

Toda nação tem seu prato: identidade nacional, ativismo político e comida negra na América do século XX

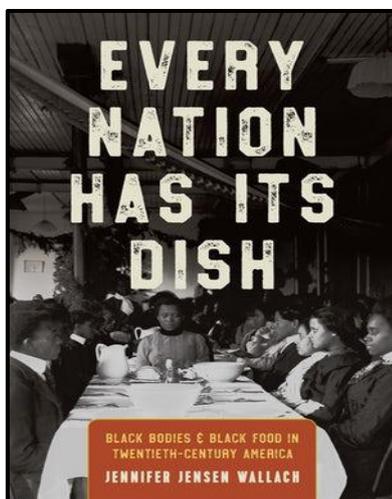
Every nation has its dish: black bodies & black food in twentieth-century America

Cada nación tiene su plato: identidad nacional, activismo político y comida negra en los Estados Unidos del siglo XX

Ewerton Reubens Coelho-Costa | ewertonreubens@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8366-1386>

Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.



WALLACH, J. J. **Every Nation Has Its Dish: Black Bodies & Black Food in Twentieth-Century America**. University of North Carolina Press, 2019.



Recebimento da resenha: 25-fevereiro-2021

Aceite: 13-outubro-2021

COELHO-COSTA, E. R. Toda nação tem seu prato: identidade nacional, ativismo político e comida negra na América do século XX. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 194-246, dez. 2021.

O movimento Black Power das décadas de 1960 e 1970 foi o responsável por popularizar o termo “*Soul Food*” (WITT, 1999) que, se traduzido literalmente para o português, significa “comida da alma”. Mas, sabe-se que o significado do termo vai além.

A autobiografia de Malcolm X, publicada em 1965, é um dos primeiros escritos onde o termo *soul food* é encontrado (ROUSE, 2004). Mas, foi a publicação do artigo “*Soul Food*”, escrito por Amiri Baraka (nascido Everet LeRoi Jones), a responsável por determinar que o termo se refere a esse tipo de culinária como parte da identidade negra norte-americana.

Embora a existência de restaurantes de comida *soul*, geralmente propriedades de negros, acabassem se tornando pontos de encontro nas vizinhanças norte-americanas para que as pessoas negras comessem juntas e socializassem (POE, 1999), foi período de escravidão o responsável pelas origens das receitas consideradas *soul food*, já que as práticas alimentares africanas (principalmente da África Ocidental) e europeias (principalmente britânicas) foram adaptadas ao ambiente da região (MILLER, 2005).

A grande maioria dos alimentos essenciais à culinária *soul* originam-se das rações limitadas que os escravos negros recebiam de seus donos e senhores. A esse respeito, Covey e Eismach (2009) descrevem que os escravos recebiam de 3 a 4 libras de porco por semana (aproximadamente entre 1,300kg e 1,800kg) e um pouco de fubá de milho, por exemplo.

Dessas rações surgiram, por exemplo, a proliferação do tradicional *Cornbread* (pão de milho), que também tem vínculo com os nativos americanos, e preparações como pescozos cozidos, costela grelhada, bagre frito, *chitterlings* – um cozido preparado com os intestinos do porco. E, para surpresa de muitos pesquisadores, foi observado que os escravos africanos eram os principais comedores de verduras cozidas (couve, beterraba, dente-de-leão e beldroegas) e muita batata-doce em considerável parte da história dos Estados Unidos (BOWER, 2008; CHAMBERS, WATSON, 2012).

Para sobreviverem aos longos dias de trabalho nos campos, os negros escravizados necessitavam comer grandes quantidades de comida que não estragassem fácil. Fato que levou ao surgimento de técnicas bastantes usadas no preparo da *soul food* tradicional, como: fritar muito bem os alimentos, empanar peixes e carne com fubá, misturar vegetais com carne – sendo a carne de porco com couve um exemplo clássico (BOWER, 2008). A medida em que os donos de escravos davam privilégios especiais aos negros com habilidades culinárias, observa-se a eventualidade do estilo da comida *soul* sendo adotado de forma ampla na cultura sulista norte-americana.

No Sul norte-americano, os pobres, tanto negros quanto brancos, se valiam da tradição da comida *soul* para cozinhar. Consumir todas as partes de um animal, fritar muito bem as carnes são características bastante presentes na culinária *soul*, mas que também são compartilhadas por culturas antigas como a egípcia, a chinesa e a romana.

