

A cachupa ontem e hoje: prática e saber alimentar do povo das ilhas de cabo verde

Artur Monteiro Bento¹

Resumo

Este trabalho analisa a cachupa, comida típica de Cabo Verde², feito à base de milho, na mistura com feijão, peixe e couve, seguindo os princípios da etnografia abordados por vários antropólogos, entre eles, Geertz (1978). Busca-se aceder a um conjunto de valores e crenças que parecem edificar um imaginário-origem e conduzir a compreensão da vida social mais ampla. Utilizando observação de campo e história oral, procuramos fazer uma explanação teórica sobre a peculiaridade desse imaginário, uma exploração sobre cultura, identidade e memória.

Palavras-chave: Cachupa, Cabo Verde, Identidade.

abstract

This paper analyzes the cachupa, typical food of Cape Verde, made of corn, in mixture with beans, fish and kale, following the principles of ethnography approached by several anthropologists, between them, Geertz (1978). Search to access a set of values and beliefs that seem to build up an imaginary-origin and lead to the understanding of social life more broadly. Using field observation and oral history, we are trying to do a theoretical explanation about the peculiarity of this imaginary, a holding on culture, identity and memory.

Keywords: Cachupa; Cape Verde; Identity.

1 - Pós-Doutorado - ensino e pesquisa - PPGAS, Museu Nacional, UFRJ. Doutor e Mestre em Memória Social pela UNIRIO, com formação em psicologia e treinamento em antropologia e sociologia. Professor Auxiliar da UniPiaget e UniCV, escritor e pesquisador, com ênfase em teorias antropológicas. Bolsista Pós-Doc/FAPERJ 2010.

2 - Arquipélago constituído por 10 ilhas e 8 ilhéus, descoberto entre 1460 e 1462 por navegadores a serviço de Portugal, conforme Cartas Régias de 3 de dezembro de 1460, e, de 9 de outubro de 1462, pela qual dom Afonso V legou a seu irmão Infante dom Fernando. Cf. Padre António Brásio. *Monumenta missionária africana*. V.1. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1957.

1 Um pouco de história caboverdiana: aspectos políticos, econômicos e sociais

A originalidade deste estudo parte de um ponto econômico ainda pouco explorado: o milho. Ele é proveniente do Brasil, a qual nos afirma Teixeira e Barbosa (1958), importado em 1515 pelo poder colonial português, tendo servido, posteriormente, como suporte de fixação de humanos na colônia.

Pelo fato de Cabo Verde ser composto por dez ilhas e oito ilhéus dispersas no Oceano Atlântico, em frente do cabo homônimo na costa ocidental africana, na desembocadura dos continentes Africano, Europeu e Americano, cuja cultura se assemelha entre si, segue-se às reflexões de que a unidade chamada de Cabo Verde se deu a partir da fixação de europeus, em sua maioria portugueses, em 1462, e, posteriormente, de africanos³, em 1466. O encontro do branco com o negro – por conseguinte, o nascimento do mulato – passou a representar uma espécie de expansão da metrópole nos trópicos, conforme a análise da literatura da época, a exemplo dos escritos de Moreira (1962).

Percorrendo os domínios do saber, sob uma perspectiva cronológica e evolucionista, a caboverdianidade – entendida como produto do encontro e intensos cruzamentos do português com africano de diversas etnias – propiciou, por um lado, a convivência harmoniosa entre a diversidade étnica e, por outro, despojou a gente da terra – melhor dizendo, os nascidos nas ilhas (brancos, pretos e mulatos), frutos dos primeiros cruzamentos interétnicos (europeu-europeia; europeu-africana; africano-africana) – de uma identidade alimentar tipicamente portuguesa.

A caboverdianidade não era uma realidade social para os grupos pioneiros (europeus e africanos), à medida que giravam em torno de Lisboa e praticamente desvinculados de si. A população era formada por uma mistura de negros (livres e escravos), mulatos e brancos, em fluxo comercial intenso com as estruturas escravocratas. A superação de barreiras interétnicas marcou profundamente a gestação da caboverdianidade e a consequente demarcação de fronteiras étnicas, ao nível de uma identidade singular, que se diferencia, em parte, do português e do africano. Daí em diante, e partindo do conceito de cidadão em Direito, o caboverdiano passou a lutar para ter reconhecidos seus direitos de cidadão por Lisboa.

Os escravos provenientes de uma diversidade étnica (Bijagós, Mandingas, Fulas, Bambara), assim como os portugueses (Madeira, Estremadura, Ribatejo, Lisboa, Alentejo, Algarve) e demais europeus, que aportaram trouxeram na bagagem um conjunto de tradições, tais como: sistema de parentesco, casamentos, utensílios de trabalho, artefatos,

3 - A Carta de Privilégios de 12 de junho de 1466 autoriza colonos europeus, ou melhor, portugueses a resgatarem africanos da Guiné para o desenvolvimento da agricultura, reservando, Arguim, e, isentando-os do dízimo de todas as mercadorias, excluindo armas, navios e aparelhos enviados ao reino e vendidos nas ilhas. Cf. Idem.

religião, alimentação, até o modo de enterrar os mortos de acordo com preceitos, tabus, rezas, superstições e crenças religiosas.

