



III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



O SABER-FAZER DA MANIÇOBA NO CONTEXTO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: ESTUDO EM UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Neidiane Pereira dos Santos¹

Micheli Dantas Soares²

Lígia Amparo da Silva Santos³

RESUMO

Objetivos: analisar os discursos e as práticas de produção da Maniçoba no município de Cachoeira-Bahia.

Métodos: o estudo utiliza como aporte teórico conteúdos da sócio-anthropologia da alimentação para interpretação das entrevistas semi-estruturadas realizadas com sujeitos que mantêm a prática de preparar a Maniçoba para comercialização.

Resultados: Para os sujeitos da pesquisa, a Maniçoba é uma comida saudável, sendo caracterizada como uma preparação forte, e que, portanto necessita de uma técnica específica para ser elaborada, revelando assim que poucos são os guardiãs do saber-fazer.

Conclusão: a preparação e o consumo da Maniçoba revela um conteúdo identitário, representando assim a ligação com os antepassados e a origem cultural dos habitantes da cidade de Cachoeira. Dessa maneira, entende-se que não é possível um diálogo sobre alimentação saudável efetivo sem que se leve em consideração as interpretações e significados dos hábitos alimentares na realidade diária dos sujeitos.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura, Alimentação, Saúde.

¹ Pesquisadora do Projeto/ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, CCS/neidianeps@yahoo.com.br

² Professora orientadora/Coordenadora local do Projeto/ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, CCS/ soares_md@yahoo.com.br

³ Professora coordenadora geral do Projeto/ Universidade Federal da Bahia, ENUFBA/amparo@ufba.br

INTRODUÇÃO

O estímulo à alimentação saudável tem sido um dos pilares estratégicos de ações de promoção da saúde com vistas à melhoria do perfil nutricional e epidemiológico das populações, no entendimento de que a alimentação tem relação intrínseca com a saúde/doença dos indivíduos. Por outro lado, há também a valorização de um estilo de vida saudável relacionado a valores estéticos, tais como o corpo magro e atlético, o que impõe, deste modo, um novo gênero de vida com uma série de regulações.

A criação de um padrão alimentar, cujo objetivo é favorecer uma nutrição saudável, isenta de riscos para a saúde, reproduz o que Gracia-Arnaiz (2007) conceituou como normalização dietética, onde a construção de um modelo alimentar específico, a dieta equilibrada, baseia-se na restrição ou promoção do consumo de certos alimentos e a prescrição de um conjunto de disposições relacionadas com o comportamento alimentar. De modo que, mudanças significativas na relação dos sujeitos com a comida vêm sendo promovidas.

Neste sentido, de acordo com Santos (2006), o comer, a comida e o alimento estão sendo reinterpretados, reinventados, transformados a fim de se adaptar a nova ordem corporal e alimentar. Entretanto, a história da comida tradicional parece resistir aos apelos pela reinvenção nos seus modos de fazer, assim como na tradição de seu consumo, principalmente entre as camadas populares. Como é o caso das comidas da “Rampa do Mercado”, termo utilizado por Paloma Amado para designar as comidas vendidas tradicionalmente nos mercados e feiras como o sarapatel, a feijoada, a maniçoba e o mocotó.

Dentre as comidas típicas referidas, ressalta-se a Maniçoba. Prato preparado com as folhas da mandioca e carne numa espécie de “feijoada de folhas”, normalmente consumida com farinha de mandioca e/ou arroz. De acordo com Mendonça et al (2007), a preparação apresenta em sua composição nutricional, considerando uma amostra de 100g, uma grande oferta de proteínas, lipídios e fibras.

Por outro lado, para além de sua composição nutricional, a preparação guarda um grande valor cultural para a culinária do Recôncavo baiano, em especial a cidade de Cachoeira. A maniçoba faz parte do cardápio dos Cachoeiranos desde o surgimento do município, sendo assim considerada uma comida festiva, agregadora, que representa parte da história dessa população.

Considerando o contexto em que se insere a produção e o consumo desta comida típica, ressalta-se que a alimentação guarda uma relação intrínseca com a cultura, assim como relata Montanari (2008), o gosto e as preferências alimentares são produtos culturais, reflexos de uma realidade coletiva e partilhável, resultante de uma complexa construção histórica. Na

linha desse pensamento, Poulain (2004) destaca que as práticas alimentares estão na ordem das construções identitárias, para além de se constituírem como sua expressão. Não só as práticas alimentares, mas a própria culinária, compreendendo-a como código cultural de uso de alimentos e de técnicas de preparo que forjam identidades pela diferença, por suas particularidades (MACIEL, 2004), na esteira do pensamento de Levi Strauss (1968) para quem a cozinha é uma linguagem.

