



Moqueca capixaba: la receta de una identidad. Un estudio sobre la relación entre la comida y las representaciones de la identidad en la provincia de Espírito Santo, Brasil

7

Moqueca capixaba: the recipe for an identity. A study on the relation between food and representations of identity in the province of Espírito Santo, Brazil

Manuela Ferreira Nunes Pereira Delisa – Mestre em Antropologia Social. Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Argentina – manuelaferreir@hotmail.com

Patrícia Merlo – Doutora em História Social. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Brasil – patriciamerlo@gmail.com

Palavras-chave:

Moqueca. Comida.
Identidad.
Antropología. Espírito
Santo (Estado).

RESUMEN

Este artículo resulta del estudio etnográfico realizado¹ durante trece meses, entre los años de 2012 y 2013, en la provincia de Espírito Santo, en Brasil, tiendo como cuestión central a problematizar los reflejos de la identidad proyectados sobre una práctica culinaria de carácter local, específicamente sobre un plato nombrado *moqueca capixaba*. Para eso, fueron realizadas entrevistas semiestructuradas y en profundidad, combinadas con la práctica de la observación participante. El mismo plato tradicional de la culinaria local también se revela como parte de un proceso social que evoca sentidos de pertenencia y diferenciación, ubicando a la *moqueca*, en el contexto local, como un posible marcador de identidades.

Keywords:

Moqueca. Food.
Identity. Anthropolgy.
Espírito Santo (Estado).

ABSTRACT

This article is the result of the ethnographic study carried out during thirteen months between the years of 2012 and 2013, in the province of Espírito Santo, in Brazil. The central issue is to problematize the reflections of identity projected on a culinary practice of local character, specifically on a plate named *moqueca capixaba*. For this, semi-structured and in-depth interviews were carried out, combined with the practice of participant observation. The same traditional dish of local cuisine is also revealed as part of a social process that evokes sense of belonging and differentiation, locating *moqueca*, in the local context, as a possible marker of identities.

Informações do artigo

Recebido em: 29-jul-18

Aprovado em: 09-jan-19

Como citar este artigo

DELISA, Manuela Ferreira Nunes Pereira; MERLO, Patrícia. Moqueca capixaba: la receta de una identidad. Un estudio sobre la relación entre la comida y las representaciones de la identidad en la provincia de Espírito Santo, Brasil. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 07-25, jan./jul. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/19>. Acesso em: dd mm aa.

¹ Realizado para la producción de tesis presentada en el año de 2014, para la obtención del grado de Magíster en Antropología Social, por la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

1 INTRODUCCIÓN

Este trabajo trata de identidades. Trata de una comida. Y por último, pero mucho más importante que todo; este trabajo trata de la búsqueda por las posibles relaciones que las personas pueden llegar a construir entre el consumo de un plato de la culinaria local y las diferentes representaciones de sus identidades. El ejercicio de transformar lo familiar en exótico cobra vida en esta investigación, ya que – como hija de mi propio campo de trabajo – desde niña aprendí a comer y luego a preparar la *moqueca capixaba* (con mi mamá) con los utensilios específicos (la olla de barro y la cuchara de madera), los condimentos correctos y en la cantidad exacta.

Con un color vivo, de un rojo casi anaranjado, olor deliciosamente marcado a cilantro y aceite de oliva, el plato exhibe el pescado y los camarones frescos cocidos, que flotan en la salsa que burbujea, la *moqueca* es protagonista de una escena común y corriente para los locales: familia y amigos reunidos alrededor de un plato típico relleno de identidad.

Al abrazar el desafío de desnaturalizar todo esto, me doy cuenta de lo que realmente significa lo que nos quieren decir Michel de Certeau y Luce Giard cuando afirman que comer es siempre más que comer y que cada hábito alimentario compone un minúsculo cruce de historias. Estudiar las posibles relaciones sociales, personales, emotivas y políticas que surgen alrededor de esta comida, en las conversaciones con mis informantes y en las observaciones sistemáticas del campo, me permitió percibir que la *moqueca* es mucho más que una receta y tiene relación con una identidad que se materializa en las historias contadas por ellos.

La búsqueda por los indicios de la relación entre identidad y la comida local comienza desde el cotidiano, de las cosas y de las personas comunes. De la cocina de las casas, de las ollas y platos preparados de forma ordinaria por las madres, tías y abuelas, en casa mismo. De quien aprendió el “arte de hacer” haciendo, probando, y para quien todos estos saberes, sabores, olores e imágenes se mezclan en nubes de memorias que se entrecruzan con sus valores y referencias personales y sociales.

En este artículo, presento una versión compacta para relatar la investigación llevada a cabo en Brasil. Para eso, reorganizo los datos y propongo, antes que nada, un repaso teórico de conceptos, nociones e ideas presentadas por autores que produjeron conocimientos pertenecientes a la antropología de la alimentación. La descripción del campo y de los detalles que tienen relación directa con el proceso histórico, geográfico y social de la construcción de las identidades es otra etapa importante en esta exposición. Las elecciones metodológicas aplicadas a la investigación están descritas en este artículo, así como la presentación práctica de la *moqueca capixaba* como plato, en su forma de preparación e ingredientes y como ícono cultural. Detalles personales tomados en las largas charlas, que revelan elementos de auto reconocimiento presentados en sus formas verbales, que sedimentan la relación entre la comida y las nociones individuales y colectivas de pertenencia.

La observación participante fue la principal herramienta metodológica utilizada para la construcción del cuerpo de conocimientos que se presenta en este trabajo etnográfico, realizado por trece meses consecutivos, entre 2012 y 2013, en los cuales fueron involucrados 24 interlocutores, siendo 16 de ellos entrevistados en profundidad y 8 en entrevistas semiestructuradas. Todas sumaron más de 16 horas de audio grabadas.