Deve-se a chefs de *cuisine* da Casa Branca a propagação da comida *soul* no Norte (FLOREAK, 2017). Embora seja fato que muitos dos presidentes norte-americanos dispunham de chefs de *cuisine* que dominassem a culinária francesa, eles também buscavam alguns chefs negros, por conta de suas origens e técnicas crioulas: Benjamin Harrison, o 23º presidente dos Estados Unidos, e a ex-primeira-dama Caroline Harrison, entretanto, demitiram sua equipe afiada em cozinha francesa para contratar uma mulher negra chamada Dolly Johnson com exímios dotes culinários (MILLER, 2014).

O vínculo do presidente Lyndon B. Johnson e Zephyr Wright, a cozinheira do presidente, se tornou tão notório que a influência da relação dela com o presidente Johnson influenciou diretamente nas lutas pelos direitos civis, visto que ela mesma já havia recebido tratamento racista e segregador por parte da população. A amizade entre eles era tão sincera ao ponto de o presidente fazer sempre questão que Wright estivesse presente durante a assinatura de várias leis de direitos civis (FLOREAK, 2017).

Franklin Delano Roosevelt, durante a eleição de 1936, teve a ajuda de uma cozinheira e ex-empregada doméstica, Lizzie McDuffie, que ajudou a torná-lo o presidente mais representativo para os eleitores negros. Negros na cozinha e com consciência política ajudaram a influenciar os rumos de outros políticos americanos como Ronald Reagan e John F. Kennedy (MILLER, 2014).

É partindo desse contexto que a obra *“Every Nation Has Its Dish: Black Bodies & Black Food in Twentieth-Century America”* (2019), de Jennifer Jesen Wallach, publicada em inglês e ainda sem tradução no Brasil, assume grande importância na medida em que revela os caminhos percorridos pela comida *soul* ao longo da história norte-americana, relacionando corpos negros e o consumo de comida negra como meio de inclusão e distanciamento nacional.

Para além da necessidade humana de alimentar o corpo, Wallach apresenta as valências políticas e pessoais para os afro-americanos no longo século XX. Transformando a obra em um trabalho persuasivo que analisa e decodifica práticas, escolhas e hábitos alimentares, revela as maneiras como os indivíduos e grupos constroem, destroem e reformam identidades sociais, políticas e culturais.

Jennifer Jensen Wallach é professora associada de história da Universidade do Norte do Texas (Denton, TX), onde ensina história afro-americana e história da alimentação nos Estados Unidos. Ela é autora de obras de sucesso como *“Dethroning the Deceitful Pork Chop”* (2015), *“How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture”* (2013) e coeditora de *“American Appetites: A Documentary Reader”* (2014).

Wallach apresenta a história da culinária afro-americana e revela como o processo de escolha do que comer, e de como comer, é fundamental no projeto de encontrar o lugar de alguém como indivíduo, como afro-americano e como cidadão, expressos ao longo de sete capítulos bastante representativos, como se observa a seguir: *Introduction* (p. 1-22); *1 Creating the Foodways of Uplift* (p. 23-48); *2 Booker T. Washington’s Multifaceted Program for Food Reform at the Tuskegee Institute* (p. 49-70); *3 W. E. B. Du Bois, Respectable Child-Rearing, and the Representative Black Body* (p. 71-96); *4 Regionalism, Social Class, and Elite Perceptions of Working-Class Foodways during the Era of the Great Migration* (p. 97-122); *5 World War I, the Great Depression, and the Changing Symbolic Value of Black Food Traditions* (p. 123-144); *6 The Civil Rights Movement and the Ascendancy of the Idea of a Racial Style of Eating* (p. 145-172); *7 Culinary Nationalism beyond Soul Food* (p. 173-194); *Conclusion* (p. 195-198).

O texto analisa cuidadosamente as ideias e experiências de ativistas afro-americanos de gerações diferentes, entre os quais Booker T. Washington, W. E. Du Bois, Mary Church Terrell, Elijah Muhammad e Dick Gregory. Mesmo compreendendo as diferenças nas abordagens de cada um deles, todos cultivaram hábitos alimentares “adequados” para a dimensão do seu trabalho, de suas concepções e pertencimento nacional e racial. Há aqui uma sutileza em mostrar a literalidade do sustento entre raça, comida e intelectualidade.

O primeiro capítulo contextualiza sobre as práticas materiais e filosóficas da comida com o ativismo do movimento negro, enquadrando a identidade negra também como prática corporal. Fica explícita a existência de rituais e performances de preparação em tudo o que os comensais comem, tudo fora pensando, desde o consumo até a digestão dos alimentos.