Avaliando a culinária e as práticas alimentares como importante elemento de formação de identidades, que o interesse pelo desenvolvimento desse estudo emergiu. Para tanto foi considerado os objetivos do projeto maior intitulado Corporalidades e Comensalidades na Bahia: Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares de consumidores habituais das comidas típicas populares da Bahia sob a ótica da promoção da alimentação saudável.² Estudo desenvolvido no contexto de Salvador e de dois municípios do Recôncavo baiano: Cachoeira e Santo Antônio de Jesus. No que tange a escolha pela cidade de Cachoeira para o desenvolvimento do estudo, cabe explicar que uma investigação dos fenômenos relacionados às disciplinas alimentares na cidade de Salvador, implica em compreender a maneira como se desenvolvem na realidade do Recôncavo, haja vista, a estreita ligação histórica de Salvador com essa região, que no passado foi a mais produtiva e tradicional, na qual surgiram as primeiras vilas e cidades da Bahia. Desse modo, conhecer o Recôncavo, ou mais especificamente, a cidade de Cachoeira é situar os nexos da secular disposição agrícola que fundamentou a economia da cidade de Salvador na época da exploração do “ouro negro”; é reconhecer, por todo o seu contexto e riqueza cultural, pelo seu conjunto arquitetônico, que tal região é considerada como o berço cultural de Salvador.

Importa destacar que o objeto do estudo está imerso em uma conjuntura histórica e cultural, imerso num caráter identitário que a cultura alimentar assume dentro da sociedade que mantém a prática de sua produção, como é o caso dessa sociedade, que por muito tempo concebeu a realidade de Salvador. Nesse contexto o estudo objetivou analisar os discursos e as práticas de produção da Maniçoba no município de Cachoeira-Bahia.

PERCURSO METODOLÓGICO

Esta investigação está concebida no campo da sócio-anthropologia da alimentação, sendo definido como um estudo exploratório/descritivo/analítico de cunho etnográfico realizado

² Estudo coordenado pela Profa. Dra. Ligia Amparo dos Santos do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura da Escola de Nutrição da UFBA em parceria com o Núcleo Interdisciplinar em Ensino, Pesquisa e Extensão em Segurança Alimentar e Nutricional (NUSAN) do Centro de Ciências da Saúde da UFRB.

com sujeitos que mantêm a prática de preparar a Maniçoba para comercialização na cidade de Cachoeira-BA. No que se refere à escolha dos informantes da pesquisa, foram eleitos aqueles sujeitos considerados como “bons fazedores” de Maniçoba, segundo a indicação de moradores locais também consumidores da preparação. Deste modo, foram entrevistadas três senhoras que produzem e comercializam a Maniçoba e mais dois informantes-chaves considerados estudiosos da cultura da cidade. Quanto aos locais de comercialização da maniçoba, os informantes eleitos para a pesquisa indicaram à feira-livre, um bar estruturado na própria casa de uma das informantes e uma Casa de Samba de Roda.

As entrevistas realizadas foram semi-estruturadas, orientadas por roteiro pré-estabelecido. Sendo estas gravadas com o auxílio de um gravador portátil, em seguida transcritas e categorizadas seguindo as seguintes categorias de análise: origem, significado religioso, motivos da escolha, denominação dada à preparação, consumidores habituais, aprendizado, modos de fazer e suas particularidades, mudanças e permanências do saber-fazer, categorias dietéticas e discurso sobre alimentação saudável. As referidas categorias, também basearam a estruturação do roteiro para realização das entrevistas semi-estruturadas.

A dinâmica e processos do trabalho de campo foram registrados em diário de campo, de modo a apoiar às reflexões e análises posteriores. Descreveram-se também no diário os primeiros contatos e conversas informais com os consumidores e frequentadores da feira-livre e do Mercado Municipal.

O projeto foi submetido ao Comitê de Ética da Escola de Nutrição da UFBA, em consonância com os compromissos éticos previstos na lei n. 196/96 (Brasil, 1996), que regulamenta a pesquisa com seres humanos. Foi utilizado um termo de consentimento livre e esclarecido, durante o processo de investigação. Respeitando os fatores como anonimato, confidencialidade, respeito ao interesse de participar e recusar em qualquer momento da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conhecendo o saber - fazer da Maniçoba: discursos e práticas.

“É uma comida África!”

Sobre a origem da Maniçoba é possível perceber que duas vertentes de análise surgem nos discursos dos entrevistados. A primeira, que enfatiza à origem do nome da preparação. E a segunda, que reclama a genealogia da preparação como resultado das práticas alimentares de um grupo social.

Em consonância com esta ideia o relato de D. Bianca revela a origem do nome mandioca. Sendo que este surgiu a partir de uma lenda indígena, a lenda de Mani.

