

Alimentação como campo de disputa: teorias da mestiçagem e resistências no Brasil e em Cabo Verde

Food as a contested site: Miscegenation theories
and forms of resistance in Brazil and Cape Verde

Natalia Velloso¹

<https://orcid.org/0000-0002-2069-6290>

nataliavellososantos@gmail.com

¹ Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Resumo

Este artigo analisa a alimentação como metáfora e campo de disputa nas teorias da mestiçagem no Brasil e em Cabo Verde. Partindo de um percurso etnográfico e do exame da obra de intelectuais como Gilberto Freyre e Gabriel Mariano, discute-se como a culinária foi mobilizada para reforçar a ideia de fusão cultural e harmonia racial. Em contraponto, apresentam-se narrativas que desafiam essa visão, como a noção de *kumida di tera*, que resgata práticas alimentares como formas de resistência ao colonialismo. Tais narrativas se encontram com a leitura de Stephan Palmié sobre a proposição de Fernando Ortiz sobre o *ajiaco* cubano, para explorar perspectivas que enfatizam a heterogeneidade e a continuidade dos processos culturais. Dessa forma, propõe-se a alimentação não apenas como símbolo da mestiçagem, mas como um campo autônomo de conhecimento, agência e transformação social, no qual distintas lógicas de composição das diferenças são elaboradas e disputadas.

Palavras-chave: mestiçagem; alimentação; Cabo Verde; *kumida di tera*.

Abstract

This article analyzes food as a metaphor and as a disputed field in theories of mixed race identity in Brazil and in Cabo Verde. Based on an ethnographic approach and an examination of the works of intellectuals such as Gilberto Freyre and Gabriel Mariano, it discusses how cuisine has been mobilized to reinforce the idea of cultural fusion and racial harmony. In contrast, narratives that challenge this perspective are presented, such as the notion of *kumida di tera*, which recovers food practices as forms of resistance to colonialism. These narratives align Stephan Palmié's understanding of Fernando Ortiz's proposition of the *ajiaco cubano*, exploring perspectives that emphasize heterogeneity and the continuity of cultural processes. Thus, food is proposed not merely as a symbol of theories of mixed race identity but as an autonomous field of knowledge, agency, and social transformation, in which distinct logics of composing and negotiating differences are elaborated and contested.

Keywords: mestizaje; food; Cape Verde; *kumida di tera*.

Introdução

Em uma tarde de clima ameno, abaixo da sombra de uma árvore à beira-mar, sentamo-nos para preparar um “arroz com tudo”. Todos estávamos com muita fome, pois havia sido um dia de muitas caminhadas pelos principais pontos históricos da Cidade Velha, um local reconhecido pela Unesco como a primeira cidade colonial do Atlântico. Aquela era uma viagem planejada há tempos, mas que acabou só sendo possível naquela ocasião porque as representantes de uma ONG europeia puderam arcar com os custos de um transporte para todo o grupo. Assim, quase todos que frequentavam a Associação Pilorinhu, na época, puderam ir. Ao longo do dia visitamos o antigo pelourinho, as ruínas da antiga Catedral e fomos até o fim da ribeira que se inicia na Rua da Banana, a primeira rua fundada pelos portugueses na África. Andando por esses espaços, meus amigos chamavam atenção para o fato de não haver nenhuma menção às pessoas que ergueram a cidade na condição de escravizados e contavam, empolgados, sobre as histórias daqueles que fugiam da escravidão, rumo às montanhas.

Inicialmente a refeição seria preparada apenas com os ingredientes que havíamos trazido – arroz, cenouras, ervilhas e salsichas em lata – porém, mais cedo, um dos rapazes havia conseguido alguns peixes vendidos por um pescador, e outros, que tinham ido mais fundo na ribeira, conseguiram trazer mangas verdes que estavam começando a brotar no vale. O peixe e as mangas foram adicionados ao arroz e as salsichas dispensadas para serem utilizadas em outra ocasião.

Éramos cerca de 15 pessoas e, quando o arroz ficou pronto, percebemos que não haveria pratos e talheres para todos. Os pratos disponíveis foram oferecidos para as moças europeias e os mais jovens foram improvisando com potes de margarina e garrafas cortadas. Os rapazes, que haviam sido responsáveis pela aquisição dos ingredientes locais e pelo preparo da comida, tiveram a ideia de utilizar a grande tampa da panela como um prato coletivo e comeram o arroz com as mãos. Enquanto comiam, um deles comentou: “keli ki és *kumida di tera* propri, *kumida afrikanu*”.¹

Situações como essa, vivenciadas durante um trabalho de campo de longa duração em Cabo Verde, evidenciam como práticas e categorias alimentares

1 Tradução para o português do Brasil: “Isso que é comida da terra mesmo, comida africana.”

eram mobilizadas como linguagem para refletir sobre pertencimentos culturais e sobre a história colonial cabo-verdiana. A cena descrita está situada no contexto etnográfico que inspira as reflexões desenvolvidas neste artigo. A partir desse material, proponho examinar as relações entre teorias da mestiçagem e reflexões sobre alimentação em contextos marcados pela experiência colonial. Embora essas duas dimensões tenham sido frequentemente articuladas por diferentes intérpretes das sociedades coloniais e pós-coloniais, a alimentação aparece, nesses debates, não apenas como prática cultural, mas também como recurso analítico e metafórico mobilizado para pensar a composição étnico-racial dessas sociedades. No entanto, tais formulações partem de pressupostos distintos e produzem interpretações igualmente diversas sobre os processos de constituição das diferenças.

O contexto etnográfico que inspirou essa reflexão emerge da pesquisa realizada ao longo de 2016 na cidade da Praia, capital do arquipélago, junto a um grupo de jovens ativistas, integrantes de uma associação comunitária localizada em um bairro periférico da capital, a Associação Pilorinho. Durante o acompanhamento de suas atividades políticas e de situações cotidianas de convivência, as discussões sobre história colonial e identidade cultural apareciam de forma recorrente. Associadas a esses debates, práticas e categorias alimentares eram mobilizadas pelos interlocutores como parte de uma reflexão crítica sobre as interpretações clássicas da mestiçagem cabo-verdiana.

Os ativistas da Associação Pilorinho fundamentam sua atuação na afirmação da necessidade de reconexão de Cabo Verde com as tradições africanas e, nesse sentido, se reconhecem como “cabralistas”, em referência ao pensamento político de Amílcar Cabral. Se contrapõem, assim, às compreensões difundidas em parte do campo intelectual, e em setores da sociedade cabo-verdiana, de que o processo de mestiçagem teria atenuado a africanidade do país. Na perspectiva do grupo essa africanidade é continuamente negada e precisa ser reativada, e a alimentação é entendida como uma das bases fundamentais dessa reconexão, especialmente a partir consumo dos alimentos que chamam de *kumida di tera*.

A tradução literal da expressão *kumida di tera* para o português seria “comida da terra”, que poderia ser apressadamente associada à expressão “da terra”, utilizada no contexto da colonização da América para designar a origem dos alimentos, assim como “do reino” e “da costa”, sendo, estes, alimentos nativos do continente americano, trazidos da Europa e da África, respectivamente (Penegassi, 2020).

Além da origem, essa denominação remetia a classificações simbólicas carregadas de hierarquizações. Por exemplo, como descreve Penegassi (2020), a mandioca – chamada de “pão da terra” pelos colonizadores portugueses – era vista como um ingrediente substitutivo ao trigo europeu, aceita para fins alimentares, mas nunca para elaboração da hóstia dos rituais católicos.

Porém, no contexto das vivências de bairros periféricos da capital cabo-verdiana, a expressão *kumida di tera* não remete necessariamente à origem, sendo associada, sobretudo, a práticas alimentares consideradas tradicionais. Entre grupos dos ativistas cabralistas, a *kumida di tera* é mobilizada como referência a uma alimentação capaz de fortalecer conexões com a terra e com a ancestralidade. A expressão é utilizada para se referir a pratos como *cachupa*, *xerém*, *sarabuja*, *loron*,² dentre outros que são consumidos prioritariamente em dias de festividades e cerimônias religiosas. Muitos desses pratos são feitos à base de milho, feijões, vegetais e alguma proteína animal, como peixe, carne de porco, cabrito, etc. São também comidas que usualmente são preparadas em enormes panelas, que já são fabricadas com pés de ferro, para facilitar o uso de fogo à lenha, feito no chão dos quintais e ruas desses bairros.

