



Non solo *churrasco*: uno sguardo antropologico sulle specialità gastronomiche del Maranhão

Renato Ferrari*

Abstracts

The Maranhão has gourmet specialties that are perhaps less well-known than dishes and drinks from other most turistic and popular Brazilian States, but not less interesting. Through an anthropological perspective, the Author investigates, along the socio-cultural history of Maranhão, some local cultivations (palm, sugar cane, manioc, rice) and some dishes (*arroz de cuxá*, *doce de espécie*) and drinks (*cachaça*, *tiquira*), with particular attention to ritual values.

Keywords: anthropology, food, rituals

El Maranhão posee especialidades gastronómicas quizás poco famosas, pero no menos interesantes, en comparación con platos y bebidas de otros Estados brasileños más turísticos y más conocidos. A través de una perspectiva antropológica, el Autor investiga a lo largo de la historia socio-cultural de Maranhão tanto algunos cultivos locales (palma, caña de azúcar, yuca, arroz) como asimismo algunos platos (*arroz de cuxá*, *doce de espécie*) y bebidas (*cachaça*, *tiquira*), con especial atención a los valores rituales.

Palabras clave: antropología, comidas, rituales

Il Maranhão possiede specialità gastronomiche forse poco note rispetto ai piatti e alle bevande di altri Stati brasiliani più turistici e più conosciuti, ma non per questo sono meno interessanti. Utilizzando una prospettiva antropologica l'Autore indaga la storia socio-culturale del Maranhão considerando coltivazioni locali (palma, canna da zucchero, manioca, riso), bevande (*cachaça*, *tiquira*) e piatti tipici (*arroz de cuxá*, *doce de espécie*), con particolare attenzione alle valenze rituali.

Parole chiave: antropologia, cibo, rituali

Introduzione: immaginari e stereotipi sulla gastronomia brasiliana

Esistono numerosi stereotipi sul Brasile che riflettono immaginari deformanti e riduttivi che non rendono giustizia a un “Paese-continente”

* Università di Milano Bicocca, Italia; e-mail: redelferro@gmail.com.



così complesso e ricco di diversità geografiche, climatiche, etniche, culturali e gastronomiche. Come il patrimonio enogastronomico italiano non può essere ridotto alla triade “pasta-pizza-fiasco di Chianti”, così il patrimonio enogastronomico brasiliano non può essere identificato esclusivamente con la coppia *cachaça-churrasco*¹.

Come osserva Fournier

troppo frequentemente, della cucina dei Paesi americani si conosce soltanto un unico, ben preciso, piatto “esotico”. Ora, anche se risultante da un processo di incrocio tra culture diverse, una cucina non può essere riassunta in un solo piatto o in un solo prodotto, per quanto emblematici questi possano apparire. Da tempo, tutti sanno che la cucina è una struttura, uno stato d’animo, un insieme di regole, una somma di tecniche, una volontà di affermare la propria appartenenza culturale, un modo di nutrirsi partendo da quanto offre l’ambiente circostante. È anche il luogo in cui operano degli individui, uomini o donne, in funzione di quanto dettato dalle loro abitudini domestiche, o dalle esigenze del padrone-mangiatore per cui lavorano. Infatti, la cucina si presenta ormai come un insieme talmente complesso che invano si potrebbe cercare in tutto il mondo una cucina che non sia il frutto di un incrocio di culture (Fournier, 2002: 121).

Anche Trombini, allo stesso modo, riporta che

il rapporto che la gente ha instaurato con il cibo diventa dunque il pretesto per analizzare, seppur brevemente, i meccanismi antropologici e sociali che nell’arco di cinquecento anni hanno permesso la formidabile e ormai mitizzata *miscigeneção* di popoli che contraddistinguono il Brasile (Trombini, 2013: 172).

Trombini poi rileva che

il concetto di *brasilidade* che nei secoli si è andato consolidando si può capire più a fondo anche osservando, per l’appunto, la storia dell’alimentazione, che è il prodotto della convivenza dei cosiddetti tre popoli formatori: le popolazioni amerindie autoctone [...] gli invasori portoghesi e le popolazioni deportate dall’Africa occidentale [...] questi caratteri assai diversi, nonostante la piaga della schiavitù e i soprusi che il colonialismo ha comportato, hanno imparato a convivere contaminandosi vicendevolmente, dando vita a un popolo meticcio e plasmando la società brasiliana all’insegna dell’ibridazione culturale (*Idem*).

¹ Il *churrasco* è un piatto tipico dell’Argentina e del Brasile del Sud. Non è considerato un piatto nazionale dai brasiliani, che forse si identificano meglio nella *feijoada*. Alcuni antropologi come Jane Fajans (2013) considerano il *churrasco* un piatto identitario brasiliano (cfr. cap.6 dell’edizione in *e-book*).



La ricca e variegata gastronomia baiana, esemplificata dalle *baianas do tabuleiro*² e dalla *doçaria da rua*³ ben descritta nei romanzi di Jorge Amado, come, ad esempio, *Gabriela cravo e canela* e *Dona flor e seus dois maridos*, non può essere considerata come rappresentativa di tutto il Brasile, benché sia forse quella più nota e presente nell'immaginario culinario dei non-brasiliani.

La presente ricerca è nata da un breve soggiorno a São Luis nell'estate del 2016: le riflessioni che seguono sono una sorta di ideale continuazione del viaggio.

