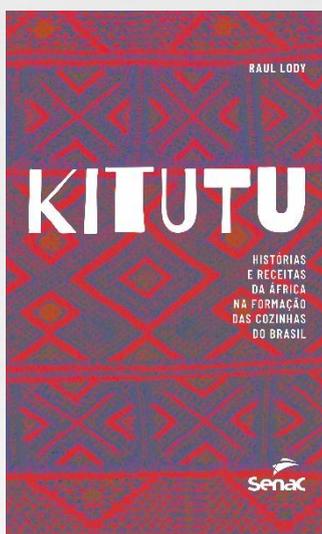


RESENHA
Kitutu:
histórias e receitas da África na
formação das cozinhas do Brasil

Rodolfo Teixeira Alves¹
 Universidade Federal do Rio de Janeiro

TEIXEIRA ALVES, Rodolfo. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil (Resenha)**. *Aceno – Revista de Antropologia do Centro-Oeste*, 8 (16): 367-372, janeiro a abril de 2021. ISSN: 2358-5587



LODY, Raul. *Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil*. São Paulo: Editora Senac, 2019.

¹ Doutorando em antropologia pelo PPGSA/UFRJ.

Raul Lody é um autor incontornável no campo da antropologia da alimentação, em especial àquela dedicada às influências africanas em nossa culinária, onde seus livros e artigos têm grande influência. Sua atuação intelectual estende-se por instituições e projetos culturais, como representante da *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition*, como curador do Museu da Gastronomia Baiana, da Fundação Gilberto Freyre, da Fundação Pierre Verger, entre outras instituições propagadoras da cultura brasileira. Sua extensa produção bibliográfica faz de Raul Lody uma referência para as pesquisas sobre as implicações culturais de selecionar ingredientes, cozinhar e levar a comida à boca.

Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil, publicado pela editora Senac em 2019, apresenta, mais uma vez, essa dimensão da africanização de nossa culinária. Esse argumento já está presente no ensaio clássico *A arte culinária da Bahia* (1928) de Manuel Querino, e retorna, posteriormente, em *Casa Grande & Senzala* (1933), de Gilberto Freyre. Esses dois autores, aliás, são referências importantes para de Raul Lody em seus trabalhos.

Mas em *Kitutu* é Gilberto Freyre quem ganha destaque, de quem Lody retira elementos para qualificar a ideia da “biafricanidade” da colonização brasileira. O livro se debruça sobre as relações históricas, culturais, sociais e econômicas que conectam o continente africano ao Brasil, com foco na cultura alimentar que se formou por aqui, como traço das diásporas africanas. Lody retoma o argumento de Freyre da colonização africana das civilizações ibéricas, que por sete séculos (entre os séculos VIII ao XV) marcou a presença de africanos do norte, da região conhecida como Magrebe, em Portugal e Espanha. Esses precedentes históricos na formação social e cultural desses países já trazia, em seu bojo, o mítico “elemento africano” na música, na comida e na arquitetura. Essa ideia, que reduz todo um continente a um sujeito totalizado (a saber, o africano), foi fundamental para Gilberto Freyre (1933) e é retomada por Lody para argumentar a respeito da pré-africanização dos portugueses antes de colonizar o Brasil. O segundo momento dessa africanização se deu entre os séculos XVI e XIX, segundo o autor, “em solo brasileiro pelos 5 milhões de africanos que aqui chegaram na condição escrava” (LODY, 2019: 9).

Das muitas maneiras de abordar essa africanização pulsante na formação dos ibéricos e depois aqui, no Brasil, o livro *Kitutu* (expressão da língua quimbundo, de onde deriva a palavra quitute pela qual designamos iguarias), desdobra-se pelos sistemas alimentares, processos culinários, ingredientes e formas de servir e consumir a comida. Por esse caminho, Lody costura um argumento que atesta “uma múltipla e complexa relação de culturas e de civilizações africanas que estão integradas aos hábitos alimentares dos brasileiros” (idem:10).

É pelo difusionismo e assimilacionismo já clássico nos estudos de culturas alimentares que o argumento ganha força, mostrando como uma série de ingredientes foram incorporados a outros e que, dessa forma, nossa culinária “abrasileirou-se”. Nesse processo, que envolve complexas relações que se prolongam por séculos de colonização, Lody, assim como Freyre (1933), dá destaque ao “homem

português”, caracterizado como “um grande distribuidor de alimentos entre o ocidente e o oriente” (idem: 15) através das navegações, entre o século XV e XVIII.