A grande diferença é a de que o imperativo da assimilação da cultura portuguesa “destruiu os enraizamentos territoriais de origem africana, de modo que as expressões culturais africanas ao serem fundidas com a cultura portuguesa, deixaram de ser africana para se constituir algo caboverdiano” (BENTO, 2010, p. 62). Bento pontua que “inicialmente não havia caboverdiano em si, mas uma miríade de caboverdianos que foram tomando forma, à medida que portugueses e africanos foram diluindo as barreiras sociais, que se deu através do entrecruzamento de fatores e tendências” (p. 61).

O retrato se adapta ao que esperava a elite colonial da época: que a formação social caboverdiana desencadeasse uma exclusão diferencialista, ou seja, os outros e/ou os diferentes deveriam se adaptar à cultura nativa, mas com profundas raízes na cultura ocidental. Algumas consequências surgem a partir disso, sendo a principal delas a coroação dos princípios assimilacionistas que, lentamente, superou a ideia de diferenciações étnicas baseados nos critérios “cor” e “raça”. Desse modo, em Cabo Verde, ocorre um mergulho na cultura nativa, na qual caboverdianos, independentemente de sua cor, vivem em harmonia, seguindo os valores que embasam a sociedade.

Nas Ilhas, há um sistema diferente do existente nos EUA, que é binário e “que opõe sistematicamente branco e negro, levando o racismo ao extremo com a Lei Jim Crow de 1876 a 1965, que negou aos negros, índio, asiáticos e latino-americanos uma série de direitos civis” (DAMATTA, 1987 *apud* BENTO, 2010, p. 63). A identidade caboverdiana se baseia no crivo da mestiçagem, em que coexistem e colidem realidades radicalmente diferentes que se interpenetram. A vida social está imbuída da cultura fabricada no arquipélago, criando modos de identidades cada vez mais híbridas, uma espécie de memória híbrida⁴ (cf. BENTO, 2005), que desafiam nossos pressupostos teóricos e que exigem uma prática historicamente inscrita e politicamente engajada na realidade da vida social.

Encontramos aqui a noção de identidade, melhor, esse *nós*, em sua singularidade e particularidade cultural. O *nós* em contraposição aos *outros* traz para primeiro plano aqueles que são conhecidos, aqueles que são caboverdianos e que pertencem a um lugar ou a uma “comunidade imaginada”. Esse conceito, emprestado de Anderson (1989), sugere a ideia de comunhão do que é comum, de identidade social, cujos membros habitam uma região determinada, têm um mesmo governo e estão irmanados por uma mesma herança cultural, política e histórica.

4 - O conceito *memória híbrida* formulada pelo Prof. Dr. Artur Monteiro Bento no PPGMS/UNIRIO, sob a orientação dos Professores Doutores Josaida Gondar e Miguel Angel de Barrenechea, busca compreender a construção da sociedade crioulas e das novas identidades que vem surgindo no contexto da pós-modernidade, servindo de base para o entendimento de grupos étnicos contemporâneos (cf. Bento, 2005).

Essa comunidade imaginada se refere à formação social caboverdiana como resultado das disputas político-ideológicas, perpassando pelo poder colonial (1460-1975) e desembocando nas várias fases pós-independência, em 1975, levado a cabo pelo Partido Africano da Independência da Guiné e Cabo Verde (PAIGC)⁵, após o *Acordo de Independência*⁶ assinado em Lisboa, entre a República Portuguesa e o PAIGC, de 19 de dezembro de 1974, que reafirmava o direito dos caboverdianos à autodeterminação e independência, em conformidade com a Lei Constitucional Portuguesa nº 7/74 de 26 de julho. Este Partido governou o País sob o regime de partido único até a abertura política em 1990. Porém, em 1991, o Movimento para Democracia (MpD), sob a liderança de Carlos Veiga, vence as eleições legislativas, passando o Partido Africano a oposição. Dá-se, então, a abertura econômica e a renovação dos laços históricos-culturais com Lisboa, enfraquecidos durante o partido único.

A constituição desses três momentos históricos (colonialismo, partido único e democracia) está sempre em processo, provocando mudanças sensíveis nas relações entre caboverdianos. É evidente que forjaram historicamente as identidades assumidas pelos caboverdianos, a partir da disputa pela consolidação da identidade nacional. Assim, os caboverdianos têm assumido várias posições identitárias, de acordo com os momentos da trajetória histórica de Cabo Verde, posicionando-se ora como europeus, ora como africanos, e, atualmente, como atlânticos, afirmando sua caboverdianidade, ou seja, a mistura dos grupos de origem europeia e africana.

Essa comunidade, em se tratando da especificidade nativa, comunga valores, crenças, hábitos e costumes, o catolicismo e outras denominações cristã, o espiritismo e ideologias político-partidárias, mas sempre associado a um processo dinâmico de reconfiguração sobre a ideia do nacional.

2 Cachupa, adaptação e cultura

A cachupa constitui o domínio mais adaptativo da gente da terra, como estruturação e reestruturação do contexto caboverdiano em que se desenvolve a ação coletiva, fortemente marcada pela agricultura de subsistência a base de milho. Abordagem importante dessa problemática, considerando a sequência dos fatos, a adaptação do

5 - Fundado em 1956 na Guiné, teve como principais líderes, Amílcar Cabral, Luis Cabral, Aristides Pereira, Abílio Duarte, etc. Em 1960, sai da clandestinidade, com a instalação da sua sede em Conakry. Os combates iniciaram em 1963, até a queda do salazarismo, em 1974. Em 1981, o PAIGC em Cabo Verde assume o nome PAICV, após o fracasso das negociações com o governo golpista da Guiné, em 1980.