1. Cenni storico-geografici sul Maranhão

Il Maranhão, abitato dalla popolazione indigena tupinambá, è stato scoperto dallo spagnolo Vicente Yáñez Pinzón nel 1550 e successivamente, nel 1534, avviene la prima colonizzazione portoghese a opera di Martim Afonso de Sousa. Tra il 1612 e il 1615 i francesi colonizzano la zona costiera e l'ufficiale Daniel de La Touche fonda la futura capitale São Luis in onore dell'allora re di Francia Luigi XIII. Dopo una breve occupazione olandese, durata dal 1641 al 1644, i portoghesi riconquistano definitivamente tutto il territorio.

Il Maranhão è situato nella parte Nord-orientale del Brasile e si affaccia sull'oceano Atlantico. Ha una superficie di 331.936 kmq, una popolazione di circa 6.574.789 e la sua capitale São Luis ha una popolazione di 1.014.837 abitanti (www.ibge.gov.br/home/default.php, 2010)⁴.

La geografia del Maranhão può essere suddivisa in due macro aree: la zona costiera e il Nord-Ovest, caratterizzate ambedue da un clima e da una vegetazione amazzonica; la zona interna è composta dalla *caatinga*⁵ e dal *sertão*⁶.

² Venditrici ambulanti.

³ Pasticceria di strada.

⁴ Instituto brasileiro de geografia e estatística (Ibge), www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=ma, consultato il 30 maggio 2017.

⁵ La *caatinga* è una «boscaglia rada e irregolare, che si presta all'allevamento di ovini e caprini, costituita da piante a foglie caduche, principalmente mimosacee, da varie cactacee e da forme xerofile di bromeliacee; è diffusa su estese aree del Brasile, e in genere dell'America tropicale con clima secco» (www.treccani.it/vocabolario/caatinga/, consultato il 30 maggio 2017).



Nelle zona costiera sono coltivati riso, canna da zucchero, manioca, palma da cocco e la palma *babaçu*.

2. Cenni di gastronomia del Maranhão e coltivazioni locali del Maranhão

2.1. Cenni di gastronomia del Maranhão

La gastronomia della capitale São Luis è connotata da una storia curiosa perché è l'unica capitale brasiliana fondata dai francesi, ma è stata influenzata dalla cultura olandese, portoghese e araba, pur conservando, allo stesso tempo, tracce ed eredità delle popolazioni native, i tupinambá, e delle varianti meticce come i *mamelucos*⁷ e i *caboclos*⁸ (Rodrigues, 2008: 314-315). Con l'arrivo massiccio degli schiavi africani, a partire dal secolo XVII, la gastronomia ludovicense diventò allo stesso tempo esotica, ritualizzata e interetnica.

Si iniziò così a consumare abitualmente:

pesci, *camarão assado*, *sururu*, *caranguejo*, *siri*, *miquem*, *bagre con caju*, *tiquira* e *beiju* come eredità culinaria delle popolazioni indigene. I Portoghesi introdussero i bolliti, le minestre e le zuppe, le torte e le carni, mentre i neri ricevettero *mocotó*, *feijoada*, *sarrabulho*; [...] i francesi portarono le salse (Rodrigues, 2008: 315).

Rodrigues sottolinea poi che, tra gli alimenti importati dagli europei nel Maranhão, il riso è stato, senza alcun dubbio quello più importante sia per le varie modalità produttive, sia per il suo adattamento all'ambiente locale (*Ibidem*).

Il riso diventò un ingrediente indispensabile per una lunga serie di pietanze come *arroz de cuxá*, *jaçana (marreca selvagem)*, *toucinho*,

⁶ Il termine *sertão* si riferisce a «regioni dell'interno del Brasile piuttosto aride, coperte di foresta rada ricca di specie vegetali, qua e là interrotta da zone nelle quali si pratica l'allevamento del bestiame» (www.treccani.it/vocabolario/sertao/, consultato il 30 maggio 2017).

⁷ I *mamelucos* erano i figli di padre bianco e madre creola.

⁸ Con il termine *caboclos* si indicano genericamente gli indigeni brasiliani oppure, più specificatamente anche gli incroci fra bianchi e indigeni (v. anche *mamelucos*).



fejião, carne de charque, carne de sol, de caranguejo, camarão (Ibidem).

2.2. Coltivazioni locali del Maranhão

2.2.1. La palma *babaçu*

La palma *babaçu* è

una palma che cresce nel Nord Est del Brasile e produce una noce di cocco molto piccola. Il cocco è generalmente raccolto dalle donne [...] note come raccogliatrici del cocco della palma *babaçu*. Il frutto del *babaçu* è un'integrazione essenziale del regime alimentare e una fonte di reddito necessaria per le famiglie delle comunità rurali della regione e, fino a oggi, ha costituito un'entrata molto importante, perché permette la realizzazione di un numero elevato di prodotti derivati.

Dalla *castanha* si ricava l'olio di *babaçu*, dal caratteristico aroma di nocciola: è molto utilizzato nei piatti regionali, specialmente quelli a base di pesce. I cocchi sono raccolti dalle palme dalle raccogliatrici che spezzano la *castanha* con un'ascia per estrarre l'olio [...] La lavorazione avviene in piccole aree di terra lavorate collettivamente dalla comunità locale e dai lavoratori senza terra. L'appropriazione illegale di terra a opera delle grandi imprese e l'aumento della coltivazione di soia in grandi monoculture industriali sta minacciando la sopravvivenza della produzione del cocco *babaçu*. La maggior parte delle *castanha* è venduta da una cooperativa di piccoli produttori della *Lagoa do Junco* (nella regione del Médio Mearim), che produce l'olio e gli altri derivati. L'olio estratto è utilizzato per la fabbricazione di saponette, cosmetici, margarina, grassi speziati e olio di cucina. Per estrarre l'olio commestibile le *castanha* sono tostate, schiacciate con pestelli e mischiate con acqua calda, che facilita la separazione delle parti oleose [...] La farina del mesocarpo del *babaçu*, ricca di amido, è utilizzata in molte ricette locali e per la preparazione di una bevanda nutriente. Con l'endocarpo si produce carbone vegetale. La produzione del cocco *babaçu* è concentrata nello stato del Maranhão, nel Nord dello stato di Tocantins e nello stato del Pará.