Nesses contextos, a *kumida di tera* aparece como símbolo também de comemoração e partilha. Para meus interlocutores a noção se aplica não apenas a pratos, mas também à possibilidade de produzir os próprios alimentos, a partir de conhecimentos e práticas tradicionais. Práticas que relacionam com o potencial alimentar do continente africano, algo que afirmam como ponto central do projeto anticolonial de Amílcar Cabral e da conexão entre o arquipélago e o continente. Sendo assim, eles consideram que ter acesso à uma alimentação baseada em *kumida di tera* é um contraponto à fome, associada tanto ao passado colonial quanto à presença crescente de produtos industrializados e ultraprocessados que passaram a integrar a dinâmica alimentar contemporânea.

A partir dessas considerações, proponho refletir sobre como a noção de *kumida di tera* tensiona teorias que relacionam sociedades coloniais e alimentação pelo viés das teorias da mestiçagem. No debate intelectual, a mestiçagem foi frequentemente pensada por meio de narrativas que privilegiam uma lógica colonial de junção de elementos de diferentes origens (povos, raças, alimentos

2 Pratos típicos de festas em Cabo Verde.

e técnicas) interpretados como partes de um mesmo processo de composição cultural. Nesse debate percebe-se o uso frequente de “metáforas alimentares” para descrever processos de miscigenação que resultariam em unidades culturais homogêneas. É o caso da clássica imagem do “caldeirão cultural”, frequentemente mobilizada para explicar a formação das sociedades nacionais. Tal metáfora dialoga diretamente com a ideia de que as sociedades coloniais teriam passado por um processo de “fusão cultural”, no qual a mistura de elementos heterogêneos produziria um resultado comum — a sociedade nacional. Trata-se, contudo, de uma imagem que reproduz e reforça o paradigma tradicional da mestiçagem, no qual a ideia de fusão tende a encobrir as hierarquias que estruturaram esse processo, sobretudo a centralidade do elemento dominante do campo sociopolítico, isto é, o branco europeu (Goldman, 2015).

A proliferação de metáforas alimentares como tema associado à miscigenação está relacionada à virada de perspectiva em relação à temática da mestiçagem, ocorrida a partir da década de 1930. Antes disso, a mestiçagem, vinculada à problemática de conformação de populações nacionais, era compreendida predominantemente de um ponto de vista eugenista, que atribuía ao processo incapacidades inatas às populações de territórios coloniais. Nesse contexto, a mestiçagem era compreendida essencialmente como um obstáculo ao desenvolvimento das sociedades que almejavam participar do restrito clube dos povos modernos, civilizados e capitalistas. A virada se dá quando a mestiçagem, talvez por ter sido compreendida como um fenômeno incontornável, passa ser ressignificada como potencialidade cultural (Munanga, 2019).

Ainda que a lógica eugenista não tenha sido completamente superada – afinal, persiste a ideia de que tais populações resultam da mistura de “raças” –, a interpretação da mestiçagem passa a ser positivada, acompanhada de uma transição de explicações exclusivamente biologizantes para explicações culturalistas. É nesse novo enquadramento que tanto as metáforas alimentares quanto o tema da alimentação tornam-se recorrentes como associados à miscigenação.

Dentre essas metáforas, destaca-se a ideia de que certas nações são simbolicamente associadas a pratos específicos. O exemplo da feijoada no Brasil, que retomaremos adiante, ilustra bem esse ponto. Mais do que um prato típico, algumas receitas adquirem o status de “prato nacional”, funcionando como metáforas da própria conformação da sociedade: uma mistura de conhecimentos, técnicas e ingredientes que ilustram e performam a mistura de “raças”. Além

disso, a noção de que cada povo é um “caldeirão cultural” implica uma concepção específica das práticas culinárias: a fusão de pessoas e ingredientes é concebida como um processo que gera uma unidade homogênea. Ou seja, um prato corresponderia a uma cultura, que, por sua vez, corresponderia a uma nação. No entanto, como veremos adiante, essa perspectiva pode ser contrastada com outras formas de pensar a alimentação, que questionam a ideia de fusão e enfatizam dinâmicas distintas de interação cultural.

Se nos debruçamos mais atentamente sobre a presença da alimentação nas narrativas da mestiçagem, percebemos que a culinária não opera apenas como uma ilustração metafórica dessas teorias. Ela constitui também um campo singular de elaboração de reflexões sobre os processos sociais decorrentes da colonização e sobre as formas de resistência a ela. Assim, mais do que simples recurso descritivo, a alimentação aparece como um domínio a partir do qual distintas interpretações sobre a composição das diferenças foram produzidas.

Nesse sentido, podemos considerar que a alimentação, assim como a religião, a linguagem, a arte e outras esferas da vida, deve ser tratada como um domínio a partir do qual emergem significativas reflexões sobre a interação social e cultural ocorrida a partir do mundo colonial. Contudo, ao tomar as formulações dos interlocutores de campo de forma simétrica em relação às teorias que conectaram mestiçagem e alimentação, percebe-se que há duas chaves de entendimento: essa última, que opera a partir da lógica da fusão cultural, fundada em um pressuposto da harmonização de relações sociais em sociedades coloniais, e outra que propõe uma abertura de composições das diferenças capaz de criar novas articulações sem negar a violência colonial e que, por isso, resiste a ela.

A fim de sustentar essa perspectiva, este artigo analisa de que maneira a alimentação foi mobilizada como recurso analítico em diferentes interpretações de teóricos sobre a mestiçagem. Para isso, examino a ênfase atribuída por Gilberto Freyre à temática alimentar em *Casa-grande e senzala* em suas interpretações sobre a formação social brasileira. Em seguida, apresento como autores cabo-verdianos, que dialogaram com o pensamento de Freyre, estabeleceram conexões entre alimentação e a construção de uma sociedade mestiça em Cabo Verde. Esses modelos que contribuíram para uma positivação cultural da mestiçagem são contrastados com situações etnográficas articuladas em torno da expressão em crioulo cabo-verdiano *kumida di tera*, que se aproximam de uma concepção alternativa da alimentação. Tais proposições etnográficas interpelam a ideia de

que a alimentação e a culinária podem servir de metáfora para a ideia da criação de uma fusão pacificada que caracterizaria as nações mestiças fruto do colonialismo. A partir dessa interpelação etnográfica, recupero ainda a controvérsia, em torno da feijoada como dispositivo analítico para pensar distintos paradigmas das relações raciais, colocando-a em contraste com a formulação de Fernando Ortiz – interpretada antropológicamente por Palmié – do *ajiaco* como metáfora de outro contexto colonial, a sociedade cubana, cuja ênfase recai na heterogeneidade e na continuidade dos processos culturais, e não na ideia de fusão.

Alimentação e mestiçagem em Gilberto Freyre

Podemos afirmar que Gilberto Freyre oferece um lugar privilegiado ao tema da alimentação em suas análises sobre a formação da sociedade brasileira. Por essa ênfase, Freyre é considerado por alguns autores como o intelectual pioneiro que trouxe a alimentação, e, particularmente, a gastronomia, para um patamar de objeto de investigação (Maciel, 2005; Oliveira, 2015; Silva, 2014). Embora esse pioneirismo devesse ser atribuído ao livro de Manuel Querino – *A arte culinária da Bahia*, publicado postumamente em 1928, foi Freyre quem recebeu o reconhecimento de ter trazido um tema, que era tido como secundário ou mesmo irrelevante, para o centro da discussão sobre a formação da sociedade nacional. É bastante provável que isso se deva ao fato de que – diferentemente de Querino que buscou enfatizar o protagonismo da culinária negra e africana na Bahia – Freyre abordou o tema da alimentação diretamente relacionado a seu projeto de valorização da mestiçagem como o elemento primordial da formação da sociedade nacional brasileira.

