

Identidade Cultural e Turismo - cravo e canela na terra da Gabriela*

Por MARIA DE LOURDES NETTO SIMÕES

Profa. Titular no DLA da UESC - Mestrado de Cultura & Turismo Universidade Estadual de Santa Cruz - Ilhéus – Bahia – Brasil.



Jorge Amado

Nesses últimos anos, os velhos livros de culinária, antes simples elenco de orientação para os cozinheiros, vêm tomando novos tons e galgando um novo espaço de gênero. Sofisticando-se em sua apresentação visual, além disso, eles inovam na sua estrutura e trazem todo um relato sobre a história dos ingredientes das receitas que apresentam, despertando o interesse dos *gourmets*. Levam o leitor aos prazeres não só do paladar, mas ao gosto da história e ao conhecimento das origens e qualidades das especiarias, que integram uma nova concepção da culinária enquanto gênero. Nessa linha, a interface entre a literatura e a culinária se agudiza.

A problemática cultural da sociedade contemporânea faz instalar uma nova cultura globalizada (Featherstone: 1999), provocada por imagens televisivas, navegação eletrônica ou trânsito de pessoas, dentre outros fatores que, de certo modo, valorizam, no mesmo movimento do tempo/espaço, as culturas locais e as diferenças culturais (étnicas, regionais, de nação, etc).

Essa globalização, ao provocar um repensar o tempo do trabalho e as formas do ócio, faz emergir a questão do lazer. Tal realidade é marcada por crescente incremento da atividade turística, na qual se faz necessário analisar “o consumo como um aspecto de estratégias culturais mais amplas de autodefinição e de automação” (Friedman: 1999, 330). O turismo instala-se como eixo articulador dessa intersecção e vem se configurando cada vez mais como uma atividade que, por um lado, oferece oportunidades de empregos e é vendida como mercadoria; por outro, suscita as diferenças culturais. Evidencia-se a necessidade de fazer com que o turista mais crítico, aquele que tem em consideração as distintas culturas (ou seja, o cosmopolita, no dizer de Hannerz: 1999, 254), venha a ser elo na cadeia de transmissão sobre as qualidades da sociedade visitada; de interpretação e respeito à cultura de cada local.

Essas considerações, que tomam como objeto a literatura, são suscitadas pela necessidade que tenho de pensar políticas culturais que venham a contribuir para uma ação de turismo que atente para as questões identitárias, para o respeito às culturas locais.

Pode ser qualquer um o local desse tipo de preocupação, respeitadas as respectivas peculiaridades, claro. Mas para essa minha reflexão, destaco a Região Sul do Estado da Bahia de excepcionais peculiaridades no panorama sócio-cultural brasileiro, situado no berço do Brasil, no coração da Mata Atlântica, num litoral de excepcional beleza, de aspectos oceanográficos inexplorados e onde existe um dos maiores índices de biodiversidade do planeta. Uma região na qual o sol, o mar, a vida selvagem, constituem-se atração incontestável para o turismo do tipo *home plus* (Hannerz: 1999, 251), mas que, além disso, oferece aspectos culturais únicos, que permitem afirmar a vocação turística da Região e ressaltar a ênfase e os investimentos que se vem fazendo nessa área.

NOTA:

*Extrato do texto “Imaginário das Especiarias na Literatura Sul Baiana”, apresentado em Moçambique, 2000.

2[1] Termo utilizado por Jorge Amado, a partir de Gabriela, mas ainda visto por alguns no sentido pejorativo. Vide Euclides Neto, 1997.

Referências Bibliográficas

AMADO, Jorge. [1958] *Gabriela, Cravo e Canela*. 51ª ed. Rio de Janeiro: Record; São Paulo: Martins, 1975.

_____. [1984] *Tocaia Grande: a face obscura*. 8ªed. Rio de Janeiro: Record, 1986.

BHABHA, Homi. *O Local da Cultura*. Belo Horizonte:

UFMG, 1998.

COSTA, Paloma Jorge Amado. *A Comida Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Arcaño com as Merendas de D. Flor*. São Paulo: Maltese, 1994.