6 - A delegação do Governo Português era constituída por Major Melo Antunes, Ministro Sem Pasta; Dr. Mário Soares, Ministro dos Negócios Estrangeiros e Dr. António de Almeida Santos, Ministro da Coordenação Interterritorial; a delegação do PAIGC constituída por Pedro Pires, membro do Comité Executivo da Luta e Presidente da Comissão Nacional de Cabo Verde do PAIGC, Osvaldo Lopes da Silva, membro do Conselho Superior da Luta, Amaro Alexandre da Luz e José Luís Fernandes Lopes, membro da Comissão Nacional de Cabo Verde do PAIGC. Cf. *Jornal di povo*. (1975, agosto). *Acordo de independência celebrado entre o governo português e o PAIGC*.

milho as condições climáticas e sua produção de baixo custo impulsionaram o processo de fixação de humanos e, em consequência, o nascimento do homem caboverdiano. Aliás, uma espécie de gente mais bem equipada biologicamente para enfrentar as adversidades climáticas e geográficas, associado a uma identidade alimentar que se diferencia, em parte, de suas origens.

A vida social caboverdiana está interligada ao milho e todo o sistema culinário que envolve práticas, técnicas e saberes sobre o uso dessa planta (cachupa, cuscuz, papa de milho, pastel de milho, xerém, jagazida, milho ilhado, pão de milho, fungin, fongo, polenta, ralon etc). Teixeira e Barbosa (1958) sustentam que, quatro anos após o início do povoamento, em 1462, as Ilhas se mostravam reticentes à fixação de portugueses, visto que a maioria dos produtos a que estavam habituados, certamente, não se adaptou às condições climáticas do arquipélago, no sentido de garantir subsistência, bem como o prosseguimento do sistema culinário português.

Partindo desse pressuposto importante, podemos dizer que a cultura, entendida na sua concretude e materialidade como um sistema de “padrões de comportamentos socialmente transmitidos que servem para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos biológicos” (KEESING, 1961 *apud* LARAIA, 2001, p. 15), é útil para afirmar que a gente da terra se adaptou com mais facilidade às condições da terra por se mais bem equipado biologicamente.

As transformações operadas nos grupos iniciais, membros de sociedades outras, permitiram aos nativos desenvolver novas práticas e saberes culinários, a partir de seus repertórios de origem, reelaborando-as em função da aquisição de novas contribuições. Visto de outro ângulo, tanto o europeu quanto o africano, para manterem-se vivos, independentemente do sistema cultural ao qual pertencia, tiveram que satisfazer um determinado número de funções vitais, como, alimentação, sono, sexualidade, além de se adaptarem às respectivas estruturas coloniais.

Embora a alimentação seja comum a toda humanidade, a maneira de satisfazê-la varia de uma cultura para outra. É sabido que o sistema culinário caboverdiano cumpre importante papel no processo de construção da identidade coletiva. Nesse contexto, é importante mencionar o fato de que a cachupa é uma prática social realizada predominantemente por mulheres, mas no que tange ao cultivo do milho, o homem cumpre a função de produtor. Com isso, a responsabilidade do gasto da casa recai mais fortemente sob a mulher, principalmente, quando mãe de família. É ela quem decide o que se come no café da manhã, no almoço e no jantar; quanto milho deve ser *cuchido* (milho sem o farelo) para a cachupa a ser consumido pela família, e quanto suas atividades extras (criação da galinha, porco, cabra; horta etc.) podem suprir as necessidades da casa. Os filhos também participam do trabalho familiar, gerenciando pequenos pedaços de terra que o pai lhes concede ou na comercialização de produtos.

A vida cotidiana encontra-se ligada ao passado das experiências de vida rural, transportando, assim, uma identidade alimentar à base de milho. E, hoje, abarca elementos de mudança social, advindo da assimilação de novos alimentos com a abertura do mercado global na década de 1990. Porém, por si sós, tais mudanças são incapazes de bloquear o consumo da cachupa; pelo contrário, essa comida tende a ser considerada predominantemente histórico-cultural, articulando valores materiais e simbólicos na satisfação das necessidades alimentares.

Nesse sentido, é plausível entender que a cachupa nada tem a ver com a programação biológica do homem caboverdiano. Essa identidade alimentar depende inteiramente de um processo de aprendizado, de adaptação do organismo às condições geográficas (montanhosa) e climáticas (quente e seco) e das estruturas coloniais. Nesse contexto, a vida social caboverdiana encontra expressão nas palavras de Kroeber (1949 apud LARAIA, 2001: 39) quando afirma que:

[...] o urso polar não pode mudar de ambiente, pois não suportaria um grande número de temperatura, um esquimó pode transferir-se de sua região gelada para um país tropical e em pouco tempo estaria adaptado ao mesmo, bastando apenas trocar o seu equipamento cultural pelo desenvolvido no novo local.