Em *Casa-grande e senzala*, publicado em 1933, Freyre parte do tema da alimentação para contestar as perspectivas eugenistas amplamente adotadas para designar a mestiçagem como a causa dos males da população brasileira. Explícitamente atreladas ao racismo biológico, as teorias eugenistas³ consideravam

3 Entre o final do século XIX e o início do século XX, a teoria do francês Arthur Gobineau sobre a desigualdade entre as “raças humanas” circulou amplamente no Brasil, influenciando debates que articulavam hierarquias raciais, degeneração e progresso civilizatório da nação, tendo forte impacto no pensamento de autores como Oliveira Vianna, Euclides da Cunha e Nina Rodrigues (Goldman, 2017; Munanga, 2019).

que a mestiçagem era um processo de enfraquecimento decorrente da mistura de “raças”. Freyre critica essa perspectiva e defende que o problema do povo brasileiro não seria consequência de uma propensão natural (biológica) à degeneração em função da mestiçagem, mas sim um problema social, resultante da má alimentação da população. Freyre considera a subnutrição da população como um mal decorrente principalmente do modelo de monocultura trazido pela colonização portuguesa, por ter acabado como as culturas de subsistência de pequenas plantações e empobrecido o solo (Lépine, 2003). Porém, apesar da crítica às teorias eugenistas, Freyre recai em outra forma de visão enviesada e sustenta uma absurda ideia de que os escravizados seriam aqueles que melhor se alimentaram no modelo patriarcal da sociedade canavieira. Segundo o autor, a alimentação das pessoas escravizadas teria se tornado empobrecida apenas com o declínio da estrutura escravocrata a partir do avanço da modernização nos centros urbanos.

No entanto, o debate de Freyre sobre as relações entre mestiçagem e alimentação não se reduz à argumentação de que seria a subnutrição, e não a mistura racial, a causa dos problemas do Brasil. Freyre também utiliza a alimentação para pensar a formação social brasileira através de outros dois procedimentos. Um deles, já mencionado, é a utilização do vocabulário alimentar como ferramenta para metaforizar a miscigenação. Notável nesse sentido é que o uso do vocabulário alimentar para falar de mestiçagem ocorre principalmente por meio da aproximação entre as relações alimentares e as relações sexuais. Com frequência, Freyre emprega expressões alimentares para se referir, de maneira eufemizada, ao abuso e à exploração sexual, legitimando perversamente essas práticas.

Casa-grande e senzala dedica dois capítulos inteiros à questão que Freyre denomina de “O escravo negro na vida sexual e de família do brasileiro”. Nesses capítulos, ele discute o papel das mulheres negras na iniciação sexual dos brancos, e as metáforas alimentares surgem como um recurso que, de alguma maneira, normaliza a violência sexual. O autor descreve, por exemplo, “meninas negras de dez ou doze anos que já estariam nas ruas se oferecendo a marinheiros europeus, movidos por uma *fome* doida de mulher” (Freyre, 2003, p. 537-538, grifo meu).

Além disso, Freyre destaca a importância das modinhas, gênero musical que funcionava como uma das primeiras referências de erotismo e que exaltava, em letras e expressões populares, a sensualidade das mulheres negras.

Um exemplo disso é a recorrência do termo “quindim” para se referir a essas mulheres, reforçando a associação entre doçura e sedução. No mesmo sentido, ele aponta que o lirismo amoroso brasileiro glorificava a figura da “mulata”, da “cabocla” e da “morena”, enquanto as “virgens pálidas” e as “louras donzelas” ocupavam um lugar secundário na produção poética e musical do período.

Entretanto, segundo Freyre, um dos seus objetivos seria desconstruir a ideia de que o apetite sexual desmedido dos brasileiros era uma herança africana. Para ele, essa característica não deriva de um suposto determinismo racial, mas da estrutura escravocrata em si. O autor afirma: “Não há escravidão sem depravação sexual. É da essência mesma do regime.” E para reforçar essa tese, argumenta que a precocidade sexual dos brasileiros não decorre do “contágio ou do sangue da ‘raça inferior’”, mas do sistema econômico e social da formação brasileira, com possíveis influências climáticas. No entanto, ao mesmo tempo que busca desmistificar um argumento biologizante, Freyre acaba por racializar o debate de outra forma, ao sugerir que os africanos teriam uma libido mais baixa que os portugueses e, por isso, fariam uso de ingredientes afrodisíacos, que ele chama de “estímulos picantes” (Freyre, 2003, p. 398).

Aqui também aparece um aspecto da atribuição à mulher negra do papel de manipuladora de forças, técnicas e ingredientes capazes de seduzir os homens. E através de uma indistinção quase completa entre os campos da feitiçaria e da cozinha. Essa visão se traduz na quase total indistinção entre os campos da feitiçaria e da culinária, como exemplificado na passagem em que Freyre (2003, p. 408-409) menciona a expressão “café mandingueiro”:

Não devemos esquecer o papel importante que chegou a representar o café na magia sexual afro-brasileira. Há mesmo no Brasil a expressão “café mandingueiro”. Trata-se de um café com mandinga dentro: muito açúcar e “alguns coágulos de fluxo catamenial da própria enfeitiçante”. Antes filtro amoroso do que mandinga. Mas um filtro amoroso como não se pode imaginar outro mais brasileiro: café bem forte, muito açúcar e sangue de mulata.

Essas interseções entre alimentação e sexualidade estão diretamente relacionadas a uma discussão sobre a questão da constituição de um universo doméstico para a conformação da sociedade patriarcal brasileira. Para Freyre, esse espaço foi a matriz da formação social e seria um ambiente onde os antagonismos

teriam sido harmonizados e as violências sexuais eufemizadas justamente pelas metáforas da alimentação. O autor chega a afirmar: “Desde logo salientamos a *doçura* nas relações de senhores com escravos domésticos, talvez maior no Brasil do que em qualquer outra parte da América” (Freyre, 2003, p. 435, grifo meu).

A outra forma pela qual Freyre associa alimentação aos processos de mestiçagem é a abordagem da alimentação em si, e não apenas do seu vocabulário, como uma das expressões da identidade nacional. Ou seja, a culinária brasileira seria um dos resultados concretos da mestiçagem, tal como a religião e as artes, entre outras esferas da vida social. Como sintetiza Rute Costa (2021, p. 39), pesquisadora da Faculdade de Nutrição da UFRJ: “A ‘comida brasileira’ faz parte do arranjo que estrutura o mito da democracia racial, na medida em que esta é tomada como símbolo da perfeição da mistura racial, virtude que reflete relações sociais e raciais harmônicas.”

O projeto intelectual de Freyre está, portanto, situado nessa perspectiva. Como se sabe, o autor foi um dos principais defensores de uma visão positiva da mestiçagem enquanto fenômeno simultaneamente biológico e cultural, e a culinária aparece como uma das expressões dessa harmonização de elementos díspares resultante das contribuições das três raças que formariam a sociedade brasileira, compreendida como criação de “unidade na diversidade”. Nesse sentido, as descrições de Freyre sobre as trocas no campo da alimentação seguem exatamente o modelo tradicional da mestiçagem, que, ao enfatizar a fusão, dissimula, oculta e atenua os processos de violência e dominação. Em *Casa-grande e senzala*, Freyre (2003, p. 191) menciona aquelas que seriam as “contribuições” dos povos indígenas e da população negra para a culinária e a dieta brasileira, ressaltando que “muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues”.

Ao contestar as explicações explicitamente eugenistas, Freyre realizou magistralmente uma operação de racializar o debate de outra forma, adicionando e mascarando um racismo estritamente biológico com o verniz da cultura (Goldman, 2015; Munanga, 2019). Essas que Freyre chama de “contribuições” indígenas e negras para a culinária são frequentemente tratadas não enquanto técnicas e conhecimentos específicos, mas pelo viés da falta. A farinha de mandioca, como já referido, é apresentada como o ingrediente que o português passou a consumir para suprir a “falta do trigo”, porém, segundo Freyre (2003, p. 191),

dotada de propriedades inferiores: “Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador – é pena que sem se avantajara ao trigo em valor nutritivo e em digestibilidade.”

