

# ASPECTOS DE LA GASTRONOMÍA CRIOLLA EN BRASIL

Rafael DÍAZ MADERUELO  
*Universidad Complutense de Madrid*

## INTRODUCCION

El interés creciente que muestran los científicos sociales por el fenómeno de la alimentación se debe a factores de muy diversa índole, entre los cuales cabe destacar los relativos a la relación, siempre simbólicamente mediada, entre las poblaciones y los recursos disponibles y los efectivamente utilizados; el valor bromatológico de las dietas características de cada tradición cultural; los problemas relativos a la desigualdad en la disponibilidad de recursos, debida a diferencias establecidas por las relaciones internacionales o a las diferencias sociales internas en un mismo país, gran parte de cuya población está sometida a procesos de desnutrición, motivados por fórmulas alimentarias de supervivencia, mientras que otros sectores están sobrealimentados, etc. En otro orden de interés, no menos significativo, se sitúan los aspectos simbólicos de la cocina y la comensalía, que en el caso de los actos de la alimentación humana ponen de manifiesto una dimensión cultural, claramente distinguible de una mera acción nutriente. Así pues, en lo que concierne a la alimentación humana el interés científico se centra tanto en desentrañar el significado de los procesos de selección de recursos comestibles disponibles, como en intentar explicar los valores que orientan el gusto individual o colectivo de cada población concreta, pero además en describir, analizar y explicar los procedimientos de producción, almacenamiento, distribución, transformación, el orden y ritmo en las comidas, su distribución a lo largo del día y en las diferentes épocas del año, el intercambio más o menos ritualizado de bienes comestibles, las comidas festivas o las ofrendas a seres sobrenaturales, etc. Todos estos aspectos interesan tanto en su dimensión tradicional, como en el análisis de sus modificaciones en el proceso secular de incorpo-

ración a las formas de vida urbano-industriales que caracteriza a numerosas poblaciones.

En la alimentación se implican las dimensiones biológica, ecológica y sociocultural de los seres humanos. Como ya había notado B. MALINOWSKI (1970: 102 y ss.), el acto humano de la comida no se reduce a una simple ingestión de alimentos para satisfacer la pulsión del hambre. Incluso una acción tan aparentemente simple como tomar un bocado de pan fuera de horas, supone la intervención de complejos procesos de selección, producción, abastecimiento, transformación, almacenamiento, etc. En cualquier caso resulta fácilmente demostrable que la mayoría de nuestras prácticas alimentarias se rigen además por complicados códigos que determinan la disposición y presentación de los recursos alimenticios disponibles, su consumo en tiempos y espacios definidos, en actos de comensalía, muchas veces altamente ritualizados, etc. Así lo expresa, entre otros, J. CONTRERAS, siguiendo a Claude Fischler, "en este acto (de nutrición), pesa un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones: condicionamientos y regulaciones de carácter bioquímico, termodinámico, metabólico o psicológico; presiones de carácter ecológico; pautas socioculturales; preferencias y aversiones individuales o colectivas; sistemas de representaciones o códigos (prescripciones o prohibiciones, asociaciones y exclusiones); "gramáticas culinarias", etc. Todo ello influye en la elección, preparación y el consumo de alimentos". (1993: 12).

La importancia de la alimentación como fenómeno social y cultural es tan grande que puede afirmarse que constituye un denominador común del resto de las actividades humanas, tanto relativas al ciclo anual de las sociedades (banquetes festivos, conmemoraciones, degustación de primicias de temporada, etc.), como a la vida individual de cada persona (comidas de bautis-

mo, de trabajo, de boda, para enfermos, para velatorios, etc.). Por otra parte cada manera particular de alimentarse constituye un fiel exponente de la idiosincrasia de los diversos grupos humanos y encierra una importante información acerca de su organización social, de sus formas adaptativas y económicas, de sus valores y de su historia.

