tratada por seus indivíduos de forma a se fazer espaço de memória e reconstrução no Brasil (ZANOLI, 2013). Assim aconteceu com a comida de origem africana que passou por um processo de resignificação.

A escolha pelo restaurante para a realização do estudo de caso desse trabalho parte justamente do destaque que o mesmo tem ganhado nos diversos meios de comunicação atualmente. Inaugurado há pouco mais de 2 anos, o estabelecimento gerido pela proprietária, filha de brasileiros com antepassados angolanos, hoje tem chamado atenção pelo seu cardápio diverso, típico de boteco que servem preparações variadas das quais se destacam as tipicamente afro-brasileiras.

Um dos marcos do restaurante tem sido também a atenção que este tem dado às preparações africanas que ganham dias especiais para serem saboreadas todos os meses. Na primeira visita ao restaurante, a casa estava cheia, dentre o público destacavam-se aparentemente pessoas que residiam nas redondezas ou que trabalhavam próximo ao restaurante. Foi percebida a presença de alguns grupos que aguardavam a realização da entrevista com a proprietária e alguns de seus colaboradores.

O ambiente do restaurante analisado traz a culinária afro-brasileira e africana como foco de sua atração. Toda segunda terça-feira do mês conta-se com a presença de grupos de samba e pagode, artistas que enaltecem em conjunto com a proposta do cardápio, a musicalidade afro-brasileira. O samba tem sua origem em Angola, país no qual se denominava “semba”, mas que aqui ganhou seus contornos próprios unindo as comunidades negras com origem em outros países africanos e se consolidando como elemento cultural brasileiro (FRAGA; ALBUQUERQUE, 2010).

Nos quatro meses de observação, foram selecionadas quatro preparações diferentes para análise, o acarajé, que consta no cardápio do dia-a-dia do restaurante, o mufete, a cachupa e o frango ao molho de ginguba, que são exclusivos dos eventos especiais que acontecem no terceiro final de semana do mês. Cabe destacar que as preparações não foram acompanhadas durante o momento do pré-preparo e preparo portanto os ingredientes descritos são aqueles visíveis no momento de consumo apenas. Através de pesquisas obteve-se acesso às versões de alguns países africanos das receitas escolhidas para que se pudesse traçar um comparativo com o que é elaborado no restaurante.

A **Tabela 1** apresenta as três preparações africanas feitas nos eventos mensais no restaurante e a preparação que consta no cardápio do dia-a-dia e as versões originais africanas.

Tabela 1. Preparações africanas e versões no restaurante.

Preparações Africanas	Ingredientes	Versão do restaurante	Ingredientes
	Feijão (marrom) de óleo de palma		Feijão (marrom) de óleo de palma
	Peixe cacusso grelhado		Peixe assado
Mufete	Banana pão	Mufete	-
	Mandioca Batata doce Farinha musseque ²		Mandioca Batata doce Farinha de mandioca torrada
	Cebola, vinagre e azeite de oliva (molho)		Cebola, vinagre, azeite de oliva (Molho vinagrete)
	Linguiça		Linguiça calabresa
Katchupa	Orelha de porco	Cachupa	Chouriço
	Couve		Couve
	Mandioca		Mandioca
	Louro		Louro
	Batata Inglesa		Batata Inglesa

Tabela1. Preparações africanas e versões no restaurante (continuação)

Preparações Africanas	Ingredientes	Versão do restaurante	Ingredientes
	Cebola		Cebola
	Bacon		Bacon
Katchupa	-	Cachupa	Repolho
	-		Cenoura
	-		Batata doce
	Feijão fradinho		Feijão Fradinho
	Cebola		Cebola
	Pimenta Habanero		-
	Óleo de soja		Óleo de dendê
Akara	Milho ou aveia (pasta)	Acarajé	Vatapá, Caruru
	Pão		Camarão seco
	Pimenta (molho)		Pimenta Malagueta (molho opcional)
	-		Tomate e cebola (vinagrete)
	Coxas de Frango caipira		Peito de Frango
	Jinguba ²		Amendoim
Frango ao Molho de Jinguba	Molho de Tomate	Frango ao Molho de Jinguba	Tomate
	Coentro		Coentro
	Pimenta		-
	Azeite de dendê		Azeite de Dendê
	-		Arroz de coco

¹ Subproduto da mandioca fermentada que se assemelha em alguns aspectos com a farinha torrada que se tem aqui no Brasil, a farinha d'água.