Además de las entrevistas, la investigación fue alimentada por informaciones provenientes de diferentes tipos de fuentes², tales como conversaciones con los sujetos locales, lectura de artículos y textos relacionados a la temática, por el acompañamiento sistemático de los periódicos locales, registros fotográficos, visitas a lugares considerados estratégicos como restaurantes, bares, ferias culturales y de turismo, recolección de informes e informaciones generales que presentaban afinidad con la pregunta central de esta investigación: “¿qué relación o relaciones podríamos establecer entre la *moqueca capixaba* y las representaciones de las identidades locales?”

El resultado de este trabajo de investigación revela evidencias que conforman una base de informaciones capaces de dar soporte al argumento de que hablar de la *moqueca capixaba*, más que hablar de un plato, es tocar en las historias de vida de las personas y, por eso, en sus memorias, herencias y sentidos de pertenencia.

2 UNA MIRADA SOBRE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Hablar de la relación entre la antropología y la alimentación significa pensar que el simple hecho de sentarse a la mesa y comer juntos puede contener importantes reglas y afirmaciones sobre un sujeto, sobre una sociedad, sea esta simple o compleja, oriental u occidental. Como muy bien nos aclara la antropóloga argentina Patricia Aguirre,

La visión de la alimentación desde la antropología es una visión desde las relaciones sociales, no desde la nutrición ni la química ni la fisiología, por eso no hablamos de nutrientes ni de metabolismo; hablamos de comida, cocina, comensales, compradores, todas categorías sociales que concluyen en un sujeto social, el comensal, realizando una práctica social: comer los platos de la cocina de su tiempo. Y esta práctica social está legitimada por saberes y poderes que contribuyen a darle sentido, y por lo tanto perpetuarla y transformarla en el tiempo.

De hecho, el comer es una forma primaria de iniciar y mantener una relación humana. La palabra *compañero*, muy básica y frecuentemente utilizada a diario para evocar personas próximas, consideradas y que comparten experiencias vividas, es derivada del Latín *companionem*, de *con* (con) y *pan* (pan) y significa “persona con quien se come el pan”. Es la persona con quien se come el pan todos los días, o en un día especial, que, en un análisis que considera el acto de comer como un hecho social total, en el sentido que nos propone Marcel Mauss (2003), nos puede decir mucho sobre sí misma, sobre el otro y sobre la sociedad donde están inmersos.

Como nos dicen Peter Farb y George Armelagos (1980), “un antropólogo que sabe lo que los miembros de una sociedad comen, ya sabe mucho sobre ellos”. Los autores proponen que rasgos culturales, sociales, historias nacionales y actitudes individuales no pueden ser completamente entendidos sin una comprensión también de cómo todo eso se ha fundido con nuestros variados y

² En el caso de las investigaciones socioantropológicas, generalmente las estrategias como observación, entrevistas, historias de vida o determinadas estrategias grupales, por la intensidad de su implementación, son modalidades que guardan coherencia con las características y naturaleza de la información que se pretende construir. Podrá también recurrirse a estrategias extensivas como encuestas o uso de información “secundaria” derivada de distintas fuentes: censos, estadísticas u otras. ACHILLI, E. *Investigar en antropología social. Los desafíos de transmitir un oficio*. Rosário: Laborde Editor, 2005, p.55.

peculiares modos de comer. Ellos denominan “*the food channel*” (el canal de la comida), el medio por el cual los individuos de una sociedad pueden comunicarse directamente sobre lo que es aceptable, lo que es prohibido, lo que es correcto, lo que no es deseable, lo que uno mismo es, o lo que puede venir a ser. El canal de la comida se configura, así, como un medio de transmisión del mensaje social más sutil que cualquier otro mensaje que pueda venir a ser verbalizado en una sociedad. Ya estas características iniciales nos abren un camino primario a ser explorado en nuestras indagaciones sobre la posible relación entre un plato local y la identidad de la gente.

Retomando la idea de establecer y describir las relaciones entre la antropología como ciencia y la alimentación como objeto de estudio, podemos reflexionar un poco sobre el tema partiendo de Mintz (2001). Siguiendo una línea temporal, el texto nos muestra que desde que el teólogo escocés Willian Robertson Smith estudió el sacrificio y la comida, en los años de 1880, la antropología empezó a ocuparse de forma particular de los roles de la comida en la vida social y en sus funciones en los aspectos religiosos, sexuales, rituales, económicos, simbólicos y de mantenimiento de la unión familiar y social. Ejemplos de este interés primario son las discusiones de Malinowski sobre los ñames en la vida de los habitantes de las islas de Trobiand³, que involucran el ejercicio del poder y la redistribución de la comida, los lazos matrilineales de parentesco, el prestigio, el comercio, entre otros roles.

El cambio de la referencia a la comida como alimento y no sólo por sus funciones sociales viene más de una década después y tiene un marco en la antropología con la publicación, en 1939, del libro de Richards (1934), *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*, en el cual la comida, por primera vez, recibe atención específica, inaugurando una tímida antropología de la comida y del comer.

Hasta la década de 1980, cuando Jack Goody publica *Cooking, cuisine and class*⁴, el estudio antropológico de la comida todavía no había renacido como tema. Ya en el inicio del libro, Goody nos presenta un “Panorama General” donde esboza el tipo de atención que los antropólogos han prestado al estudio del alimento a lo largo de los años, desde las primeras publicaciones, hasta los principales trabajos contemporáneos a su libro, marcando las etapas del progreso de la antropología desde los estudios de los evolucionistas sobre el tema, como Frazer (1854-1941), Crawley (1869-1924); pasando por los funcionalistas Radcliffe-Brown (1881-1955), Malinowski (1884-1942) y Audrey Richards; los estructuralistas, como Claude Lévi-Strauss (1908-2009), llegando a los primeros representantes de los enfoques culturales, como Mary Douglas y Baron Isherwood (en el libro *The World of Goods*, de 1979) y Marshall Sahlins (*Cultures and Practical Reason*, de 1976); hasta llegar a los trabajos de KC. Chang (*Food in Chinese Culture*, de 1977) que combinan las perspectivas histórica y antropológica y el vasto ensayo de Sidney Mintz (*Tiempo, azúcar y dulzura*, de 1979), dentro del planteo de la propuesta de una necesaria visión interdisciplinaria para los estudios antropológicos. Pasados más de setenta años desde la publicación del libro de Audrey Richards, los estudios de la antropología de la comida y del comer fueron crecientes y enfrentaron nuevos paradigmas. Los antropólogos, antes ocupados por sociedades pequeñas, dichas primitivas, con sistemas alimentarios peculiares e integrados, ahora deben considerar un escenario difuso, en un mercado globalizado. De ahí se resume la importancia de los estudios de la antropología de la alimentación,

³ MALINOWSKI, 1965 [1935]; 1950 [1922].

