
Hacer, comer y vivir: introducción a la artesanía culinaria brasileña

RAUL LODY

Escritor, Antropólogo, Museólogo, Profesor de Cultura brasileña y Arte Popular brasileño. Miembro de Academia Brasileña de Bellas Artes y de la Academia Brasileña de Historia. Investigador de la Coordinación de Folclore y Cultura Popular de FUNARTE.

Ommis labor nominis in ore eius.

Eclesiastes, VI, 7.

Dime lo que comes y te diré quién eres. Ciertamente, el alimento, su preparación, la forma de servirlo, de consumirlo, el momento de consumir distingue y señala al individuo, su grupo, su sociedad, su cultura.

Brasil, país continental de variados sistemas ecológicos, propicia también la variedad y riqueza de alimentos. Lo que la naturaleza ofrece y el hombre transforma va para la cocina, la mesa, el ritual de ofrecimiento y, principalmente, para la boca.

Comer es un complejo camino

que se inicia en la elección, en la oferta de ingredientes, en el acto de trabajar cada producto, de utilizar objetos propios para la fabricación del alimento, verdadero arte que resulta en el plato. El plato, significando el alimento, debe ser identificado, deseado, visto, olido y, entonces, comido. Se come, inicial y esteticamente, con la vista, y se come, biológicamente, para vivir; pero se come también para fortalecer lazos entre individuos, para establecer comunicación espiritual entre el hombre, un dios, un antepasado; se come para conmemorar una fiesta, un ritual de cambio

o para generar identificaciones, hablando del hombre y de su civilización.

Comer es acto fundamental para la vida y también acto ceremonial, especialmente en el establecimiento de eslabones éticos, morales, sexuales, jerárquicos inter-hombres y de ellos con sus diferenciados sistemas sagrados.

Por eso se come en casa, en la calle, en la feria o en el mercado, comida de quioscos, de chozas, de bandejas; se come en los templos, en las fiestas, cuando el personaje asume el papel de la persona que come y también bebe; conmemorando, festejando; sirviendo en esteras trenzadas de fibras, sobre hojas de plataneras (musa paradisíaca), en sólidas mesas de madera cubiertas con manteles de lino, de randa o guarnecidas con juegos americanos - la comida en vajillas de barro, madera, loza, vidrio, plata, alpaca, que indican diferentes rituales, clases sociales, momentos distintos de fiestas o del cotidiano. Así, se come para afirmar identidades, expresar papeles y funciones en el grupo social, cumplir promesas, reforzar lazos de parentesco, para consagrar, ungir, haciendo de la ali-

mentación un acto solemne y complejo por lo que supone de historia, de cultura, de símbolos ancestrales, inmemoriales, como las primeras incursiones de caza, del descubrimiento del fuego, con el que hasta se puede transformar los alimentos y conquistar, así, nuevas tecnologías y logros de las civilizaciones.

Para llegar hasta la boca del hombre, lo que es ofrecido como alimento necesita procesamientos, diferentes maneras de preparar artesanalmente la raíz, la hoja, el fruto, la carne, el plato salado o dulce, la bebida.

Comida cruda, hervida, cocida, frita, ensopada; comida para consumo minimalista; comida para multitudes; comida, siempre comida; un buen motivo para reunir, señalar identidades, cuando el hecho de hacerla, de prepararla, es, muchas veces, más importante que el gusto, el sabor; el destino, cuerpo del hombre o incluso un altar, una ceremonia pública o no.

El trabajo manual, la manipulación de los ingredientes, el toque, la sensibilidad, las percepciones de temperaturas, texturas, los olores, las imágenes se combinan en el quehacer

artesanal culinario como factores decisivos y marcantes de la relación hombre/alimento.

Sin duda, la cocina es un espacio ritual, los complementos diversos y principalmente el hombre funciona como agente revitalizador que imprime cultura a lo que hace, a lo que procesa, a lo que elabora con las manos, instrumentos vigorosos y decisivos de la comunicación y de la intención de transformar ingredientes en alimentos que servirán para variados usos, identificando regiones, países, pueblos.

Y, en la cocina, morteros, tamices, abanadores, hornillos, fogones, calderos, asadores, lebrillos, cuencos, platos, escudillas, jarros, vasos en forma de concha, cucharas, vasos, rallos, molinillos, hornos, moldes y todo lo demás en madera, barro, hierro, folha-de-flandres, cobre y fibras, o reciclando diferentes materiales, garantizando tanto nuevas como otras utilidades, proporcionan resultados varios, morfologías propias para cada deseo - feijoada, vatapá, acarajé o incluso farofa, o aun churrasco, tienen imágenes, formatos, colores, texturas propias que proporcionan el gusto, el gozo de comer.

