

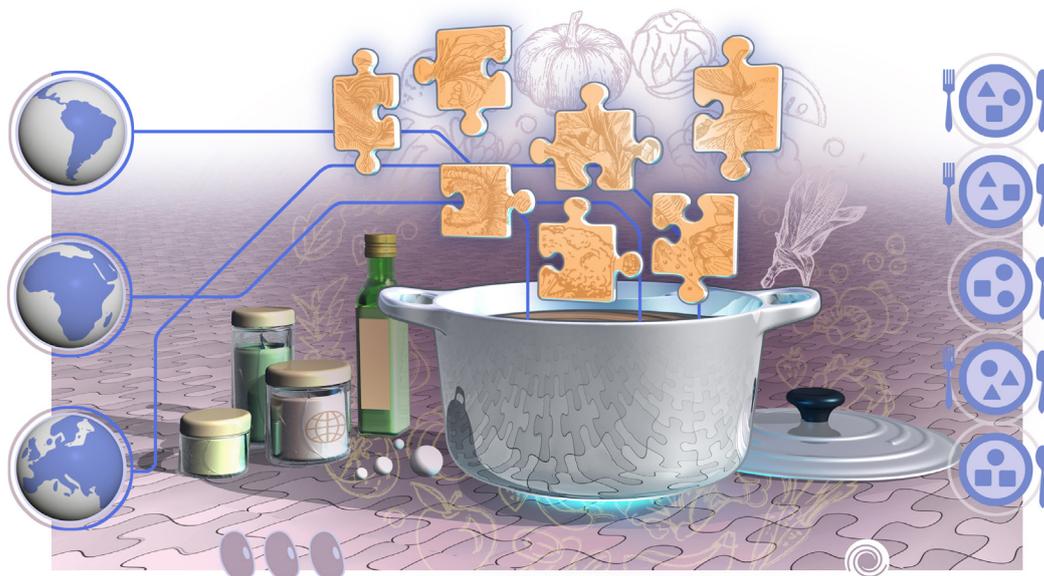
PENSATAS

Artigo convidado

Versão traduzida

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-759020180314>

ENTRE *POROTOS* E FEIJÕES



Estudos acadêmicos têm procurado evidenciar o processo de elaboração de um discurso nacional sobre a cozinha, observando especialmente como se dá o embate entre o francesismo das elites e a cozinha popular na construção de uma nova percepção sobre a história (Bornand, 2012). De uma maneira geral, talvez mais uniforme do que se pode imaginar à primeira vista, existe uma tese dominante nos estudos de formação das culinárias nacionais latino-americanas como entidades “miscigenadas”. Ela diz, no caso do Brasil: ingredientes e receitas indígenas e africanos foram assimilados e melhorados pela adoção de técnicas europeias, originando a **cozinha nacional**. Mesmo para outros países ex-coloniais, quase invariavelmente se dá destaque à dominância dos processos de adoção de técnicas europeias, como uma adaptação mundial da própria culinária ocidental. Portanto, no que toca ao fazer, as culturas autóctones são entidades em “desaparecimento”, vistas pelas poucas marcas que deixam no grande fluxo de globalização. O destaque dado ao milho nas Américas é o grande exemplo, ficando em segundo plano técnicas originais do seu trato, como a nixtamalização entre os povos mexicanos. Isso se explica, fundamentalmente, pela necessidade contraditória das próprias elites crioulas de traçar uma sorte de filiação ao Ocidente, ao mesmo tempo que mantêm um pé nas culturas originais. Uma oposição surda entre “comunidade” e “sociedade”, nos termos propostos por Tonnies (1961), parece ser o pano de fundo teórico a informar as análises coniventes com o discurso nacionalista.

CARLOS ALBERTO DÓRIA¹

cadoria2@gmail.com

¹Faculdade das Américas, São Paulo, SP, Brasil

A ideia de “convergência” é que verdadeiramente comanda essa estratégia discursiva, de tal sorte que se chegue a uma nova visão sobre essa parcela do Ocidente que o colonialismo criou. Entre os brasileiros, por exemplo, duas estratégias discursivas se impuseram no século XX: a miscigenação de índios, negros e brancos (Cascardo, 1997) e a convergência de “regiões” em torno do corpo nacional (Freyre, 1946), ainda que com destaque à “contribuição” dominante e unificadora dos portugueses. Dessa perspectiva, a cozinha *criolla*, ou nacional, seria o ponto de chegada da aventura histórica concreta. Mas há que se considerar também, da perspectiva de alimentos que chegam a abranger um grande território, as antigas teorias difusionistas a que estiveram apegados aqueles que, como Gilberto Freyre, sofreram forte influência de teóricos como Franz Boas. Para Boas (1966), a difusão é fenômeno que se observa a partir de tipos polares e, por indução, supõe-se a existência de tipos intermediários. Em suas palavras,