“Que a mandioca tem uma lenda indígena que deu origem a esse nome...é, não sei...Alguma coisa que aconteceu a índia chamada Mani. E Mani morreu e da cova de Mani nasceu uma planta linda e tal e começaram a chamar de Manioca e depois Mandioca. Agora a maniçoba, acho que vem uma parte de Mani e a “çoba” não sei para onde vai.” (D. Bianca)

Considerando o relato de Bianca, Gilberto Freyre (2006) argumenta que se existe uma culinária da opressão, então igualmente existe a culinária da libertação, identificada com as coisas da terra. Nesta linha de pensamento, Lody (2008) sinaliza que poucos pratos talvez encarnem a história do país desde o início de sua colonização quanto a Maniçoba. Havendo relatos que reclamam a sua origem indígena. Em língua tupi, *Mani soua* significa “folha de mandioca”, comida de tapuio, como se diz ainda hoje no norte do Brasil.

Segundo outro informante, Srº Francisco, a origem do nome maniçoba era a forma francesa de pronunciar a palavra mandioca: “Manioque”, que de forma abrigada passou a ser chamada de Maniçoba, dando o nome a preparação.

De acordo com o pesquisador Pirajá da Silva (apud LODY, 2008), a Maniçoba supria um pouco o índio em verduras, às quais ele era tradicionalmente avesso. A maniçoba era comida geralmente acompanhada de pimenta, peixes e tartarugas e só a partir do século XIX é que vamos encontrar com frequência menções as carnes vermelhas que acompanham a Maniçoba atualmente.

Entretanto, os relatos dos habitantes da cidade sugerem que a Maniçoba da forma como é feita hoje nasceu no Recôncavo, na cidade de Cachoeira, de onde se difundiu para todo o Brasil. Francisco nos oferece a história da origem da produção da Maniçoba, a partir do seu interesse e estudos da cultura do Recôncavo. Segundo seu relato o uso da folha de mandioca como alimento era um costume de origem indígena, mas foi nas senzalas que a utilização dessas folhas ganhou o formato da Maniçoba.

Ele afirma que originalmente a Maniçoba foi trazida por uma tribo africana da região do Daomé, atual Bênin, que mantinham o costume de preparar uma espécie de salada com as folhas do Olú Man (Olú= olho; Man= cegar), a qual passava pelo mesmo processo de tratamento realizado hoje com a folha de mandioca, para retirada do elemento que lhe conferia o poder de cegar. A estas folhas eram misturadas as carnes picadas. Inicialmente as folhas do Olú Man ou folhas de Alumã, como são conhecidas popularmente, eram utilizadas nas senzalas como folha venenosa para matar os senhores de engenho. E, pelo fato da dieta dos escravos nas senzalas serem paupérrimas, era comum a criação de pratos e a readaptação de outros utilizando carnes não nobres, restos dos senhores.

Como inicialmente a utilização das folhas para o preparo da Maniçoba teria sido para matar os senhores de engenho, com o tempo foi necessário lançar mão de outras matérias-primas para elaboração do prato, a partir do momento em que passou a ser utilizado para consumo dos homens e mulheres escravizados: “...passaram a utilizar a folha da mandioca, folha da taioba mansa, língua de vaca, e folha de couve”. Porém, de todas as folhas utilizadas a que permanece atualmente como sendo a de maior uso é a folha da mandioca, pois para o preparo da Maniçoba é necessário uma grande quantidade de folhas, já que elas perdem o volume no processo de moagem e lavagem para retirada do veneno. E além da mandioca, as outras folhas não teriam se multiplicado o suficiente para serem utilizadas na preparação, segundo relatado por Francisco.

Ainda fazendo referência as folhas utilizadas no preparo da Maniçoba, a folha língua de vaca hoje seria utilizada para o preparo da Maniçoba dentro dos terreiros de candomblé da cidade. O que nos leva a sugerir um possível significado religioso no preparo da Maniçoba. Esta mesma folha é comumente utilizada nos terreiros para a preparação de uma comida de oferta ao santo que é o Efó. Entretanto, quando perguntado as informantes nenhuma reconhece uma relação religiosa com a preparação.

“A maniçoba não é uma comida de preceito, é uma comida de gosto das pessoas. Ninguém diz a feijoada é de preceito dizem que ela é de Ogum. Agora, o que eu tenho a dizer é isso, para mim tudo é gosto, eu não tomo nada como preceito. Pra mim preceito é o caruru de São Cosme, essas coisas.” (D. Dulce)

Ou seja, há um dado reconhecimento de que a Maniçoba seja uma comida votiva utilizada em terreiros, contudo esta prática não é publicizada, posto que os ritos são, frequentemente, silenciados fora dos espaços onde ocorrem.

Para as mulheres que participaram do estudo, o significado de identidade de origem da preparação é único: “*É uma comida África!*”. Dessa maneira, a produção da maniçoba retrata de algum modo, a afirmação de uma cultura, é a maneira que esse povo tem de salvaguardar suas origens e perpetuar esses laços através dos tempos.

“Desde que me entendo, sempre ouvi falar de Maniçoba”

A Maniçoba é muito presente na cultura culinária de Cachoeira, uma marca identitária da cidade, cuja produção e comercialização intensificam-se nas festas juninas, quando há um fluxo importante de turistas e também há o retorno de cachoeiranos à cidade.