Em outros casos, é o viés da domesticação que descreve e cria assimetria na relação entre as “contribuições” negras e indígenas e as técnicas europeias. Os ingredientes vão perdendo os traços de relações com os conhecimentos indígenas e negros: “Deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abrigar” (Freyre, 2003, p. 193).

O modelo da mestiçagem na alimentação seguiria, portanto, o padrão de manutenção da estrutura hierárquica do branco como elemento superior. A base técnica seria europeia, enquanto negros e indígenas teriam dado apenas suas contribuições, que serviram de apoio à culinária portuguesa. Como também descreve Rute Costa (2021, p. 40):

O cardápio português aparece como referência, e os racializados como culturas periféricas que contribuem, por exemplo, com os ingredientes substitutivos aos originais europeus ou no emprego de técnicas que ajudem a aproximar as preparações da matriz.

De forma análoga ao uso de metáforas alimentares para tratar da sexualidade, Freyre aproxima a dimensão alimentar e a sexualidade tratando os desejos alimentares e sexuais como comuns ou complementares, utilizando a linguagem culinária como uma maneira de atenuar as violências sexuais raciais.

Na tapioca de coco, [...] sente-se o amálgama verdadeiramente brasileiro de tradições culinárias: a mandioca indígena, o coco asiático, o sal europeu, confraternizando-se em um só e delicioso quitute sobre a mesma *cama africana* de folha de bananeira (Freyre, 2003, p. 193, grifo meu).

Freyre, portanto, confere à alimentação um papel central na interpretação da formação social brasileira. Seja por meio do vocabulário culinário mobilizado como metáfora da miscigenação, seja pela própria culinária concebida como resultado concreto da “colaboração” de povos indígenas, africanos e europeus. Nesse enquadramento, a culinária brasileira torna-se símbolo daquilo que o

autor descreve como a harmonização de elementos culturais distintos, convertendo-se em expressão privilegiada do ideal de “unidade na diversidade”. Contudo, essa leitura também reproduz hierarquias herdadas da ordem colonial, ao tratar os conhecimentos e técnicas indígenas e africanas como contribuições subordinadas a uma matriz cultural europeia. Ainda assim, a força interpretativa desse modelo – que articula alimentação, mestiçagem e identidade nacional – ultrapassou o contexto brasileiro e exerceu influência significativa em outros debates intelectuais no mundo lusófono. Entre eles, destacam-se as reflexões de intelectuais cabo-verdianos que, dialogando direta ou indiretamente com o pensamento freyriano, também recorreram ao campo da alimentação para pensar os processos de formação cultural e a própria ideia de sociedade mestiça.

Alimentação e mestiçagem em Cabo Verde

Como se sabe, as teorias de Gilberto Freyre foram largamente propagadas, com o apoio da ditadura salazarista (Pinto, 2009), no contexto da legitimação da colonização portuguesa dos países africanos ao longo do século XX. Em Cabo Verde, as teorias de Gilberto Freyre foram recebidas como uma importante chave de explicação para as particularidades de uma sociedade que era, em 1930, considerada parte do Império Ultramarino português. Dentre os autores que dialogaram diretamente com a obra de Freyre em Cabo Verde estão os intelectuais que organizaram, a partir da década de 1930, a revista de inspiração modernista *Claridade*, composta em seus três primeiros números, todos publicados em 1936, de poemas, prosa literária e artigos de opinião em busca da afirmação de uma identidade particular que caracterizaria a sociedade cabo-verdiana como única, mestiça e de base portuguesa.

Gabriel Mariano foi um dos autores que, mesmo não tendo escrito nas primeiras edições da revista, fazia parte dessa geração de intelectuais. Em seu texto “Do funco ao sobrado ou o mundo que o mulato criou”, escrito originalmente em 1958, propôs aquilo que descreveu como uma espécie de inversão da teoria de Gilberto Freyre.

Parece-me ter havido em Caboverde um certo desvio naquilo que o português realizou nas áfrias. Melhor dizendo: um certo desvio na posição ou na situação do

homem português perante a direcção dos fenómenos que foram surgindo nas suas vicissitudes de contacto com os povos afro-negros. No Brasil, por exemplo, nota-se que ao branco coube sempre a função de líder, de mestre na evolução da sociedade brasileira. Em Angola, Moçambique, Guiné ou S. Tomé e Príncipe coube ao português o poder de comandar o fluir e o refluir dos acontecimentos locais. Em Caboverde o problema parece-me de certo modo diverso, pois aí o mulato adquiriu desde cedo grande liberdade de movimentos e teria sido ele, mulato, quem realizou em Caboverde o papel que o português reinol desempenhou no Brasil. Isto é: ter-se-ia transferido para o mulato a condição de mestre, de líder na estruturação da sociedade caboverdeana. Ou por outras palavras: a capacidade de assimilação do exótico e de recriação de formas novas de cultura que se aponta como faceta dominante da experiência africana do português parece ter-se transferido, em Caboverde, para o mulato, para o mestiço. Teria sido este quem se encarregou de receber e recriar elementos da civilização europeia. E teria sido o funco, e não o sobrado, o laboratório exacto onde se processou a síntese de culturas e a apropriação pelo negro e pelo mulato de elementos e expressões civilizacionais portuguesas. A cultura fez-se de baixo para cima. *Não se fez da Casa Grande para a senzala como sugere G. Freyre* (Mariano, 1991, p. 53, grifo meu).

Tal inversão, segundo Mariano, teria provocado em Cabo verde o surgimento, mais do que no Brasil, do exemplo mais bem-acabado de sociedade miscigenada, uma vez que o processo de fusão cultural teria se dado de “baixo para cima”, sendo possível encontrar um exemplo efetivo de “democracia racial”.

Na análise de Mariano, as condições climáticas do arquipélago e a falta de produtos de exploração mineral teriam sido, ao mesmo tempo, a razão da impossibilidade de implantação de um regime de monocultura de exploração e a oportunidade para a criação de uma sociedade tendo como protagonista o mestiço. Em suas palavras:

Em Cabo Verde, a vocação democratizante do mestiço havia de contaminar todas as classes sociais, éticas ou culturais, não só pela mistura de sangues como principalmente pela fusão de sensibilidades, pela interpenetração de esquemas de comportamento; e pelo ajustamento espontâneo de padrões culturais (Mariano, 1991, p. 74).

Mariano (1991, p. 74) utiliza Freyre para defender que em Cabo Verde, assim como no Brasil, seria possível observar “o papel igualmente ou subjacentemente nivelador e dissolvente do mestiço (dissolvente pela sua capacidade de pulverizar arestas destoantes)”. Porém, para Mariano, a sociedade cabo-verdiana estaria em um estágio ainda mais avançado de mestiçagem e equilíbrio das relações raciais.

A culinária está, para o autor, entre essas diversas expressões decorrentes de um papel aglutinador e integrativo atribuído ao mestiço, que teria dissolvido “quaisquer manias de pureza rática nas famílias caboverdeanas” (Mariano, 1991, p. 75), criando uma sociedade essencialmente harmônica. Harmonia que estaria presente inclusive em elementos aparentemente menores, como na arte dos enfeites de papel nos tabuleiros de doces, aspecto que Mariano destaca, à semelhança de Freyre. Tal prática representa, para ambos, uma contribuição das mulheres negras à cultura nacional, mas Mariano (1991, p. 76) enfatiza a capacidade de “harmonizar” os tons de cores com os sabores dos doces:

Elementos tão subtis e tão líricos como o processo de enfeitar tabuleiros de bolos em Santiago com papel de seda de várias cores e de embrulhar doces, não só com requintes de gosto artístico, mas ainda com um talvez inconsciente sentido de harmonia entre cor e paladar. O branco, vivo e aberto, para os rebuçados de hortelã-pimenta, cujo travo picante e frio obriga a abrir a boca e distender os olhos; o cor-de-rosa suave, para a suave e branda açucrinha de cacau ou leite; o verde escuro e o grenat para as cocadas, etc.