A cachupa não pode ser pensada como uma espécie de essência da identidade alimentar caboverdiana, algo linear e imutável, mas como resultado de um processo histórico, político, cultural e ideológico em que foi socializado, associado às condições da terra. Essa especificidade alimentar transcende a questão “cor” e “raça” dos sujeitos caboverdianos e de suas especificidades locais, sugerindo que o caboverdiano hoje é herdeiro de um longo processo acumulativo de saberes, práticas e experiências de vida de inúmeras gerações que o antecederam. A manipulação adequada e criativa desse código cultural permite inovações e reinvenções de novos modos de se alimentar.

3 O cotidiano da vida social: plantar, colher e comer

A cachupa consumida diariamente pelos caboverdianos implica sementeira do milho, técnicas de conservação e armazenamento, modos de preparo da alimentação. Esse alimento vai além do biológico, relacionando-se com perspectiva social e cultural. A cachupa é a expressão culturalmente codificada de alimentar-se, mas mais intimamente ligada ao sistema alimentar caboverdiano, sugerindo “comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que se refere às maneiras de fazer o alimento, transformando-a em comida” (MACIEL, 1988, p. 26).

Os relatos orais apontam que a produção do milho está associada à autossubsistência das famílias caboverdianas e, através de diferentes práticas e saberes, o homem caboverdiano se torna uma unidade singular. Essa análise decorre da narrativa de um casal idoso, sendo Rosa Delgado, originária da ilha de Santiago, e António Santos, da ilha de Santo Antão. As histórias de vida abordam o tempo da infância e o tempo em que cresceram.

A infância da Rosa Delgado foi em terra cultivada, cuidando da horta, das galinhas, dos patos, do porco e das cabras amarradas ao redor da casa, além de transportar lenha e lata de água na cabeça, tendo em conta a lógica da sobrevivência. O trabalho centrado em torno da sementeira do milho e do preparo da cachupa consome grande parte do tempo das famílias rurais. Seus pais viviam da agricultura e, por ser uma das atividades mais importantes de Cabo Verde, é comum os filhos seguirem a rotina do campo. Em sua fala, “assim que começamos a entender nosso nome, as meninas carregavam lenha e água, tomava conta dos afazeres da casa, enquanto os meninos cortavam capim para alimentar os animais e ajudavam na lavoura” (Rosa Delgado, 80 anos, entrevista de novembro de 2011).

Nesse sentido, António Santos conta que aprendeu a fazer tudo que fosse relacionado à terra cultivada:

“a gente tinha uma vida dura, própria do homem do campo; as terras eram boas e davam de tudo; eu aprendi a plantar, a colher e a cuidar da sementeira; aprendi a guardar a sementeira, tocando corvo, um pássaro preto, que costumava desenterrar as sementes, e os pardais que comiam as duas primeiras folhas.” (António Santos, 85 anos, entrevista de novembro de 2011).

A produção do milho é tarefa séria e exige muita habilidade, desde a semeadura até a brotação das folhas, período em que as aves perdem o interesse pela terra cultivada. Isso obrigava as crianças a prestarem bastante atenção ao movimento das aves, o que transformava a guarda de sementeira numa tarefa lúdica. Por exemplo, era preciso esconder-se atrás de muros, a fim de assustá-las quando se aproximavam da lavoura. Essa ludicidade está presente na fala de António Santos quando afirma que “a gente se escondia atrás de maroços (muros) e, assim que as aves se aproximavam, era um estalar de funda, que soava tão forte devido ao eco das montanhas, era muito divertido”.

De fato, a guarda da sementeira exige habilidade própria de comunicabilidade, o que proporciona às crianças o desenvolvimento de conhecimentos que se referem ao sentimento do corvo. Isso fica claro na narrativa de Rosa Delgado, quando afirma

que “o corvo é muito esperto, voava de um lado para outro; pousava no alto da montanha e ficava olhando disfarçadamente para a sementeira; assim que a gente distraía, lá estava o bicho desencavando o grão, era uma aflição”. Antônio Santos completa dizendo que, em certas situações, “o corvo ficava o dia todo pousado na montanha e olhando para a sementeira com uma vontade de desencavar os grãos e só ia embora quando começa a escurecer”.

Vejamos: as famílias são constituídas, em média, por dez pessoas; nesse caso, é comum os irmãos mais velhos cuidarem dos mais novos e fazerem todo o serviço doméstico, a fim de liberar os pais para os serviços na lavoura. O homem prepara a terra abrindo pequenos buracos, enquanto as mulheres semeiam três ou quatro grãos de milho e um grão de feijão ervilha, um aditivo da cachupa. Paralelamente, as mulheres preparam a refeição, que é transportada de casa ou cozinhada em terra cultivada, visando aproveitar o máximo de tempo.

Após a sementeira, as crianças iniciam sua guarda, com ajuda de uma funda, arma caseira usada para afugentar os corvos. A funda é feita de folhas de carrapato secas, molhada com água e torcida (trançada), de forma que fica com duas extremidades compridas com cerca de um metro, e, um espaço largo no centro, onde aloje a pedra. Ela também é usada para espantar pardais, assim que as sementes começam a desabrochar, e funciona da seguinte forma: coloca-se uma pedra no espaço largo do centro e, segurando as duas extremidades, a criança começa a rolá-la sobre a cabeça, até atingir uma boa velocidade, conforme a distância que se pretende que o projétil atinja; em seguida, solta-se uma das extremidades, que faz um ruído bastante forte denominado estalo, assustando as aves que estão nas proximidades, pondo-as em fuga.