FEATHERSTONE, Mike (org). *Cultura Global*. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

FERRÃO, José E. Mendes. *Especiarias - Cultura, Tecnologia, Comércio*. Lisboa: Instituto de Investigação Científica e Tropical, 1993.

GUMBRECHT, Hans Ulrich. *Corpo e Forma*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1998.

HANNERZ, Ulf. Cosmopolitas e locais na cultura global. In: In: Featherstone (org). *Cultura Global*. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

SIMÕES, M. I. Netto. A Literatura da Região Cacaueira Baiana: questões identitárias. In: *Revista do Centro de Estudos Portugueses Hélio Simões*. Ilhéus: Edtus, 1998. p.119-127.

SAID, Edward W. *Cultura e Imperialismo*. Trad: Denise Bottman. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

A Região é sabidamente prevalecte de influências de negros, sergipanos e turcos (termo genérico para as origens síria, libanesa e turca, propriamente dita), presenças singulares na formação e desenvolvimento das cidades, principalmente Itabuna, antes Tabocas. Povoada por escritores como Jorge Amado, Adonias Filho, dentre muitos outros, a literatura regional, com repercussão nacional e internacional, marcada por essas presenças, constitui-se manancial inquestionável para as reflexões sobre *entre-lugares*, ou seja “momentos ou processos que são produzidos na articulação de diferenças culturais” (Bhabha: 1998, 20). É necessário, portanto, observar que esse potencial turístico se deve também ao foco cultural, especialmente histórico e literário, e da sua divulgação por várias linguagens através da mídia (telenovelas, mini-séries, cinema, teatro, romances), relevantes para as discussões identitárias (Simões: 1998, 119) e de expansão cultural.

Tendo em conta essas considerações gerais, é que pretendo estabelecer as relações entre a literatura e a culinária.. Nesse caso, do seu interesse para o turismo da Costa do Cacau da Bahia, tomo a obra de Jorge Amado e a sua ressonância no livro de Paloma J. Amado Costa (*A Comida Baiana de Jorge Amado* - 1994), como possíveis elementos culturais provocadores do incremento do turismo na região das terras-do-sem-fim, do escritor baiano.

Se antes tínhamos alguns romances que inseriam receitas na sua narrativa, agora, também, a culinária vai buscar nos romances o seu sumário. E a leitura da receita remete ao imaginário que a originou, devido à presença de trechos da obra ficcional inspiradora. Muito oportuna, para este momento quando a palavra de ordem é a multiculturalidade, a leitura cruzada desses livros, conduz o leitor a considerações histórico-geográficas, para o conhecimento de causas e efeitos, de influências e de interferências, até mesmo, de poder. A culinária mais característica de uma determinada região, necessariamente, tem a ver com a sua história, com o processo de dominação (ou não) pelo qual eventualmente essa região passou; com o respeito a uma cultura local ou a uma cultura imposta pelo colonizador, pelo conquistador, pelo coronel. Não é à toa que Edward Said ressalta o lugar do romance de ficção na história, fazendo a sua tese básica a de que "as histórias estão no cerne daquilo que dizem os exploradores e os romancistas acerca das regiões estranhas do mundo; elas se tornam o método usado pelos povos colonizados para afirmar a sua identidade e a existência de uma história própria deles." (1995: 13).

Como é fácil depreender, a miscigenação racial, acentuada na Bahia e peculiar na Região Cacaueira, contribui de forma singular para a culinária do território da nação grapiúna¹ [1]. O dendê africano, a mandioca do índio e o azeite do branco português são elementos indispensáveis na cozinha regional, sem esquecer o trigo do árabe e as raízes e farinhas do sergipano.