Nel Maranhão almeno 1.550 famiglie di agricoltori e raccoglitori vivono dei prodotti del *babaçu* e dei suoi derivati (www.slowfoodbrasil)⁹.

⁹ www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/47-babacu, consultato il 2 maggio 2017.



2.2.3. La canna da zucchero

Spagnoli e portoghesi cercarono rotte marittime alternative alla via delle spezie monopolizzata dagli arabi, ma per ironia della sorte

il loro successo finale, fu dovuto alle innovazioni tecniche messe a punto dagli arabi. Le isole atlantiche di Madeira, delle Azzorre e delle Canarie si rivelarono luoghi ideali per la produzione di canna da zucchero, altra novità araba. Ma coltivare la canna da zucchero richiedeva enormi quantità d'acqua e di manodopera. Durante la loro espansione verso Ovest gli arabi avevano accumulato una serie di tecniche di irrigazione e di attrezzature che consentivano di risparmiare lavoro, come la ruota idraulica, l'innovazione persiana degli acquedotti sotterranei e i mulini ad acqua per lavorare la canna da zucchero. Ciononostante, la produzione di zucchero araba si affidava anche agli schiavi, portati per la maggior parte dall'Africa occidentale. Gli europei conquistarono molte delle piantagioni arabe di canna da zucchero nel corso di una serie di guerre religiose, le Crociate, ma non avevano alcuna esperienza di come coltivarle; per mantenere la produzione, quindi, ebbero ancor più bisogno di manodopera. Dal 1440 al 1450 i portoghesi cominciarono a prelevare schiavi di colore dalle loro stazioni commerciali sulla costa Ovest dell'Africa [...]. Nel 1500, l'uso degli schiavi aveva trasformato Madeira nella più grande esportatrice di zucchero al mondo con diversi mulini e 2.000 schiavi. L'uso degli schiavi nella produzione dello zucchero aumentò drasticamente dopo la scoperta europea del Nuovo mondo, avvenuta grazie a Cristoforo Colombo nel 1492, che [...] dichiarò con fiducia che quelle isole erano ideali per la coltivazione dello zucchero, un'attività che conosceva bene. Durante il suo secondo viaggio nel Nuovo mondo, nel 1493, portò con sé della canna da zucchero dalle Canarie. La produzione si mise in moto ben presto sulle isole spagnole dei Caraibi e sul continente sudamericano, dove ora si trova il Brasile, sotto i portoghesi (Standage, 2005: 75-76).

Lo zucchero di canna diventò così il principale prodotto brasiliano nella prima metà del secolo XVII, per poi essere superato dalle più convenienti piantagioni dei Caraibi.

2.2.4. La manioca

La manioca, *Manihot esculenta*, è un arbusto originario del Brasile centro-occidentale dove è stata domesticata circa 10.000 anni fa (Olsen, Schaal, 1999: 5586-5591) e le sue radici sono trasformate in farina. È



utilizzata in molte zone del Brasile e ha molti sinonimi come: *aipim*, *candinga*, *castelinha*, *macamba*, *macaxeira*, *mandioca brava*, *mandioca doce*, *maniva*, *pão de pobre* (Rodrigues, 2008: 318). Rodrigues riporta inoltre che il termine *pão de pobre* era molto utilizzata dai neri che lavoravano nei grandi *engenhos*¹⁰, nelle miniere d'oro e nelle piantagioni: gli schiavi mangiavano ciò che veniva loro imposto e la farina di manioca diventò un elemento indispensabile della loro alimentazione.

Il Maranhão è stato uno dei maggiori produttori di manioca del Brasile, anche se oggi la farina di manioca trattata con acqua è importata dallo Stato del Pará, così come la fecola, mentre l'amido *azedo* dallo Stato del Minas Gerais.

Fu conosciuta e apprezzata da Daniel de La Touche, insieme alla *farinha de pau*, grazie agli *indios* tupinambá. Câmara Cascudo la definisce «regina del Brasile [...] alimento regolare, obbligatorio e indispensabile ai nativi e agli europei» (Câmara Cascudo, 1967: 93).

2.2.5. Il riso

Nelle regioni del Nordeste, fino al Maranhão, gli indigeni, secondo quanto riportato dai cronisti del secolo XVI, non conoscevano il riso, che, attraverso le isole di Capo Verde, veniva consumato a Bahia, e che di qui venne diffuso e coltivato in Brasile: il re Dom João III «comandava di dare ai missionari gesuiti, venuti per catechizzare, un quantitativo di manioca, riso e un cruzado¹¹ ogni mese» (*Ibidem*: 120). Brandônio annota, nella sua opera *Diálogos das grandezas do Brasil*, terminato nel 1628, che i tre alimenti base erano manioca, riso e mais (*Idem*).

Si coltivò riso nella Bahia fin dalla metà del secolo XVI, a São Paulo e Iguape dalla seconda metà del secolo XVIII e, nel Maranhão, dall'inizio del secolo XVIII, ad opera dei portoghesi. L'abitante del Maranhão consuma così tanto riso che è chiamato *papa-arroz*: l'«arroz del Maranhão» diventerà leggendario come la «carne do Ceará» con cui veniva paragonato (*Ibidem*).