A introdução de novas ideias não deve ser considerada puramente mecânica, mas também estimulada além do padrão cultural para um novo desenvolvimento interior. Um estudo puramente indutivo dos fenômenos étnicos leva à conclusão de que tipos culturais mistos que são geograficamente ou historicamente intermediários entre dois extremos, evidenciam a difusão. (p. 291, tradução nossa)

Portanto, miscigenismo (desenvolvimento histórico) e difusionismo são os nossos problemas teóricos, havendo, entre eles, um ponto de contato: os tipos puros desaparecem ao longo da história.

Mas essa não é uma questão teórica simples para a antropologia. Depois da reunião e museologização de uma série de artefatos de povos do mundo todo, o Ocidente viu-se na contingência de ter que decidir

se aqueles assemelhados eram fruto de desenvolvimentos paralelos ou de difusão. Esses artefatos foram agrupados segundo famílias, gêneros e espécies como se fossem coisas naturais, ordenados em sequências que frisavam a passagem da simplicidade à complexidade, segundo um racionalismo que dizia que, assim como na natureza, também na cultura as causas comuns resultavam em efeitos assemelhados. Diante desse quadro, o que é notável na postura de Franz Boas é apontar a falta de estudos que relacionassem quaisquer traços culturais de um povo aos demais elementos da mesma cultura, antes de se pensar em difusão ou evolução, devendo a difusão respeitar, ainda, o escopo limitado do contato entre povos próximos, de uma mesma “província geográfica”, ou seja, de algum modo aparentados. Além desses traços comuns, Boas admitia o desenvolvimento original independente, mas tudo isso necessitava contar com uma diferenciação escrupulosa dos elementos em estudo. Desse modo, encrava ele a discussão sobre traços culturais que haviam se desenvolvido de modo próprio a partir de uma origem comum. Assim, pelo método de Boas, primeiramente era necessário dispor de informações detalhadas de um povo tribal, seguido da análise histórica dos grupos vizinhos e seus contatos, de modo a se poder fazer afirmações sobre a origem e distribuição de alguns traços culturais para, em seguida, procurar encontrar leis do desenvolvimento cultural que acabavam sendo, invariavelmente, as da diversidade e diferenciação a partir de uma origem comum. Para uma exposição mais detalhada do pensamento de Franz Boas, ver Martínez-Hernández, A. (2011), *El dibujante de límites: Franz Boas y la (im)posibilidad del concepto de cultura en antropología*.

Mas, voltando ao nosso problema – a alimentação –, é forçoso reconhecer que a visão territorialista/localista privilegia hoje a noção de *terroir* como um modo de determinação de qualidades dos alimen-

tos por seu pertencimento a um ecossistema ou algo assemelhado, subsumindo o papel destacado do trabalho humano numa espécie de naturalidade, e faz pouco da história como instância de determinação das formas concretas (Dória, 2009). *Contrario sensu*, é claro que podemos traçar uma culinária a partir da dispersão de certos ingredientes pelo território, mas será um retrato tosco, pois, quando focamos um prato, de pouco vale recorrer aos ingredientes em suas manchas territoriais – como os biomas –, sendo que o que importa é como ele é feito, e como, num só prato, vários ingredientes se reúnem, se associam de modo persistente e se resignificam ao longo do tempo e do espaço. Além disso, é forçoso reconhecer que, quando se trata de construir uma representação da identidade culinária de um país, precisamos estar atentos também ao processo secular de seleção e fixação dos ingredientes, modos de cultivar, de fazer e de consumo alimentar de apreciação popular que, num determinado momento, são elevados à condição de expressão simbólica que os liga ao Estado-nação.