La cocina de las sociedades americanas presenta, como cualquier otro aspecto de su cultura una enorme variedad y, al mismo tiempo, una serie de regularidades y elementos comunes que reclaman nuestra atención inmediatamente. La diversidad de las cocinas americanas se fundamenta en la variedad de los ecosistemas del continente, pero no es menos cierto que en dicha variedad influye la heterogeneidad de las tradiciones culturales que se dan cita en un marco geográfico tan vasto. A pesar de todo, algunos conjuntos importantes de este casi infinito repertorio de prácticas culinarias diferentes pueden inscribirse en ciertas categorías de carácter homogeneizante habitualmente denominadas tradiciones culinarias: las autóctonas, las de origen europeo, las de origen africano, y otras de intrusión más reciente. Ninguna de estas tradiciones presenta verdadera homogeneidad, pero sin embargo la implantación de alguna de ellas en amplias regiones ha permitido desarrollar procesos de identidad culinaria que han alcanzado, paralelamente al proceso de independencia política, el rango de "cocina nacional", con características propias que la distinguen de las de otros países. Con todo, la predominancia de procedimientos culinarios no autóctonos en regiones muchas veces alejadas entre sí, permite señalar regularidades significativas en tradiciones locales diferentes; sirvan como ejemplo ciertos procedimientos de fritura de origen africano en Luisiana, el Caribe y el estado brasileño de Bahía, pero también algunos asados de carne y determinados procedimientos de cocción de las tradiciones llevadas desde Europa, por no citar los recientes procesos de difusión de ciertas orientaciones del gusto hacia formas de comida de preparación rápida y consumo inmediato, estimulados por empresas internacionales. Es el caso del creciente consumo de hamburguesas, *hot dogs*, *pizzas*, etc. de amplia generalización en diversos sectores de población urbana, que conjugan la alimentación y el tiempo con el prestigio atribuido a la modernización, de la cual ese tipo de comida es signo inequívoco.

## ASPECTOS DE LA GASTRONOMÍA CRIOLLA BRASILEÑA

Como es bien conocido numerosas formas de cocina criolla<sup>1</sup> pueden encontrarse desde el sur de los Estados Unidos hasta Argentina y Chile y constituyen un repertorio gastronómico con signos suficientes de unidad, aunque al mismo tiempo presentan una variedad muy interesante.

En el caso brasileño, la denominación cocina criolla se aplica a la que se basa en recetas de origen propiamente africano o a aquella que encuentra sus fundamentos en concepciones, prescripciones y prácticas propias de las tradiciones culinarias de origen europeo. De este modo platos como el *vatapá*<sup>2</sup>, *acarajé*<sup>3</sup>, *carurú*<sup>4</sup>, *xinxim de galinha*<sup>5</sup> de la cocina "negra" bahiana, pero también una preparación que hunde sus raíces en el Portugal Quinientista, la *galinha en cabidela*<sup>6</sup>, actualmente característico de la región de Recife donde se emplea específicamente en banquetes para festejar bodas y bautizos o el plato que ha adquirido el rango de "comida nacional", que se prepara en innumerables variedades a lo largo y ancho de todo el país: la *feijoadá*, entrarían dentro de esta categoría, pero sin duda también las diversas preparaciones de carne de ganado ovino, porcino o vacuno, como el *churrasco gaúcho*, característico de los ganaderos sureños, y, desde luego, los platos de pescado y marisco, necesariamente presentes en un país cuyas poblaciones se han instalado de manera predominante a la orilla del mar o en las riberas de los grandes ríos.

- 1 Criollo es lo llevado a América desde otras sociedades, particularmente lo de origen europeo o de origen africano.
- 2 Preparación característica de la cocina bahiana de origen africano, hecha a base de harina de mandioca rellena de camarones secos y/o algún pescado, mezclado con aceite de dendé y abundante pimienta.
- 3 Especie de pastelillo hecho con *feijão-fradinho*, (una especie de frijol blanco o pardo con una mancha negra), descascarillado, molido y amasado. De esta pasta se van friendo pequeñas porciones en aceite de *dendé*, los pastelillos resultantes se acompañan con una salsa preparada con pimienta *malagueta*, camarones secos y cebolla.
- 4 Preparado de verdura, generalmente *quiabo*, de apariencia similar a las espinacas, partido muy fino y cocido con algún pescado.
- 5 Guiso de gallina, cortada en pedazos, fritos hasta dorarse, momento en el cual se cubren poco a poco con agua, sin que se rompa el hervor. Cuando está tierna se añaden camarones secos, pipas de calabaza o de sandía tostadas y molidas, para espesar la salsa y el aceite de dendé tan característico de la cocina bahiana.
- 6 Especie de guiso parecido al civet de liebre pero realizado en Brasil siempre con aves. Su característica principal es que en su composición entra como ingrediente principal la sangre del animal.