Assim, dando foco às origens de ingredientes, o autor trata de dinâmicas de adaptação, de ressignificação e de criação culinária que, no Brasil, ofereceu novas experiências ao paladar. Ingredientes denominados pelos sufixos “da costa” (africana), “do reino” (Portugal) e “da terra” (americana) sugerem origens que, de acordo com Lody, têm ressalvas. Sobretudo dos produtos “do reino”, que embora designados como de Portugal, dizem mais respeito a uma série de relações comerciais que este país mantinha com outros, através das navegações. Cruzados pelas relações forjadas pela colonização do Brasil, esses ingredientes, sejam eles “da terra”, “da costa” ou “do reino”, formam as “nossas memórias e referências de paladar” (idem: 17).

O livro é dividido em tópicos que abordam uma história da culinária brasileira, mostra os traços da africanização nas formas de preparo, nos ingredientes, nas comidas, nos significados atribuídos a elas. Em especial em como as comidas votivas, ritualizadas em religiões e festividades, ganham espaço no cotidiano, em nossas mesas. Nesse sentido religioso, a comida aparece como mediação entre humanos e divindades, expressando seu caráter comunicativo e de restituição de energia vital, como o axé no candomblé.

Outra característica discutida em relação à comida é a sociabilidade. Considera-se, por exemplo, como em algumas situações, ritualizadas nos encontros, a comida promove interações e compartilhamentos. Reuniões que podem ocupar o espaço da rua ou doméstico servem, de acordo com Lody, para manter laços sentimentais de grupos. Nesse sentido, comida tem forte apelo simbólico na medida em que constrói e reitera identidades; se associa e define funções a partir do gênero; organiza tabus e restrições de acordo com crenças religiosas; quando leva memórias à boca.

No livro, as histórias e processos culturais pelos quais o autor fala dos ingredientes, dos pratos, doces e salgados, das bebidas, se misturam com receitas e apetitosas fotografias. Me chamou a atenção os pratos Calulu de Carne Seca e Muzongué, de origem angolana, e o Harira, que é um prato marroquino. O livro apresenta muitas outras iguarias, mostrando, a partir de comidas preparadas e ingredientes usados, algumas similaridades entre regiões do Brasil, dando destaque a Bahia, com alguns países africanos. Esses atributos fazem da obra não só um manual de consulta bibliográfica, mas também um inventário da culinária africana e afrobrasileira, que nos convida a uma aventura na cozinha.

Kitutu não apresenta questões novas ao público especialista, para pesquisadores que se dedicam à história e formação sociocultural da culinária brasileira. Sua proposta é outra. A construção gráfica do livro, abundante em cores, fotografias e receitas, busca atrair um público mais amplo, que podemos chamar, grosso modo, de não-especialistas. A propósito, essa tem sido uma tendência na antropologia, com obras que recorrem a uma linguagem mais ensaística e literária. A linguagem simples, com pequenos tópicos e texto enxuto, poucas notas e citações, não significa, entretanto, falta de rigor teórico-metodológico dos argumentos. Ao contrário. A chancela vem de uma autoridade no assunto, como um autor que se dedica há décadas ao tema proposto e que, cumpre repetir, é uma das principais referências para antropologia que se dedica à alimentação.

Alguns pontos, porém, merecem destaque. Sua associação declarada a Gilberto Freyre o leva a contar as histórias da africanização da culinária brasileira pela perspectiva do colonizador, dando destaque aos feitos do “homem portu-

guês” e às grandes navegações portuguesas como processo de ampliação de territórios, mercados e circulação de mercadorias. A isso se soma o fato do autor recorrer à ideia da “biafricanização”, que acaba reforçando a tese da plasticidade portuguesa de Freyre, da adaptabilidade, que apaga o conflito da violência colonial em detrimento de uma narrativa construída em torno da confraternização entre “senhores” e “escravos”.

Creio que se Manuel Querino estivesse mais presente no texto, menos como epígrafe e mais como referência teórica, *Kitutu* ganharia um salto qualitativo em seu argumento. Pensar a “biafricanidade” a partir do ensaio O colono preto como fator da civilização brasileira (QUERINO, 1918), por exemplo, daria mais ênfase à criatividade dos africanos e seus descendentes, suas “habilidades”, como escreveu Querino. Por esse viés, quem sabe, *Kitutu* levaria a pensar a comida também como traço da brasilidade conforme esse termo vem sendo discutida atualmente, como um fruto de resistência criativa às forças coloniais (SIMAS, RUFINO e HADDOCK-LOBO, 2020).