Tilly (1992) já havia chamado a atenção para o quanto de impositivo há na construção do Estado-nação (língua, religião, educação etc.), e não há por que supor que, no tocante à alimentação, haja sido diferente. Se observarmos o comportamento das elites latino-americanas no século XIX, facilmente reconheceremos as formas de difusão da cultura francesa pela adoção de hábitos que iam do falar e escrever em francês ao consumo de produtos os mais comuns, passando pela adoção de comportamentos à mesa e preferências gustativas que se tornaram duradouras. Essa globalização do gosto, e consequente uniformização, faz eco nos países ex-colônias, cujas elites crioulas se “internacionalizaram”.

Já as classes populares não se comportaram assim. Basta observar a persistência de localismos e velhos hábitos que acabam

evidenciando que essas últimas não participam, a não ser marginalmente, da uniformização promovida pelas elites, podendo falar-se de duas culinárias distintas: uma globalizada e centralizada em torno do eixo que é Paris, outra de âmbito mais restrito, desagregada e múltipla em suas facetas, que desafia a construção daquilo que Gramsci (1975) chamou de “histórico integral” e que, por isso mesmo, deve ser valorizado monograficamente nos detalhes.

Desse modo, e de maneira empírica, constata-se como as duas culinárias se apropriam de modos diversos de um mesmo animal, produzindo, por exemplo, o conceito de que existem pedaços do boi que são “de primeira” e outros, especialmente as vísceras, que são “de segunda”, isto é, destinadas à alimentação popular. Numa fase mais avançada, até mesmo normas sanitárias frisarão essa diferença, não raro proibindo a comercialização de certas partes populares dos mesmos animais. Desse modo, a diversidade que a parte popular da culinária exibe raramente será convocada a integrar a ideia de nação como elemento identitário enquanto permaneça essencialmente como expressão das classes subalternas. Poucos pratos – entre os brasileiros, a feijoada brasileira no primeiro período republicano – farão esse papel. Muitas são as feijoadas em Portugal e no Brasil, mas aquela “à brasileira” surgiu no Rio de Janeiro, no início do século XX, feita com feijão-preto (hábito regional carioca e gaúcho), certas partes do porco, acompanhada por couve e laranja.

Considere-se, ainda, que, quando algo é “nacional”, também estabelece barreiras simbólicas com outras nações, e a questão torna-se de difícil tratamento pela sociologia da alimentação, pois requer informações históricas minuciosas sobre largos períodos, visto que nenhum prato complexo se forma “de uma hora para outra” em um determinado lugar, e muito menos é elevado à condição de signo da nacionalidade sem um amplo, e muitas vezes silencioso,

processo de confrontação e marcação de diferenças entre coisas assemelhadas em países distintos. Além do mais, será extremamente difícil estabelecer como se deu o processo de escolha e fixação dos alimentos adotados além-fronteira, dos desejos em torno do seu consumo etc. O livro *Rice & beans* de Wilk e Barbosa (2012) é um bom exemplo dos esforços metodológicos para captar uma uniformidade em meio a tanta diferença de usos culinários dos dois produtos associados no prato, em países diferentes.

Assim, de uma perspectiva temporal mais larga, persiste a grande dificuldade decorrente do fato de que a história da alimentação popular é muito pouco documentada, não deixando registros senão pela observação de pessoas letradas que, por sua vez, estão submetidas a uma outra lógica alimentar. Os cronistas do Brasil colonial, por exemplo, só produziram registros dos povos indígenas que habitavam a costa, praticamente desconhecendo o que se passava nos “sertões”, documentando o uso da mandioca e desprezando o uso do milho, mais comum nas terras interiores do País. Portanto, quando nos perguntamos sobre um substrato alimentar comum aos povos sulamericanos, dificilmente chegamos a um denominador aceitável, de modo que a bibliografia sobre antigos hábitos alimentares chega a contrapor a área andina do milho àquela brasileira e litorânea da mandioca construindo-se a imagem de uma dualidade cultural cuja base objetiva é difícil comprovar – o que pretendemos tomar, aqui, de maneira problemática. É notável como Varnhagen (1948) construiu, na historiografia romântica brasileira, a noção de “brasilidade” da mandioca, praticamente sem se referir ao milho.