Leo en el diario de campo de mi investigación en Brasil la relación de platos de mi primera comida, invitado en la casa de unos amigos de Río de Janeiro. Eran las vísperas del Carnaval: "*Feijão preto, carne seca, linguiça, arroz, filetes fritos, ensalada de patatas, abacaxi, mango, y sandía. Para beber, un trago de cacahaça, cerveza y guaraná...Con algunas variaciones (pollo o pescado en lugar de filetes)* esta descripción se repite a lo largo de las páginas dedicadas a los 9 días que permanecí en Río de Janeiro. En dos ocasiones, sin embargo, describo un *churrasco gaúcho*: una preparación de diversas carnes asadas en la parrilla (*linguiça para tiragostos, pollo, cerdo, varios cortes de vaca, especialmente lomo y solomillo*), servidas con ensaladas y *molhos* (salsas) diversos.

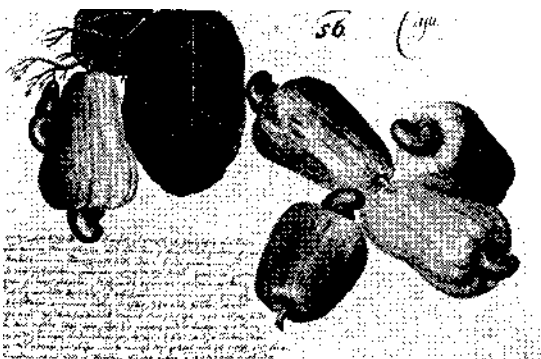
#### LA COCINA EN LA CIUDAD DE RECIFE

La llegada a Recife, donde había de desarrollar mi trabajo de investigación, suponía *a priori* un contraste, pues había leído que la franja litoral del Nordeste había sido denominada la "costa del hambre", quizás por la divulgación de la *Geografía del hambre* de Josué de Castro (1963). Pero las circunstancias de mi presencia como profesor invitado por la Universidad Federal determinaron que mis primeros contactos con la gastronomía local tuvieran lugar por medio de invitaciones en casas particulares y en restaurantes. Encuentro en mi diario la relación de platos preparados con ocasión de una de estas comidas de agasajo, preparada en la propia casa

de mis anfitriones: Aperitivos, langosta a la parrilla con salsa de camarones y leche de coco; zumo de *cajú* (*Anacardium occidentale*), pavo asado con pasas, ciruelas, pera y piña (*abocara*), acompañado de arroz blanco y *farofa* (harina de mandioca (*Manihot utilissima*), cocinada con mantequilla), vino portugués y español; de postre puding de naranja, pastel de chocolate y crema de *cupuaçú* (*Theobroma grandiflorum*), na fruta traída de Belén de Pará, perteneciente a la misma familia que el cacao). Para terminar, café y una copa de un licor de Mato Grosso. Es evidente que este almuerzo, si bien se componía de productos en su mayoría de procedencia local -la langosta es abundante en las costas nordestinas, protegidas por un arrecife coralino de cientos de km. de longitud, el *cajú* y el *abacaxi* son frutas características de consumo frecuente y la harina de mandioca es un agente culinario de valor similar al del maíz en la cocina mesoamericana o el trigo en las mediterráneas-. Al contrario el *cupuaçú* es una fruta exclusivamente amazónica, desconocida en el Nordeste o el resto de Brasil, que sin embargo bien podría figurar en la carta de un restaurante como menú de cocina internacional. En general mis primeras semanas en Recife discurrieron prácticamente por ámbitos gastronómicos parecidos al descrito.