⁴ GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

que posibilitan la comprensión de nuestros patrones alimentarios, los valores simbólicos involucrados que nos auxilian en la conciencia de lo que somos por medio de lo que comemos.

3 ¿Y QUÉ NOS PODRÍA DECIR LA ANTROPOLOGÍA SOBRE LA COCINA LOCAL?

El antropólogo brasileiro Roberto DaMatta nos presenta la comida y el acto de comer como una importante expresión de las identidades sociales al considerar el gran simbolismo cargado en la comida, describiéndola como un objeto que debe ser tomado en cuenta dentro del contexto específico donde es preparado y consumido. Como él mismo dice, el acto de comer puede ser llamado, inspirándose en las ideas de Claude Lévi-Strauss, de “comensalidad totémica”, un sistema simbólico, donde personas, ambientes, emociones, alimentos y hasta el mismo modo de preparar la comida deben estar en plena armonía.” (DAMATTA, 1985).

En una antropología de la alimentación, el simbolismo y el contexto están íntimamente conectados y desde esta combinación podemos entonces considerar que se deriva también otra variante: la conformación de una identidad. La forma como obtenemos, preparamos y comemos nuestros alimentos; así como cuales cosas comemos (o son consideradas alimentos) y con quienes podemos comer, todo eso está conformado en un molde social, cultural que tiene que ver con el contexto y con todas las representaciones originadas a partir de ahí y fijadas por las culturas locales. Se puede entender, entonces, que la correlación entre lo universal (como el alimento) y un sistema específico (como la comida local) pasa por la cuestión de la construcción de la identidad. Dentro de esta lógica, la forma de comer define no sólo lo que se come, sino que también al comensal.

En este sentido, en nuestro análisis podemos retomar también lo que nos dice Mintz (2001, p. 9) sobre la cocina local, donde “comidas cotidianas, que tendemos a considerar comunes, prosaicas, pueden ocultar complejas historias económicas y sociales”. De ahí tenemos la comida, o el código culinario, como bien cultural que forma parte de esta construcción de la memoria colectiva. La identidad cultural alimentaria, nos dice Duhart (2002), es un producto de largo plazo que “se funda en una rica herencia cultural, interna a un grupo, y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideología”.

4 EL GUSTO COMO APRENDIZAJE SOCIAL

Aunque puedan cambiar cuando crecemos, la memoria del primer aprendizaje alimentario y los hábitos sociales aprendidos a través de ella están insertos en un cuerpo de materiales culturales que permanecen para siempre en nuestra memoria (MINTZ, 2001). Uno de los fragmentos más conocidos y nombrados en la obra del escritor francés Marcel Proust, que menciona el papel de la memoria entre sus temas centrales, nos ofrece un bellissimo ejemplo de la forma cómo la cultura alimentaria primaria es capaz de activar nuestra memoria emotiva perene (bajo el mecanismo de la memoria involuntaria) y con ella los más diversos sentimientos humanos. El simple degustar de un trozo de magdalena embebido en té lleva al personaje a describir su éxtasis, en un *mix* de recuerdos de su infancia “*Pero en el mismo instante en que aquél trago, con las migas del bollo, tocó mi paladar, me estremecí, fijé mi atención en algo extraordinario que ocurría en mi interior. Un placer delicioso me invadió, me aisló (...)*”, relata, sobre el momento en que

inmediatamente había sido sacado de su “*mediocre, contingente y mortal*” realidad y llevado a su antiguo pueblo que, en sus memorias, se abre en visiones detalladas de su vieja casa, de la plaza donde jugaba, de las calles, de los jardines, de la iglesia y de la villa entera.

De hecho, ningún alimento está libre de las asociaciones culturales a las que estamos entrenados a hacer desde que nacimos y son ellas las que conforman las preferencias de sabores, olores y texturas de grupos y de individuos. Las experiencias en culturas particulares afectan la manera en cómo las personas conciben y clasifican las calidades del gusto. Las asociaciones simbólicas y culturales atribuidas a la comida y aprendidas socialmente determinan lo que comemos, lo que bebemos, cómo comemos, qué alimentos son comestibles y cuáles no lo son. No se puede olvidar la función básica y esencial de la alimentación, como el impulso humano por el mantenimiento de la vida; pero tampoco se puede proclamar su total liberación de lo cultural, de los significados sociales relacionados a ella (GOODY, 1982).

En este contexto, se hace necesario mencionar la descripción del gusto como algo socialmente aprendido, propuesta por Pierre Bourdieu, quien afirma que las necesidades culturales son producto de la educación y que las elecciones hechas por los individuos, con base en el gusto, sirven tanto para marcar preferencias como para marcar su propia posición social (BOURDIEU, 2007).

5 UNA COMIDA CAPIXABA: ORÍGENES, GENTES Y SENTIDOS

La identidad cultural alimentaria puede estar asociada a una diversidad de factores (DUHART, 2002); y entre ellos está la noción de las regiones culinarias, que son “productos de la historia de las sociedades y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen”. Conocer el espacio físico desde el cual estamos hablando, su geografía, su historia y sus gentes nos ayuda en el intento por entender, más adelante, la perspectiva de los interlocutores y la posible relación entre las representaciones identitarias locales y un hábito alimentario particular. ¿Quiénes son los que viven en este lugar? ¿Por qué son llamados *capixabas*?, ¿Dónde están?, ¿Por qué están?