“Porque São João aqui acho que o esgoto só sai tudo verde! São João aqui é o tempo que as mulher vende mais maniçoba! Tem gente aí que já comprou, já ferventou, já tá lá! É o prato mais gostoso é a maniçoba.” (D. Maria)

De modo simbiótico a Maniçoba é a preparação mais comum para ser vendida nesta ocasião pelas entrevistadas, razão pela qual os consumidores também a procuram. Como numa imagem cíclica os consumidores escolhem consumir a maniçoba preparada por estas mulheres, pois elas seriam como guardiãs do modo de preparo que representa a tradição desse povo. A origem familiar e memória cultural fundamentam a busca dos comensais que retroalimenta o processo da produção da Maniçoba. É o que parece refletir a fala da informante abaixo, nos colocando do seu próprio consumo:

“Ah! É muito gostoso e tem um pouco também de sabor de infância, porque era a comida que mamãe fazia, vovó fazia, aí a gente relembra. Eu às vezes como assim uma comida e lembro muito de minha mãe, de minha avó.” (D. Bianca)

Assim, nesse contexto entrelaçam-se raízes históricas e culturais com relações afetivas, possibilitando acesso a um universo social, cultural, histórico e afetivo que é partilhado, construído e representado em torno dessa iguaria. As relações que se firmam entre os consumidores e as vendedoras e entre os filhos que regressam a cidade e aqueles que nela permanecem são fundamentadas na linguagem da casa, do compadrio, nos valores da família, momento em que o indivíduo é visto como pessoa e as relações impessoais e rígidas estabelecidas na rua são superadas, conforme as discussões de DaMatta (1986), pois a casa e a rua se confundem num espaço que altera o comportamento das pessoas. Para este autor, as relações sociais no Brasil baseiam-se no princípio relacional, onde os indivíduos são de uma forma em casa diferente do que é na rua e no outro mundo. A casa inventa uma leitura pessoal; a da rua, uma leitura universal. Já a visão pelo outro mundo é um discurso conciliador e fundamentalmente moralista. Ainda que vendida e consumida na rua, a maniçoba parece deslocar quem a consome para o universo privado e familiar. Senão familiar, do ponto de vista das origens consanguíneas, ao menos da sua ancestralidade ou de seu lugar de pertencimento.

“Não sei por que gostam da minha maniçoba. Eu acho que é o gosto né! Não sei se é atração da cara da Maroca! Sei brincar, sei (...) e aí vou levando!” “Tem um que se chama Joel, ele diz que não tem Maniçoba nenhuma ali dentro do mercado que bata a minha (...) o povo vem de salvador para comer. Vem de lá certinho”. (D. Maria)

Ou seja, comer Maniçoba em Cachoeira pode significar muito mais que manter um hábito herdado pelos antepassados. Isso, considerando os consumidores habituais que moram na cidade e que, por isso, compartilham o mesmo sentimento de pertença, de relações não somente comerciais de compra e venda de comida. As relações que se estabelecem entre as mulheres que a produzem e comercializam e sua freguesia são permeadas por brincadeiras e afetividades. De acordo com Hernández e Arnáiz (2005) as escolhas alimentares mantêm

algumas funções socioculturais como: iniciar e manter relações pessoais, demonstrar a natureza e extensão das relações sociais, expressar amor e carinho ou demonstrar a pertença a um grupo. De modo que, as escolhas alimentares respondem pouco às razões nutricionais, e por sua vez, são cruciais para a reprodução social.

Ainda sobre o consumo da Maniçoba, são muitas as pessoas que mantêm este hábito. Suas origens ultrapassam este espaço físico da cidade de Cachoeira, segundo o relato dos informantes.

“Ah minha filha, vem gente de Cruz, de Muritiba, da Salvador, de Santo Amaro, dos exterior, os turistas, tudo vem aqui comer Maniçoba.” (D. Ilma)

De acordo com Montanari (2008), assim como a linguagem, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Portanto, as práticas alimentares de uma sociedade compreendem um código de comunicação de auto-representação e ao mesmo tempo de troca cultural.

Importa destacar que todas as informantes começaram a vender a maniçoba na feira, assim como outras preparações típicas de origem africana. Os mesmos passos trilhados pelos seus antepassados foram mantidos e o costume de vender alimento nas ruas foi seguido, uma prática comum entre os negros escravizados ou libertos durante o período escravagista (IPHAN, 2010).