No obstante y como era previsible, mi paulatino adentramiento en la ciudad me puso en contacto con realidades culinarias diferentes. La primera de ellas se desarrolla en las calles y plazas, donde ejerce su dominio la denominada "comida de *rúa*", envuelta en humos de fritanga

de pescados (generalmente *agulha*), en aceite de maíz. Son frecuentes los puestos ambulantes de *bolinhos* (bollos y pasteles de harina de maíz, de mandioca o de trigo). A veces destaca la imagen de alguna bahiana envuelta en sus blanquísimas ropas de algodón, sentada frente a una sartén calentada por un hornillo de carbón, en la cual va friendo una especie de pastelillos de masa de mandioca con camarones en aceite de la palmera dendé u otras especialidades de la cocina bahiana como las descritas algo más arriba. Con frecuencia el aroma es más suave y procede de una especie de *burén* en el que se tuestan ligeramente, una a una, las *tapiocas*, finísimas tortas de harina de mandioca casi pulverizada, con ralladura de coco y azúcar, que van sirviéndose, dobladas como empanadillas, blancas y muy calientes, a quienes sucumben al atractivo de una preparación llena de matices gustativos. En ocasiones, sobre todo junto a la playa, unos improvisados puestos repletos de cocos verdes sirven para que un chaval muestre sus habilidades en el manejo del machete, antes de ofrecer al paseante el agua pura del interior del fruto.



Anacardo o *cajú* (*Anacardium occidentale*)

En las últimas décadas se ha acentuado la disociación de la población en sectores cada vez más alejados entre sí, especialmente en cuanto a su poder adquisitivo, -característica desgraciadamente tampoco exclusiva de esta región de América Latina-. Por esta razón gran parte de la población recifense se encuentra obligada a practicar ciertas formas de alimentación de supervivencia, patentes, muchas veces con tintes dramáticos, en la convivencia diaria con toda una cohorte de mendigos, en su mayoría niños que se agolpan en las calles de la ciudad, en las playas, en algunos restaurantes, en los comedores universitarios, en las puertas de las impresionantes fachadas barrocas de las iglesias, etc. etc. Piden cualquier cosa: los restos de frijoles o de arroz, los huesos de pollo para terminar de

chuparlos, las espinas de los pescados, los fondos de los vasos de zumo, cerveza o café.<sup>7</sup> Cuando no consiguen apagar su hambre de esta forma acuden a saciarse buscando en los cubos de basura de las casas y apartamentos de las zonas residenciales. En una ocasión llegué a presenciar como uno de estos chavales tomaba de una bolsa el envase de un medicamento desechado y lo vaciaba con ansia en su garganta. Esta comida de supervivencia representa la única práctica nutritiva para una población de decenas de miles de niños abandonados, para muchos otros desheredados e indigentes y constituye una experiencia imposible de soslayar por cualquier observador relativamente sensible. La expresión *costa del hambre* cobra ahora sentido, pero no geográfico, sino socioeconómico.

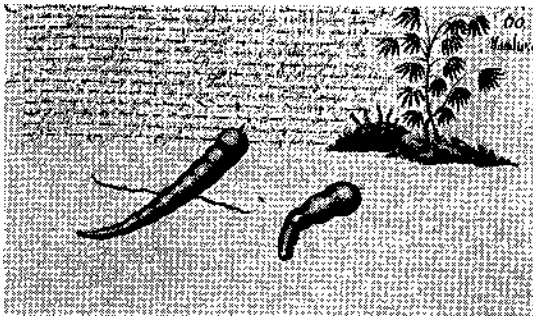
Junto a esta forma de nutrición que caracteriza a las numerosas clases bajas de la población de la ciudad de Recife, se pueden observar ciertos usos gastronómicos cada vez más sofisticados, propios de las élites económicas, que suelen orientar el gusto hacia platos de cocina internacional muy despersonalizada y falta de identidad. Por otra parte la adopción de formas de cocina rápida, ya aludidas más arriba, deben considerarse como un fenómeno que puede inscribirse en el proceso secular de modernización de la sociedad, especialmente en lo que concierne a la orientación del gusto de la numéricamente exigua clase media, que está integrando algunos platos propios de cocinas de diversas tradiciones.