La provincia de Espírito Santo está ubicada al sureste de Brasil⁵, en la región costera bañada por el Océano Atlántico. Una faja de tierras de montañas y playas que está entre la provincia de Minas Gerais (al oeste) y el mar (al este) y que hace frontera con las provincias de Bahía (al norte) y Rio de Janeiro (al sur). Es la cuarta menor provincia de Brasil⁶ en extensión territorial, tiene un total de 3.514.952 habitantes, está compuesta por 78 municipios y tiene aproximadamente 415 kilómetros de litoral. En esta área específicamente (que corresponde a 5% de toda la costa brasilera) están ubicados 15 municipios de la provincia.⁷

Las actividades de esta investigación fueron concentradas en dos ciudades del litoral *capixaba*, consideradas las más centrales para la política y la economía de la provincia con una fuerte tradición del consumo cotidiano de pescados y mariscos. Estas dos ciudades son: Vitória, capital

⁵ Capital: Vitória. Coordenadas: Latitud -20° 19' Longitud + 40° 19' = + 2h 41m.

⁶ Antes de Espírito Santo están las provincias de Rio de Janeiro (tercera más pequeña), Alagoas (segunda) y Sergipe (provincia más pequeña).

⁷ Datos publicados por el *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)* en 2010 y por el *Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper)*, 2010, p.10 y 92.

política⁸, y Vila Velha, considerada la capital histórica, pues fue ahí donde desembarcaron los primeros portugueses colonizadores, en 1535⁹. Ambas ciudades están ubicadas sobre la costa y juntas, actualmente, abrigan una población de alrededor de 700 mil habitantes¹⁰ (Figura 1).

Figura 1 - Fotografía - Vista panorámica actual - ciudades de Vitória y Vila Velha



Fuente: Foto Divulgación

La conformación del pueblo *espiritossantense* y, por supuesto, de su cultura, tiene desde fecha muy temprana el registro del uso de las tierras de la costa y de la fuerte presencia de los indígenas nativos que por aquí habitaban ya antes de la llegada de los colonizadores portugueses. Aimorés, Goitacás y Tupiniquins eran los grandes grupos indígenas que habitaban naturalmente la región de la tierra que comprendía la capitania del Espíritu Santo, cedida por el Rey de Portugal D. João III, a Vasco Fernandes Coutinho en el sistema de Capitanías Hereditarias utilizado por la Corona para poblar las nuevas tierras descubiertas de Brasil.¹¹

Datos históricos apuntan que en la Capitanía de Espírito Santo, la presencia de los nativos era tan importante que la población en la isla de Vitória en el periodo colonial era formada en su

⁸ Fundada en 1550, por los portugueses, sobre la Isla de Santo Antonio, bajo la necesidad de mejor defender la villa original (Vila Velha) de los indios, que constantemente atacaban a los habitantes en el primer sitio elegido por el fundador de la provincia, el portugués Vasco Fernandes Coutinho.

⁹ Vasco Fernandes Coutinho desembarcó el 23 de mayo de 1535 en Vila Velha, donde fundó el primero pueblo.

¹⁰ Según datos del Censo 2010 – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

¹¹ Véase en OLIVEIRA, José Teixeira de *História do Estado do Espírito Santo*. 3ed. Arquivo Público do Estado do Espírito Santo. Vitória: Secretaria de Estado da Cultura, 2008, p. 14. Además, el sistema de Capitanías Hereditarias era la forma de administración utilizada en el inicio de la colonización de Brasil, instituida en 1534, en el cual porciones de tierra eran cedidas por la corona para particulares.

mayoría por indios, seguidos posteriormente por los africanos¹² y, en menor número, por los portugueses (blancos) y sus descendientes (DANTAS, 2002). En estas tierras, los indios siempre se hicieron notar. El gran número de sobrevivientes a la ocupación extranjera, los originales y antiguos dueños de estas tierras, pasan a integrarse al nuevo orden social colonial. Muchos tuvieron su cultura asimilada por la comunidad que se formaba; desde el idioma (el *Tupi*) hasta la fuerte tradición de los usos y costumbres indígenas en la vida doméstica del pueblo mestizo que se conformaba, en la caza, la pesca, la culinaria, el arte y en la fabricación de utensilios domésticos, como la olla de barro negra, utensilio donde se prepara la *moqueca capixaba*, que es el objeto central en este estudio.

El elemento indígena ocupaba un fuerte lugar en esta región y sus herencias se hacían notar no solamente en los rasgos de los habitantes de la capitania, sino también por el amplio uso de la lengua indígena, el *Tupi*, por los locales (indios, negros, portugueses, mestizos y brasileros). El idioma llega a ser llamado de 'brasileiro' y, en 1727 se prohíbe su uso por parte del gobierno portugués.¹³

6 UN PLATO, UNA CONSTRUCCIÓN LOCAL

La presencia de las raíces del idioma *Tupi* se nota en la propia designación del nombre del platillo de la culinaria local en el que se pone atención en este estudio. La palabra *moqueca* (derivada de "moquém", nombre dado a una especie de horno usado por los nativos) designa un plato de orígenes indígenas con marcadas influencias dejadas por la cocina del colonizador portugués¹⁴. Nos remite a los ingredientes propios de la región de playa como el pescado y los mariscos. A su vez, la palabra *capixaba* (En *Tupi*; *capixaba* significaba campo limpio, listo para la siembra del maíz), adjetivo usado para designar a los que nacen en la provincia del Espírito Santo, indica el recorte geográfico, el espacio donde se le prepara, donde se le encuentra y se le puede degustar.