Na literatura regional sul baiana, é possível apontar textos que, na sua abordagem do social, fazem referência a comidas e temperos característicos. Ou citam caça ou plantas característicos do seu ambiente. Tais textos, no entanto, não são temáticos, mas fazem parte do cenário cultural da região ou são tomadas para evidenciar ironias. Das ocorrências existentes, é fundamental para compor a compreensão da região do ponto de vista sócio-cultural, a forma singular como Jorge Amado trata o assunto. Em verdade, não se pode dizer que haja um escritor dessa região que tenha tanta relação com temperos, cheiros, paladar, o prazer de comer, como o autor de *Gabriela*. Não é à toa que a sua obra inspirou o referido livro de culinária de Paloma Amado, que se estrutura com base nas referências culinárias e hábitos alimentares pontuadas pelo escritor baiano em relação aos seus personagens.

Nos romances de Jorge Amado - esse ficcionista grapiúna que levou para o mundo o imaginário baiano, e mais especificamente das terras do Cacau - tais referências sinalizam os hábitos culturais e alimentares das suas personagens, presentes praticamente em todos os livros do autor. Em casos mais específicos, revelam um fazer ficcional ligado à *arte culinária*, como é o caso de personagens como Gabriela (*Gabriela. Cravo e Canela*. 1958) e D. Flor (*D. Flor e seus*

romanesco por seus quitutes. Na medida em que a história alimenta a literatura e a literatura interfere na história, esses romances traduzem o imaginário do escritor grapiúna enriquecido das vivências do povo baiano e contagiam leitores do mundo inteiro, eventualmente turistas, que vão a Ilhéus para comer o bolinho da Gabriela; ou vêm a Salvador conhecer o Pelourinho, lugar onde D. Flor fez manjares para Vadinho.

Nas referências amadianas sobre culinária, as especiarias canela e cravo têm presença mais freqüente e significativa. Envoltas em mitos vindos do oriente de tempos imemoriais, foi certamente pelo aroma que Jorge Amado os tomou para caracterizar a sensualidade e faceirice da sua Gabriela. Tomando a obra do ficcionista baiano, Paloma Amado faz um exaustivo levantamento no seu livro de culinária, inclusive com citações e referências acompanhadas das respectivas receitas. Na introdução intitulada "De como o romancista baiano, romântico e sensual, deu de comer a seus personagens" (xix - xxx), faz o trajeto do escritor desde 1930, com *O País do Carnaval*, quando aos 18 anos o então jovem escritor fala de acarajés e mingaus até o seu recente livro "romancinho dos turcos do sul da Bahia" (1994: xxx), enfatizando a cozinha árabe. Conclui a introdução, enfatizando "todo um universo de encantamento, cor, cheiro e sabor" presente na obra de Jorge Amado através do "ouro do dendê, a doçura da jaca, afeto e violência; o ardor da pimenta-de-cheiro, a sensualidade das mulheres" (idem).

O azeite de dendê, condimento tipicamente baiano, evidencia a nossa origem negra - óleo de palma, como é chamado em África - está presente nos pratos típicos, "na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de prata, o mistério de ouro do vatapá" (Amado: 1975, 123). A cor é indicativa do condimento. Paloma Amado Costa oferece a receita do abará - "feijão fradinho 1kg, cebola e Kg, camarão seco 300g, sal a gosto, azeite de dendê 1 xícara, folhas de bananeira 2" (COSTA: 1994, 8) - e ensina o leitor a servi-lo. Coentro, pimentão, alho, gengibre, pimenta-de-cheiro, pimenta-malagueta (piripiri, para os africanos), pimenta-cominho, pimenta-do-reino, azeite de oliva, sal são alguns dos tradicionais condimentos mais comuns e constantes. Mas há, ainda, outros elementos que são transformados em condimentos típicos nessa cozinha singular: camarão seco [sic], amendoim, castanha de caju, leite de coco. Passam a ser presença obrigatória não somente na maioria os pratos regionais, ou mesmo nos molhos. São apreciados nos pratos mais variados: "comera uma moqueca de siris realmente divina em casa de Maria Machado e descobrira aquela novata, a Risoleta. (Amado: 1975, 52). O turista tem especial curiosidade em conhecer essa cozinha e esse ambiente.