² O termo Jinguba refere-se à amendoim e tem origem na língua africana do grupo bantu, o quimbundo.

Alguns elementos, em função das inúmeras trocas culturais que ocorreram no território brasileiro e no continente africano facilitam a reprodução de determinadas preparações pela facilidade de acesso aos insumos como o feijão-fradinho, o dendê, o amendoim, a mandioca. Enquanto outros dificilmente são encontrados no Brasil, no entanto, podem ser substituídos por gêneros que se assemelham de alguma forma e que sejam mais acessíveis como a farinha de mandioca torrada de uso mais comum no Brasil para farofas.

Alguns pratos como o Frango ao molho de Jinguba e a Cachupa nas versões do restaurante ganharam acompanhamentos como o arroz nos dois pratos e observou-se a complementação com alguns legumes mais comuns encontrados nos cozidos brasileiros como a cenoura e o repolho, no caso da Cachupa. A proprietária relata que essas preparações típicas africanas não são originalmente consumidas com acompanhamentos como o arroz, mas essa adaptação é feita no restaurante em virtude do hábito da população brasileira em consumi-lo e, geralmente, é solicitado nessas ocasiões pelos clientes.

Afonso Soares Lopes (2012) ao tratar da muamba de galinha tradicional angolana demonstra que não só os gêneros que compõem um prato o torna típico de um lugar, mas também as técnicas, procedência desses elementos e o tratamento na hora do preparo. Ele relata que existem elementos que não são encontrados fora de Angola para fazer a versão original da receita. Alguns insumos usados para fazer o prato como a galinha e a farinha de milho são produtos obtidos através da produção doméstica; a galinha criada livremente sem tratamento com rações e o milho branco que é pilado pelas mulheres africanas.

Segundo relatos durante o I Encontro Celebrando a África Comendo Cultura, no dia 24 de maio de 2017, no Centro de Ciências da Saúde – Ilha do Fundão foi, possível observar que a maior parte dos produtos que compõem os pratos das famílias nos países africanos são cultivados e domesticados pelas próprias. São em geral produtos orgânicos dos quais se teve total controle de todo seu processo de produção. O evento foi promovido pelo curso de Bacharelado em Gastronomia da

UFRJ e o conteúdo foi construído por alunos africanos e das diásporas, que residem no Brasil e cursam as mais diversas graduações no Rio de Janeiro.

O Akara é um prato originalmente da Nigéria e bastante popular em outros países africanos. Tradicionalmente é feito com feijão fradinho, pimentas e cebola, podendo ser substituído por outro tipo de feijão e cocção através de fritura por imersão, geralmente em óleo de soja, e acompanhado de algumas pastas como de milho, aveia - bastante comum no país, molho de pimenta ou pães (BENAYOUN, 2016). O acarajé tem origem, então, nesta preparação tipicamente nigeriana e sofreu algumas adaptações ao longo do tempo como em seus acompanhamentos. No Brasil caracteristicamente o bolinho é feito em óleo de palma o que só ocorre em algumas partes da Nigéria, como na região ocidental do país, pelos Ijexá (OZOZ, 2010).

A prática de combinar oleaginosas como o amendoim com proteínas nos pratos principais, como ocorre na preparação da galinha ao molho de Jinguba, prato típico angolano, também é percebido em pratos tipicamente afro-brasileiros como o xinxim de galinha e o vatapá.