Si consideramos que la *moqueca es*, de una manera general, un tradicional ítem de la culinaria brasileira y que se presenta bajo innumerables formas de preparación y con recetas e ingredientes regionales en casi todo el territorio nacional, la *moqueca capixaba* ya al nombrarse cumple su función de marcadora de diferenciación y de exclusividad. Al decir *capixaba*, se hace mención a que no es una *moqueca* cualquiera, que es específica de la región de estudio, o sea, de ser propia de la tierra de Espírito Santo, de sus cocineros y de sus comensales nativos. Las dos palabras juntas se presentan, así, casi como un nombre propio con apellido, que designa un territorio de pertenencia que nos conduce, en nuestro análisis, hasta significantes imaginarios colectivos o individuales.

En la clásica obra "*História da Alimentação no Brasil*" el historiador y antropólogo Câmara Cascudo nos presenta la *moqueca* como uno de los platos más "celebrados" entre los platos

¹² El elemento étnico negro llega oficialmente en un segundo momento a estas tierras. La esclavitud negra en Brasil se inició con la conformación de la gran propiedad de mono cultura, en la década de 1530.

¹³ Trechos y referencias retirados del texto original de Oliveira (2008, p. 229). El fuerte uso de la lengua indígena generó un portugués único, moldeado por el *Tupi*, distanciando, más tarde, la lengua que se utilizaba en Brasil del portugués tradicional de Portugal, impuesto y común a todas las colonias.

¹⁴ Véase CASCUDO, Luis. *História da alimentação no Brasil*, 2. ed. Itatiaia, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, p.574 y 629. También MERLO, Patrícia, M. S. *Moqueca capixaba da tradição à identidade local*, In: XV Congresso Brasileiro de Sociologia, 2011, Curitiba. Anais do XV Congresso Brasileiro de Sociologia, 2011, p.16.

brasileros y que representa la fuerza aglutinadora de la cultura de tres pueblos: indígenas, portugueses y africanos que siempre fueron “ictiófagos convictos” [...] y que siguen siendo grandes comedores de camarones, cangrejos y langostas” (CASCUDO, 1983, p. 626). De ahí viene la permanencia nacional del consumo del pescado de río o de mar y la utilización común de las técnicas culinarias indígenas firmes en el uso popular, como la *moqueca*.

La olla de barro negra es el envoltorio considerado tradicional para la preparación de la *moqueca capixaba*, y su fabricación por una comunidad local, en particular, es considerada un “saber”, registrado oficialmente como un patrimonio cultural inmaterial de Brasil.

Es importante notar que, en el caso de la *moqueca capixaba*, en razón de la menor cantidad de esclavos africanos traídos para la provincia de Espírito Santo por los portugueses (MERLO, 2008) (en comparación a otras provincias vecinas como Rio de Janeiro, Bahía y Minas Gerais, donde la concentración negra trajo grandes influencias sobre la cultura en general) la receta tiene mucho más de la fuerza indígena nativa y se diferencia en los ingredientes y en la forma de hacer y de servir de las demás *moquecas* conocidas en casi todas las regiones de Brasil.

La oposición entre comidas que se arma cuando el tema es *moqueca* sigue una clásica diferenciación entre la que se prepara en las tierras *capixabas* y la que se prepara en las cocinas Bahianas, en la provincia de Bahía, que hace frontera con Espírito Santo, al norte, siguiendo el litoral, donde – al contrario – la presencia africana se tornase más sensible y viva y, de forma especial, en la cocina. Fue en la ciudad de Salvador, capital de Bahía, que se ubicó una concentración de población negra más homogénea¹⁵, más densa, y que permitió – en el proceso aculturador – la defensa de las comidas africanas de forma más activa que en otros lugares donde se concentraron poblaciones de negros esclavos traídos diversas regiones de África¹⁶.

En la diferenciación existente entre la *moqueca* de los vecinos baianos y la *moqueca* típica de Espírito Santo, los *capixabas* refuerzan la carga identitaria presente en su plato. Unos dicen que la *capixaba* es más rica que la *moqueca* Bahiana, otros, más moderados, dicen que se trata solamente de otra receta. Pero a nadie se le escapa la diferenciación entre ellas y las marcaciones de las referencias de que una pertenece a los *baianos* y la otra a los *capixabas*. De esta forma, es sobre la mesa, al probar un guisado de pescado fresco, que se levanta, una vez más, la cuestión que nos instiga en la realización de esta investigación: ¿cuál relación con las representaciones de la identidad local es posible extraerse de este hábito alimentario?

Una famosa frase, repetida entre los habitantes locales, es la afirmación de que “*moqueca* só *capixaba*, o resto é peixada” (*moqueca* solamente la *capixaba*, lo demás es estofado de pescado) (Figura 2). La sentencia¹⁷ es usada por los locales para marcar proximidades (cuando hablan entre ellos mismos) o diferencias (cuando hablan de los demás o en tono de comparación con los considerados como no locales).

¹⁵ En relación a los diferentes grupos de etnias negras africanas traídas forzosamente para Brasil.

¹⁶ En el nordeste de Brasil en grandes propiedades agrícolas, en Rio de Janeiro, para el trabajo en los ingenios azucareros. En Minas Gerais, fueron fuerza de trabajo en el ciclo del oro y de los diamantes. En São Paulo, el surto del café llevó para allá una gran población negra. Véase en CASCUDO, 1983, p.853.

¹⁷ Reconocidamente atribuida a un periodista, José Carlos Monjardim Cavalcante.

Figura 2 - Fotografía - Ilustración sobre foto con la frase típica local



Fuente: foto de Leonardo Soares. Arte de Loriane Ferreira. Rede Gazeta.

Nota: "la *moqueca* es la *capixaba*, lo demás es un estofado de pescado" (la traducción es mía)

Respetando sus principales características, la *moqueca* es *capixaba* cuando no lleva el aceite de dendê como colorante – aceite extraído de la pulpa del fruto de una palma originaria de África (Angola) – sino que el color rojo-anaranjado se consigue con el uso del aceite o del polvo de la semilla del *urucum* (Urucú o también Bija). Su nombre popular tiene origen en la palabra *Tupi* "*uru-ku*", que significa "rojo". Es usada por los indios para pintar la piel y también es aplicada a la culinaria, como colorante natural.