Dentro dos estudos da “agricultura antes da agricultura”, a Arqueologia e a Arqueobotânica nos dizem da antiguidade de certos alimentos americanos. O milho, abóbora variadas, araruta, mandioca, inhames, batata-ariá e amendoim já estavam

domesticados no continente sul-americano entre 10 e 7 mil anos pre agricultura (Iriarte, 2009). Do mesmo modo, há 5 mil anos pre agricultura, já se encontravam domesticados a lhama e a alpaca, no Peru, e, há 2 mil anos pre agricultura, o porquinho-da-índia e o pato *barbarie* (Vigne, 2004). Descobriram-se, ainda, resíduos cerâmicos com traços de consumo de milho, abóbora, amendoins, feijões e *pacay* (ingá) na costa peruana e no Equador, datados de 5.300-4.950 anos AP (Hayden, 2009). Também para o Brasil, há estudos modernos que frisam a presença do milho e outros alimentos nos vastos sertões pré-coloniais, quebrando o monolitismo da interpretação baseada nas crônicas quinhentista a setecentista sobre a alimentação brasileira centrada na mandioca.

Uma obra importante, já clássica, a registrar a variedade e dispersão do milho, amendoim, abóboras e outros vegetais domesticados por indígenas que habitam ou habitavam o território brasileiro é o clássico *Handbook of South American Indians*, especialmente o seu volume primeiro sobre as “marginal tribes” (Steward, 1946). Embora sua referência temporal seja predominantemente o início do século XX, ele mostra como uma série de produtos da domesticação e seleção artificial era presença constante na alimentação de inúmeras tribos, especialmente o milho, a mandioca, a abóbora, o cará, a batata-doce, o feijão e o amendoim – todos juntos ou em combinações de alguns desses elementos. Assim, inúmeras tribos tinham em comum essa dieta, acrescida dos produtos vegetais e animais específicos dos territórios que ocupavam.

Não há dúvida de que essas espécies se difundiram por contato, ao longo da história pré-colonial e colonial, criando um substrato comum alimentar a povos tão diversos. Essa diversidade grande de conquistas civilizatórias pré-colombianas nos indica que, apesar da violência do processo de “deculturação”, termo este usado

por Ribeiro (1996), a que foram submetidas as antigas populações americanas, muitas dessas espécies foram transformadas em ingredientes culinários que se espalharam por todo o Ocidente, obrigando-nos a desconfiar de todo esquema simplista de explicação que se baseia na lógica unidirecional de imposição cultural que seguiram outros traços civilizatórios. Também a culinária pré-colombiana, na medida em que representava um grande repertório de adaptações para os colonizadores, ampliou de modo descomunal o conceito de *utility* para o Ocidente, oferecendo motivos de sobra para ser preservada, em vez de destruída, de sorte que o foco da análise do colonialismo deve ser o conjunto das trocas mundiais promovidas pelos portugueses, e não apenas uma culinária nacional. Sobre esta questão pesquisar o livro de Ferrão, J. E. M. (2005). *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*.

Mas, para além do repertório natural que veio a ser considerado “matérias-primas alimentares”, há que se observar a difusão de técnicas de preparo dos alimentos. Primeiramente, muitas técnicas eram comuns aos vários povos formadores, sendo impossível hierarquizar-las como fazem a Sociologia e a Historiografia tradicionais. A mais notável é o uso indiscriminado da portaria, da produção de cozidos, desde que o homem inventou a cerâmica. Outras se difundiram num sentido contrário – partindo do colonizado para conquistar o colonizador. A técnica de conservação do charque, a partir do *charki* quéchua, originalmente de carne de lhama e adaptado para a carne bovina, logo ganhou os pampas argentinos e gaúchos (tendo chegado a Pelotas em 1780) e, depois, ganhou o nordeste brasileiro em substituição à carne-seca que lá se fazia antes da seca de 1777, tornando-se uma modalidade por excelência de consumo de carne por viajantes e trabalhadores do eito nos engenhos de açúcar. Essa forma de conserva quase única de carnes foi bastante duradoura, e somente começou a de-

cair após a invenção e difusão da indústria do frio. E por isso podemos nos perguntar: Uma determinada técnica – como a conservação do charque peruano – expandiu-se e conquistou o continente sozinho ou, nesse movimento de expansão, fez-se acompanhar de outros produtos da mesma origem?