La otra realidad gastronómica la constituye la comida casera. En efecto, cuando mis contactos con informantes se iban intensificando, tuve ocasión de ser invitado a comer en sus casas. En esas ocasiones puede degustar diferentes preparaciones que en su conjunto caracterizan la cocina urbana brasileña en su variedad nordestina. Cocina de diario, a veces festiva, en la que es constante la presencia de los frijoles (*feijão*), cocidos con carnes y verduras, la harina de mandioca y el arroz blanco. Como puede comprobarse las diferencias con la cocina casera carioca no son especialmente importantes, a no ser por el empleo de otros tipos de frijol y de pescados.

Sin embargo sí resulta patente una distinción significativa entre lo que podría denominarse *comida de casa*, la que se elabora y consume

<sup>7</sup> En una ocasión que indiqué al camarero que sirviese un plato de comida a unos niños que mendigaban las sobras, pude observar con cierta sorpresa cómo empleaban correctamente los utensilios de mesa para comer. Su acción era un verdadero acto de comensalidad.

en el ámbito doméstico, y la *comida de rúa*, preparada y consumida en la calle, casi siempre entre horas. A esta oposición, se refiere el antropólogo brasileño Roberto da MATTA como un elemento clave para percibir cómo se define el llamado trabajo doméstico en Brasil (1988: 621). La comida casera de diario se caracteriza por la constancia en la elaboración de los alimentos seleccionados. Un almuerzo típico suele consistir en *feijão* con arroz y carne o pescado con ensaladas, fruta y café; también son frecuentes las preparaciones de pescado o de carne cocidos con verduras, los huevos, fritos o revueltos (*mexidos*), diversas ensaladas, los postres caseros, etc.



Mandioca (*Manihot utilissima*)

Por otra parte, la diferencia fundamental de esta cocina de diario con la festiva radica en la selección de materias primas, pero sobre todo en que el proceso de elaboración es bastante más cuidadoso cuando se trata de preparar una comida de convite o festiva. Casi nunca suele trasladarse la comida del hogar donde se ha preparado a aquel en que se va a consumir, sino que se convoca a casa a los comensales convidados, generalmente parientes y amigos. Estas ocasiones constituyen un buen pretexto para preparar, siempre en función de las posibilidades económicas, pero también según la importancia de la ocasión, una *feijoada completa*, un *churrasco gaúcho*, algún plato característico de la cocina del *interior*, como el *sarapatel*<sup>8</sup> o la *buchadas*<sup>9</sup> o, como hemos visto anteriormente, en

8 Plato tradicional nordestino realizado a base de sangre y menudillos de cerdo, condimentados con perejil, cilantro, cebolla, ajo, cominos, laurel y clavo. Suele acompañarse de harina de mandioca. En opinión de Fernando São Paulo se trata de una preparación indigesta... incompatible con las dispepsias... afecciones renales, hepáticas y cardíacas. El mismo autor le atribuye un origen castellano (zarapatel) (SAO PAULO, 1970, vol. II, p.328).

9 Una de las preparaciones culinarias más famosas de la cocina nordestina, también de origen portugués. Se trata de una especie de embutido relleno de callos, hígado, sangre, aromatizado con menta, pimienta, ajo, perejil, sal, co-

el caso de las familias económicamente más favorecidas, platos especialmente apreciados por su sofisticación o carestía, como los crustáceos, o algunos productos importados.

En definitiva, la cocina urbana recifense representa el resultado de una serie de síntesis muy particular de elementos diversos. En primer lugar supone la adopción de productos de la cocina de los sertanejos ganaderos, de la cocina de las poblaciones de la faja costera, principalmente basada en productos agrícolas y de la de los pescadores del litoral. Por otra parte esta cocina se caracteriza por la búsqueda del equilibrio de las texturas y la evasión de la monotonía gustativa y cromática. Por último en la cocina recifense están presentes numerosas materias primas autóctonas, aunque en este caso su empleo se orienta a procedimientos propios de las cocinas criollas, especialmente la de origen portugués. En realidad no parece demasiado novedoso o excepcional que esta cocina nordestina sea el resultado de combinar diferentes propuestas gastronómicas, pues este proceso, desarrollado históricamente a partir de las tradiciones europeas, africanas e indígenas, puede describirse de manera muy similar en aquellas sociedades americanas donde el mestizaje biológico y cultural es una característica histórica; lo peculiar radica en la forma en que esas síntesis se han llevado a cabo en procesos históricos particulares.