A comida negra, dita *soul*, passa a ser fundamentada na obra a partir de literatura, documentos e informações veiculada na Era Progressista (final do século XIX, de 1870 a 1900) – principalmente partindo da ótica dos direitos civis.

Surgida como uma forma de inclusão social para aplacar o distanciamento nacional, a comida *soul* reivindica a ingestão simbólica da identidade nacional, não apenas como ato físico, e faz do misto entre ativismo e consumo uma maneira útil para discutir identidade, inclusão, sociabilidades, cultura e saúde (comunitária e individual).

O segundo e terceiro capítulos lançam luz sobre como os afro-americanos sofriam também pela desnutrição, antes e depois da emancipação: fosse pelos antecedentes terríveis da escravidão histórica ou pelas manipulações econômicas que sustentavam a supremacia branca. À medida em que as Leis de Jim Crow (conhecidas leis estaduais e locais que segregavam racialmente nos Estados Unidos, promulgadas no final do século XIX e início do século XX, pelas legislaturas dos Democratas após o período da Reconstrução) endureciam as linhas raciais norte-americanas, permitia-se que os afro-americanos que vivenciavam a classe média entendessem a comida como marcador do progresso social que conseguiram – mesmo contra todas as probabilidades.

Usando o resgate histórico da comida *soul*, Wallach analisa as ideologias propostas por Mary Church Terrell (ainda no primeiro capítulo), Booker T. Washington e W. Bo Du Bois (no segundo e terceiro capítulos), reformistas da comida negra americana que enxergavam também o preparo e consumo de alimentos como uma maneira de trabalhar aspectos de cidadania.

Wallach revela a elite dos afro-americanos evitando alimentos tradicionais da culinária *soul*, como o pão de milho e a carne de porco salgada, preferindo antes a carne bovina e o pão de trigo; destacando inclusive a existência de alguns negros que eram a favor da “comida branca” e rejeitavam os métodos culinários negros ancestrais. Os reformadores da comida *soul* insistiam com que outros não apenas buscassem a inclusão da comida *soul* tão somente agindo respeitosamente, mas lutavam por uma ingestão respeitável que elevasse o legado da comunidade negra.

Compreende-se então que Booker T. Washington defendia a ideia de comer melhor ao ponto de orientar sobre uma economia agrícola negra autossustentável – prevendo a possibilidade de não haver a inclusão social desejada. Isso torna-se evidente e justifica o tratamento dado por Wallach nas observações sobre as correspondências trocadas entre Du Bois e os outros pesquisados e nas análises que ela faz sobre o currículo do Instituto Tuskegee de Washington.

Os capítulos do quarto ao sétimo vão destilar como temas direcionados para status, classe e identidade regional ofuscaram o objetivo da inclusão social pensada pelos reformadores da comida *soul*. Aqui começa uma viagem na leitura que permite o leitor descobrir uma época ríspida e conflituosa e a conhecer mais sobre o que estava por trás da Grande Migração. É onde se sustenta o debate entre comida do Sul e comida negra, fundamental para manter intactas as tradições culinárias do Sul norte-americano até que os

reformadores da comida negra usassem do regionalismo para investir numa reforma da dieta soul.

Nota-se a importância da publicação de *The Brownies Book*, editado por Du Bois: a primeira revista destinada para crianças e jovens afro-americanos a partir das preocupações de Du Bois adquiridas com episódios de linchamento e violência e seus efeitos em crianças negras. Com conteúdo que incluía desde poesias, fotografias, jogos, a revista ainda apresentava histórias reais que tratavam das conquistas negras. Du Bois apresentava, na revista, a realidade social para as crianças na tentativa de ensiná-las sobre sua identidade, normalizar a beleza de sua cor e de fazê-las entender que poderiam ser negros de sucesso, diferentemente do que a publicidade para crianças brancas lhes fazia acreditar.

A dieta *soul* também seria explorada em matérias da revista, e já começaria pelo próprio nome da publicação: intitulada a partir de criaturas folclóricas, os *brownies*, que executavam trabalhos domésticos durante a noite em troca de comida (KORY, 2001). Vê-se aí uma clara alusão entre folclore e o contexto opressor do negro, especialmente aqueles escravizados, e a tentativa de Du Bois de usar regionalismo para educar e orientar a comunidade negras desde a infância.

Justamente por não se ater cuidadosamente com as análises do uso de regionalismos como ferramenta para entender o “outro”, Wallach peca: ela foca demasiadamente no discurso regional de Du Bois para fundamentar os seus objetivos e as suas análises acabam não sendo suficientes para exemplificar claramente a diferenciação da comunidade negra sulista pelo discurso. No entanto, isso traz à tona tensões que despertavam entre as comunidades negras que misturam hábitos alimentares com ideias sobre regionalismo.