En la *moqueca capixaba* tampoco se usa la leche de coco, ni huevos y no existe la obligatoriedad del uso de la pimienta en el preparo, sino que ésta es servida de forma separada, para acompañar¹⁸. Por último, y no menos importante (todo lo contrario), recuperemos el diferencial del envoltorio de la *moqueca capixaba*: lo que en tiempos de los pueblos originarios eran las hojas, aquí, la tradición es el uso de la olla de barro negra, protegida por el Patrimonio Nacional y registrada por ley provincial como parte de la receta legítima.

La olla de barro negra, donde – obligatoriamente – se debe preparar la *moqueca capixaba* es un fuerte símbolo de la cultura material local. Tradicionalmente moldeada a mano, es un artefacto común en las cocinas locales. Cuando no está servida sobre la mesa, es encontrada como pieza de decoración de la casa, en la cocina, en el *living*, hasta en el jardín. La producción de este artefacto es una actividad social, artística y económica heredera de prácticas nativas amerindias. Trabajo artesanal propio de una comunidad formada en su gran mayoría por mujeres (DIAS, 2006). La forma de producción de este utensilio está registrada y protegida por el *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)* y registrada como número 01 en el *Libro de Registro de Los Saberes* en Brasil.¹⁹

Si la nación brasilera concede protección al "saber" de la producción de las ollas de barro, por otro lado, una ley provincial otorga a la receta de la *moqueca capixaba* el status de "comida

¹⁸ La costumbre de comer con la pimienta por separado también viene de un hábito de los indígenas originarios de la provincia de Espírito Santo, que condimentaban la comida en la boca con la pimienta. Por eso, en la *moqueca capixaba* la pimienta no va en la preparación del plato, como se hace en la *moqueca baiana*, sino que como una salsa por separado.

¹⁹ Descripción disponible en el sitio del *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)*. Disponible en: <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=352>. Acceso en: 02 de abril de 2012.

típica” y confiere al plato la “*distinción de símbolo de la Provincia de Espírito Santo, de su gente y de su cultura*”. La ley nº 7.567, de 19.11.2003, define – en párrafo único – los ingredientes que caracterizan al plato original como: “*fruto del mar preparado en olla de barro, con los condimentos específicos: tintura de urucum (extracto de semilla de urucum en aceite vegetal), tomate, cebolla, cilantro verde, ajo, aceite vegetal, gotas de limón, aceite de oliva y sal.*”²⁰ (Figura 3)

Figura 31 - Fotografía - Moqueca capixaba



Fuente: autores (2018)

7 MOQUECA CAPIXABA, LA RECETA DE UNA IDENTIDAD

Fue en la experiencia de campo que pude encontrar esos elementos. La observación participante, las entrevistas en profundidad o las semiestructuradas, las charlas y la participación en diferentes eventos sociales y culturales y el uso de la documentación fotográfica fueron empleadas para la recolección de evidencias y descripción de los datos obtenidos. El análisis de los relatos orales considera perspectivas teóricas de la Historia Oral y de la Etnografía del Habla como reconstructores de las dinámicas sociales, nutriéndose del registro de las perspectivas de los sujetos y las significaciones de la vida cotidiana. En todos los contactos, la comida remitió a los hablantes a figuras referenciales, historias y valores. Son madres, suegras, abuelas, tías, amigos, afectos, momentos, entre otras percepciones, que se hacen presentes cuando se habla sobre este plato típico local.

De esta manera, sostengo el argumento de que hablar de la *moqueca capixaba* es hablar, de alguna forma, de las historias de vida de las personas y, en consecuencia, es hablar de sus

²⁰ Cf. Ley nº 7.567, de 19.11.2003. Disponible en: http://www.al.es.gov.br/antigo_portal_ales/images/leis/html/LO7567.html. Acceso en: 20 de abril de 2012. [la traducción es mía]

identidades. Es desde esta perspectiva que propongo presentar como ejemplos, trechos del análisis de los relatos compartidos en el transcurrir de esta investigación, bajo el eje de tres temas, identificados como comunes y reiterados en el habla de mis entrevistados: **memorias, herencias y pertenencias**.

Fueron realizadas 24 entrevistas en total, siendo 16 de ellas en profundidad. Todas sumaron más de 16 horas de audio grabadas. Todos los entrevistados tuvieron sus nombres sustituidos por otros, ficticios, bajo el propósito de mantener el anonimato de los interlocutores. Todos evocaron en algún momento de las conversaciones, sus **memorias** de tiempos pasados para hablar de la *moqueca*. Algunas memorias “obstinadamente fieles al maravilloso tesoro de los sabores de la infancia” (CERTEAU, 1996, p. 255). Tomemos como ejemplo el emotivo trecho de la entrevista con Elaine, una propietaria de restaurante ubicado a la orilla del mar, en la localidad de Barra do Jucu, en Vila Velha, especializado en pescados, que nos cuenta como aprendió a hacer el plato:

Yo veía a mi abuela hacer la *moqueca*. Mi mamá la hacía frecuentemente para mi padre, que era portugués y le encantaban los frutos del mar. Yo misma nunca había hecho. Solamente comía, pero ya sabía hacerla. Cuando yo era chiquita, siempre acompañaba a mi mamá para todo: para comprar carne, para comprar telas. Así se pasaron los años y un día, cuando empecé a cocinar, fui a comprar carne sola y descubrí que yo ya conocía todos los tipos de carne sin nunca haber comprado. Lo mismo se pasó cuando fui a comprar telas. Descubrí que conocía todo lo que era telas. ¿Me entendés? (...) eso es memoria... (silencio). Con la *moqueca* es así (...) ahora me acuerdo del gusto de la *moqueca* de mi abuela (...) siento también el gusto de la *moqueca* de robalo de mi mamá también (...) ai (...) jeso es muy bueno!