“Eu vendia na feira do Porto mesmo nos dias do São João. Aí tinha os barraqueiros e vendia tudo, Maniçoba e outras coisas. Eu gostava mais de fazer a Maniçoba, feijoada era comum, né! O pessoal procurava muito a Mniçoba. Desde que me entendo, sempre ouvi falar de Maniçoba, o pessoal dentro de casa, meus pais fazer. O pessoal negociar essa parte.” (D. Dulce)

“Já fiz acarajé, abará e vendia com tabuleiro em Maragogipe! Já fiz pamonha, mingau de milho verde pra sair na feira de São João vendendo (...)” (D. Maria)

“Cada qual tem o seu tempero, cada qual tem um dom”

Os modos de fazer Maniçoba foram descritos minuciosamente por cada uma das entrevistadas. Particularidades muito sutis podem ser percebidas no relato dessas mulheres no saber-fazer a iguaria. Chamou a atenção durante a descrição de D. Dalva, uma terceira pessoa que estava presente durante a entrevista revelar não utilizar determinados ingredientes na preparação da Maniçoba causando uma certa indignação em D. Dalva e sua filha. Desse modo, a filha de D. Dalva pergunta se ela não é cachoeirana. D. Dalva retruca e pergunta se isso que ela faz é moqueca, pois tempero de Maniçoba leva “cheiro verde”. Tal diálogo parece indicar que há uma dado modo de fazer que é próprio de Cachoeira, uma dada técnica culinária, que confere a identidade do ser cachoeirano, um dado traço distintivo.

Para outra informante o que caracteriza a Maniçoba é menos o uso da folha de mandioca, posto que é possível a utilização de outros tipos, como também o modo como é triturada, se no motor ou pilão. Mas, sobretudo, o tempero que confere a Maniçoba o seu sabor. Destaca-se na fala de D. Maria também que mudanças ocorreram na manipulação da folha para o preparo da Maniçoba. O uso mais comum do pilão antigamente foi substituído pelo motor de moagem, pois nos tempos de hoje, tempos céleres e voláteis, “*tá tudo mais difícil*”, de modo que a manipulação e o preparo das folhas através do pilão solicitam um tempo que se esgota com mais velocidade que outrora. Em consonância com este tempo, as mudanças no saber-fazer da Maniçoba se operam.

“Agora a folha da maniçoba é da mandioca que aí cata a folha da maniçoba, pisa ela e traz aqueles bolinhos para a feira. Uns passa no motor, mas porque hoje tá tudo difícil, é no motor, mas antigamente era no pilão. E aquilo incha, tem que botar no sol primeiro para murchar para depois então, pisar”. (D. Maria)

Na tentativa de compreender o que tornaria “tudo mais difícil” na opinião de D. Maria, foi possível identificar na fala de D. Dulce uma possível explicação para essa percepção das informantes. Mudanças essas que alteram o modo de fazer e que refletem no comer, no sabor e na apresentação da iguaria.

“(…) Mas eu só faço com a folha da mandioca, por sinal elas agora deram para passar a folha no moinho, aquilo fica muito ralo, e quanto mais você cozinha fica aquele negócio aguado você pode botar mil e um tempero, a carne, tudo isso e fica aquilo ralo. E a gente fazendo ela pisada. Ela não dá fruto bom, porque a Maniçoba a gente também tem que mastigar a folha, achar o que comer. E aquela fica rala, você pode secar como secar que ela fica aquele bambá, a carne vem e folha muito pouca.” (D. Dulce)

Na descrição do saber fazer da Maniçoba foi relatado o uso da carne de boi, principalmente as partes mais duras e gordurosas (o peito, chupa-molho, cupim e músculo), carne de fumeiro, calabresa de porco e de boi, miúdos de boi, mocotó, carne de porco, charque e bacon. Para temperar a Maniçoba é preciso os temperos secos (cominho, corante, alho, sal), cebola, tomate, pimentão e cheiro verde (coentro, hortelã fino, hortelã grosso e favaquinha de panela), sendo que o cheiro verde é considerado como o tempero da Maniçoba. O camarão seco, o amendoim e a pimenta de cheiro são utilizados para dar o cheiro e finalizar o sabor peculiar da Maniçoba.

Tais ingredientes compõem este prato, cujo sabor e características são conferidos pela composição deste mosaico. Contudo, algumas informantes destacam um dado ingrediente distintivo, o que parece conferir a particularidade de cada sabor, do saber-fazer de cada uma das informantes.

“O que não pode faltar? Todas essas aí tem que botar, agora quem não quiser botar pimenta de cheiro não bote, mas é a pimenta de cheiro é o cheiro da Maniçoba, é o

than! Mas, tudo aí tem que botar tudo tem que botar aí não tem nada para tirar, se tirar não é Maniçoba! É folha cozida!” (D. Maria)

“São as carnes gordurosas...as carnes gordurosas são o elemento principal. O toucinho, a carne de sertão e aquelas carnes...as partes gordurosas da carne de porco, a carne de porco e a carne de sertão são os...e as carnes duras, agora é as carnes gordurosas que dão o sabor a Maniçoba”. (Srº Francisco)

Na gramática culinária do relato acima o elemento distintivo é a pimenta de cheiro, mas além do tempero utilizado outra particularidade se expressa – o modo de se temperar, o que envolve a gestualidade e o ritual do seu corte - expressão ritual que une o sagrado e o carnal.