¹⁰ Piantagione e fabbrica di zucchero di canna e sottoprodotti.

¹¹ Antica moneta portoghese.



3. Piatti e bevande del Maranhão

3.1. Piatti

3.1.1. Arroz de cuxá

Il piatto a base di riso, farina di manioca e verdura, icona e orgoglio del Maranhão, è il celebre *arroz de cuchá*, *cuxá*, o *cuxa*, assente nei menu baiani, carioca e pernambucani.

Cuxá indica sia il nome dell'arbusto (*Hibiscus sabdariffa*) utilizzato in questo piatto sia il nome della salsa usata in numerose preparazioni, nota popolarmente con diverse definizioni: *agrião de guinè*, *azedinha*, *caruru*, *groselha-flor*, *pampola*, *quiabo azedo*, *rosela*, *vinagreira* (Rodrigues, 2008: 318).

Ci sono diverse ipotesi su come il *cuxá* sia diventato un piatto così identitario per la gastronomia del Maranhão: secondo l'ipotesi di origine indigena il *cuxá*, che in lingua *tupí* significa «ciò che si conserva (*ku*) nell'aceto (*xai*)» mentre, in base all'ipotesi fondata sull'Africa il *cuxá* sarebbe stato importato dagli schiavi mandinga. L'antropologa Anna Casella Paltrinieri segnala infatti che l'*arroz de cuxá* è un

piatto della cucina dei neri, realizzato in particolare durante la Settimana santa per ottemperare all'obbligo dell'astinenza dalla carne, il *cuxá* è considerato dagli antropologi interessati alla storia afro-brasiliana la dimostrazione delle prime presenze di schiavi di etnia mandinga, i quali usavano il termine *kutxá*, e attribuivano alle foglie acidule un potere afrodisiaco. In realtà non tutti sono d'accordo sulla provenienza africana della pianta: mentre i botanici pensano ad una derivazione asiatica, il filologo Aurélio Buarque de Hollanda attribuisce la parola *cuxá* alla lingua indigena *tupí*, combinazione del vocabolo *ku* (ciò che si conserva) e *xai* (aceto). Dunque la pianta sarebbe esistita nelle Americhe già prima dell'arrivo degli schiavi neri e gli indigeni ne avrebbero conosciuto solo il valore medicamentoso (Casella Paltrinieri, 2012: 63).

Zelinda Machado de Castro e Lima, riguardo all'origine della *cuxá*, se sia di origine africana o di importazione portoghese, citando Câmara Cascudo, sottolinea che i portoghesi sono stati «agenti diffusori di specie alimentari sorprendentemente efficaci [...] nella proporzione in



cui essi famigliarizzano con la flora brasiliana, tentando di acclimatare radici e frutti. Questo processo portò sapori stranieri nel menu tradizionale» (Lima, 2007: 3)

Lima osserva poi che «l'intensificazione del traffico di schiavi ovviamente favorì e incentivò lo scambio di piante edibili dall'Africa al Brasile e dal Brasile all'Africa, soprattutto del genere *Hibiscus*, *vinagreira* (*Hibiscus sabdariffa*), o *quiabo*¹² (indica sia la pianta che il frutto della pianta delle malvacee (*Hibiscus esculentus*) detta anche *quiabeiro*) dall'Angola, il *caruru* dalla Guinea (*Hibiscus esculentus L.*)» (*Idem*).

È così molto difficile stabilire con certezza l'origine della *vinagreira* e sarebbe molto azzardato considerarla africana o brasiliana.

Nunes Pereira, riguardo alle usanze e alle pratiche della Casa das Minas, il più antico santuario di culto afro-brasiliano di São Luis, nota che «la *vinagreira*, conosciuta nelle nostre zone con la denominazione popolare di *azedinha*, può essere consumata da sola o mischiata con il riso; il suo nome scientifico è *Hibiscus sardarifera L.*» (Nunes Pereira in Lima, 2007: 3).

Un altro componente indispensabile per realizzare l'*arroz de cuxá* è il *gergelim* (sesamo) il cui nome deriva dall'arabo *jurgulan*. Proveniente dall'India e noto da tempi antichissimi, è coltivato principalmente nelle zone intertropicali dell'Asia, dell'Africa e dell'America. Probabilmente il *gergelim* fu introdotto in Brasile dai portoghesi ed era utilizzato a scopo rituale nella Casa da Minas, durante il mese di maggio per motivi legati al culto dei vodù mina-jejes (Nunes Pereira in Lima, 2007: 4). Nelle religioni afro-americane, come sottolinea l'antropologa Luisa Faldini a proposito del candomblé il cibo assume un'importante valenza rituale:

gli dei (orishas) del pantheon rappresentano le varie forme delle energie naturali [...] Ognuna di queste energie, cioè gli orishas, ha bisogno di essere mantenuta costante ed anche accresciuta, per cui deve essere periodicamente alimentata. È quindi compito degli uomini, che chiedono protezione agli dèi, di fornire loro nutrimento, nel corso del ciclo rituale, nutrimento che in parte è rappresentato dal sentimento di adorazione e in parte è invece offerta di elementi e di cibi, scelti e preparati sulla base della qualità delle divinità che si sta festeggiando, per cui si sta iniziando una persona o alla quale si sta chiedendo la soluzione di un problema (Faldini, 2004: 196).

¹² In Italia è conosciuto come bamia o corna dei greci (Faldini, 2004: 204).