Para Mariano, essa “vocaçãõ” democratizante do mestiço teria dado origem a várias manifestações da fusão cultural, cujas variações seriam apenas expressões regionais dentro de uma unidade nacional mais ampla. Entre os exemplos dessa unidade, Mariano (1991, p. 74) destaca a língua crioula cabo-verdiana, os contos populares, a música e a culinária, sobre a qual pontua:

Unidade na cachupa, na camoca, no cuscuz de milho, no xerém, no pilão, no moidor; diversidade na djagacida da Ilha da Brava, no molho de Manuel António da Ilha de São Nicolau; no xerém de coco da Ilha de Santiago; no cuscus de potona da Ilha de Boa Vista.

Algo semelhante ocorre no levantamento inicial da literatura cabo-verdiana, onde a associação entre sexualidade, mestiçagem e alimentação emerge, sobretudo, por meio da ideia de que o “apetite” sexual do homem português teria sido um elemento incontornável para o amplo processo de miscigenação que marcou a formação da população cabo-verdiana.

Dentro dessa perspectiva, Mariano evoca o leite materno como o elo fundamental que conecta o cabo-verdiano às tradições mestiças. Para ele, o leite não é apenas um elemento de nutrição, mas também uma expressão simbólica da ideia anunciada pelo autor de Cabo Verde como um filho parido do pai europeu e da mãe África. A África, nesse sentido, é representada não apenas como origem materna, mas também associada ao ideário de feminilidade e como aquela que dá de comer, seja com o leite, com a culinária ou com o próprio corpo.

A conexão entre desejo sexual e desejo alimentar também se expressa na literatura cabo-verdiana, como se observa no clássico romance *Ilhéu de contenda*. O livro de Teixeira de Souza retrata a decadência das elites brancas e a ascensão da população não branca, aproximando constantemente o desejo pelo alimento ao desejo sexual. O enredo central da história gira em torno de um homem branco que se envolve com uma mulher negra, descrita como a “rapariga”, que lhe prepara pratos da culinária crioula, descritos com ênfase nos aspectos sensoriais do personagem.

Essa mesma articulação se manifesta na primeira edição da revista *Claridade*, onde são frequentes os elogios às mulheres em termos que evocam tanto a alimentação quanto a sexualidade. Um dos poemas da capa, por exemplo, traz versos como: “Rapazes sem namorada é como boca sem bocado, como carne sem mandioca, como copo sem garrafa.” Em outro poema da mesma edição, que trata do plantio da cana-de-açúcar, a figura feminina remete à ideia de que ela é destinada à função de saciar os desejos alimentares e sexuais dos homens. Versos como “crioulinhas côr-de-tâmara-madura” e “os olhos de Nho Joca perseguem os seios de Maninha que roda a pá de mel” reforçam essa mescla simbólica. Até mesmo o canavial é descrito como um corpo de mulher: “Eu quero me afogar no teu cabelo verde, canavial.” E por aí vai.

Para Mariano e para os autores cabo-verdianos que estiveram empenhados no projeto de invenção de uma sociedade nacional mestiça (Anjos, 2006), a culinária seria uma das expressões mais bem-acabadas de um processo de fusão capaz de produzir uma sociedade na qual, nas palavras de Mariano (1991, p. 59),

“o tipo étnico é fator insensível e de nenhuma operância nos comportamentos individuais e nas atitudes mentais”, isto é, uma sociedade sem as marcas do racismo.

Essa abordagem, no entanto, é absolutamente contrastiva com perspectivas que vêm sendo trabalhadas por autores cabo-verdianos mais recentemente. As leituras contemporâneas da sociedade cabo-verdiana enfatizam a manutenção de regimes de distinções raciais que tanto afetam as relações com imigrantes de outros países do continente africano (Lima; Robalo, 2019) quanto atravessam experiência dentro da própria sociedade cabo-verdiana através de reproduções da antinegitude (Anjos; Rocha, 2022). Essa perspectiva ressoa com as compreensões compartilhadas pelos jovens ativistas cabo-verdianos. De seu ponto de vista, as tensões raciais da sociedade colonial persistem através do enfraquecimento da conexão entre Cabo Verde e os demais países africanos. Muitas vezes eles afirmavam que “Cabo Verde está de costas para a África”. Esse apagamento pode ser compreendido como uma das resultantes das narrativas intelectuais de valorização de uma sociedade miscigenada, menos negra, menos africana. Em suas práticas políticas, o campo da alimentação é tanto um dispositivo a partir do qual são elaboradas reflexões sobre essa relação com a africanidade quanto um campo de disputa pela afirmação desse pertencimento.

Alimentação e contramestiçagem

O espaço da Associação Pilorinho funcionava em prédio abandonado, que originalmente seria um mercado de alimentos destinado a suprir um dos bairros periféricos mais antigos da capital. O mercado, no entanto, nunca havia sido inaugurado e foi ocupado pelo grupo com o intuito de oferecer cursos e atividades para a comunidade. Dentre os usos dados ao espaço (onde havia uma biblioteca, uma oficina de costura, entre outros), havia uma cozinha comunitária, onde eram feitas refeições para os integrantes do grupo e visitantes. Certa vez, ao preparar um cuscuz de farinha de milho em um *binde*,⁴ comentei com um amigo que no Brasil também fazíamos cuscuz de milho, porém com uma

4 Artefato de barro utilizado para cozinhar cuscuz no vapor.

farinha mais grossa. Ele me respondeu que em Cabo Verde a escravidão havia deixado marcas profundas em todas as esferas da vida, inclusive na culinária, e que de “tanto apanhar, o escravo passou a fazer a farinha bem fina”. Esse relato mostrava que, de fato, o campo alimentar é um campo privilegiado para pensar as dinâmicas de uma sociedade marcada pela colonização, porém, de forma muito distinta dos autores que buscaram relatar a culinária como uma espécie de consequência positivada do processo colonial.

Dentre os elementos que jovens ativistas das periferias da Praia identificam como permanências das violências coloniais se destaca a dificuldade de acesso à alimentação de qualidade para os mais pobres. Por mais que hoje em dia as pessoas não convivam com o terror dos episódios de fome, que marcaram a história do país durante o regime colonial, a insegurança alimentar não é um risco que ficou no passado da sociedade cabo-verdiana (Ferreira, 2019). Uma das expressões estruturais dessa questão é a dificuldade de ter acesso a alimentos frescos e não processados.

Em Cabo Verde fui apresentada pela primeira vez à palavra “nutricídio” através de um dos rapazes que frequentava a Associação Pilorinhu. Ele havia iniciado a faculdade de agronomia e me afirmava que havia sido inspirado pelo pensamento de Amílcar Cabral, que também havia se formado na profissão. A noção de nutricídio foi desenvolvida pelo médico americano Llaila Afrika, para evidenciar os efeitos da colonização na alimentação da população negra, e passou a ser bastante difundida em decorrência dos retrocessos políticos que permitiram o aumento da situação de insegurança alimentar (Ribeiro, 2020). Para os jovens ativistas o processo de fornecimento de alimentos ultraprocessados e nocivos à saúde aos países africanos era uma forma contemporânea de privação de uma alimentação de qualidade para a população cabo-verdiana. Esses alimentos ultraprocessados eram chamados por eles de *kumida di lata*.

Em contraposição à desigualdade alimentar que matou milhares de pessoas ao longo da colonização e da insegurança alimentar que se manifesta em diferentes aspectos na sociedade contemporânea, os integrantes da Associação Pilorinhu afirmavam a alimentação saudável como um dos pilares da sua atuação. Por isso, decidiram criar uma horta comunitária, onde pretendiam plantar vegetais característicos da alimentação tradicional cabo-verdiana, tais como milho e feijão, dentre outros. O objetivo da horta não era apenas oferecer alimentos para a manutenção do grupo, mas principalmente ser um espaço para aulas e

aprendizagem de práticas de agricultura tradicional. Para tal, eles buscavam garantir que pessoas mais velhas e agricultores das áreas rurais de Cabo Verde frequentassem a horta, a fim de ensinar para os mais jovens que viviam na cidade.