Quem tenha lido o relatório de Louis Couty sobre a indústria do charque no sul do continente (Couty, 2000) verá a variedade de processos e adaptações que cercaram a sua feitura, evidenciando como a utilidade desse produto desafiou a criatividade humana, talvez de maneiras separadas, resultando numa vasta área culinária em que, além de se produzirem bovinos, cuidava-se de conservar sua carne para que pudesse, como mercadoria, viajar enormes distâncias, servindo de alimento para grandes populações que não podiam dedicar-se à pecuária. A esse procedimento comum, segundo mostra Couty, somaram-se preferências nacionais, inclusive de gosto. Hoje, como sabem os brasileiros, tanto no nordeste como no extremo sul o charque é ainda elemento central na dieta, apesar da ampla adoção dos frigoríficos. Assim, se, de maneira objetiva, a conserva em sal não é mais necessária, como explicar a persistência desse elemento senão pelo “gosto” e pelos aspectos identitários que o cercam? O mesmo aconteceu com o mate, adotado em vários países, que apresenta diferenças sensíveis no trato agrícola, na secagem e no consumo, diferenciando o que se faz no Brasil, no Paraguai, na Argentina e no Uruguai, existindo ainda, no Brasil, diferenças regionais, como o pampa e o pantanal mato-grossense. E ainda o mesmo pode ter ocorrido com pratos compostos, em que a carne-seca e outros elementos estiveram presentes.

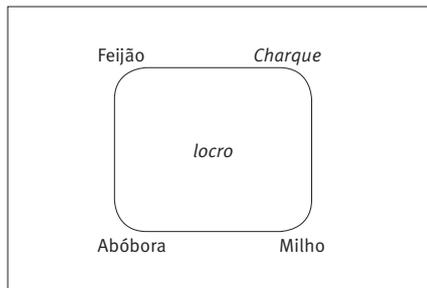
Tome-se o exemplo do *locro* peruano. O jesuíta Joseph de Acosta dá notícias, em 1590, em seu livro *História moral y natural de las Índias*, das batatas como ingrediente principal do *locro*, no Peru, onde, pela altitude, não se colhe milho nem trigo, e sim

batatas que, secas, se chamam *chuño*, e que servem de base para se fazer “cierto guizado o cazuela, que lhaman locro”. E o padre Barnabé Cobo escreve, em 1656, sobre as terras altas do Peru, onde “desta cocina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guizado, lhamado locro, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres”. Há outras referências que apontam variantes e componentes obrigatórios como o milho ou a abóbora, sendo que o *locro limeño* acaba por incorporar e fixar a abóbora como fragmento identitário do prato (Krebs, 2015). O *locro criollo* é uma espécie de guizado espesso que contém vários ingredientes que no conjunto dão um sabor muito particular. Sua origem pre-colombiana faz com que tenha diferentes versões em cada região, sendo que a única característica é que tem uma base vegetal e o procedimento de cocção é muito lento. Na antiguidade usavam poucos ingredientes mas com o tempo muitos outros ingredientes foram se somando.. Em poucas palavras, essa grande forma de cozido difundiu-se associada à carne-seca, incorporando aqui e ali os legumes disponíveis.

Hoje o *locro* existe em vários países, em versões aproximadas daquelas antigas formulações peruanas, sendo mesmo entendido e celebrado como “prato nacional” argentino, tendo como componentes o feijão-branco e o milho, além de outros legumes, carnes frescas e embutidos, com variantes em cada província. De modo geral, o chamado *locro criollo* que inclui o milho seco e demolido, o feijão-branco seco e demolido, costela de porco cortada em pedaços pequenos, carne bovina (quadril) cortada em cubos, patas de porco em pedaços, toucinho defumado, cebolas picadas, embutidos comuns e com pimentão, abóbora-amarela e cebolinha-verde. Exceção talvez se encontre apenas no Paraguai, onde a classe dos *locros*, com base no milho, é distinta da classe dos pratos com feijão – os *jopara*. Temos, então, como hipótese mais

geral, que “viajaram juntos” os seguintes ingredientes culinários, aos quais se acrescentaram outros de uso corrente nos novos destinos, conforme Figura 1:

Figura 1. O *locro*



Além do consumo pré-colonial, a presença do milho nesse quadrilátero alimentar é de suma importância, pois, como sabemos, ele foi o carro-chefe, entre nós e a partir do século XVII, da formação dos sítios e pousios na rota das antigas bandeiras: além de alimentação dos animais, era alimentação dos “negros da terra”, de modo que propiciou, simultaneamente, as criações domésticas, como o porco e a galinha, e o desenvolvimento de um amplo receituário para a mesa dos colonos. Desse modo, temos no *locro* e assemelhados uma “solução culinária” viajante, que foi capaz de deitar raízes em vasto território colonial sul-americano, tornando-se um prato popular com várias qualidades apreciadas, seja como prato “completo”, seja como unidade capaz de absorver, num cozido de legumes americanos, várias carnes de produção local de animais oriundos da Península Ibérica. E vale frisar, da citação acima, a sua semelhança com “*olla o guisado*”, isto é, sua afinidade técnica com a culinária europeia.