“Desde que aprendi é a mesma coisa, porque não pode mudar agora cada qual tem o seu tempero, cada qual tem um dom. Você bota todas as carnes dentro e o tempero é de “puta”! ... (rsrsrs) O tempero é que eu não machuco o tempero! Eu boto ele em pé, corto todo assim, oh! (mostra como ela corta) e joga lá. Aí é o dom de Deus! Porque tem gente que tem que machucar, colocar de lá! Eu não! Pego o alho, than, than, tahn! Pego a cebola, machuco! É o tomate, pimentão, o coentro, a hortelã, a folha de louro, e aí...boto o cominho, o sal, than, than...acabou! Ouxeee! ... porque puta não tem tempo! (rsrsrs) Tá vendo aí?! A vida é assim!” (D. Maria)

“Minha mãe não faz isso e ela não machuca o tempero, ela pega a cebola, descasca, lava e depois vai fazendo aquelas fatias dentro da panela, pega o pimentão e vai fazendo aquilo. (...) Então ela joga todo aquele monte de coisa e é o cozimento que vai dilacerando... Na Maniçoba é conveniente que se faça a mesma coisa, porque ela vai diluir, ela vai ficar macerada juntamente com as folhas e isso causa um sabor melhor que se você passar no liquidificador, que se você machucar”. (Srº Francisco)

Outros relatos são reveladores de que existem peculiaridades não só no modo de temperar a Maniçoba, mas também na técnica utilizada para o preparo da folha. Segundo as informantes, saber manipular a folha da Maniçoba é um dos pré-requisitos para a preparação da iguaria. O que reafirma a ideia de que existem pessoas que são depositárias desse saber-fazer, visto que, o aprendizado da técnica se dá no âmbito familiar, a nível geracional revelando não só a pertença social, como também a reafirmação de uma história social.

“Porque a Maniçoba a gente tem que pegar as folhas lavar primeiro, a gente lava, a gente bota no fogo para ferventar e depois de bem ferventada a gente lava em 9 águas. Eu que lavo, nem todo mundo lava, e após dessas águas a gente leva ao fogo”. (D. Dulce)

“Nem todo mundo lava” anuncia o lugar de uma prática privativa, que pertence ao reino da tradição e, que portanto, os modos de fazer não são seguidos por todos àqueles que preparam a iguaria. Para Gidenns (2007) a tradição se orienta pela repetição, bem como a preservação de ritos e conteúdos de verdade permanecem no domínio de um dado guardião, as boas fazedoras da Maniçoba.

“A Maniçoba é muito forte”

As falas das informantes revelam a percepção destas com relação a ideia de que a Maniçoba é uma “comida forte”. Nos relatos, a relação da categoria alimentar “forte” a preparação está

associada a presença da folha de mandioca, a qual apresenta em sua constituição o cianeto, elemento tóxico. Além, da grande quantidade de carnes e mocotó.

“A Maniçoba é forte, forte...ele é um alimento forte, tanto que pelos ensinamentos dos mais velhos, quando se come Maniçoba não se pode fazer nenhum tipo de esforço físico, nem leitura, nem se contrariar...essa coisa toda!” (D. Bianca)

“O mocotó! O mocotó é forte”. (D. Bianca)

“Pessoa que sofre de pressão, não deve comer Maniçoba. Não deve porque ela é forte! E criança, precisa saber com que criança é. Porque muitas vezes pode até atacar o intestino”. (D. Dulce)

“Dizem que tem um tal de veneno. Se não lavar direito, se não ferver...botar ela para ferver e não lavar direito aí é que pode ficar beba. Deu uma fervura, passou a primeira água e botou lá. Aí é que tá arriscado dar dor de barriga, ficar tonta (...)”. (D. Maria)

“É, tem os cuidados, umas precauções que as pessoas tomam quando comem a maniçoba, por exemplo, você não pode se erotizar... ficar erótico, não pode dormir depois de comer, não pode tomar banho, porque ela é um alimento muito forte e que exige um esforço muito grande do organismo para a digestão, então isso pode lhe causar problema. Quem tem pressão alta não pode comer, não se deve dar a criança grande quantidade e é sempre bom você comer e esperar os movimentos peristálticos...para não te dar uma congestão”. (Srº Francisco)

“A Maniçoba é uma comida forte. A Maniçoba e o sarapatel são comidas fortes, tem que respeitar. Menina, ela leva todas as carnes né! Leva o fato, leva tudo, a folha né, ciência é a folha. Agora veja, a mandioca né, se você comer do jeito que é morre envenenado, ela tem a fortaleza dela”. (D. Dulce)

Segundo Canesqui (2007) as categorias alimentar “forte-fraco” estão ancoradas nos conhecimentos tradicionais que se embutem nas representações e práticas (formas de pensamento ou idéias e ações), como integrantes de um conjunto de crenças que conformam a ideologia alimentar. Para a autora, se trata de uma classificação fundada na associação entre os graus de força dos alimentos com os graus de força (resistência) corporal de certo tipo de pessoa, concebida segundo a sua natureza “forte ou fraca”, que são predisposições inatas. Estas são associadas as idéias naturalizadas sobre as condições físicas (anatômicas e funcionais do corpo) e morais (de caráter) da pessoa.