Em *Kitutu*, é claro, Lody não deixa de sugerir essa dimensão da criatividade africana, das “interpretações” feitas dos produtos “da terra”; fala de uma culinária/cozinha brasileira como adaptativa e criativa, marcada pela presença e herança africana. O problema é narrar isso com ausência de conflito, que dá brechas para interpretações de confraternização.

Construir uma narrativa baseada no conflito exige reconhecer a colonização como um processo violento e duradouro, que se prolonga na realidade traumática do racismo (KILOMBA, 2018). Nesse quadro, a criatividade surge como elemento preponderante de resistência, como produtora de cultura e dinamização da vida marcada pela violência da colonização e escravidão. Aqui a cultura, como lembra Lélia Gonzalez, foi forjada “como a melhor forma de resistência” (GONZALEZ, 2020: 133). *Kitutu*, conforme privilegia o elemento português, deixa de lado esse ingrediente importante, e oferece uma narrativa de incorporação tão característica em Freyre – que já está datada.

Na atual conjuntura política, onde forças políticas conservadoras vêm disputando o imaginário a respeito do Brasil, convém reforçar os argumentos que ressaltam as resistências criativas que formam o que designamos como cultura brasileira. A brasilidade, nesse sentido, ganha relevância política quando deixamos de pensar pelo viés freyriano da confraternização entre “senhores” e “escravos”, superando, de uma vez por todas, o imaginário do senhor benevolente (NASCIMENTO, 2016). Havia conflito, como ainda há. Quando falamos da cultura brasileira formada pelas muitas diásporas e seus cruzamentos, devemos estar sempre atentos em ressaltar que essa experiência está assentada em violências diversas, para não correr o risco de romantizar esses processos que são traumáticos, embora também produtores de cultura.

Kitutu é um livro importante pelo inventário que traz receitas africanas e afro-brasileiras, pela discussão que apresenta em relação aos significados de alguns ingredientes e comidas, quando fala da dimensão ritual de cozinhar e se alimentar, que está além da pretensão nutricional. Pode ser um importante manual de consulta para os restaurantes que oferecem comida africana e afro-brasileira como uma experiência de reconexão ancestral, que parece ser uma tendência hoje em algumas cidades, como venho trabalhando na minha pesquisa de doutorado.

Os “produtos étnicos” vêm ganhando mercado, construindo identidades e estilos de vida (ALMEIDA, 2013). Hoje, proliferam produtos com uma estética africanizada. Nas livrarias, nos deparamos com gôndolas inteiras dedicadas às ques-

tões raciais. A capa de *Kitutu* traz isso, composta de desenhos de um tecido artesanal berbere oriundo do Marrocos, região da África Magrebe, como informam os metadados da obra. Embora tenha se alinhado aos nossos tempos na estética do livro, Raul Lody deixa de atualizar seu conteúdo quando recorre a uma narrativa já demasiadamente batida.

Recebido em 1 de março de 2021.

Aprovado em 10 de abril de 2021.

Referências

ALMEIRA, A. S. M. “Consumo e Identidade: a produção para o consumo a partir dos *insights* dos empresários negros”. In: NOGUEIRA, J. C. (org.). *Desenvolvimento e empreendedorismo afro-brasileiros: desafios históricos e perspectivas para o século 21*. Florianópolis: Editora Atilênde, 2013. pp. 241-273.

GONZALEZ, L. *Por um feminismo afro-latino-americano*. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

KILOMBA, Grada. *Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano*. Rio de Janeiro: Editora Cobogó, 2019.

NASCIMENTO, Abdias. *O genocídio do negro brasileiro: processo de um racismo mascarado*. São Paulo: Editora Perspectiva, 2016.

QUERINO, Manuel. *O colono preto como fator da civilização brasileira*. Salvador: Imprensa Oficial do Estado Bahia, 1918.

SIMAS, Luiz Antonio; RUFINO, Luiz; HADDOCK-LOBO, Rafael. *Arruaças: uma filosofia popular brasileira*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020.

ACENO

REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE
ISSN: 2358-5587

A Aceno recebe em
FLUXO CONTÍNUO,
artigos livres,
resenhas,
ensaios fotográficos,
dossiês (propostas).
Interessados em atuar como
pareceristas
podem realizar seus cadastros no site