En esta ocasión me ocuparé concretamente de algunos aspectos de la cocina criolla nordestina, especialmente la de influencia claramente portuguesa y para ello emplearé como clave la articulación culinaria de los productos de las regiones más significativas del Nordeste brasileño: la faja costera, el *agreste* o *caatinga* y el *sertão*. A la primera de estas regiones se suelen referir los propios recifenses con la denominación *litoral* y también *mato*, mientras que las últimas quedan incluidas en el término *interior*.

Mientras que en la faja costera los productos principales son de carácter agrícola, la cocina del interior se basa en la transformación de alimentos procedentes de la actividad ganadera, carnes de ese característico híbrido de vaca y cebú, de carnero, de cabrito, leche de estos animales, quesos, etc. El origen nordestino de algunos productos emblemáticos de esta región, como la denominada *carne de sol*, o *car-*

mino, cebolla rallada y vinagre. Una vez cocido se sirve con un *piráo* hecho con el caldo y harina de mandioca.



Casa rural del Nordeste brasileño

ne do Ceará, resulta fácilmente probable, según lo atestigua Luiz da CAMARA CASCUDO: "Fue desde fines del s. XVII en adelante industria común en la región de las salinas de Río Grande del Norte y Ceará...En 1746 era abundante la exportación de carne seca de buey de Ceará. (1972: 248). Si en la actualidad es una industria más propia del Estado de Río Grande del Sur, cuya economía se basa en la explotación ganadera es porque "un cearense, José Pinto Martins, fundó en 1780 el primer establecimiento para la producción de carne do Ceará en (la Capitanía de) Río Grande del Sur." (LUIZ DA CAMARA CASCUDO, 1972: 248). Su denominación se debe al proceso de preparación. Las diferentes piezas de la res, se deshuesan y se cortan en láminas gruesas o *mantas*, se salan y se disponen a secar al sol. En cuanto al *charque*, resulta menos sostenible la hipótesis de su origen nordestino, especialmente si se considera su amplia distribución en grupos ganaderos de otros países sudamericanos. Aunque muchas veces no se distingue entre la *carne de sol* y el *charque*, éste es un tanto más grasiento y por tanto tiene un cierto sabor rancio. Tanto la *carne de sol*, que se prepara frita o como ingrediente de numerosos platos, como el *charque* juegan un papel importante como ingredientes en la cocina nordestina. Existe también otra variedad de carne seca, conocida como *carne de vento*, cortada en tiras relativamente finas, que se dejan secar saladas y colgadas al aire.

En general la preparación directa de la *carne verde*, es decir, la carne fresca, así como la carne seca, sean hervidas, asadas o fritas, es bastante frecuente, pero casi siempre se

acompaña de un piráo de harina de mandioca con caldo. En algunos casos este caldo es el resultante de hervir la carne, pero en otras puede proceder del *almoço fresco*, una de las formas que adopta el cocido en el Nordeste brasileño, de un caldo de gallina conocido como *canja*. También son frecuentes los *piráos* de pescado, para acompañar las *peixadas*, guisos de pescado habituales entre las poblaciones de la faja costera, especialmente entre los pescadores de *jangada*, desde Pernambuco a Ceará.