Essa pequena horta era frequentemente denominada enquanto um “laboratório”, uma vez que os integrantes da Associação afirmavam que seu grande objetivo era conseguir uma área maior para poder cultivar alimentos que pudessem garantir a autonomia alimentar do grupo e também pudessem ser oferecidos às famílias em situação de vulnerabilidade no bairro. Assim, a horta se configurava em um grande espaço de encontros, de pessoas, saberes e de sementes que vinham trazidas por visitantes de outras ilhas ou localidades de Cabo Verde e até mesmo de fora do país. Nesse sentido, questionei certa vez se tudo que ali era plantado era *kumida di tera*, mesmo se viesse de fora de Cabo Verde. Meus amigos enfatizaram que sim, uma vez que a horta está relacionada o projeto de construção dessa autonomia alimentar, elemento fundamental para aquilo que consideram o “ideal cabralista” de “autonomia”.

No contexto da horta comunitária, da Associação Pilorinh, a noção de *kumida di tera* era utilizada para designar alimentos não apenas cultivados e preparados em Cabo Verde, mas aqueles que são produzidos através de técnicas tradicionais. Com objetivo de aprender sobre essas técnicas o grupo organizava visitas ao interior da ilha de Santiago a fim de conhecer comunidades agricultoras que tenham sido fundadas por grupos que eram vistos como opositores ao status quo, tal como os Rabeladus. Eles me diziam que no dia que eu fosse aos Rabeladus iria “compreender muita coisa”, pois muitas tradições que estavam perdidas em Cabo Verde estavam preservadas lá.

Essa comunidade, situada no interior da ilha, era reconhecida pelos jovens ativistas como composta por descendentes de pessoas que se recusaram a aceitar imposições coloniais na liturgia católica e teriam se “retirado da sociedade” para assim manter sua própria fé e práticas sociais, isto é, haviam alcançado os meios de manter sua autonomia política. Outro objetivo dessas viagens era apoiar mutirões para cultivo e pesca, a fim de contribuir para a manutenção da comunidade dos Rabeladus e, em troca, aprender técnicas dessas atividades que já não são praticadas da mesma forma em contextos urbanos.

Além da viagem aos Rabeladus, pude acompanhar diversas visitas dos integrantes do Pilorinh a parentes que viviam em regiões rurais da ilha de Santiago. Essas visitas eram muito valorizadas enquanto oportunidades de aprender

mais sobre cultivo, trazer mudas para a horta da Associação e, também, de comer uma verdadeira *kumida di tera*.

Nessas ocasiões era comum também me chamarem atenção para a importância do papel das mulheres na agricultura e nas tradições cabo-verdianas. Eles reforçavam que as mulheres eram a memória viva de práticas de rezas e curas que estavam desaparecendo na sociedade contemporânea. Porém a imagem das mulheres era também muito associada com figuras de bravura e resistência às violências coloniais. Ao vermos mulheres portando grandes facões na cintura, utilizados para preparar o campo para o cultivo, os integrantes da Associação me falavam que elas eram semelhantes às mulheres da rebelião de Ribeirão Manoel, revolta camponesa ocorrida em 1910, na qual as mulheres teriam sido responsáveis por resgatar seus maridos presos por terem roubados sementes de proprietários de terra para combater a fome durante o período colonial.

A relação entre essas memórias de resistência e a noção de *kumida di tera*, quando confrontadas com as concepções clássicas da harmonização das relações raciais no campo da alimentação, nos permitem tomá-la enquanto uma teoria etnográfica da (contra)mestiçagem, no sentido que Goldman (2015, p. 654) propôs enquanto categoria que não opera como “uma recusa da mistura em nome de uma pureza qualquer, mas no [sentido] da abertura para o caráter analógico, e não digital, e para o elemento de indeterminação que qualquer processo de mistura comporta”.

Nesse sentido, a noção de *kumida di tera* coloca em xeque o paradigma colonial que pensa as composições culinárias sempre a partir da “origem”, e que acaba resultando em uma valorização inerente do papel do colonizador ao demarcar a existência de uma culinária mestiça que só teria surgido em contextos coloniais devido ao encontro de alimentos cuja origem é de territórios engendrados nesse processo. Mais do que isso, do ponto de vista do modelo da mestiçagem, seja no Brasil ou em Cabo Verde, a culinária nacional seria, de certa maneira, um fator “positivo” oriundo de uma plasticidade cultural do colonizador, no modelo de Freyre, e do mulato, no modelo de Mariano, ao incorporar em sua dieta as contribuições de ingredientes e técnicas dos povos subalternizados.

As narrativas associadas a *kumida di tera* são completamente distintas. E por isso não deve ser reduzida à classificação própria do período colonial entre os alimentos “da terra” (como é o caso da espécie de banana nativa do Brasil) e aqueles que vinham “do reino” (como a pimenta preta, queijos, etc.). A expressão

kumida di tera, no sentido etnográfico aqui analisado, não remete à lógica restrita da origem, ela é empregada para falar de comidas que têm relação *com* a terra, com seus conhecimentos e suas forças.

Uma expressão semelhante à noção de *kumida di tera* foi registrada por Semedo (2016) nas comunidades de descendentes de cabo-verdianos em São Tomé. Ao dialogar sobre as comidas cabo-verdianas, as pessoas explicavam que eram comidas feitas “à moda da terra”. E isso significava que eram, ao mesmo tempo, cabo-verdianas, porém diferentes. Essa diferença estaria principalmente no uso mais acentuado da “malagueta”⁵ e de mais temperos no refogado.

Nós somos cabo-verdianos, falamos crioulo, mas fazemos comida diferente de Cabo Verde. Nosso tempero é mais saboroso, quando vou pra lá, levo meus limões, malagueta toda pisada num bule, banana, folhas para fazer calulu, levo peixe fumado também. Quando cozinho, junta gente na porta, para meu irmão oferecer comida (Semedo, 2016, p. 116).

Essas diferenciações comporiam técnicas de preparo das comidas “à moda da terra” em relação às comidas cabo-verdianas. Propondo uma outra perspectiva de relação entre o vínculo com Cabo Verde, essas diferenciações demonstravam um interesse maior nos processos de criação de uma culinária a partir de seus referenciais, porém própria, do que em uma tentativa de reproduzir uma origem perdida. Como explica uma das interlocutoras de Semedo (2016, p. 124):

[Em] Cabo Verde vocês têm mania de fazer comidas sem gosto. Uma vez, veio uma senhora de Cabo Verde e fez cachupa. *Sôra* cachupa ruim. Não refoga carne. Gente é cabo-verdiano mas a gente cozinha moda daqui, à moda da terra.

Essa forma de pensar a culinária me parece se aproximar da ideia de que a *kumida di tera* parte de um pressuposto absolutamente diverso e que nega a narrativa da alimentação a partir do paradigma da mestiçagem. Em vez de uma culinária das faltas que surge por adaptações feitas a serviço do gosto do colonizador, é uma culinária que é feita a partir da afirmação de modos de vida próprios.

5 Pimenta.

Pratos como nação: a controvérsia da feijoada

Em artigo em que discute o papel da culinária e da alimentação na teoria de Gilberto Freyre, Nil Castro da Silva (2014, p. 10, grifo meu) afirma:

Com a publicação de *Casa grande e senzala* em 1933, Freyre fundou um dos mitos mais persistentes a respeito da identidade nacional. A originalidade da civilização brasileira estaria assentada na confluência de antagonismos de raça e cultura; na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano. A pluralidade de tais contribuições resulta numa cultura original e distinta. *A moralidade, os hábitos, os costumes, a cultura material, o caráter do brasileiro teriam sua origem nessa mistura benéfica e elogiável.*

Neste projeto freyreano de construir um mito fundador do Brasil baseado na “fábula das três raças” a investigação da culinária cumpre função prioritária. A celebração da culinária brasileira integra-se ao objetivo mais amplo de valorização da identidade nacional como “civilização mestiça”. O processo de formação da culinária brasileira confunde-se com o processo de formação do Brasil, na medida em que exemplifica colaborações de negros, brancos e índios, e por isso confere singularidade ao país e torna-se código privilegiado para perquirir a identidade do brasileiro. *A culinária simboliza a “salada” e o “caldeirão” de influências que moldam o caráter do brasileiro [...]* Sendo assim, os adjetivos que qualificariam a culinária brasileira seriam os mesmos a qualificar a civilização brasileira, tal como definida por Freyre: a culinária brasileira é híbrida, porque composta por elementos de várias origens de raça e de classe; paradoxal, porque esses elementos são, muitas vezes, antagônicos; mestiça, porque representa a união das três raças; patriarcal, porque a formação da mesa brasileira remonta à colônia e à sociedade dividida entre senhores de engenho e escravos; democrática, porque simboliza a confraternização democrática entre opostos de raça e de cultura. A culinária anfíbia e heterogênea epitomiza a “metarraça” brasileira.