Portanto, em função deste mosaico que compõe a iguaria, e mais que isso, a própria “ciência” da folha, o consumo da Maniçoba deve ser cauteloso. Representações que gravitam em torno de situações fisiológicas, práticas eróticas e estados de espírito que conformam uma dada ideologia, que assentadas no seu legado cultural conferem o seu status de força.

No entanto, mesmo considerando a Maniçoba como uma preparação forte, algumas informantes revelam técnicas que utilizam para que a preparação possa ser consumida sem causar riscos à saúde das pessoas. O que revela a necessidade de um conhecimento mais aprofundado sobre o saber-fazer da Maniçoba.

“Não, a Maniçoba não é uma comida forte, mas para quem não sabe fazer ela fica uma comida complicada. Mas, para quem sabe fazer...!!!! Não, eu tenho problema de açúcar emocional e eu como Maniçoba.(...) Eu boto limão na folha... É para tirar a força da folha. A minha Maniçoba qualquer pessoa pode comer. Tem gente que não, chega lá jogou a Maniçoba tudo de “sebo”, toda aguada, com pouca carne...e a minha não”. Tem pessoa que chega aqui com problema de pressão alta e diz que não pode comer a Maniçoba, aí eu digo que não, ela pode comer sim a Maniçoba que eu garanto.” (D. Ilma)

“A pimenta de cheiro é danado para fazer mal, aí então eu costumo colocar com um talozinho que é para não fazer mal. A pimenta de cheiro eu dou um talozinho para sair o sabor dela, mas eu boto com o talozinho, corto a metade do talo e deixo com um tocozinho para ela não fazer mal, porque se por um acaso a pessoa comer ela não faz mal”. (D. Dulce)

“Agora veja, a mandioca né, se você comer do jeito que é morre envenenado, ela tem a fortaleza dela. Por isso que quando a gente pega a folha, aqueles talinhos que tem na folha a gente tem que tirar tudo se tiver uma sementezinha né! a gente tira também. Antes de tudo a gente bota dentro d’água aqueles bolos aí sobe aquela espumarada, né! Aí tem que ferver até mudar de cor”. (D. Dulce)

“Bota na panela para ferver (...), bota na peneira, deixa lá esfriar. Bota na torneira e vai lavando, lavando e espremendo. Quando a água sair branquinha aí já pode para de lavar e já pode usar”. (D. Maria)

“Acho a Maniçoba um alimento saudável, porque é um alimento fibroso”

É possível identificar na fala dos informantes o reconhecimento acerca do conceito de uma alimentação saudável, principalmente no que concerne a composição dessa dieta. Ao mesmo tempo em que se observa que estes sujeitos identificam na Maniçoba a presença de elementos necessários para uma alimentação saudável, de acordo com os relatos que seguem:

“Acho a Maniçoba um alimento saudável, porque é um alimento fibroso, tem muita fibra e é um energético, por isso que as pessoas não podem se erotizar...e ele é afrodisíaco né! Mas, afrodisíaco no sentido que ele ativa a circulação sanguínea e dá vigor...é uma mistura de carboidrato com proteínas e isso lhe acorda!”. (Sr^o Francisco)

“A folha em si já é muito rica e você acrescenta carne que tem também os nutrientes, tem o sal também. Tudo isso vai compor seu alimento”. (D. Bianca)

O discurso sobre alimentação saudável, de cunho biomédico, amplamente divulgado na atualidade, o qual sugere aos sujeitos a necessidade de reprodução de numerosas recomendações nutricionais presentes nos guias alimentares, parece ser reinterpretado pelos sujeitos da pesquisa. S’Antana (2003) afirma que é crescente o interesse por parte da população de informações sobre a alimentação e nutrição, buscando conhecer o “significado médico” dos alimentos. Tais informações são recorrentes e freqüentes em diversos meios de comunicação, ultrapassando os espaços e serviços de saúde.

Por outro lado, Beardsworth & Keil (1997), apud Azevedo (2008) ressalta a existência de um processo chamado racionalização e medicalização da dieta, que atualmente instituem modelos de alimentação racionais, restritivos e de caráter dietoterápico. O que implica em uma

tendência de considerar uma dieta saudável aquela que inclui alimentos light e diet; com baixa densidade energética; restrita em gordura e proteína de origem animal, sal e açúcar; rica em frutas, verduras e alimentos funcionais e completos à base de fibras e micronutrientes.