Seria o caso de nos perguntarmos por que, no Brasil, em geral, difundiu-se somente o charque. E, do ponto de vista das probabilidades, seria muito difícil supor que um prato semelhante, combinando quatro ou mais elementos, pudesse ocorrer distante de sua origem histórica. De fato, no Brasil, não temos *locro*, exceto no Pantanal, podendo-se admitir aí, por proximidade, uma

“contaminação” da cozinha andina. No entanto, temos um prato muito assemelhado, coligido no interior da Bahia, na primeira metade do século XX. É o pintado: “partes iguais de feijão e milho pilado, sal, pimenta-do-reino, cominho, alho e cebola esmagados, tudo cozido com toucinho em água a que se juntam charque, carne de porco e um osso de canela, convenientemente fraturado, para que todo o tutano seja aproveitado” (Dória, 2014, p. 199).

Ora, é evidente que se trata, com outro nome, de uma variante da família dos *locros*, aos quais bastaria acrescentar a abóbora para ser “genuíno”. Acresce que, como sabemos, é muito comum – e quase obrigatória –, na chamada “feijoada nordestina” ou “pernambucana”, a associação entre o feijão e a abóbora. Em outras palavras, todos pertencem a uma mesma grande família dos “feijões” ou “*porotos*” levados à mesa. Neste ponto, o pesquisador, especialmente o antropólogo, precisará decidir se está diante de um caso de “difusão” ou de “invenção paralela”, coisas que significam caminhos teóricos e metodológicos bem diversos. E, se descartarmos a hipótese de um contato histórico-cultural entre o sertão da Bahia e o Peru – o que é bem pouco provável, a ponto de permitir a difusão de elementos complexos como um prato –, então a probabilidade de uma invenção paralela depende de se supor que os ingredientes que a compõem tenham uma posição homóloga em ambas as constelações culinárias. Essa já seria uma questão interessante, visto que a análise da culinária sempre privilegia as analogias, e não as homologias. Mas, da perspectiva proposta por Franz Boas, nós teríamos que encontrar tipos intermediários, se quiséssemos ser rigorosos do ponto de vista científico.

Como no Peru e outros países contíguos à estreita faixa andina, onde as domesticções ocorridas foram compartilhadas desde tempos pré-coloniais, no Brasil, tais elementos – feijão, abóbora, milho, amendoim, igualmente domesticados – per-

tenciam a diferentes culturas, muito dispersas no território, com trocas restritas antes de serem forçadas pela colonização a um convívio indesejado e integrador. Assim, podemos imaginar que a acumulação e associação entre charque, abóbora, feijões e milho tenha sido relativamente recente, se comparada com a tradição andina. De qualquer forma, o charque, o feijão, o milho e a abóbora foram elevados à condição de alimentação popular privilegiada nos enquadramentos do sistema colonial, como um território de convergência dos gostos da terra e dos reinos, especialmente sob a forma de cozidos. O *pot au feu* colonial, que a tudo recebe, serve também para aproximar colonizadores e colonizados pela partilha de um mesmo procedimento técnico que consiste na cozinha de potaria. Se na Europa essa potaria acabava por desenvolver os chamados “legumes da horta”, entre nós, americanos, a horta dependia da sofisticação de uma forma sedentária de agricultura que nem sempre estava presente. Onipresentes pareciam estar, desde logo, o feijão, o milho, a abóbora, mesmo que originalmente não cercados dos “valores galênicos” medicinais, que impunham a existência da horta para o padrão alimentar dos colonizadores, até avançado no século XVIII.