No Mufete, preparação típica angolana também geralmente elaborada com o peixe cacusso (NETO, 2015) percebeu-se certa fidelidade à preparação africana possibilitada pela facilidade de acesso aos produtos que compõem os acompanhamentos da receita. No restaurante foi utilizado peixe branco assado, sofrendo uma variação apenas nos acompanhamentos, nos quais não foi utilizada a banana-pão e a farinha de mandioca aparece na farofa de dendê. A farinha de musseque, citada como uns dos produtos que compõem o prato africano acima é um subproduto da mandioca fermentada que se assemelha em alguns aspectos com a farinha torrada que se tem aqui no Brasil, a farinha d'água (RIGO, 2009).

O restaurante foi mencionado em matérias de canais como a revista Veja Rio que destacou seu cardápio típico afro-brasileiro em uma de suas publicações do dia 27 de Maio de 2017, sobre o Pólo Gastronômico da Praça da Bandeira. O estabelecimento tem sido mencionado também em algumas publicações do Jornal O Globo que vem dando destaque para alguns eventos especiais das preparações africanas e foi eleito, pelo mesmo meio veículo, através de votação em maio de 2017 como uma das melhores opções de entretenimento gastronômico da região da Tijuca. Ao que se analisa, a resposta do público tem sido positiva mediante ao

crescimento do número de pessoas interessadas em experiências gastronômicas que o restaurante pode oferecer.

Alguns artistas se apresentam no local, como Ana Bispo que traz ritmos, além do samba e pagode, como ijexá e de terreiro em seu repertório, e o grupo Àwúre que tem um trabalho ligado ao tradicional samba e suas variações como o ijexá, jongo e ritmos do candomblé que remetem à ancestralidade africana e afro-brasileira. Em dias de atrações descritas acima, viu-se uma variação do público que frequenta, sendo este segundo composto por pessoas que se ligam e se identificam com esses elementos culturais para além do cardápio.

Em algumas edições do cardápio africano, foram convidadas Chefs como Dandara Batista, personal chef e pesquisadora da culinária afrodescendente, e no mês da Consciência Negra, no ano de 2016, contou com a participação da chef baiana Angélica Moreira, que comanda o restaurante Ajeum da Diáspora.

Em entrevista ao Sopa Cultural - Portal de Notícias (2016), Angélica comenta sobre essas parcerias e projetos em torno da comida afro-brasileira:

A minha cozinha é de resistência e por isso eu tenho convicção que precisamos nos irmana[r]; estar sempre unidos em prol da valorização da nossa cultura, por isso é interessante para o Ajeum da Diáspora realizar essa parceria e participar desse evento, para fortalecer o nosso trabalho de etnogastronomia e preservar esse acervo maravilhoso que a culinária afro-brasileira possui (SOPA CULTURAL, 2016).

No período de 14 de abril a 14 de maio de 2017, o restaurante esteve participando do “Comida di Buteco”, um dos maiores eventos de comida típica que ocorre no país, com o petisco *Cestinha de Hauça* - releitura do tradicional prato de origem africana e típico afro-brasileiro, arroz de Hauçá.

Para além da análise desses feitos no restaurante a fim de demonstrar – como a proprietária declarou em entrevista livre – que a história do povo negro não ficou presa na escravidão, e sim teve importante papel na construção da identidade nacional; ocorreu no dia 10 de junho de 2017 o evento Afro Gourmet, na Lapa, bairro do Rio de Janeiro organizado pela chef Dandara Batista prestigiando preparações afro-brasileiras e africanas como o arroz de Hauçá, prato típico da Etiópia, e o Doro Wat, que consiste num guisado de frango acompanhado de um molho à base de temperos diversos e pimenta.