Mientras habla del plato, Elaine recuerda que su relación con la *moqueca* empezó mucho antes de lo que ella presumía. Había dicho – al inicio de la charla – que cuando se casó con el dueño del restaurante, ya adulta, hizo la *moqueca* por primera vez, cocinando juntos. Pero, es justo en este momento del habla que Elaine abre una sonrisa y hace una pausa en la conversación. En seguida, ella empieza a decir, de forma muy sincera, que hasta hoy le viene un gusto a la boca al acordarse de las *moquecas* que le preparaban su abuela y su madre, cuando todavía era una niña. Es hablando de eso que ella percibe que, aunque nunca hubiera hecho una receta sola y con sus manos, ya sabía cómo hacerla por el simple hecho de recordarse de las cosas que hacían la abuela y la madre en la cocina para el preparo de la comida. Es notable que este recuerdo le trae a Elaine buenas memorias y que le hace recurrir a otros recursos para expresarse, que no son solamente las palabras. El silencio, las miradas, la referencia a los sentidos, al gusto y al olor de la comida, por ejemplo, nos permiten percibir la relación emotiva con el tema de la conversación.

El análisis de los relatos recolectados en campo reveló el uso de la memoria como un recurso para contar también parte de la vida personal de mis interlocutores. Aunque el tema de la conversación fuese el plato local, recuerdos de la infancia, referencias a los sentidos y a las ocasiones del pasado, así como la oportunidad de acordarse de personas queridas y momentos especiales, son hechos comunes en las narrativas.

Como nos cuenta Adele, una madre y abuela de 63 años, referenciada por su familia por la rica *moqueca* que hace:

Soy de Italia. Nací allá y vine muy chiquita con mis padres, a los dos años de edad. Hasta antes de casarme, yo no sabía cómo hacer la *moqueca*. Quien me enseñó a hacerla fue mi suegra, después que me casé, ya con 20 años de edad. Ella hacía *moqueca* y yo miraba. Ella me explicaba y me enseñaba a hacer. Me acuerdo que cuando yo era recién-casada, mi suegra hacía y traía moquequita para mí y para mi marido aquí en casa.

Al estar inserida en ocasiones tan especiales y hasta emotivas en la vida de las personas, la *moqueca*, su preparación y los recuerdos referidos a ella se presentan como características constitutivas de la formación social de cada una, de sus historias personales y, en consecuencia, de sus identidades. Encontramos, claramente, ejemplo de eso en lo que nos cuenta Renato, 36 años, también dueño de un restaurante:

Mi historia con la *moqueca*, de forma muy particular, empezó casi cuando yo nací. Porque yo nací y vine a vivir aquí arriba (en el segundo piso del restaurante). Este restaurante hoy tiene 45 años, yo tengo 36. Nací dentro de este restaurante, viendo *moqueca*, y pasé la vida entera viendo eso. Es lógico que un niño juega en la cocina. Yo jugaba en la cocina, que era mi parque de diversión. En esos juegos, me acuerdo que puse mi mano en la máquina de fritar cuando tenía tres años. Mi historia es realmente ésta. Empecé a hacer *moqueca* de esta forma. De la misma forma que la gente, de repente, empieza a caminar, yo empecé a hacer *moqueca*.

Cuando propongo a mis entrevistados que me cuenten cómo aprendieron a hacer *moqueca* todos me presentaron el ‘saber hacer’ como una **herencia** recibida, ya sea por sus familiares directos (madres, abuelas, tías) o por alguna persona muy cercana (cónyuges, suegras o amigos). En verdad, pude percibir que son las relaciones de convivencia humana las que permean todas estas historias. Funcionan como hilos que engendran una trama de sentidos. Cada una de estas relaciones, con sus matices, sus particularidades, pero todas con elementos que nos remiten a experiencias sociales conformadoras de los individuos, retratadas de forma muy personal, como parte de sus historias de vida. El proceso se da, como nos cuenta Ivone, jubilada de 55 años:

Esta mi receta de hoy es una construcción de influencias. No hay como decir de donde vino. Me acuerdo de cuando yo veía a mi mamá hacer *moqueca*, sin usar ninguna receta. Primero yo veía a mi mamá hacer – hoy ella tiene 88 años de edad – después veía a mis hermanas haciendo el plato, un día en la casa de una, otro día en la casa de otra. Después vino mi suegra, con quien yo también aprendí la forma de hacer la *moqueca*. Con el tiempo, uno se va perfeccionando en eso.

Las historias me permitieron acceder a otro importante aspecto constitutivo del proceso de transmisión de la receta de la *moqueca*, narrada como una herencia repasada de generación en generación: la fuerte presencia de la oralidad. Todos mis colaboradores afirman que cuando aprendieron a hacer la *moqueca* no disponían de la receta presentada de forma escrita; que todo sigue un sentido práctico vibrante, desde los utensilios usados y los ingredientes, hasta la secuencia de acciones correctas para el preparo. El ver, escuchar y aprender a hacer, haciendo en la cocina,

son etapas repetidamente referidas cuando se habla del aprendizaje de la receta, así como nos cuenta Alessandra, 69 años, ama de casa:

Yo aprendí con la práctica. Yo tenía una prima que era casada con un tipo que tenía un restaurante y nosotros siempre íbamos a la casa de ellos. Como a mí me gusta mucho la cocina, me quedaba allí observando como él hacía *moqueca*. De esta forma uno va viendo y va aprendiendo. Al final, cuando uno hace su propia *moqueca*, sale muy rica.