De tal maneira, a partir disso, identificam-se disputas entre a comunidade negra que acabam resultando em elementos que ajudaram no desenvolvimento da identidade negra nacional americana, facilitando o entendimento da cultura negra e caminhando para a aceitação da existência de uma dieta negra.

O quinto capítulo, especificamente, contextualiza sobre os períodos da Primeira Guerra Mundial e da Grande Depressão, evidenciando a mudança do valor simbólico das tradições alimentares negras. Wallach esclarece como os reformadores da comida negra usaram deliberadamente o racionamento de comida durante a Primeira Guerra Mundial como estratégia para valorizar sua identidade nacional. Como exemplo Wallach relata a sua própria experiência de busca pela magreza, unindo-a com o pensamento de Du Bois.

Ironicamente, as atitudes tomadas quanto as restrições alimentares na Primeira Guerra Mundial, por um lado, frustraram os reformadores da comida: apesar de a escassez alimentar ter permitido que os reformadores de alimentos negros obtivessem sucesso com símbolos de aceitação do nacional, eles acabaram “destruindo” seus corpos nessa finalidade. Wallach explica que, ao realizarem intencionalmente esse ato nacional de racionamento, eles esperavam inclusão nacional.

Os afro-americanos pobres nunca tiveram uma dieta luxuosa à sua disposição, isso fica evidenciado no sexto capítulo. Mas, eles ficaram orgulhosos e ganharam ânimo quando a sua comida se tornou emblema de patriotismo, mesmo que sua posição social continuasse em baixa. Até o governo, àquela época, incitava os americanos a comerem mais carne de porco e milho – embora o objetivo real fosse a tentativa de que, com essa ação, conseguirem destinar trigo e carne vermelha para os soldados enviados para a guerra. O panorama, então, havia

mudado: a culinária do Sul, antes vista com “vergonha para muitos membros da classe média negra, de repente se tornou respeitável” (p.164).

Após a Segunda Guerra Mundial notava-se a popularidade da carne de porco, do milho e de outros elementos da comida *soul*; e, a população já compreendia que os alimentos da culinária do Sul estavam ligados com a ascensão do nacionalismo negro, com as lutas em prol de seus direitos civis.

Finalmente, a obra conclui com uma análise metódica do relacionamento da América com a comida *soul*, com Wallach documentando efetivamente a ascensão da comida *soul* elucidando, inclusive, sobre as influências religiosas nela – como a contribuição da Nação do Islã – e o impacto social desse contexto.

Notadamente se ressalta que, a ascensão da comida *soul* não ocorreu sem conflitos dentro e fora da comunidade negra: os nacionalistas negros acreditavam que era fundamental recuperar a formação da nação negra. Ao passo que outros membros da mesma comunidade - como a Nação do Islã - sustentavam que a comida *soul* era outro meio de macular os corpos negros.

Esse é um ponto de complexidade na obra que poderia ser mais detalhado e explorado, principalmente quando se sabe que dentro do Islã americano a *soul food* acabava implicando no papel das mulheres na contaminação dos corpos negros (intelectual, físico e espiritual). Inclusive, isso é tratado em teoria como uma oposição binária entre masculino e feminino, privado e público (WIIT, 1999), sagrado e profano (RUBIN, 1975), na qual o patriarcado deveria ser instância e haveria, portanto, contestações e competições entre mulheres e homens severas. Talvez, por isso, surgiram muitos adeptos do vegetarianismo e veganismo na medida em que a Nação do Islã orientava para evitar a *soul food*.

Na obra, Wallach abordou uma lacuna literária ao conectar nacionalismos americano, política racial e ingestão de alimentos, não focando apenas em ativismo político. Acrescentou à definição de nacionalismo às práticas incorporadas e também a um ato político, o comer, como uma perspectiva que continua necessitando ser cada vez mais aprofundada por outros estudos da alimentação, de maneira geral e não apenas sobre comida afro-americana.

As ideias de Wallach podem ser perfeitamente inseridas e bem-sucedidas em discussões atuais sobre nacionalismo e imigração para personificar inclusão da identidade nacional americana e o consumo de comida negra.

Embora a obra não seja dirigida para um leitor casual, é um texto bem escrito, coerente e que pode interessar a qualquer leitor e a pesquisadores das ciências sociais, política, antropologia, gastronomia, nutrição, gestores de movimentos sociais (neste caso em especial, o uso da cronologia feito por Wallach é bastante útil para situar o leitor no contexto histórico das reivindicações do movimento negro) e demais curiosos pela temática.