A análise histórica e do estudo de caso possibilitou observar acontecimentos dentro desses ambientes de grande circulação de informação, acerca da culinária afro-brasileira, a respeito da valorização e exemplos da cultura afrodescendente que

se tem aqui no Brasil. Indo além do âmbito legal, jurídico e de patrimonialização, essas organizações estruturam e ilustram um pouco da ideia de comunidade que foi descrita nos capítulos anteriores, que objetiva primeiramente localizar e identificar um determinado grupo e conseqüentemente dar destaque a sua cultura.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do trabalho pode-se entender alguns processos da formação da culinária afro-brasileira e alguns aspectos que a definem como local de reafirmação da identidade de um povo. Entendeu-se que a condição social da população negra no Brasil, determinada por diversos fatores históricos, interferiu diretamente na leitura e reconhecimento das suas manifestações culturais. A culinária, enquanto elemento constituinte desse acervo, foi entendida como lugar de memória e identidade uma vez que, em território brasileiro, foi ressignificada e reelaborada pelos negros em diáspora.

Foi possível entender que ações dos movimentos sociais negros ao longo dos séculos são responsáveis pelas conquistas da comunidade afrodescendente no âmbito legal e patrimonial brasileiro, além de se fazer lugar de empoderamento e resistência desses grupos. Dessa forma, portanto, pode-se chegar ao ponto da valorização de símbolos que por muito tempo seguiu negligenciados e limitados a respeito de sua representação na cultura brasileira. Se uma vez a culinária foi entendida também como espaço de expressão desses grupos e perpetuação de referências dos hábitos alimentares africanos, chegou-se a alguns elementos que constituem a mesa brasileira e que têm correspondentes ou ligação com elementos encontrados na África.

Em complemento ao que foi encontrado na literatura, conseguiu-se observar que de fato a adaptação alimentar que ocorreu em consequência do deslocamento forçado de africanos – mediante o contato com outras culturas alimentares e as limitações em termos de disponibilidade de insumos – e que ocorre na atualidade, devido principalmente a este último fator, no restaurante do estudo de caso que busca reproduzir preparações africanas em seus eventos mensais.

Nessa perspectiva permitida pelo método de pesquisa adotado, pode-se ver que não só a culinária, como outros elementos culturais afro-brasileiros têm sido alvos, em conjunto, desse processo de valorização que não só é promovido através dos reconhecimentos legais, mas também das mobilizações de indivíduos, que se identificam como parte disto, a fim de fortalecer e reafirmar a identidade negra brasileira.

REFERÊNCIAS

- ABADIA, Lília. **A identidade e o patrimônio negro no Brasil**. 2010. 113f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Cultura) - Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa. 2010.
- ALVES, Ana. **Galinha de Ginguba**. Disponível em: <<http://www.ana.weboeste.com/blog/galinha-de-ginguba/>>. Acesso em: 12 de Junho de 2017.
- ARAÚJO, Jurandir de Almeida; MORAIS, Rossival Sampaio. **Ressignificando a história e a cultura africana e afro-brasileira na escola**. Revista do Difere - ISSN 2179 6505, v. 3, n. 6, Dez. 2013.
- BENAYOUN, Mike. **Nigeria: Akara**, 2016. Disponível em: <<https://www.196flavors.com/nigeria-akara/>>. Acesso em: 12 de Junho de 2017.
- CAPPI, Elaisa O. G. **Baixa gastronomia: Uma ciência em alta**. Revista Conexão Eletrônica. V. 9, n. 1/ 2. Faculdades Integradas de Três Lagoas. 2012.
- CARDOSO, Sérgio B. **Pitadas de africanidades : culinária afro-brasileira em livros de receita do século XX**. 2013.136f. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Universidade de São Paulo. 2013.
- CARDOSO, Sofia. **Sabores de Cabo Verde**, 2015. Disponível em: <<http://www.conexaolusofona.org/sabores-de-cabo-verde-aprenda-a-fazer-uma-cachupa-tradicional/>>. Acesso em: 12 de Junho de 2017.
- CARLOS DA SILVA, Luiz Walter. **Resgate Histórico e Cultural Afro-Brasileiro: Contribuição para a construção da Identidade Nacional**. 2013. 21 f. Artigo de conclusão (Pós-graduação em Arqueologia Brasileira) Instituto de Arqueologia Brasileira - Faculdade Redentor, Belford Roxo, 2013.
- CARNEY, Judith. **Navegando Contra a Corrente: O papel dos escravos e da flora africana na botânica do período colonial**. *Revista do Centro de Estudos Africanos*. USP - São Paulo, v. 22-23, p. 25-47, 1999/2000/2001.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global. 2004

CASTRO DA SILVA, Nil. **Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre : Raça, Identidade e Modernidade**. Instituto Rio Branco. 2014.