A guarda da sementeira está dividida em duas tarefas. Primeiro, a guarda do corvo, a fim de evitar que o pássaro desenterre a semente. Segundo, a guarda de pardal visando à proteção das duas primeiras folhas, tendo em conta que após a terceira, a ave perde o interesse pela plantação. Tal atividade inicia-se de manhã cedo e termina ao fim da tarde, quando as aves procuram seus ninhos. As crianças levam suas marmitas contendo cachupa guisada com óleo e cebola, acompanhadas de uma garrafa térmica com café com leite ou chá de ervas caseiras.

No início, o milho é muito frágil e exige cuidados especiais: os camponeses e suas famílias suportam o caule com terra, seguindo-se a *monda* (capinar a erva daninha) e, posteriormente, a *remonda* (recapinar a erva daninha). Após a floração, principia a germinação das espigas, seu amadurecimento e a colheita da espiga seca, a qual será transportada para casa em saca. Durante algum tempo, a espiga é colocada ao sol e recolocada na saca à tardinha até que fique bem seca. Ao final desse processo, o milho é *dogueado*, ou, seja, separado da *enganha* (bagaço) e guardado em garrafas de vidro de 5,20 litros e/ou em *tembeque*, um celeiro de forma cilíndrica feito de cana

de carisse, guardado com algumas folhas secas. No sopé do *tembeque*, é colocado um produto que impeça a entrada de animais daninhos, como ratos e eventuais insetos; além disso, é coberto com palha de milho, folhas de bananeira etc, visando à conservação do milho até a próxima sementeira e para o sustento da família durante o ano, quando o ritual é retomado no verão (julho, agosto e setembro).

A cachupa, com quase 500 anos de história, ocupa grande parte do tempo das famílias, estruturando a vida social, a partir de um ritual orientado na sementeira do milho, alguns feijões (ervilha, fava, pedra), legumes (batata doce, mandioca, inhame), verduras (couve), associado à atividade pesqueira (cavala e atum), produtos indispensáveis na preparação do alimento. Tradicionalmente, o milho é um produto de sequeiro, cultivado anualmente no verão, o que significa dizer o sistema culinário inicia-se com a sementeira do milho, passando pela guarda da sementeira, pela *monda* (capinar erva daninha) e *remonda* (recapinar erva daninha) até a colheita.

Portanto, a cachupa é composta por ingredientes que vem da terra cultivada e de outros produtos que podem ser comprados de vizinhos que se dedicam ao mercado interno – peixe, toucinho de porco, alho, cebola, folha de louro e sal. A descrição do cardápio revela uma gastronomia com muitas misturas, entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado.

Quanto ao seu preparo, é comum *cuchir* (separar o farelo do milho) quatro litros de milho no pilão para um agregado familiar constituído, em média, por dez pessoas. De forma alternada, duas ou três mulheres, cada uma segurando um pau de quase um metro, batem-nos no pilão com milho, expressando um ritual de vai e vem, até a obtenção do milho *cuchido* (milho sem o farelo). Outra pessoa, denominada catadeira, recolhe os grãos que caem no chão durante o *cuchir*, depositando-as imediatamente no pilão. Às vezes, a catadeira parece competir com as galinhas que insistem em comer os grãos, chegando a pinicar sua mão.

A cachupa é o resultado do cozimento do milho *cuchido*, processo que consiste em colocar o milho numa panela com água fervente até sua completa evaporação. Em seguida, acrescenta-se mais água, adicionando couve, peixe (quase sempre cavala), além de sal e tempero (alho, folha de louro, um pedaço de toucinho de porco). Além desses ingredientes, podem ser acrescentados legumes. Assim que o caldo começa a ficar ensopado, adiciona-se o refogado feito de banha de porco ou óleo com cebola. Na sequência, é servida em pratos individuais ou em forma de *self service*. Com todos os ingredientes, se se tratando do almoço ou da janta. Para o café da manhã, a cachupa seca é guisada (refogada), ou seja, a cachupa sem a sopa e os ingredientes e servida sempre acompanhada de peixe frito, café com leite ou chá.

Como se pode observar, a vida social está organizada em função da divisão do trabalho no cotidiano das famílias, no que tange à satisfação das necessidades de seus membros e à manutenção da propriedade agrícola. Ela também imprime relações de

gêneros, estabelecendo papéis específicos do pai, da mãe e dos filhos, constituindo, com isso, um espaço de produção de identidade de gênero. Se o lugar do homem é a terra cultivada, o lugar da mulher, mãe de família, é a casa, além do cuidado com a horta e os animais. A casa não se restringe ao espaço físico ocupado pela construção, mas inclui o terreiro que a rodeia, local onde se criam pequenos animais, tais como: cabra, galinha, pato e porco, animais para o sustento da família. As atividades que esses animais exigem são também, como a casa, de responsabilidade da mulher e reconhecidas como trabalho não só da mãe, mas também dos filhos. Nesse sentido, “poderia-se dizer que a mulher notadamente a mãe, detentora de um saber pelo qual governa a saúde da família, e pelo qual organiza o modo de comer de cada um, é a sacerdotisa de suas próprias fronteiras” (WOORTMANN, 1997, p. 39).