Também conhecidos da leitura do ficcionista grapiúna, suscitam o interesse do turista os pratos árabes feitos por Gabriela, por influência, claro, de Nacib: "esse brasileiro nascido na Síria, [que] sentia-se estrangeiro ante qualquer prato não baiano, à exceção de quibe." (1975, 63) . Em *Tocaia Grande*, outros pratos árabes são saboreados pelo turco Fadul: "o sublime sabor do arañe, pastel de amêndoa com calda de mel, seu doce predileto" (1986, 34). Para fazer os seus famosos bolinhos de carne, Gabriela utilizava especiarias à gosto: pimenta do reino e pimenta malagueta: "os bolinhos da carne, picantes, eram cantados em prosa e verso - em verso, porque o professor Josué a eles dedicara uma quadra, onde rimava frigideira com abrideira, cozinheira com faceira" (1975, 154) Além desses, tinham ressaltado a salsa e a cebolinha. Paloma Costa, mostra isso em receita, "para servir 8 pessoas: carne moída (chã ou alcatra) ½, pão dormido 1, ovos 2, sal a gosto, pimenta-do-reino a gosto, salsa e cebolinha ½ molho, cebola grande 1, pimenta-malagueta a gosto, alho 3 dentes, farinha de rosca 1 xícara, óleo suficiente para fritar" (Costa: 1994, 15). Em *A Descoberta da América pelos Turcos*: esfihas e quibes são apreciados. Todos esses pratos apontam a presença árabe na miscigenação grapiúna.

A cozinha típica do nordeste trazida, para a Região pelos sergipanos (outro elemento fundamental na formação da identidade regional), é encontrada principalmente em *Tocaia Grande* livro que se ocupa dos chegantes que vieram trabalhar nas roças de cacau: "Siá Leocádia explicava: - Gosto de comer um cozido de sustância... - costumes de Sergipe, influenciando na mesa grapiúna, marcando gosto e preferência" (Amado: 1986, 76). Dessa influência sergipana, há a presença da carne-seca e das raízes: aipim, inhame, batatas-doce. A receita de Paloma Amado Costa para o cozido referido em *Tocaia Grande* é rica em legumes, carnes e raízes (COSTA: 1994, 98-99).

os turistas. J. Amado diz em *Tocaia Grande* que: "o próprio Boaventura Andrade, manda-chuva daquelas sesmarias, patrão e compadre, provou o sal da mesa de Zilda, repetiu os quitutes e os gabou, lambendo os beijos; a galinha de molho pardo, o teiú moqueado, o frito de capote, os doces de banana de caju, o creme de abacate." (Amado: 1986, 96).

Mingaus e sobremesas possuem características bem peculiares e são vendidos nas feiras e alguns locais turísticos. Mingau de puba, pamonha, mingau de milho, tapioca, mungunzá, xerém. De todos, a canjica é o mais típico dos mingaus, típico das festas juninas, que acontecem principalmente no interior do Nordeste. Em *Tocaia Grande* é manjar feito pelo povo vindo de Sergipe: " - Tu quer mesmo saber? Nunca na minha vida passei um São João sem pular fogueira, sem assar milho, sem comer canjica, sem dançar quadrilha." (1986, 132) . A banana-da-terra frita, servida com canela em pó e açúcar é um prato especial no café da manhã servido por Gabriela: "A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cuscuz de milho, batata-doce, banana da terra frita, beijus..." (1975, 163).

Conhecendo as peculiaridades regionais, fica fácil concordar que se o turista é atraído à Região pela notícia da sua beleza, pelo que pinta a sua literatura, pelo que conta a sua história, é também atraído por sua culinária. No caso sul baiano, vem para comer o acarajé de Irene, ou experimentar a moqueca de pitu de Lourdinha. Vem para sentar no bar Vesúvio e comer o quibe da Gabriela. Carrear para a atividade turística esses aspectos culturais da literatura e da culinária se, por um lado, contribui para a nossa economia, por outro lado, é forma de fazer uma atividade turística de valorização do cultural, estratégia de preservação da nossa cultura, da nossa identidade.

MARIA DE LOURDES NETTO SIMÕES