La manioca ha un ruolo di connettore con l’Africa perché

sono le radici, le piante che simboleggiano l’origine africana e che appaiono in molte preparazioni e in molti rituali. Igname fritto o bollito, manioca anch’essa fritta o bollita o arrostita in padella con olio d’oliva, patate dolci bollite, costituiscono, assieme a pollo o a pesce, il cibo che viene giornalmente servito agli iniziandi assieme agli elementi caratteristici della divinità (*Ibidem*: 200).

I *camarões* sono l’ultimo ingrediente dell’*arroz de cuxá*: sono i crostacei di maggior importanza commerciale, consumati in grande quantità, sia freschi sia essiccati e salati. Sono molto ricercati quelli pescati nel Maranhão e costituiscono, con il pesce fritto e il *cuxá*, la triade alimentare del Maranhão (Lima, 2007: 4).

Secondo Lima l’*arroz de cuxá* non è soltanto una leccornia della gastronomia del Maranhão, ma è

un nostro retaggio, nostro volto, nostra identità, risultato di un mix tra popolazioni indigena, portoghese e africana in questa zona del Brasile, tra l’Amazzonia e il Nordeste, [...] un corpo sociale ed etnico a parte, circostanza che si riflette nella sua cucina, né amazzonica né nordestina. Il *cuxá*, unico in Brasile, simbolo della sua opulenza culinaria, compariva già, minuziosamente descritto nel *Dicionário de vocábulos brasileiros* del Visconte de Beuapaire Rohan (*Ibidem*: 5).

Pertanto, conclude Lima, «il *cuxá* non è soltanto un piatto esotico della cucina del Maranhão, ma assume un significato che oltrepassa la sua importanza gastronomica per significare uno stato dell’anima, uno scudo della cittadinanza della gente del Maranhão» (*Idem*).

L’antropologa brasiliana Mundicarmo Ferretti riporta che

fino alla metà del secolo XX il *cuxá* era venduto con cefalo fritto e riso bianco, principalmente dalle donne nere, davanti alle proprie case o su tavolini nelle piazze e nelle zone dove circolava molta gente. Si racconta che era venduto anche da monelli, da uomini adulti, che percorrevano le strade di São Luis portando sulla testa pentole con quella pietanza e i suoi contorni di base: pesce fritto [...] con riso bianco, al grido di *arroz de cuxá!* [...] Con l’aumento dell’urbanizzazione e la crescente stratificazione della popolazione di São Luis, il *cuxá* non fu più venduto dagli ambulanti davanti alle porte delle case, nelle piazze e nelle vie, nel periodo



*junino*¹³, ma continuò ad essere consumato dalle famiglie del Maranhão, principalmente durante la settimana santa, e iniziò a essere preparato nei ristoranti specializzati in cucina tradizionale, perché molto richiesto dai turisti (Ferretti, 2007: 6).

Ferretti aggiunge che

oggi il *cuxá* è indispensabile nelle pietanze tipiche del periodo *junino*, e quando i maranhensi, che risiedono fuori, ritornano nella terra natale, sono accolti da parenti e amici con il *cuxá* accompagnato da pesce fritto, torta di gamberi e riso bianco. È curioso che, fuori dal Maranhão e tranne che nelle riunioni dei maranhensi, non si usi mangiare il *cuxá*, nemmeno negli Stati vicini del Piauí e del Pará, perché il *cuxá* si è trasformato in un simbolo della cultura maranhense e in uno strumento dell'affermazione della identità dei maranhensi. Nonostante esistano nella gastronomia africana e brasiliana vari piatti che richiamano il *cuxá*, negli ingredienti o nelle modalità di preparazione, come la *matapa dos tsonga*, del Mozambico meridionale [...], o l'*efô* tipico di Bahia [...] Il *cuxá* è presente soltanto nel Maranhão e la sua diffusione è connessa alla migrazione dei maranhensi. Considerando gli ingredienti di base si può affermare che il *cuxá* è nero, bianco e meticcio, come la popolazione del Maranhão. Tenendo conto che il *cuxá* è più connesso alla popolazione nera, sia nel passato che nel presente, si può affermare che sia un prodotto della popolazione afro-brasiliana del Maranhão, in seguito assimilata da tutta la società maranhense per poi diventare un simbolo dello stato del Maranhão (*Ibidem*: 6-7).

Riconoscendo il *cuxá* sia come un sapere ereditato dagli antenati che connota fortemente l'identità dei maranhensi, che deve essere preservato e che merita di essere conosciuto come un importante elemento formatore della diversità culturale brasiliana, la Commissione maranhense del folclore ritiene di fondamentale importanza che sia iscritto, come bene culturale immateriale, nel registro dell'Iphan¹⁴ (*Ibidem*: 7).

¹³ Si intendono le celebrazioni che si svolgono nel mese di giugno per rendere omaggio ai tre santi San Giovanni, San Pietro e Sant'Antonio.

¹⁴ Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional, ente federale con l'incarico di proteggere, valorizzare e promuovere il patrimonio culturale brasiliano. Nel patrimonio culturale sono compresi anche i beni immateriali, ad esempio i saperi e le pratiche alimentari. Ad oggi il *cuxá* non rientra nei beni in corso di registrazione o inventariazione (<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>, ultima consultazione 12 maggio 2017).



Il *cuxá* è così importante che è stata celebrato sia in prosa che in versi: a titolo di esempio si riportano alcuni passi dell'appassionato componimento del drammaturgo e poeta Artur Nabantino Gonçalves de Azevedo (1855-1908) (Lima, 2008: 5).

[...]
Porque – deixa que t'ó diga –
Esse prato maranhense
Ao Maranhão só pertence
E n'outra parte não há.
Aqui fazem-no bem feito
(Negá-lo não há quem ouse);
Mas... falta-lhe “quelque chose”;
Não é arroz de *cuxá*.