Na preparação da horta, a mulher faz uso de ciscos que varrem do quintal e estercos de gado para fertilizar a terra com adubos naturais. As mulheres não trabalham na terra, somente ajudam o marido no cultivo. Nesse ponto, Woortmann (1997) diz que essa noção de ajuda da mulher no espaço da terra fala das relações de hierarquia e gênero estabelecidas no interior da família camponesa, a partir do valor atribuído por eles à categoria trabalho. Talvez por esse motivo, Rosa Delgado afirma que “a mulher caboverdiana das áreas rurais não são camponesas, mas sim dona de casa” (entrevista de novembro de 2011).

É desse modo que a maioria das mulheres caboverdianas acaba sendo guardiã de saberes locais em relação à culinária. Junto à terra, as mulheres cultivam ervas para banhos (a saber, silvão de uril, losna, sanqueitano) e chá de alecrim, arruda, paia teixeira, abacate, etc., utilizados quando há casos de precisão para a família ou para a comunidade.

4 Está tudo mudando: a cachupa de antes e agora

A questão de saber o que os caboverdianos comiam diariamente há vinte, trinta e quarenta anos implica no conhecimento do que se plantava, as formas de conservação e armazenamento dos produtos e o sistema culinário. Nesse contexto, Rosa Delgado, narrando sua história de vida sobre o que comia no dia a dia, conta que “era cachupa para jantar, cachupa para café da manhã com um ovo estrelado ou peixe frito; era tudo relacionado ao milho, cachupa, cuscuz, polenta, ralo; papa, pastel, pão de milho, batata doce cozida e assada no fogão de lenha” (entrevista em janeiro de 2012).

António Santos expõe que:

a cachupa nós usava muito; achamos os mais velhos com a cachupa, então, a cachupa é o prato principal da nossa terra; era sempre cachupa com cavala, e,

às vezes, atum, mas hoje, a cachupa é mais saborosa porque leva chouriço, carnes, enfim, tudo que a modernidade trouxe de bom para nossa terra. Antigamente todo caboverdiano cozinhava no fogão de lenha, as panelas eram pretas, então, era aquele fumo; hoje temos fogão a gás, quase que não se usa lenha.

Muitas famílias ainda fazem cachupa no fogão à lenha, mesmo que tenham um a gás na cozinha. A lenha cortada no tamanho certo para o fogão, constituída por três pedras posicionadas em forma de uma pirâmide, fica no canto da cozinha. E, ao redor, alguns assentos, onde as mães transmitem conhecimentos aos descendentes (filhos e netos) em forma de contos de fadas, estórias, advinhas; saberes, técnicas e experiências de vida repassada de geração a geração. Outrora, usavam-se panelas de ferro, próprias para suportarem o calor do fogão de lenha; hoje, a maioria das famílias usa panelas de alumínio e nota-se a presença de fogões a gás, o que sugere assimilação de elementos da modernidade. Segundo Rosa Delgado, “as panelas de ferro eram muito pesadas, mas eram melhores porque a gente cozinhava somente com lenha a céu aberto, ficava mais prático lavar as panelas pretas. Agora, temos as panelas modernas feitas de alumínio, que são leves e fácil de lavar” (entrevista em janeiro de 2012).

A etnografia da cachupa nos coloca diante da questão “cachupa pobre” e “cachupa rica”, termos bastante comuns entre caboverdianos desde a década de noventa, quando se deu a abertura do regime de partido único e a consequente abertura econômica. A observação de campo deixa claro que existe pouca diferenciação entre o que se chama cachupa “pobre e rica”, visto que a primeira, de fato, é a cachupa típica, feita à base de milho, feijão, couve e cavala. Já a segunda contém elementos modernos, a saber: legumes, chouriço, caldo de knorr e carnes, embora legumes também façam parte da cachupa típica.

É necessário desconfiar dos termos quando se pretende demarcar diferenças entre pobres e ricos, daí cachupa de pobre e cachupa de rico. Mas, nesse caso específico, deparamo-nos com a problemática da resignificação dessa cachupa, devido à diminuição de seu consumo e à tendência dos caboverdianos relegarem para o esquecimento o que lembra tradição, associando-a a coisa de velhos, e, por conseguinte, arcaico. A resignificação encontra expressão no trabalho de Mintz (2001, p. 31-32) quando afirma que “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”.

A cachupa está entrelaçada à formação social em seu processo histórico-cultural. Esse saber culinário se refere aos modos de funcionamento dos sujeitos caboverdianos, a autossuficiência, associada à organização comunitária, através da qual esses indivíduos resolvem um dilema básico de sobrevivência – a necessidade de se alimentar, tendo em conta as crises de alimentos que chegavam a vitimar famílias inteiras. Almeida (1979) não hesita em dizer que a fome de 1921-1922 chegou a matar, em média, 27 mil caboverdianos, o equivalente a 17% da população recenseada, em 1920, no total de 159.700. As secas de 1940-1948 vitimaram quase 50 mil caboverdianos. O Inspetor António Policarpo (*apud* CARREIRA 1981, p. 112), analisando a crise de 1947 a 1948, informa que algumas vezes os assistidos recebiam dinheiro, outros gêneros crus (ao que parece, o milho estava sempre presente) e, outros ainda, mais raros, ração cozida, cachupa, que não chegavam para todos.