A citação demonstra como a associação entre a mestiçagem e alimentação permitiu a presunção de uma falsa confraternização racial, imprimindo um embranquecimento das relações de alimentação constituídas por entre os conflitos que marcaram as sociedades coloniais. A metáfora das sociedades mestiças como “caldeirões culturais” foi um procedimento que contribuiu para a

afirmação da fusão cultural e anulação das diferenças raciais, como defendia Freyre e objeto de reflexões de antropólogos debruçados sobre o tema das relações raciais em contextos pós-coloniais.

Nesse sentido é expressiva a controvérsia suscitada por Peter Fry a partir de seu próprio texto sobre o prato e as relações raciais no Brasil. Em um texto originalmente publicado em 1975, Fry observa que no Brasil a feijoada foi incorporada como símbolo da nacionalidade, enquanto nos Estados Unidos permaneceu como elemento representante da ideia de negritude, sendo referido como um prato da luta de valorização de direitos e afirmação do movimento negro. Sobre essa diferença acerca dos significados atribuídos à feijoada, o antropólogo afirma que a “conversão de símbolos étnicos em símbolos nacionais, não só oculta uma situação de dominação racial, como torna muito mais difícil a tarefa de denunciá-la” (Fry, 1982, p. 53). No mesmo artigo, Fry (1982, p. 48) critica a perspectiva de Gilberto Freyre por ter utilizado o exemplo da feijoada adotada como símbolo da cultura nacional “para demonstrar que a colonização foi, no Brasil, um processo essencialmente harmônico, marcado pela ausência de preconceito racial”.

No entanto, 25 anos depois da escrita de “Feijoada e ‘soul food’: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais”, Peter Fry (2005, p. 148) publica outro texto, discordando de si mesmo, afirmando que o texto anterior era motivo de embaraço por ser um “bom exemplo da mais ingênua interpretação do racismo no país”. Interpretação que buscava denunciar a permanência e efeitos do racismo no Brasil e da qual o autor vinha se distanciando ao ponto que o levou a estar entre os intelectuais que assinaram o manifesto contra as cotas raciais nas universidades em 2006.

Errando para “corrigir” seu acerto, a crônica de Fry com a feijoada nos ajuda a refletir sobre como a postura de mascaramento do racismo é ainda uma das principais ferramentas para sua perpetuação. Não por acaso, na revisão do texto sobre a feijoada, o antropólogo relata ter abandonado a postura de antagonismo em relação a Gilberto Freyre.

Em vez de considerar a colonização portuguesa apenas como uma versão mais pobre da colonização britânica, afirmei que as duas colonizações obedeciam a lógicas distintas. Se a ênfase nas colônias britânicas recaía na segregação racial, a ênfase formal nas colônias portuguesas recaía na assimilação. Desta forma, eu me aproximava da minha antiga nêmesis, Gilberto Freyre (Fry, 2005, p. 162).

E reitera a ideia de que não seria possível identificar grandes divisões na sociedade brasileira uma vez que esta seria uma sociedade em que todos “compartilhavam conceitos e premissas culturais básicos” (Fry, 2005, p. 162). Assim, 25 anos depois, a feijoada de Fry voltou a ser o caldeirão cultural da mestiçagem, foi embranquecida. Como o próprio autor afirma, trata-se de uma tensão entre maneiras de interpretar a questão da mestiçagem cultural e biológica no Brasil. Uma que enfatiza a existência de “raça” como fator significativo que determina desigualdades de distribuição de oportunidades e privilégios, outra que perpetua a ênfase na harmonia de relações raciais.

Se fiquei convencido de que a interpretação em “Feijoada...” é basicamente falsa, não nego que, para a maior parte do movimento negro e para grande parte dos intelectuais interessados no tema das relações raciais, ela continua mais ou menos aceitável. Eles continuam pensando que os arranjos brasileiros de “mistura” e “democracia racial” apenas escondem uma “realidade” que fica muito próxima da “realidade” racial dos Estados Unidos (Fry, 2005, p. 164).

Do melting pot à olla cubana

Podemos contrastar a recuperação que Peter Fry faz de Gilberto Freyre com a leitura que Stephan Palmié (1998) faz a partir da seguinte proposição de Fernando Ortiz sobre a formação da sociedade cubana:

Se ha dicho repetidamente que Cuba es un crisol de elementos humanos. Tal comparación se aplica a nuestra patria como a las demás naciones de América. Pero acaso pueda presentarse otra metáfora más precisa, más comprensiva y más apropiada para un auditorio cubano, ya que en Cuba no hay fundiciones en crisoles, fuera de las modestísimas de algunos artesanos. Hagamos mejor un símil cubano, un cubanismo metafórico, y nos entenderemos mejor, más pronto y con más detalles. *Cuba es un ajiaco. ¿Que es el ajiaco? Es el guiso más típico y más complejo, hecho de varias especies de legumbres, que aquí decimos “viandas”, y de trozos de carnes diversas; todo lo cual se cocina con agua en hervor hasta producirse un caldo muy grueso y suculento y se sazona con el cubanísimo ají que le da el nombre* (Ortiz, 1940, p. 167, grifo meu).

O *ajiaco*, como muitos sabem, é um cozido feito em uma única panela, na qual são adicionados ingredientes diversos aos poucos, considerando seus diferentes tempos de cozimento. A princípio, poderíamos afirmar que o empreendimento de Ortiz é semelhante ao de Freyre, ao escolher uma metáfora alimentar para se referir à formação da sociedade cubana. Contudo, Palmié nos chama atenção para outra forma de compreensão da proposta de Fernando Ortiz ao relacionar a composição da sociedade cubana ao *ajiaco* cubano. Palmié argumenta que Ortiz não privilegia a fusão, e sim o caráter processual do ato de cocção. O foco estaria no processo, no devir cultural, que tem aparência e gostos diferentes a depender do momento do cozimento em que você tira a sua “prova” do cozido.

O ponto interessante da leitura que Palmié faz de Ortiz é que ele alinha a reflexão com um entendimento específico da própria técnica culinária. Em vez de pensar o cozimento como um processo de anulação da heterogeneidade dos ingredientes, Palmié pensa a partir de como cada elemento se altera em um processo que é singular e mutável:

Como tudo está sujeito ao cozimento – que não tem começo claro nem fim definitivo – a “diferença” nunca deixa de proliferar. Estamos perante um processo que afeta tudo (desde o primeiro pedaço de carne até o último pedaço de legume adicionado) e que se desenrola numa linha temporal contínua. Alcança desde um passado heterogêneo até um futuro não menos heterogêneo, mas fundamentalmente um presente diferente e um futuro igualmente diferente sobre o qual pouco mais é previsível do que a sua heterogeneidade essencial (Palmié, 1998, p. 368-369, tradução minha).

Ao invés do “melting pot”, Palmié entende que quando Ortiz fala da “olla cubana” ela pode ser compreendida no plural, como diferentes unidades de análise. O processo de cozimento aqui estaria mais próximo de um processo de heterogeneidade, no qual, como afirma o Ortiz de Palmié, não seria possível

isolar analiticamente – ou mesmo apenas descritivamente – qualquer coisa como “mais cubano” e, portanto, “menos africano” (ou menos europeu, aliás) do que qualquer outra coisa, a menos que nos voltemos para concepções de cubania subjetivamente sustentadas por atores históricos concretos (Palmié, 1998, p. 369, tradução minha).

E conclui:

Uma vez que escolhemos o *ajiaco* como metáfora estratégica, o mundo das unidades bem definidas está perdido para nós. Dentro da “olla cubana” África, América e Europa já não podem ser desembaraçadas. Existem, na melhor das hipóteses, gradações instáveis pelas quais um se transforma no outro, e esse processo de refração, decomposição e seu movimento correspondente de recomposição e autopoiese gera uma série potencialmente infinita de possíveis percepções da diferença. O *ajiaco*, em outras palavras, é um cálculo que circunscreve um padrão fractal. A história cozinha a todos nós (Palmié, 1998, p. 370, tradução minha).