Com o final da leitura tem-se uma visão clara de como a *soul food* tornou-se a cozinha tradicional dos afro-americanos nos Estados Unidos, e como ela sustentou a cultura negra durante a Grande Migração, do Sul para o Norte, no século XX, evocando sentimentos identitários para, então, se manter como uma culinária significativa para a história da nação americana.

A contribuição da *soul food* no mundo gastronômico, para além de marcar a presença de uma cozinha negra norte-americana, é crucial para registrar não apenas saberes e fazeres

ancestrais, mas também por possibilitar análises sobre facetas conflituosas da sociedade na medida em que se mistura, nesse caldeirão social em ebulição, ingredientes como classe, raça, distinção de gênero e atrela-los ao ativismo dos direitos civis, à resistência, ao gênio culinário, à criatividade da mulher negra-americana e, principalmente, à sobrevivência, às questões de identidade, de pertencimento e aceitação. É uma possibilidade de rico debate sobre como a promoção de uma consciência negra fez evoluir uma cozinha social, politicamente construída, não apenas vinculadas às necessidades e privações, mas sobretudo ao uso de uma culinária que acabou transformando corpos e mentes.

Mais importante é ressaltar que a comida *soul* não ficou restrita aos negros, ela conquistou espaço para além das mesas sulistas: extrapolou a ideia do triunfo culinário, na medida em que se percebe a evolução de uma cozinha – associada as privações, às cabanas de escravos, a alimentos humildes – que se transformou, conquistou espaço de destaque chegando à mesa de presidenciáveis, de ilustres, tornou-se moda e atingiu as altas classes. Tudo isso ressaltando e ostentando, hoje com orgulho, a bagagem cultural e emocional dos afro-americanos.

REFERÊNCIAS

BOWER, A. L. (Ed.). **African American foodways: Explorations of history and culture**. University of Illinois Press, 2008.

CHAMBERS, D. B.; WATSON, K (eds.). **The Past Is Not Dead: Essays from the "Southern Quarterly"**. Jackson, Mississippi: University Press of Mississippi. 2012.

COVEY, H. C.; EISNACH, D. **What the slaves ate: Recollections of African American foods and foodways from the slave narratives**. California: ABC-CLIO, 2009.

FLOREAK, M. **The African-Americans in the White House kitchen**. The Boston Globe. Disponível desde 13/02/2017, em: < <http://abre.ai/bqM4> >. Acesso 02/03/2020.

KORY, F. **Once upon a time in Aframaerica: The "peculiar" significance of fairies in the Brownies' Book**". In Lennox Keyser, Elizabeth; Pfeiffer, Julie (eds.). Children's Literature. Twayne's United States authors series. 29. Yale University Press. 2001. p. 91–112.

MILLER, A. **African American cooks in the White House: Hiding in plain sight**. The Washington Post. Disponível desde 03/06/2014, em: < <http://abre.ai/bqEC> >. Acesso em 05/06/2020.

MILLER, A. **An Illustrated History of Soul Food**. Disponível desde 25/08/2005, em: < <https://firstwefeast.com/eat/2015/08/an-illustrated-history-of-soul-food> >. Acesso em 02/03/2020.

POE, T. N. The origins of soul food in black urban identity: Chicago, 1915-1947. **American Studies International**, v. 37, n. 1, p. 4-33, 1999.

ROUSE, C. M. **Engaged Surrender: African American Women and Islam**. Berkeley and Los Angeles, CA, London, England: University of California Press. 2004.

RUBIN, G. **The Traffic in Women: Notes on the Political Economy 'of Sex**. In: REITER, R. (ed.) *Toward an Anthropology of Women*. New York: Monthly Review, p. 157-210, 1975.

WALLACH, J. J. **Dethroning the Deceitful Pork Chop: Food Reform at the Tuskegee Institute.** Dethroning the Deceitful Pork Chop: Rethinking African American Foodways from Slavery to Obama, p. 165-179, 2015.

WALLACH, J. J. **Every Nation Has Its Dish: Black Bodies & Black Food in Twentieth-Century America.** University of North Carolina Press, 2019. 264 p. ISBN-13: 978-1469645216

WALLACH, J. J. **How America eats: A social history of US food and culture.** Rowman & Littlefield, 2013.

WALLACH, J. J. SWINDALL, L. R. (Ed.). **American Appetites: A Documentary Reader.** University of Arkansas Press, 2014.

WITT, D. **Black Hunger: Food and the Politics of U.S. Identity.** Oxford: Oxford University Press.1999.