Las construcciones manuales

Hecha por hombre o mujer, relacionada con tabús e ingerencias diversas - hora, ropa, sonido, gesto - la comida tiene sentidos, y se debe cumplir rigurosamente el ritual que exige para que sea aquella realización esperada y cumpla sus funciones. El prepararla con las manos, con sabiduría, con una cierta filosofía del consumo, el preparar comida como señalizaciones de sistemas etnoculturales se integra en la propia vida, la vida del hombre, en éste y en otros mundos.

El acarajé, por ejemplo, es una bolita hecha de frijoles, frijoles claros llamados genericamente fradinho (*Vigna sinensis* L.). Los frijoles se ponen en remojo, se quita la cáscara grano por grano. Después, son rallados en piedra, mortero de piedra o molinillo, o incluso por otros procesos, se le echa cebolla rallada y sal, la masa se deposita en cucharadas en aceite de dendê - aceite de dendezeiro (*Elaeis guineensis* L.) - hirviendo. Bien frito, el acarajé es consumido en las calles de Salvador (Bahia), de Rio de Janeiro e incluso en Recife (Pernambuco). Cada bolita podrá ser rellena de camarón ahumado o

vatapá, caruru, pimienta, ensalada, entre otras posibilidades. Acarajé es comida de orixás: Iansã y Xangô. Es la comida preferida por buena parte de la población brasileña. El acarajé es un alimento-símbolo afrobrasileño.

Otros platos también ganan notoriedad étnica y conviven en la amplia carta de opciones propia del pueblo brasileño. Lo que viene del reino, de Portugal, de Europa; lo que viene de la costa, de África; y especialmente, lo que es de la tierra, de Brasil, de la naturaleza generosa de este suelo.

Del reino, de la costa y de la tierra

Aceite de oliva, vino, queso, venidos del reino; condimentos, inhame (*Dioscorea esculenta*), hojas, dendê venidos de la costa; plátano, mandioca, peces, cazas, frutas variadas son de la tierra, uniendo, así, los destinos de los significados artesanales de la cocina, de la mesa, de la vocación para la boca del hombre o para la boca de dios, del santo, del antepasado.

Para prepararla con colador, rallo, horno, cuchara, con cualquier otro utensilio, existe un conocimiento ancestral incluido en cada acto, en

cada ritual de la preparación, pero se destaca también el trabajo de artesanos que tallan en madera escudillas, morteros, cucharas, tablas, tenedores; alfareros que, con técnica de torno o por procesos de roletes, hacen con sus manos calderos, platos, cantarillos, quartinhas, jarros, vasos, por ejemplo; herreros, metalúrgicos populares, que hacen fogones, hornillos, cuencos, coladores y parrillas de hierro, flandres, latón, cobre, aluminio e incluso reciclan latas y destinan muchos productos al consumo de la cocina y a diferentes usos al servicio de la alimentación; e incluso, artesanos que trenzan fibras naturales, fabricando tamices en formatos y entramados muy distintos, bien como abanadores, cestos, canastas usadas para transportar frutas, raíces, peces, harinas, también habituales en las cocinas, posibilitando la preparación de los alimentos.

Tecnologías de alfarero, de trenzador de fibras, de tallador de madera, de metalúrgico y de otros que reciclan papel y materiales plásticos, labores indispensables en los procesos gastronómicos; herramientas que unen conocimientos familiares sobre alimentos y conocimientos de la devoción religiosa - cumplimiento

de promesas, folías y otras manifestaciones de cortejo, teatro y baile populares, pues es devocional trabajar con azúcar en técnica de alfeñique - pasta muy blanca de azúcar - en la confección de palomas que representan al divino Espíritu Santo, como también es devocional ofrecer frijoles con arroz al final de una jornada de folia-de-reis, por ejemplo.

El dulce azúcar

Azúcar puro, en caldos para frutas tropicales, en la confección de bizcochones, en la fabricación de caramelos, helados, rapadura y tantas otras recetas con muchos huevos, característica de la heredada dulcería tradicional portuguesa, o recetas regionales brasileñas cuya estética, cuyo sabor se guardan en cristales finos y porcelanas, en cerámicas, en vidrios y bandejas de flandres.