A cachupa encontra expressão nas palavras de Mintz (2001, p. 34) quando afirma que “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos freqüentemente com questões relativas à identidade”. Assim, parece que o homem caboverdiano deposita a sua confiança nesse alimento, ritualizando-o, mas o mantém aberto a produtos modernos. É nesse cotidiano que podemos compreender a realidade da coletividade: as sementes são reproduzidas e mantidas pelas famílias, através de diferentes mecanismos de seleção (espigas bonitas) e armazenamento do milho para a alimentação durante o ano, a exemplo, do *tembeque* (Santo Antão), *canudo* (São Nicolau), *engarnelo* (Santiago).

Outrora as famílias caboverdianas faziam de tudo um pouco, como a sementeira do milho, tecelagem, fabricação do azeite de purga, velas, candeeiros, panelas, canecas e frigideiras de lata. A partir da década de noventa, os caboverdianos passaram a usufruir de uma variedade de produtos que a princípio não estavam acostumados, ou seja, não faziam parte de seus repertórios alimentares. Essa diversidade, ao mesmo tempo em que busca contestar a imposição de 500 anos de dominação de uma culinária à base do milho – desde sua introdução em 1515 até a abertura política em 1990 – fez emergir a questão da resignificação da cachupa em prol da sua permanência.

A cachupa guarda em si um saber-fazer, testemunho da vida do homem caboverdiano, que além de funcionar como elemento de fixação na terra, está associado ao mito de origem. Desse modo, ela transporta valores simbólicos que transmitem a ideia da dimensão comunicativa, assim como abordado por alguns antropólogos, a exemplo de Lévi-Strauss (1966). Para esse autor, a comida expressa um sistema linguístico, que indaga sobre convenções e regras que regem os modos de saber-fazer, concebido como signo de um sistema integrado de relações, que nos conduz ao conhecimento das características de uma sociedade.

Há quarenta anos, a dependência da oferta sazonal do milho estava fortemente colocada para as famílias. A disponibilidade local e sazonal do milho parece ser um

dos elementos dessa identidade denominada caboverdianidade. Hoje, ainda que flexibilizada por uma maior oferta de milho e outros produtos provenientes do exterior, essa relação entre cachupa e sazonalidade permanece entre as famílias, indicando o tempo das coisas. A permanência dessa relação encontra respaldo em valores simbólicos ligados aos critérios locais de identidade alimentar, associada à organização do trabalho das famílias. O milho localiza-se num período de tempo (julho a setembro), do verão ao outono; assim, até o próximo verão, o milho será consumido na forma de cachupa e outros alimentos, revelando vivências construídas e mantidas pela memória coletiva, as quais as novas gerações pertencem pelo simples fato de comerem a mesma mistura.

Fazia parte da cachupa guisada para o café da manhã, café com leite ou chá de ervas nativa, em que as famílias costumavam ferver uma chaleira com água e colocar melão, depois o pó de café e esperavam assentar (não coavam). Hoje, a cachupa vai assumindo a categoria de prato ocasional, afeiçoando-se a comida de festa, vendida em bares e restaurantes frequentados por caboverdianos e transformada em ritual. Amon e Menasche (2008, p. 19) informam que as “comidas rituais, próprias de festas, comemorações, ritos de passagem, implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-totem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo”. Para elas, as comidas rituais estão colocadas à mesa para reafirmar uma ancestralidade, uma tradição, um pertencimento à comunidade. Por isso, são menos permeáveis à mudança.

Amon e Menasche (2008) afirmam ainda que o que outrora era um espaço homogêneo partilhado por uma coletividade e vivido como natural e inquestionável (o sentimento de pertença), hoje, fica abalado e as pessoas perdem antigos referenciais, ao mesmo tempo em que adquirem liberdade de experimentar novos modos de viver. Para eles, é na comida rotineira, bem como noutras dimensões de manifestação da cultura material no cotidiano, que melhor podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas, característica não só de processos migratórios, mas também da globalização.

A cachupa tem funções identitária e normativa, visto que transmite um saber-fazer sobre a alimentação, através da transmissão de receitas repassadas de geração em geração. Porém, trata-se de uma identidade intemporal de sua ação como passado revelador do homem caboverdiano, evocando, assim, a gestação desse mosaico de gente denominado caboverdiano. É bom frisar que o consumo da cachupa provoca certo fascínio, através de uma lógica linear, que tende a submeter e a banalizar as trajetórias alimentares individuais dos grupos etnoculturais iniciais (africanos e europeus), minimizando, assim, os efeitos das diferenças raciais. A cachupa nos remete ao mito de origem e suscita no pesquisador uma espécie de síntese das metamorfoses das memórias e identidades iniciais de grupos antagonicos e até contraditórios. A cachu-

pa encerra em si um saber-fazer carregado de gestos, atos, sentimentos, amor, paixão e emoções, a partir de uma dimensão simbólica que singulariza a identidade coletiva.

Ao analisarmos a cachupa a partir da etnografia, observamos que esse alimento cria uma fixidez que pode ser tocada, acariciada, observada, degustada entre a diversidade de alimentos de mercado. No ato de fazer cachupa, o caboverdiano se remete, se realiza historicamente e se mantém sobre o controle simbólico desse imaginário. Comer cachupa parece provocar uma sensação de bem-estar, uma espécie de contemplação da origem, gerando, assim, certo controle sobre a nova geração de caboverdianos, que tende a relegar para o esquecimento o tradicional.