Talvez o elemento central dessas soluções culinárias chamadas *locros* seja o modo como atendem à pobreza. Expressões como “*ganarse los porotos*” ou, no Brasil, “não ter um pé de feijão” dizem muito da relação da pobreza com essa *fabacea*. E o consórcio caipira entre feijão e milho, ou feijão e abóbora, diz não só de afinidades botânicas (o feijão “azotando” a terra) como culturais, especialmente na associação entre ingredientes “frios” e “quentes”. A abóbora ou o arroz, por exemplo, são considerados alimentos “frios”, equilibrando-se com o feijão, o alho, a gordura de porco, que são “quentes”. Ora, essa classificação era europeia, não nativa. Quando ela “enquadra” as matérias-primas nativas, forma-

-se a “ponte” entre colonizado e colonizador. Assim, temos o enraizamento de todos os elementos que compõem esses pratos – os *locros* e o *pintado* – como recursos alimentares dispostos para os pobres cativos no vasto sistema colonial. No colonialismo, desenvolveram-se pelo menos dois tipos de relação com a terra: a exploração extensiva das *plantations* e a exploração com vistas à subsistência; à margem da *plantation*, e representado formas de reprodução de sua mão de obra, os pobres se alimentavam de feijões, abóboras, milho e carnes-secas, às vezes porcos e derivados ou galinhas.

De modo geral, o uso do feijão assemelha-se ao do macarrão na Itália: a partir da antiga forma da *lasagna* (denominação da cobertura de uma “torta”), desdobrou-se e desenvolveu-se em cada localidade com uma feição nova, dada especialmente pelos cortes da massa e por “recheios” (ditos “molhos”), também de feições localistas. Quando emergiu o processo de unificação da Itália, essa diversidade já estava configurada e, depois, serviu muitas vezes de testemunho da vitalidade cultural dos localismos e regionalismos. Em outras palavras, o macarrão se universaliza ao mesmo tempo que se particulariza. Para mais detalhes sobre esse processo secular, o livro “*Pasta: The history of a universal food*” de Sabbane Serventi (2002) pode ser muito útil.

Entre nós, várias espécies e centenas de variedades de feijão recebem nomes de expressão apenas local, dando a impressão de serem coisas absolutamente distintas, embora apenas mostrem a centralidade do feijão na dieta popular de todos os cantos. No próprio plano linguístico, é possível notar como outro componente alimentares, como o milho adotado pelos guaranis pré-coloniais, presentes de norte a sul, mostraram-se como diversos mesmo em funções alimentares semelhantes: canjica, curau, mungunzá, pamonha, quirera/xerém são palavras que, mais do que sinônimos, se desenvolveram como expressão

do isolamento no qual soluções alimentares comuns vieram à luz ao longo dos séculos.

Assim, será que estaríamos dispostos a reconhecer que, mais do que o arroz-feijão (visto que o arroz só se populariza no meio urbano, após a chegada da Corte em princípios do século XIX), é o feijão com abóbora, eventualmente associado ao milho, que, junto com as carnes, constitui a base alimentar da nossa mais antiga tradição? O apreço popular pelo feijão e pela abóbora, e a estreita ligação entre o milho e as criações domésticas, fazem dessa contiguidade de produções e da familiaridade popular com elas um elemento impulsionador de soluções alimentares assemelhadas, em combinações variadas, presentes em largos tratos do território. Admitir isso, porém, significa renunciar ao antigo traçado do tratado de Tordesilhas, ou, mais modernamente, aos contornos dos estados nacionais sul-americanos, e admitir que o *locro*, aqui tomado como exemplo, expressa mais a continuidade do que a descontinuidade desse imenso território. O estudo da nossa culinária, no entanto, paga alto tributo ao “nacionalismo”, dificultando que se veja a floresta, mesmo quando se vê a árvore. As trocas entre povos pré-coloniais constituem um assunto obscuro de nossa história e antropologia. Além disso, caminhos alimentares diferentes, com base em matérias-primas comuns, põem em relevo que a análise da culinária precisa ter mais em conta as culturas e a história em seus processos de conformação dos pratos do que a simples análise da agricultura em sua vocação universalizante e produtora de *commodities*.

Além do exemplo do *locro*, outros poderiam ser acrescentados aqui para ajudar a “medir” a distância que um prato popular pode percorrer no período colonial, em que a importância dos livros de receita é mínima ou inexistente. Todos sabemos que o cuscuz, de sêmola e cozido ao vapor, aportou, no Brasil, na Capitania de São Vicente, no século XVII. Ali, a sêmola de trigo duro,

original do Magreb, é substituída pela farinha de milho. Depois, essa mesma associação – farinha de milho e técnica de cocção ao vapor – vai ganhando o Brasil interior onde o milho esteve presente, verificando-se a sua ocorrência desde o sertão nordestino e de parte da Amazônia até o pampa, onde se encontra o raro cuscuz missioneiro, “típico” da região fronteira do Brasil com a Argentina. Sua difusão deveu-se aos bandeirantes e ao tropeirismo articulado com São Paulo.