Pois aqui há bom quiabo
E bem bom camarão seco;
Há vinagreira sem peço;
Bom gergelim também há!
E o prato aqui preparado,
Do nosso mal se aproxima!
Acaso também o clima
Influi no arroz de *cuxá*?

Ora, qual clima! qual nada!
É o mesmo quitute, creio;
Falta-lhe apenas o meio;
Nos seus domínios não está.
No Maranhão preparado
Naturalmente acontece
Que sendo o mesmo, parece
Ser outro arroz de *cuxá*.

Eu, quando o como, revejo
Entre a cheirosa fumaça,
Passado que outra vez passa
Com que eu não contava já;
Portanto não me pergunte...
Não me pergunte, amigo,
Se eu quero amanhã, contigo,
Comer arroz de *cuxá*.
[...]



3.1.2. Doce de espécie

Un altro piatto connotato da valenze rituali è il *doce de espécie* tipico di Alcântara¹⁵, ma che ha origine da São Jorge, una piccola isola dell'arcipelago delle Azzorre. Questa pietanza è consumata in Brasile durante la *Festa do divino*¹⁶, forse una delle più antiche e diffuse pratiche del cattolicesimo popolare.

Le isole Azzorre sono

una regione autonoma appartenente al Portogallo. [...] Risorsa fondamentale è l'agricoltura. La vite era un tempo la maggiore coltivazione, oggi affiancata dalla frutticoltura (agrumi). Si coltivano anche canna da zucchero (zuccherificio e distilleria), barbabietola, mais, grano e patata dolce (o batata) per la fabbricazione dell'alcol. Allevamento (capre, asini) e pesca, con esportazione di pesce inscatolato. Gli abitanti sono discendenti degli antichi coloni portoghesi e in parte anche di coloni fiamminghi (<http://www.treccani.it>)¹⁷.

La gastronomia delle Azzorre è caratterizzata dall'uso di pesce, frutti di mare, carne bovina, formaggio, svariati frutti come banana, mela, *maracujá e araçá*; la pasticceria isolana, con i suoi *bolinhos*, affonda le proprie radici nella tradizione monastica.

Nei secoli XVII e XVIII era fondamentale occupare la costa settentrionale del Brasile per evitare l'insediamento di colonie francesi, inglesi e olandesi, per cui si incentivò l'immigrazione dalle isole Azzorre verso il Brasile a partire dal 1619 mettendo a disposizione 300 nuove case nel Maranhão in cui potevano vivere almeno 1.000 persone. I coloni azoriani portarono con sé la propria cultura, specifiche tradizioni religiose e gastronomiche.

¹⁵ Alcântara è una città monumentale di 22.000 abitanti che dista 30 chilometri dalla capitale São Luís. È stata fondata dai francesi nel XVII secolo, poi conquistata dai portoghesi che impiegarono la manodopera schiava per lo sviluppo della città, all'epoca importante centro dell'economia regionale basata sulla produzione dello zucchero e del cotone. I ricchissimi latifondisti preferivano vivere ad Alcântara rispetto alla capitale: è ritenuta un tesoro architettonico per gli edifici coloniali del XVII e del XVIII secolo per cui è stata dichiarata patrimonio storico nazionale dal governo federale del Brasile.

¹⁶ La *Festa do divino* si svolge la prima domenica dopo l'Ascensione, ossia la domenica di Pentecoste.

¹⁷ www.treccani.it/enciclopedia/azzorre/, consultato il 5 giugno 2017.



Secondo la tradizione la *Festa do divino* trae origine da un voto espresso da Isabella di Aragona (1271-1336), regina del Portogallo: gli ultimi anni di regno del re Dionigi, suo marito, furono caratterizzati da profondi contrasti tra l'erede legittimo e i figli illegittimi, molto amati e supportati dal re. Isabella fece voto allo Spirito Santo di compiere un pellegrinaggio indossando una corona sormontata da una colomba, simbolo del divino Spirito Santo e di fare doni ai poveri, in caso di risoluzione pacifica del conflitto. L'intervento di Isabella scongiurò la battaglia tra i due eserciti, già schierati ad Alvalade e poi la regina, per la sua abnegazione nell'affrontare prove e difficoltà fu canonizzata nel 1625 con il nome di Sant'Elisabetta del Portogallo. La *Festa do divino* è celebrata non solo in Portogallo, ma anche nelle Isole Azzorre, negli Stati Uniti e in diverse zone del Brasile.

Nel Maranhão il culto dello Spirito Santo fu diffuso dai coloni azoriani, dai portoghesi e dai loro discendenti: dal XIX secolo la *Festa do divino* si diffuse da Alcântara in tutto lo stato, venendo celebrata in particolare dalla popolazione più povera.

Ad Alcântara la festa dura dai 12 ai 15 giorni e inizia con la lettura del *pelouro*¹⁸: secondo la tradizione l'imperatore Dom Pedro II fu invitato ad Alcântara contemporaneamente da due famiglie, che si proposero di ospitarlo nelle proprie case per aumentare il proprio prestigio e l'influenza nella politica locale. Le due famiglie spesero ingenti somme costruendo un *castelo* per ospitare l'illustre ospite e si autoattribuirono il titolo di *barões de Alcântara*. La popolazione attese per alcuni giorni l'imperatore, che però non arrivò mai: la situazione si risolse con una festa senza l'invitato, simulando la presenza della corte imperiale, il cui seguito fu interamente sostituito da bambini sfarzosamente vestiti con abiti regali. La popolazione in corteo si diresse verso la chiesa: lungo la via c'erano banchetti con svariate leccornie, tra cui spiccava il *doce de espécie* perché ritenuto molto apprezzato dall'imperatore (Rodrigues Fernandes Silva, 2014: 1).