Azúcar también en licores, infusiones de frutas en aguardiente, especialmente el caju (*Anacardium occidentale*), o de hojas y raíces, imágenes del fuerte apelo al acto social de beber, para festejar, reunirse o invocar un santo de terrero. A Exu le gusta el aguardiente.

Las botellas, casi siempre recicladas, exhiben colores e insinúan las delicias que contienen. Algunas son envueltas en trenzados de fibras atendiendo a consumos regionales o actuando en el mercado del souvenir. Aguardiente caxixi, del Recôncavo de Bahia, vendida en el período de la Semana Santa en pequeñas lozas de barro - miniaturas - que reciben también la denominación caxixi.

Lo que compone, en papel y otros materiales, el aparato de servir sirve para ampliar posibilidades de la artesanía enfocada hacia la alimentación. Son papeles recortados - verdaderas randas - forrando platos de bizcochón, de pasteles, como aquellos de Pernambuco con rellenos de carne y condimentos, espolvoreados con azúcar refinado.

Azúcar y canela, evidente influencia árabe en la mesa brasileña, dándole cierto tueste a frituras de rebanadas o fatias paridas - pan, leche, azúcar y huevos en aceite de oliva -, recordando el ciclo navideño, o en los cordones de caramelos adornados de papeles multicolores que distinguen las fiestas de la Penha, en Rio de Janeiro.

Son tantas las opciones y los resultados visuales y de sabores que hacen a la mesa brasileña ser tantas mesas, tan creativas como adaptadas y convividoras con rigores y preceptos tradicionales.

Hojas de platanera protegiendo bolitas de frijoles, dendê y camarones - abará -, hojas para las moquecas, hojas en los condimentos, hojas de

mamona (*Risinus Communis L.*) en el servicio de muchos platos ceremoniales en terreros de candomblé. Ecología en armonía con la estética gastronómica, ofreciendo riqueza de alimentos artesanalmente preparados, que, interpretados a la luz etnocultural, son creaciones locales, pero también manutención de modelos de otras culturas, todas unidas para dar vida, forma y gusto brasileños.

GLOSARIO

Abará: Bizcocho de frijoles fradinho, dendê, camarón seco o ahumado, cocido y guarnecido por hojas de platanera.

Alguidar: Recipiente de barro de base circular y gran borde, que recuerda un cuenco. Barreño, lebrillo, cuenco.

Cachaça: También conocida como aguardiente, entre las demás designaciones regionales. Es una bebida preparada con caldo de caña de azúcar. Traducida en el texto por aguardiente.

Cuia: Media calabaza (*Legenaria vulgaris*) o medio coité (*Crescentia cujere*).

Exu: Orixá yorubá de la comunicación y de la calle; el mensajero de los dioses.

Feijoada: Plato preparado con frijoles negros (*Phaseolus vulgaris*), carnes bovinas y porcinas, y muchos condimentos.

Folia-de-reis: Cortejo de ciclo navideño formado por foliões y payasos. Cumplen devociones religiosas.

Gamela: Recipiente de madera de formato redondeado u ovalado. Traducido por escudilla.

Iansã: Orixá yorubá que comanda los vientos y las tempestades.

Moenda: Engranaje para extraer el caldo de la caña de azúcar (Saccharum offinarum). Traducido por molinillo.

Quartinha: Recipiente de barro, conteniendo 1/8 de litro de agua.

Ralo: Instrumento para rallar en hoja de flandres, aluminio u otros materiales. Traducido por rallo.

Santo: Término genérico para divinidad en los terreros afrobrasileños.

Terreiro: Local, generalmente con piso de tierra aplanada, donde en caso de cultos afro-brasileños se llevan a cabo las celebraciones

Xangô: Orixá yorubá que fue rey de Oyó, Nigeria, dominando el fuego y la justicia.

BIBLIOGRAFIA

FREYRE, Gilberto.

Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil./s.l./Instituto do Açúcar e do Alcool.

LODY, Raul.

Alimentação ritual. Ciência & Trópico. Recife, LNJPS, 5 (1): 37-47, janeiro/junho. 1977.

- .
Axé da boca: temas de antropologia da alimentação. Rio de Janeiro, edición del autor, Comunicado Aberto, número 7, 1990.
- .
Santo também come. Rio de Janeiro, Artenova; Recife, IJNPS, 1979.
- .
Um banquete à beira-mar. Diário de Pernambuco, Recife, 6 de janeiro de 1992. ■