Casos como esses apontam a necessidade de se reverem as teses canônicas sobre a formação da culinária brasileira a partir da miscigenação simplista de técnicas europeias e ingredientes dos povos colonizados. Como hipótese, podemos supor que certas difusões se deram sob o sol do colonialismo; outras, de modo menos perceptível, mas igualmente explicáveis, necessitam de um modo mais profundo de percepção dos processos históricos, incluindo aqueles pré-coloniais, que puseram em contato vários povos que o colonialismo, via de regra, separou e destruiu. Assim, não faz sentido supor que os cozidos, de maneira ampla, se originaram nos pratos portugueses, de vez que as técnicas de cocção em água eram comuns ao português e aos demais povos que subjogou. Em paralelo, a dinâmica territorial do *locro*, ou mesmo do cuscuz, mostra formas cristalizadas como “pratos”, viajando através do tempo e do espaço, ou “invenções paralelas”, e elas só poderão ser explicadas tomando-se a história de outra perspectiva.

Mas, para que uma perspectiva compreensiva possa se desenvolver na Antropologia e na Historiografia alimentar, é preciso abandonar a divisão sociopolítica da culinária que opõe espaços regionais, nacionais e internacionais como se fosse o Estado a instituir a comida popular – o que esteve longe de fazer –, e não apenas o simbolismo de se comer como “nação” ou “região” – o que reiteradamente fez.

REFERÊNCIAS

- Boas, F. (1966). Evolution or diffusion? In Boas, F., *Race, Language and Culture* (1924). New York, NY: The Free Press.
- Bornand, I. M. A. M. (2012). *El ingrediente mapuche. De la colina al Estado-nación*, Departamento d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- Cascudo, C. L. (1997). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: LTC.
- Couty, L. (2000). *A erva mate e o charque*. Pelotas, RS: Seiva.
- Dória, C. A. (2009). *A culinária materialista*. São Paulo, SP: Editora Senac.
- Dória, C. A. (2014). *Formação da culinária brasileira*. São Paulo, SP: Três Estrelas.
- Ferrão, J. E. M. (2005). *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa, Portugal: Instituto de Investigação Científica Tropical.
- Freyre, G. (1946). *Casa grande e senzala: Formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. Rio de Janeiro, RJ: J. Olympio.
- Gramsci, A. (1975). *Quaderni del cárcere*. (Quaderno 25, 1934), Torino, Italy: Giulio Einaudi Editore.
- Iriarte, J. (2009). Narrowing the gap. Exploring the diversity of early food-production economies in the Americas. *Current Anthropology*, 50(5), 677-680. doi:10.1086/605493
- Krebs, M. (2015). Historia de los orígenes del locro. Recuperado de <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/locro.htm>
- Martínez-Hernández, A. (2011, Julho/Setembro). El dibujante de límites: Franz Boas y la (im)posibilidad del concepto de cultura en antropología. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, 18(3), 861-876.
- Ribeiro, D. (1996). Os índios e a civilização, A integração das populações indígenas no Brasil moderno. São Paulo, SP: Cia das Letras.
- Sabban, F., & Serventi, S. (2002). *Pasta: The history of a universal food*. New York, NY: Columbia University Press.
- Steward, J. (1946). *Handbook of South American Indians*, vol. 1, Washington, DC: Smithsonian Institution.
- Tilly, C. (1992). *Coerción, capital y los Estados europeos 990-1990*. Madrid, Spain: Alianza Editorial.
- Tonnies, F. (1961). Gemeinschaft and Gesellschaft. In T. Parsons, E. Shils, K. D. Naegle, & J. R. Pitts (Eds.) (pp. 191-201). *Theories of Society. Foundations of modern sociological theory*, New York, NY: The Free Press.
- Varnhagen, F. A. de (1948). *História geral do Brasil: Antes da sua separação e independência de Portugal*. São Paulo, SP: Cia Melhoramentos.
- Vigne, J-D. (2004). *Les origines de la culture: Les débuts de l'élevage*. Paris, France: Le Pommier.
- Wilk, R., & Barbosa, L. (2012). *Rice & Beans: A unique dish in a hundred places*. London, UK: Berg Publisher.