Questo dolce è preparato con cocco, burro, zucchero, uova e chiodi di garofano ed è facilmente identificabile perché è sormontato da un decoro floreale. Si tratta quindi del risultato dell'ibridazione della cultura gastronomica portoghese con le tradizioni alimentari degli immigrati dalle isole Azzorre e degli schiavi neri in Brasile (*Ibidem*: 2).

¹⁸ Palla di cera in cui si introduce il nome di ogni elettore: ad Alcântara registra i nomi degli imperatori e delle imperatrici che si succedono nelle festa.



Il dolce è oggi associato non solo alla *Festa do divino*, ma alla città di Alcântara, di cui è diventato un'icona ed è infatti molto richiesto dai turisti.

3.2. Bevande

3.2.1. Cachaça

La *cachaça* è il quarto distillato più consumato al mondo, più di un miliardo di litri sono imbottigliati ogni anno: è considerata un *drink* che simboleggia il Brasile così come la *vodka* è associata alla Russia, la *tequila* al Messico, il *sakè* al Giappone e il *soju* alla Corea (Misputzen, 2004: 90). Il distillato brasiliano è molto richiesto perché ingrediente di numerosi *cocktails* alla moda, come la *caipiriñha* e le *batidas*, queste ultime rinfrescanti benché alcoliche, essendo a base di frutti tropicali.

La storia della *cachaça* è intrecciata in modo inscindibile alla storia del Brasile: i portoghesi, al momento della massima espansione coloniale, avevano possedimenti in India, Paese di origine della canna da zucchero. Studiando le caratteristiche climatiche del Brasile essi

ne incoraggiarono la coltivazione, ritenendo giustamente che questo Paese fosse adatto allo sviluppo di tale coltura, specie dopo i risultati lusinghieri ottenuti da Colombo nella zona caraibica di Santo Domingo. Nel 1630 la *East India Company* si stabilì in Brasile per coltivare canna da zucchero e ricavare il costoso *brown sugar* venduto in Europa con guadagni decisamente elevati, in virtù dell'esclusività del prodotto, utilizzato da tutte le corti d'Europa. L'intuizione si rivelò fondata, infatti oggi il Brasile è considerato il più grande produttore del mondo, seguito da altri Paesi tropicali come Cuba e Santo Domingo (Piccinino, 2015: 121-122).

Secondo l'ipotesi maggiormente accreditata, il nome *cachaça* deriva dal portoghese *cagassa*, che significa succo di canna da zucchero, altre ipotesi suggeriscono che derivi dal termine spagnolo *cachaza*, un tipo di vino, o dai termini *cachaço/cachaça*, il maschio e la femmina dei suini, dato che l'acquavite di canna era utilizzata per marinare la carne di maiale» (Misputzen, 2004: 93).

L'industria della canna da zucchero



creseva come i ricavi per i ricchi proprietari terrieri, così come aumentavano gli scarti di lavorazione, rappresentati da litri di melassa esausta. Fiutato l'affare, iniziarono a sorgere, accanto alle raffinerie, distillerie sempre più numerose ed agguerrite, gestite dagli *alambiqueros*, che iniziarono a riversare sul mercato ettolitri di *cachaça*. Tra il 1647 e il 1660 le autorità portoghesi cercarono di intralciare la crescita della produzione e della quota di mercato del distillato locale con pesanti tasse sulla produzione, preoccupati che l'esportazione dell'acquavite di vino portoghese, la *bagaceira*, fosse in serio pericolo. Tali misure, come spesso accade per le proibizioni alla produzione, ebbero l'effetto contrario. Fecero crescere il sentimento nazionale nei Brasiliani, la *cachaça* ne divenne il simbolo in netta contrapposizione all'imperialismo portoghese. Una lunga serie di rivolte, che coinvolsero le fasce più povere della popolazione, stanca della schiavitù e delle vessazioni nei campi e nelle miniere, culminarono, nel 1822, con la dichiarazione di indipendenza (Piccinino, 2015: 122).

Anche Misputzen riporta che i portoghesi non bevevano abitualmente la *cachaça* perché preferivano il porto e la *bagaceira*, importati dalla madrepatria: la *cachaça* era riservata agli schiavi. All'inizio del XVII secolo la *cachaça*, non solo entrò in competizione con i distillati portoghesi, ma fu accusata di rallentare i lavoratori impiegati nei mulini, nei campi e nelle miniere d'oro. I portoghesi tentarono in ogni modo di limitarne la diffusione vietandone la produzione, il commercio e la possibilità di berla: tra il 1822 e il 1889, anno della proclamazione della repubblica, la *cachaça* era diventata lo spirito elettivo del popolo e il simbolo nazionale dello stile di vita brasiliano, specialmente nei periodi di malcontento, quando fu contrapposta al vino portoghese (Misputzen, 2004: 90).

Nel 1993 la *cachaça* è stata riconosciuta come prodotto rappresentativo del popolo brasiliano e nel 2003 sono stati fissati i primi regolamenti e disciplinari (Ibrac/Instituto brasileiro da *cachaça*, www.ibrac.net¹⁹).

Esistono oltre 600 denominazioni regionali della *cachaça*, tra cui *pinga*²⁰, *caninha*, *água benta*, *água que passarinho não bebe*, *assovio de cobra*, *cobertor de pobre*, *engasga gato* e *malvada*, una piccola parte delle 8.000 marche prodotte e vendute attualmente.

