

A influência da comida indígena na formação da cozinha nacional

Dulce Ribas*

Em 19 de abril é celebrado o Dia do Índio, data criada para lembrar e reforçar a identidade dos povos indígenas na história e cultura atual. O momento é propício para destacar a influência que eles também exerceram na formação da culinária nacional.

Nesse sentido, existem algumas publicações acadêmicas que trazem informações sobre a alimentação indígena, baseadas em antigos cronistas que, em sua maioria, a relataram com estranheza e preconceitos.

Em alguns de seus trabalhos, os autores Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo registraram as contribuições dos portugueses, africanos e indígenas na formação da culinária brasileira. Contudo, de acordo com Mártin César Tempass, esses autores passam a impressão de que os indígenas apenas forneceram ingredientes, como a mandioca, milho, batata, abóbora, amendoim, feijão, caju, cará, mamão e pimenta para a culinária brasileira, e que os demais componentes da culinária seriam portugueses e africanos. Mas, ao longo do texto desses autores, são encontradas observações que contrariam essa noção. São informações que indicam que os indígenas contribuíram muito além do que simples ingredientes.

Segundo Tempass, ao chegarem em terras brasileiras, os europeus se apropriaram das comidas indígenas, modo pelo qual conseguiram se estabelecer aqui. Isso aconteceu em toda a América do Sul, onde o historiador Ulrico Schmidl relata que após anos de viagem com sérias limitações alimentares, eles encontraram fartura entre os indígenas Carió. Os relatos indicam que logo depois de se fartarem das roças indígenas, os navegantes valeram dos Carió para atacar outros grupos indígenas da região e, por último, atacaram os próprios Carió.

Além de se valerem dos alimentos indígenas, os europeus também se valeram dos conhecimentos e trabalho das cozinheiras indígenas. Em outras palavras, todas as etapas da alimentação dos colonizadores se davam no modelo

indígena. E isso perdurou pelos primeiros dois séculos de colonização, período em que a cozinha brasileira foi indígena.

Ainda de acordo com Gilberto Freyre, era trabalho das mãos das mulheres indígenas os utensílios de que se serviam para fazer a comida, para guardá-la, para socar o milho ou o peixe, moquear a carne, espremer as raízes, peneirar farinhas, assim como as peneiras, ralos, cuias, pilão, balaies, utensílios diversos que ainda encontramos em cozinhas de todas as regiões do país.

Outra observação interessante de Câmara Cascudo é com relação à nomenclatura das comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas. Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau, etc., não são nomes de simples ingredientes, mas de pratos que envolvem todo um *savoir-faire*. Esse é mais um indício de que a contribuição indígena à culinária brasileira não se resume simplesmente aos ingredientes. Cascudo ainda ressalta que na cozinha indígena as panelas estavam sempre no fogo: “A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante”.

Atualmente, muitos povos indígenas reforçam o modo de vida tradicional que os liga diretamente à terra com a produção das roças familiares de cultivo, destinadas ao consumo familiar e em caso de excedentes, para a comercialização, além de garantir sementes para a próxima safra, alimentos para os animais domésticos e possibilitar trocas intra e interfamiliares.

Em inúmeras cidades brasileiras, como as de Mato Grosso do Sul, encontramos famílias indígenas comercializando a produção de suas roças agroecológicas, possibilitando a aquisição de ingredientes de qualidade e repletos de significados.

Os alimentos da cozinha indígena são primordiais no estabelecimento e manutenção do intercâmbio pessoal, dentro da comunidade, e também para com os de fora, no contato com a comunidade não-indígena. Assim, a disponibilidade de alimentos para partilhar tem grande importância e fortalece o princípio da reciprocidade.

Muitas cozinhas indígenas foram alteradas pelas relações interétnicas, com a adoção de novos utensílios e ingredientes industrializados, mas a maioria das

receitas permanecem vivas e as mulheres (especialmente as mais idosas) são guardiãs, produzindo de maneira semelhante às aquelas praticadas por seus antepassados.

Apesar das mudanças culturais ocorridas com o contato interétnico, em inúmeras comunidades indígenas normas de como plantar, preparar, como comer e partilhar os alimentos sofreram poucas alterações, especialmente com relação à partilha, pois representa um grande valor ter o que oferecer aos outros, representando a generosidade dos donos do fogo doméstico.

Os indícios mostram toda a influência da cozinha indígena na formação da culinária nacional. Se, no passado, não houve reconhecimento da importância dos povos indígenas à nossa mesa, o que podemos fazer hoje para corrigir esse erro? Lembrar e divulgar essa influência é o primeiro passo para a correção.

****Dulce Lopes Barboza Ribas é nutricionista com experiência na área de Saúde Coletiva, com ênfase em educação alimentar e nutricional, saúde de povos indígenas, avaliação nutricional e segurança alimentar e nutricional; doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo, com pós-doutorado em Antropologia da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2010). Foi coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Populações Indígenas GEPPI/UFMS (2000 a 2016) e Membro da Comissão Intersectorial de Saúde Indígena (2017-2018). É conselheira suplente do Conselho Federal de Nutricionistas.***