Quizás esta costumbre de acompañar los alimentos sólidos con *piráo* obedece al deseo de "ablandar" o humedecer los alimentos que pueden resultar algo secos. Y puede observarse una práctica opuesta que consiste en "secar" los alimentos demasiado líquidos con harina de mandioca, con *farofa* o con arroz blanco. Así lo asegura Roberto da MATTA: "De hecho un componente diario en la mesa de todo brasileño es la harina de mandioca que, blanca como la sal o el azúcar, permite mezclar cosas, relacionar alimentos antes separados... Con esta harina se hacen dos tipos de *comida de relación*. Por un lado la *farofa*, que es seca y sirve para volver más sólidos los platos pastosos o líquidos...Por otro, está el *piráo*, que permite equilibrar las cosas...haciendo que el arroz seco, la carne o el pescado fritos, queden más líquidos. Entonces entre sólidos y líquidos preferimos siempre un estado intermedio, lo que revela el valor fundamental de nuestra sociedad que es, precisamente, su capacidad de unir, relacionar los opuestos y los contrarios." (1988: 631). Esta tendencia a equilibrar los platos en razón de su sequedad o blandura resulta similar a la que

consiste en complementar con legumbres y hortalizas los platos de carne. En este caso también se da el fenómeno inverso, pues en la cocina basada en productos agrícolas la búsqueda de un complemento de carne o pescado es prácticamente constante.

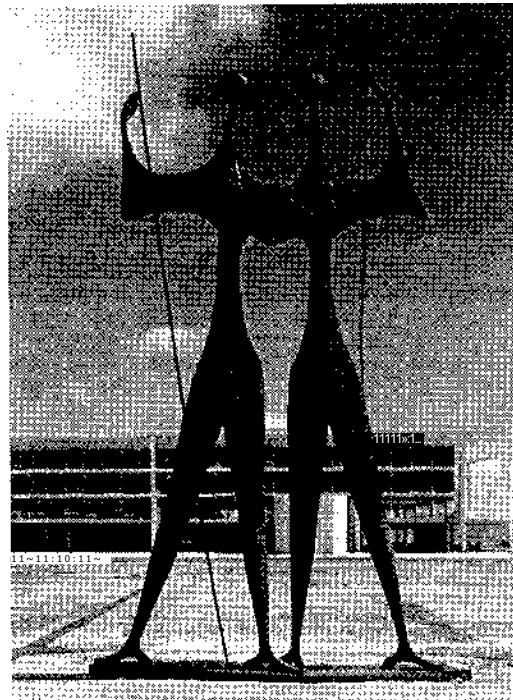
### LA FEIJOADA COMPLETA

Plato paradigmático de todo lo dicho anteriormente, que resume las aspiraciones gastronómicas expresadas conscientemente por cualquier brasileño, en cuanto a las cualidades alimenticias, sabor, textura, aroma y color de la comida es, sin duda, la *feijoada completa*. Dice Luiz da CAMARA CASCUDO: "El plato más nacional y popular del Brasil, preferido por todas las clases sociales y durante todo el año. La *feijoada completa* es una reunión difícil de enumerar de verduras y carnes, de cerdo, de vaca, longaniza, *palo*, salchichas, *charque*, carne de sol, oreja de cerdo, calabaza, aipim (macaxeira o mandioca dulce), etc. etc." (1972: 388). Existen numerosas variedades recetarias para la preparación de este plato y en la práctica sus variaciones son ciertamente innumerables, pues dependen de cada modo particular de incorporar ingredientes o *temperos*<sup>10</sup>, de modificar los puntos de cocción, etc.

A pesar de su popularidad, la *feijoada* no forma parte de las ofrendas de comida relacionadas con las prácticas religiosas tradicionales. En realidad, según F. Giobellina, la *comida de santo* se opone a la comida brasileña y por tanto la *feijoada* está ausente en las ofrendas de la Macumba carioca o paulista, del Candomblé bahianos y del Xangó recifense. Sin embargo si actualmente aparece en algún *terreiro* de Candomblé como ofrenda es porque "ha sido importada de otro culto popular, la Umbanda, que tiene la pretensión de erigirse en religión nacional" (1988: 614).