A concepção de Palmié sobre a metáfora do *ajiaco* cubano em Ortiz remete a outra metáfora alimentar que vai no sentido contrário à ideia de fusão, aquela feita por Stengers e Pignarre (2011) sobre a ideia de “receita” em *A feitiçaria capitalista*. Ao contrário do senso comum de que a receita é um modelo pronto e formatado (o sentido vulgar em que se usa a expressão “receita de bolo”), Stengers toma receita como exemplo daquilo que só faz sentido pragmaticamente, isto é, a partir das práticas. Em vez de uma fórmula, a receita é aquilo que acontece em um tempo singular, em um processo prático e histórico.

Essa compreensão remete a um caso mais recente ocorrido a partir da interlocução de integrantes da Associação Pilorinhu com integrantes do grupo cultural ArteManha, situado em Caravelas, no sul do estado da Bahia, no Brasil. Esse grupo, como, descreveu Mello (2003), se autodenomina enquanto um grupo cultural *afro-indígena*, termo que provocou a proposição de Goldman sobre uma teoria etnográfica da (contra)mestiçagem. Ao exporem para os colegas de Cabo Verde essa identificação, provocaram comentário de um dos integrantes da Associação Pilorinu: “Então vocês também são uma *cachupa*!”

A *cachupa* é um dos pratos mais tradicionais da culinária cabo-verdiana. E, à semelhança da feijoada brasileira e do *ajiaco*, é feita em uma única panela, tendo como base um ensopado de milho, ao qual são adicionados diversos tipos de feijões, legumes e carne de peixe, porco e boi. Intrigada com a comparação, questionei a meu amigo que me explicou que a *cachupa* era prato no qual também “se misturam muitas coisas, mas elas permanecem diferentes, não viram uma coisa só”.

Pensar as relações entre alimentação a partir das práticas é justamente a proposta que as reflexões apresentadas neste artigo pretendem reforçar.

A culinária, nesse sentido, deve ser observada a partir de técnicas e saberes que foram empregados para compor com as diferenças. Nesse sentido, certamente há um campo relevante para ser pensado a partir daquilo que podemos chamar de teorias etnográficas da alimentação. A inovação aqui pretendida é tomar a culinária não apenas como expressão de costumes da formação de sociedades marcadas pelo colonialismo, mas sim como uma esfera dotada de reflexões próprias sobre composições de mundos a partir da mistura, que se colocam em contraponto às teorias que subordinam as relações de alimentação à lógica da mestiçagem.

Assim, concluo propondo que a alimentação constitui um terreno privilegiado para observar disputas em torno das interpretações da mestiçagem. Se, em determinadas tradições intelectuais, práticas e vocabulários alimentares foram mobilizados para metaforizar processos de mistura cultural e racial, no caso examinado em Cabo Verde a alimentação emerge como prática política através da qual jovens ativistas elaboram críticas a essas mesmas narrativas. A valorização da *kumida di tera* aparece, assim, não apenas como símbolo cultural, mas como parte de um esforço mais amplo de reinterpretação da história colonial e de reivindicação de conexões históricas e culturais com o continente africano.

Referências

- ANJOS, J. C. G. *Intelectuais, literatura e poder em Cabo Verde: lutas de definição da identidade nacional*. Porto Alegre: Editora da UFRGS; Praia: INIPC, 2006.
- ANJOS, J. C. G.; ROCHA, E. V. Traços de antinegitude em Cabo Verde. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 24, n. 59, p. 108-136, jan./abr. 2022.
- COSTA, R. R. S. A feijoada da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha/RJ: para pensar o mito da democracia racial. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). *Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro* (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: Instituto NUTES, 2021. p. 33-55.
- FERREIRA, N. Silencia-se a fome, mesmo que esteja a acontecer. *Expresso das Ilhas*, Praia, 30 nov. 2019. Disponível em: <https://expressodasilhas.cv/pais/2019/11/30/silencia-se-a-fome-mesmo-que-esteja-a-acontecer/66871#>. Acesso em: 8 jun. 2026.
- FREYRE, G. *Casa-grande e senzala*. São Paulo: Global, 2003.

FRY, P. Feijoada e “soul food”: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: FRY, P. *Para inglês ver: identidade e política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982. p. 47-53.

FRY, P. Feijoada e soul food 25 anos depois. In: FRY, P. *A persistência da raça: ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005. p. 145-166.

GOLDMAN, M. “Quinhentos anos de contato”: por uma teoria etnográfica da (contra) mestiçagem. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 3, p. 641-659, 2015.

GOLDMAN, M. Contradiscursos afroindígenas sobre mistura, sincretismo e mestiçagem: estudos etnográficos. *R@U*, São Carlos, v. 9, n. 2, p. 11-28, 2017.

LÉPINE, C. Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre. In: KOSMINSKI, E. V.; LÉPINE, C.; PEIXOTO, F. A. (org.). *Gilberto Freyre em quatro tempos*. Bauru: EDUSC, 2003. p. 287-302.

LIMA, R. W.; ROBALO, A. Entre o mito da morabeza e a (negada) questão racial em Cabo Verde: um olhar contracolonial. In: OLIVA, A. R.; CHAVES, M. N.; FILICE, R. C. G.; NASCIMENTO, W. (org.). *Tecendo redes antirracistas: Áfricas, Brasis, Portugal*. Belo Horizonte: Autêntica, 2019. p. 77-98.

MACIEL, M. E. *Gastronomia em Gilberto Freyre*. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife. *Anais [...]*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005. p. 3-5.

MARIANO, G. A mestiçagem: seu papel na formação da sociedade caboverdeana. In: MARIANO, G. *Cultura caboverdeana: ensaios*. Lisboa: Vega, 1991. p. 65-81.

MELLO, C. *Obras de arte e conceitos: cultura e antropologia do ponto de vista de um grupo afro-indígena do sul da Bahia*. 2003. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003.

MUNANGA, K. *Rediscutindo a mestiçagem no Brasil*. Belo Horizonte: Autêntica, 2019.

OLIVEIRA, A. O glutão de Apipucos: uma interpretação do Brasil a partir do doce em Gilberto Freyre. *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 2, p. 79-104, 2015.

ORTIZ, F. Los factores humanos de la cubanidad. *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, v. 45, p. 161-186, 1940.

PALMIÉ, S. Fernando Ortiz and the cooking of history. *Ibero-amerikanisches Archiv: neue Folge*, [s. l.], v. 24, n. 3-4, p. 353-373, 1998.

PENEGASSI, R. Interações culturais e o lugar do simbólico do alimento: o pão da terra na América portuguesa. In: ALGRANTI, L.; MACÊDO, S. *História e alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 235-252.

PINTO, J. Gilberto Freyre e a intelligentsia salazarista em defesa do Império Colonial Português (1951-1974). *História*, São Paulo, v. 28, n. 1, p. 445-482, 2009.

RIBEIRO, E. Nutricídio, mas também pode chamar de fome. *O Joio e o Trigo*, 5 nov. 2020. Disponível em <https://ojoioetrigo.com.br/2020/11/nutricidio-mas-tambem-pode-chamar-de-fome/>. Acesso em: 27 maio 2021.

SEMEDO, C. I. C. *Ilusões do contrato?: migrações sul-sul, evocações do tráfico, contra-narrativas e socialidades dos cabo-verdianos nas roças de São Tomé e Príncipe*. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

SILVA N. C. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, [s. l.], v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014.

STENGERS, I.; PIGNARRE, P. *Capitalist sorcery: breaking the spell*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2011.

Disponibilidade de dados

Os dados de pesquisa estão disponíveis no corpo do documento.

Editores

Handerson Joseph – <https://orcid.org/0000-0002-8634-9435>

José Carlos Gomes dos Anjos – <https://orcid.org/0000-0003-3098-9780>

Cláudio Alves Furtado – <https://orcid.org/0000-0002-9562-0565>

Recebido | Received: 28/02/2025

Aceito | Accepted: 05/05/2026



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional
This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.