CULTURAMIX, **Comida Africana**. Disponível em: <<http://culinaria.culturamix.com/comida/comida-africana>>. Acesso em: 23 de Maio de 2017.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidemar da Veiga. **A Gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo para Conclusão de Curso de Pós-Graduação, Goiás: Universidade Estadual de Goiás, 2009.

CUNHA, Manuela Alves. **Composição química e nutricional de preparações de origem africana, típicas da culinária baiana**. 2010. 78 f. Dissertação Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (Faculdade de Farmácia) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco. 1986.

DIÉGUES, Manuel. **A África na vida e na cultura do Brasil**. Lagos – Kaduna. p. 138. 1977.

DOMINGUES, Petrônio. **Movimento negro no Brasil: Alguns apontamentos históricos**. Tempo [online]. 2007, vol.12, n.23, pp.100-122.

ERNANDES, Marly Ângela Martins. **A influência da Culinária Africana no Brasil**. 2013. 26 f. Programa de desenvolvimento educacional (Faculdade de educação, ciências e letras de Paranavaí) – Secretaria de Estado da Educação, Paranavaí, 2013.

FAHS, Ana C. Salvatti. **História do movimento negro**. Disponível em: <<http://www.politize.com.br/movimento-negro/>>. Acesso em: 20 de Maio de 2017.

FERNANDES, Ricardo Luiz da Silva. **Movimento negro no Brasil: mobilização social e educativa afro-brasileira**. *Revista África e Africanidades*. Portugal, v. 2, n. 6, p. 1- 15, Ago. 2009.

FERRAZ, Luciane Aparecida. **LEI N° 10.639/03: uma nova possibilidade de reconhecimento da história e cultura afro-brasileira e africana**. 2011. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso de (Graduação em Pedagogia) - Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2011.

FONTES, Hélio A. Ferreira. **Culinária e Comida Africana e Afro-brasileira**. Disponível em: < <http://www.copacabanarunners.net/culinaria-africana.html> > . Acesso em: 23 de Maio de 2017.

FRAGA, Walter; DE ALBUQUERQUE, Wlamyra R. **Uma história da cultura afro-brasileira**. São Paulo: Moderna, 2009.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3ª edição. Rio de Janeiro: SENAC. 2015.

GOMES, Nilma L. **Cultura Negra e educação**. Revista Brasileira de Educação. 11f. Faculdade de Educação – Universidade Federal de Minas Gerais. 2003.

GRILO, Céu. **O Irresistível Mufete da Ilha do Cabo**, 2009. Disponível em: <<http://noticias.sapo.ao/info/artigo/1036389.html>> Acesso em: 12 de Junho de 2017.

IDDAB, **A Culinária Africana**. Disponível em: <<https://iddab.wordpress.com/2009/05/03/a-culinaria-africana/>>. Acesso em: 23 de Maio de 2017.

IPAC, **Ofício das Baianas do acarajé**. Disponível em: <<http://www.ipac.ba.gov.br/oficio-das-baianas-do-acaraje>>. Acesso em: 06 de Maio de 2017.

LIMA, Alessandra R. **Reconhecimento do patrimônio cultural afro-brasileiro**. [Editorial] Revista Palmares. Ano -, edição 08, p. 6-15, nov. 2014.

LIMA, Alessandra Rodrigues. **Patrimônio Cultural Afro-brasileiro: Narrativas produzidas pelo Iphan a partir da ação patrimonial**. 2012. 157 f. Dissertação (Mestrado) – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural, Rio de Janeiro, 2012.