La *feijoada* constituye en efecto la comida más frecuente en Brasil, de norte a sur y de la costa al interior, pero no siempre se elabora de la misma forma, pues, como hemos visto, existe una versión que podríamos denominar "de diario", que con el nombre de *feijão*, se suele tomar como base de la comida casera, acompañado de arroz y carne, pescado, huevos o pollo y siempre con harina de mandioca para "engrosar" el caldo. Dicho plato resulta de la cocción de los frijoles con cebolla, cilantro, perejil, al-

guna verdura como *chuchú* o *quiabo*, un poco de tocino y algún trozo de carne. Se diferencia de la *feijoada* completa en que por lo general ésta adopta un valor festivo y sirve para convidar a parientes y amigos los fines de semana o en ocasiones especiales. En dichas reuniones se "templa" previamente el estómago con *cachaca*, el aguardiente de caña más popular en Brasil, y los comensales, formal o informalmente dispuestos en torno a la mesa o en el "quintal" o jardín de la casa van sirviéndose platos de frijoles directamente de las fuentes, con sus acompañamientos preferidos. Para acompañar la comida se bebe abundante cerveza y poco a poco la música, generalmente alguna *batucada* de samba, va abriéndose paso y ocupando el lugar de la comida y apagando las conversaciones, hasta que la reunión se disuelve.



Brasilia

En términos generales la *feijoada* consiste en un plato de frijoles negros o *mulatinhos*, rara vez blancos<sup>11</sup>, hervidos con carnes secas de diferente clase, tal como ya se ha dicho más arriba, acompañados con arroz blanco hervido, harina de mandioca de diferentes texturas, a

<sup>10</sup> Conjuntos de hierbas aromáticas y especias empleados para resaltar o modificar el sabor de los platos.

<sup>11</sup> Los frijoles negros son característicos de la *feijoada* de Río de Janeiro y São Paulo, en el Nordeste, especialmente en Bahía y Pernambuco, se prefiere un tipo de frijol rojizo, conocido popularmente como *feijão mulatinho*. En el tiempo que duró mi estancia en Recife, once meses en 1978 y tres meses en 1982, solamente en una ocasión pude tomar una preparación de frijoles blancos.

veces preparada como *farofa*, berza picada en tiras muy finas, alguna salsa de pimienta, casi siempre *malagueta*, y con naranjas peladas y cortadas en rodajas, lo que confiere al plato, cuando se sirve en la mesa un aspecto verdaderamente espectacular no sólo desde el punto de vista de los aromas y sabores sino también de las texturas y, sobre todo, en lo que respecta al contraste de sus colores: Una fuente con los frijoles negros o pintos, una bandeja con las carnes, otra con la verdura, una fuente más con la *farofa*, una última con el arroz, un plato con las rodajas de naranja, pequeños cuencos con la salsa de pimienta roja, y con una especie de ensalada de pimiento, tomate, cebolla, perejil y

cilantro, cortados muy menudos. Sin duda las preferencias que se aluden en la expresión de una informante "la comida brasileña debe tener colores variados o no es brasileña" encuentran en este plato su satisfacción más acabada. Una serie de procedimientos de tradición europea, sobre la base de materias primas, en gran medida nativas, han permitido concebir un plato que sirve como seña de identidad nacional, a través de su gusto o de sus preferencias gastronómicas, a una población heterogénea. No parece sorprendente la ausencia de recetas para preparar *feijoada completa* anteriores al siglo XIX, cuando se gestaba la independencia del Brasil (CAMARA Y CASCUDO, 1972: 389).

#### BIBLIOGRAFIA

- CAMARA CASCUDO, Luiz da  
1972 *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Rio de Janeiro. Ed. Tecnoprint.
- CASTRO, Josué de  
1963 *Geografia do forre*, São Paulo.
- CONTRERAS, Jesús  
1993 *Antropología de la Alimentación*, Madrid, EUEMA.
- GIOBELLINA, Fernando  
"La comida de Santo en el Candomblé", en *América Indígena*, Año XLVIII n° 3 Vol. XLVIII, Julio-septiembre 1988: 605-617.
- MALINOWSKI, Bronislaw  
1970 *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona. Edhasa
- MATTA, Roberto da  
"Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil", en *América Indígena*, Año XLVIII 3 Vol. XLVIII, Julio-septiembre 1988: 619-634
- SÃO PAULO, Fernando  
1970 *Linguagem Médica Popular no Brasil*. Salvador (Bahia), Editora Itapuá