Mintz (2001) esforça-se em promover o alimento, dizendo que a cozinha ancora-se num lugar onde se tem alguma referência de pessoas utilizando-se de ingredientes, métodos, receitas numa base regular de produtos. Nesse processo de tipificação das cozinhas de um país ou de uma região, alguns pratos se tornam representativos, marcas de orgulho e distinção. No caso caboverdiano, a mistura do milho com feijão, além de ser um prato barato, ganha contorno nacional como prato principal. A cachupa nasceu das relações histórico-culturais entre português e africano. Tudo indica que as receitas foram produzidas de acordo com a realidade local, ou seja, produzidas em conformidade com a produção existente no país. Havia também substituições de alguns desses produtos. Por exemplo, na falta de peixe, usar-se-ia no lugar, um pedaço de toucinho de porco velho. Como eram frequentes os períodos de escassez de alimentos, os caboverdianos desenvolveram técnicas simples de conservação de sementes e outros produtos, a exemplo do *tembeque*, além da salga do peixe, da secagem da batata doce, do peixe e da carne ao sol e ao calor do fogão de lenha, garantindo, portanto, a subsistência durante o ano.

A cachupa age como indicador da identidade coletiva, além de nos remeter a marcação de fronteiras simbólicas. Como afirma Belasco (2008, p. 8), “a identidade envolve considerações de preferências pessoais e também processos que representam quem você é e onde você está. Identidade inclui fatores, como as memórias pessoais”.

A comida identifica quem somos, de onde viemos e o que representamos. As formas de se alimentar e as memórias compartilhadas em torno da comida reforçam as relações de identidade. Desse modo, a memória associada às percepções físicas do corpo, também se apresenta nesse jogo de sedução permitido pela comida: sentir o cheiro da cachupa e de outros pratos à base de milho, evoca sensações físicas que se provocadas trazem à lembrança o sentimento de pertença. Os hábitos de uma região são a melhor via para se conhecer a herança histórico-cultural de um povo. A cachupa e o ritual de preparo possuem grande relevância social, uma vez que estão atrelados à formação social, evocando pertencimento, hospitalidade e, sobretudo, uma memória de origem. Apesar da rusticidade de seu preparo, trata-se de um prato que expressa um conjunto de práticas e de relações sociais, assim como, saberes coletivos,

necessários à sementeira do milho, as técnicas de conservação e de armazenamento e sua transformação em alimento. Entre os produtos culturais, a cachupa acumula uma expressiva significação simbólica, sendo uma das manifestações mais autêntica da identidade caboverdiana.

Referências

- ALMEIDA, Pedro Ramos. *História do colonialismo português em África, cronologia do século XX*. Lisboa: Estampa, 1979.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, v. 11, n.1, jan/jun, p. 13-21, 2008.
- ANDERSON, Benedict. *Nação e consciência nacional*. São Paulo: Ática, 1989.
- BALENO, Elídio. *História de Cabo Verde*, v. 1. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1932.
- BELASCO, W. Why Food Matters, Current Research. In: *Culture & Agriculture*, vol. 21, n.º.1. retrieved from december 12, 2008.
- BENTO, Artur Monteiro. A ideia de cultura caboverdiana: identidade, imigração e os significados da etnicidade. In: *Asemana*, n.1., v.10, pp. 1-3, 2010. Disponível em: <<http://www.asemana.publ.cv/spip.php?article55873>>. Acesso em 5 de setembro de 2010.
- _____. Identidade caboverdiana: história, espaço e deslocamentos. In: *ProAfrica*, n.10., v.4, pp. 1-12, 2010. Disponível em: <<http://pro-africa.org/identidade-caboverdiana-historia-espaco-deslocamentos/>>. Acessado em 10 de agosto de 2011.
- _____. História, migração e cidade: dimensões da política urbana na ilha de São Vicente em Cabo Verde (1980-2000). *Revista Internacional em Língua Portuguesa*. Lisboa: AULP, n. 23, p. 61-73, 2010.
- _____. *Memória híbrida, identidade e diferença: uma visão múltipla da comunidade caboverdiana no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2005.
- CARREIRA, António. *Cabo Verde: aspectos sociais, secas e fomes do século XX*. 2. ed. Lisboa: Ulmeiro, 1984.
- DAMATTA, Roberto. *Digressão: a fábula das três raças*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.
- GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- Jornal di povo. (1975, agosto). *Acordo de independência celebrado entre o governo português e o PAIGC*.
- JORNAL DI POVO. *Acordo de independência celebrado entre o governo português e o PAIGC*. Praia, 1975, agosto

- LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- LÉVY-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (orgs.). *Food and Culture: A Reader*. London: Routledge, 1997. p. 28-35.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos históricos*, n. 33, jan-jun. Rio de Janeiro: FUNARTE, 2000.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- MOREIRA, Adriano. *Partido português*. Cabo Verde: Centro de Informação e Turismo, 1962.
- TEIXEIRA, António José da Silva; BARBOSA, Luís Augusto Grandvaux. *A agricultura no arquipélago de Cabo Verde*: cartas agrícolas, problemas agrários, memórias e trabalhos, nº 26. Lisboa: Ministério do Ultramar, 1958.
- WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Ed. UnB, 1997.
- WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, 50, 1985.