LUCENA, Francisco Carlos; LIMA, Jorge dos Santos. **Ser negro: Um estudo de caso sobre a “identidade negra”**. SABERES, Natal – RN, v. 1, n.2, Mai.2009.

MUNANGA, Kabengele; DOS SANTOS, Antonia de Lourdes. **Cem Anos e Mais de Bibliografia sobre o Negro no Brasil**. São Paulo – Universidade de São Paulo. Fundação Cultural Palmares. 2002.

NASCIMENTO, Elisa L. (org). **A Matriz Africana no Mundo: Sankofa – Matrizes africanas na cultura brasileira**. 1º Edição. São Paulo: Selo Negro.2008.

OZOZ. *Akara-Acarajé: The Brazilian-Nigerian connection*. Disponível em: <<http://www.kitchenbutterfly.com/2010/02/09/akara-acaraje-the-brazilian-nigerian-connection/>>. Acesso em: 12 de Junho de 2017.

PACARI, **O que é Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em: <<http://www.pacari.org.br/o-que-e-patrimonio-cultural-imaterial/>> . Acesso em: 6 de junho de 2017.

PEREIRA, Carolina de Freitas. **Recriação da cultura afro-brasileira: A associação quilombola herdeiros do banzo e suas estratégias de afirmação político-cultural**. Monografia (Departamento de Artes e Humanidades) – Curso Bacharelado em Geografia – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2007.

PLANALTO. **Lei nº 10.639 de 09 de Janeiro de 2003**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm>. Acesso em: 07 de Junho de 2017.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e Religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira**. 2009. 6 f. Departamento de História – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2009.

RODRIGUES, Nina. **Os africanos no Brasil** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010. 303 p. ISBN: 978-85-7982-010-6. Disponível em: SciELO Books.

SANSONE, Lívio. **Memórias da África: patrimônios, museus e políticas das identidades**. Salvador: EdUFbA, 2012. 264 p.

SOPA CULTURAL. **Dida Bar e Restaurante traz a chef baiana Angélica Moreira para o Afro Dida e show do grupo ÀWÚRÉ**. Disponível em:

<<https://www.sopacultural.com/dida-bar-e-restaurant-traz-chef-baiana-angelica-moreira-para-o-afro-dida-e-show-do-grupo-awure/>>. Acesso em: 13 de Junho de 2017.

SOUZA, Ana Lúcia Silva [et al..]. **De olho na cultura: pontos de vista afro-brasileiros**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares. 2005.

SOUZA, Mônica Lima. **De onde vem a nossa ginga**. Revista de História da Biblioteca Nacional, ano 4, n. 39, p. 15-16, dez. 2008.

VIEIRA, Kaue. **Cultura na Mesa: 10 Grandes Pratos da Gastronomia Africana**. Disponível em: <<http://www.afreaka.com.br/notas/cultura-na-mesa-10-grandes-pratos-da-gastronomia-africana/>>. Acesso em: 23 de Maio de 2017.

WANDERLEY, Alba Cleide Calado. **A construção da identidade afro-brasileira nos espaços das irmandades do Rosário do sertão paraibano**. 2009. 258 f. Tese (Dissertação em Educação) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa. 2009.

WATZOLD, Tim. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro – 1822 – 1889**. Belo Horizonte: TCS. 2012.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Disponível em: <https://saudeglobaldotorg1.files.wordpress.com/2014/02/yinmetodologia_da_pesquisa_estudo_de_caso_yin.pdf> Trad. Daniel Grassi - 2.ed. -Porto Alegre : Bookman, 2001.

ZANOLI, Maria de Lurdes. **África e Brasil: Aspectos interculturais na formação de uma nova sociedade**. Educação, Gestão e Sociedade: Revista da Faculdade Eça de Queirós. ano 3, n. 10, Jun. 2013.