La *cachaça* è presente da tempo nella cultura popolare: esistono numerose canzoni che hanno per oggetto la *cachaça*. In occasione del

¹⁹ Ultima consultazione 12 maggio 2017.

²⁰ Il termine *pinga* può riferirsi alla denominazione popolare della *cachaça*, alla *cachaça* di produzione industriale e ad un superalcolico ottenuto lambiccando il risultato della fermentazione della melassa esausta. Questo distillato, molto rustico e povero di profumi, fu utilizzato per la produzione di un cocktail molto apprezzato dai contadini e dagli schiavi (Piccinino, 2015).



Carnevale, varie *marchinhas* (marcette) sono composte per l'occasione, come *Cachaça não é água não*, composta nel 1953.

Persino la *cachaça* viene però toccata dagli effetti della globalizzazione: i brasiliani infatti scelgono anche di bere *mix* più esotici nei quali il distillato nazionale è sostituito dalla vodka nella *caipiroska*, dal rum nella *caipiríssima* e dal sakè nella *sakerinha*. Nonostante ciò il fascino della *cachaça* dura ancora ed è in grado di ispirare canzoni come *Um copo de pinga*, composta da Sérgio Britto nel 1995, che riprende componenti *folk* dello stato del Goiás e che fu resa celebre dalla *rock band* Titãs, di cui riporto qui di seguito il testo (*Ibidem*: 93).

Na segunda eu planto a cana
Na terça amanhece nascendo
Na quarta eu colho a cana
Na quinta eu faço o engenho
Na sexta eu faço a pinga
No sábado eu amanheço bebendo
No domingo minha mãe disse meu filho pára de beber
Essa sina eu vou cumprir até morrer
Da garrafa eu faço a vela
Da prateleira eu faço o caixão
Eu quero é que me enterrem com um copo de pinga na mão
Eu quero é que me enterrem com um copo de pinga na mão.

3.2.2. *Tiquira*

La *tiquira* è un distillato artigianale ricavato dalla farina di manioca prodotto nel Maranhão.

Si ipotizza che il nome derivi dal tupi *tykytykyr*, o *tukutukur*, che significherebbe “distillare” e che gli indigeni la producessero facendo fermentare la manioca prima che le tecniche di distillazione fossero importate dai coloni europei.

È caratterizzata da un'altissima gradazione, compresa tra 36° e 54°: la gradazione media della *cachaça*, a titolo di esempio, è di 40°. È facilmente riconoscibile perché di colore violaceo, sfumatura ottenuta con l'aggiunta di foglie di clementina, ibrido del mandarino e dell'arancio amaro. Data la sua gradazione si dice che non sia una bevanda adatta a tutti, ma «só pra homi e mulé macho».



La *tiquira* è ritenuta la più autentica bevanda brasiliana perché ricavata dalla locale manioca, mentre la più nota *cachaça* è ottenuta dalla distillazione della canna da zucchero, importata dall'Asia.

Riferimenti bibliografici / References

- Cascudo da Câmara L., *História da alimentação no Brasil*, Companhia editora nacional, São Paulo, 1967.
- Casella Paltrinieri A., *Sapori & saperi*, Editpress, Firenze, 2012.
- Fajans J., *Brazilian Food. Race, Class and Identity in Regional Cuisines*, Bloomsbury, Londra, 2013.
- Faldini L., *A Comida de Santo. La cucina rituale nel candomblé keto*, in Guigoni A. (cur.), *Foodscapes*, Polimetrica, Monza, 2004, pp.195-209.
- Ferretti M., *O Cuxá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro*, «Boletim da Cmf/Comissão Maranhense de Folclore», 38, 2007, pp.6-7.
- Fournier D., *La cucina dell'America e lo scambio colombiano*, in Montanari M. (cur.), *Il mondo in cucina*, Laterza, Bari, 2002, pp.121-134.
- Lima, Z. Machado de Castro e, *O cuxá*, «Boletim da Cmf/Comissão Maranhense de Folclore», 38, 2007, pp.3-5.
- Misputzen M., *Simply Cachaça, Simply Brazil*, «Gastronomica», University of California Press, 7, 2, Berkeley, 2007, pp.90-93.
- Olsen K.M., Schaal B.A., *Evidence on the Origin of Cassava: Phylogeography of Manihot Esculenta*, «Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America», 96 (10), 1999, pp.5586-5591.
- Piccinino F., *Saperbere*, Graphot Editrice, Torino, 2015.
- Rodrigues Gurreiro da Glória S., *A contemporaneidade da gastronomia ludovicense: (Cuxá) X Big Mac/Mac Donald na cultura, identidade e tradição*, «Revista Cambiassu», XVIII, 4, 2008, pp.311-325.
- Rodrigues L.M., Fernandes Silva E.C., Silva Carvalho L.I., *Saberes e fazeres da gastronomia tardicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas as produção do doce de espécie no município de Alcântara*, Universidade do Estado do Ceará, Fortaleza, 2014.



Standage T., *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Codice Edizioni, Torino, 2005.

Trombini L., *Il Brasile in un boccone. La brasilidade gastronomica attraverso i romanzi di Jorge Amado*, in Franceschi Z.A. e Peveri V. (cur), *Pop Food*, I libri di Emil, Bologna, 2013, pp.171-193.

www.ibge.gov.br/Estadosat/perfil.php?sigla=ma.

www.ibrac.net.

www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/47-babacu.

www.treccani.it/enciclopedia/azzorre/.

www.treccani.it/vocabolario/.

Ricevuto: 14/01/2017

Accettato: 07/04/2017