Contudo, destaca-se também que o conteúdo que confere a comida seu estatuto de bom ou ruim à saúde não apresenta um quadro estável e consensual de seus significados e representações, podendo variar dentro do mesmo grupo social, ou ainda, partir das referências que utiliza para construir tal significação, se apoiadas em perspectivas da comodidade, da hospitalidade, da palatabilidade, dentre outras (ARNAIZ, 2010). Assim, o saudável pode depender do gosto, de uma dada cosmovisão alimentar.

“Pra quem gosta é. Pra mim tudo é gosto”. (D. Dulce)

“As pessoas querem comida caseira, por isso querem comer o que eu preparo”. (D. Ilma)

“A Maniçoba é comida saudável sim, porque se você ver a quantidade de pessoa que chega no São João procurando a Maniçoba aqui”. (D. Ilma)

À medida que se identifica os sinais de reinterpretação do conceito de alimentação saudável, nota-se que há também um discurso de resistência quanto à ideia de que uma alimentação saudável deve ser composta por alimentos pobres em gordura, ressaltado no discurso de fortalecimento a um gosto *ligh*.

“Então deixa eu perguntar uma coisa, ligh é esses negócios assim sem gordura né? Então, se você fizer um feijão assim, sem gordura que gosto tem? Se fizer uma maniçoba com pouca gordura, com as carne tudo seca, que gosto tem? Porque esse pessoal de Salvador tem umas idéias de dizer, vamos comer uma feijoada, vamos botar uma feijoada no fogo! Aí chega lá é calabresa, um fato daquele branco da Coperfeira, que não tem gosto, porque já vem um fato cozido de tanto lavar com “quiboa”, com não sei o que...com umas carne tudo seca. Que gosto tem?” (D. Maria)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta investigação partiu do interesse em compreender as práticas e os discursos sobre a produção da Maniçoba no contexto da alimentação saudável. Esta inquietação parte do pressuposto de que as práticas alimentares estão imersas em um contexto cultural e identitário, em que os hábitos alimentares são construídos. Dessa maneira, entende-se que não é possível um diálogo sobre alimentação saudável efetivo sem que se leve em consideração as interpretações e significados dos hábitos alimentares na realidade diária dos sujeitos.

Assim, para os sujeitos que participaram do estudo, o significado de origem da Maniçoba é único: “É uma comida África”. De modo que o saber-fazer está salvaguardado por um grupo de mulheres que mantém a tradição de seu preparo, revelando assim, um conteúdo identitário onde as origens ancestrais desse povo parecem se perpetuar através dos tempos.

As guardiãs do saber-fazer revelam em seus discursos que algumas técnicas são necessárias para a produção da iguaria. De modo que mesmo sendo uma preparação considerada “forte” pode ser consumida quase que sem restrições.

Quanto ao que se refere o conteúdo alimentação saudável, revela-se nas falas das informantes que a Maniçoba é uma alimentação saudável considerando os elementos que a compõe, neste caso a presença da folha de mandioca, um elemento fibroso, assim como as diversas carnes que compõe a preparação oferecendo assim uma grande quantidade de energia para quem a consome. Além disso, fica claro nos discursos que a ideia de saudável se revela como uma expressão de gostos, preferências daqueles que optam, e assim compõem o próprio padrão alimentar, indicando uma forma de reinterpretação do conteúdo biomédico acerca da alimentação saudável.

Sendo assim, o consumo da Maniçoba nessa cidade não indica apenas uma questão de gosto e/ou preferência alimentar. Antes disso, consumir este alimento significa manter viva a história de um povo e uma identidade cultural.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ARNAIZ, M. G. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, Cuernavaca, v. 49, n. 3, p. 236-242, maio/jun. 2007.

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Revista de Nutrição*, Campinas, 21 (6): 717-723, nov./dez., 2008.

CANESQUI, A. M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 2, p. 203-216, mar./abr. 2007.

Da MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FREIRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 51ª ed. São Paulo: Global, 2006.

GIDDENS, A. *Mundo em descontrolado: o que a globalização está fazendo de nós*. Tradução Maria Luiza X. de A. Borges. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007. 109p.

IPHAN. Dossiê: *Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília, 2007. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 01 de junho de 2010.

LODY, R. *Brasil bom de boca: Temas da antropologia da alimentação*. 1ª Ed. Senac, 2008.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MONTANARI, M. *Comida como Cultura*. Tradução Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 207p.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. *Revista brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, n. 47, outubro, 2001.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rosana Pacheco da Costa Proença; Carmen Sílvia Rial; Jaimir Conte. Florianópolis: ed. Da UFSC, 2004. 311p. (Série Nutrição).

SANT'ANNA, D. B. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. *Pro-Posições*, v. 14, n. 2, maio/ago. 2003.

SANTOS, L. A. da S. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador*. Salvador: EDUFBA, 2008. 330p.

RISÉRIO, Antônio. *Uma história da cidade da Bahia*. Rio de Janeiro: Versal, 2004.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: Uma visão antropológica. *Ribeirão Preto*, vol. 39 (3), p. 333-9, jul./set. 2006.