Aprender escuchando, por repetición, por entrenamiento y por imitación directa son etapas propias de la cultura oral (ONG, 2006; GOODY; WATT, 1996). Desde esta perspectiva, las historias de quien sabe hacer las cosas se convierten en importantes referencias en el análisis sobre la relación del plato típico local con la construcción de las identidades. Algo que es transmitido de esta forma hereditaria no podría tener menor importancia. Una idea de esta construcción de vivencias se puede tener con lo que nos cuenta doña Mara, de 92 años:

Hay que preparar el pescado primero. Sacar las escamas, después lavar y raspar la piel, hay que cortar las postas²¹. Después se cortan las hierbas: ajo, cebolla, tomate, cilantro y el limón. Cuando se puede usar el aceite de oliva se usa, cuando no se puede, uno usa aceite de soja y gotea un poco de aceite de oliva²² para dar un gustito. Ahora, yo uso el polvo de colorau, pero antes, cuando yo podía traerlo del campo, traía la semilla del urucum y hacía al aceite de urucum, que usaba en la hora de preparar la *moqueca*. Yo aprendí mi receta hace ya mucho tiempo, con mis más viejos, porque cuando yo crecí yo tenía a mi bisabuela, a mi abuela y a mi madre. Eso todo yo aprendí con ellas. Fue esa receta que yo pasé para mis hijas y para mis nietas. En este caso, yo haciendo y ellas mirando, aprendiendo. Lo mismo que yo, que aprendí también mirando a mis abuelas haciendo.”

La observación me permitió también notar que la enseñanza del preparo del plato sigue el mismo modelo de transmisión de la forma usada en la manufactura de las ollas de barro negras, donde se prepara la *moqueca*. Son ollas hechas a mano por una comunidad conformada, en su mayoría, por mujeres artesanas donde existe “la transmisión del conocimiento de madre a hija, bajo la forma de un aprendizaje informal, generado en la intimidad del convivio doméstico” (DIAS, 2006, p. 83). De esta misma manera, el “hacer *moqueca*” se revela como una herencia en las conversaciones. Así es como nos cuenta Rosa, 48 años, sobre como ella y sus hermanas aprendieron el preparo en la cocina, que era comandada por la abuela:

Todo lo que nosotros sabemos aprendimos con nuestra abuela y nuestra madre. Fuimos aprendiendo así: haciendo y repitiendo. Ayudando en la cocina, pelando cebolla, cortando las hierbas: “mira, es poca la hierba”, “mira hay que cortar más hierba” me decían. Nosotras fuimos criadas así.

²¹ Corte en fetas gruesas que mantiene la estructura ósea del pescado.

²² El uso del aceite de oliva, heredado de los colonizadores portugueses y sedimentado culturalmente para el preparo del plato, tiene que ver con la condición social de quien cocina por ser más caro que el aceite común. La misma diversificación de los ingredientes de la receta por influencias de factores económicos sucede con la elección del pescado para *moqueca*, que tiene diferenciación de precios, siendo el robalo y el badejo los más caros.

El aspecto del saber heredado conferido por los sujetos al preparo de la *moqueca capixaba* lleva consigo otro aspecto digno de análisis: algunas reglas y técnicas implícitas en el proceso de aprendizaje separan a quien enseña del aprendiz. Los relatos dan cuenta de que, por ejemplo, la persona más anciana en la actividad y con más experiencia en la cocina está en el comando (en general, la abuela, la suegra o la madre). Ella es la que limpia el pescado y quien va acomodando los ingredientes en la olla de barro, mientras las demás mujeres pueden asumir tareas secundarias, como lavar, cortar y preparar los ingredientes. Las referencias a estos rituales jerárquicos están presentes en el habla de muchas entrevistadas y aquí son representadas por lo que nos cuenta Luzia, 44 años, maestra de jardín, pescadora y desmenuzadora de siri²³:

Aprendí a hacer la *moqueca* cuando era una niña todavía. Mirando a mi abuela, que hoy tiene 92 años, y mi madre haciendo *moqueca* en casa. En aquella época nosotras no podíamos cocinar, solamente podíamos ayudar y verlas preparando la comida, pero, con eso, nosotras íbamos aprendiendo también. Yo misma sólo pude hacer sola después de casada, ya con mi familia. Entonces, lo que yo sé hoy, yo aprendí con ellas y enseñé para mis hijos.

El “cómo hacer la *moqueca*” se revela, entonces, como un saber flotante presente en las prácticas domésticas y en las mentalidades cotidianas familiares locales. Aunque no existiese una receta escrita de *moqueca* en ninguna de las casas por donde pasé con mis charlas, lo que me mostraba cada familia local era que las referencias a la forma de hacer eran siempre vinculadas a personas. Las formulas escritas de la *moqueca* que se pueden encontrar por ahí no se comparan a la clareza y exactitud de la receta transmitida bajo la forma oral. Aquí tenemos, en el habla de Alessandra, 69 años, ejemplo de la facilidad de explicar verbalmente la forma en cómo cada uno de ellos prepara su *moqueca*:

Primero yo quemo el colorau con aceite en la olla de barro, con mucha cebolla. Entonces pongo el pescado, que puede ser cualquiera, pero que en general es badejo. Después, pongo las hierbas picaditas arriba del pescado: tomate, cebolla y mucho cilantro (...porque es lo que da el gusto a la *moqueca*...) y el aceite de oliva. De la salsa que saco por arriba de esta *moqueca*, hago un pirão en otra olla.

En el caso de la *moqueca*, los secretos personales del hacer se convierten en una posesión cultural propia de los locales, un capital social de los nativos, que tienen acceso, de forma heredada, a estas instrucciones específicas de lo que se debe y de lo que no se puede hacer al preparar el plato. La receta es parte de las herencias culturales.

En todos los encuentros con mis interlocutores durante el trabajo de campo, cuando el tema de la conversación llegaba a la cuestión sobre “¿cuál te parece ser el secreto de la *moqueca*

²³ Las desmenuzadoras de siri (un tipo de cangrejo) son una categoría social y profesional, una vez que conforman un grupo de mujeres que trabajan y que viven con sus familias en el barrio Ilha das Caeiras, en la ciudad de Vitória. Allí ellas hacen el preparo del siri en el patio o en las veredas de sus propias casas cercanas al mar y mantienen viva una tradicional técnica de preparo del crustáceo, una vez que ya cocinado y desmenuzado es usado en la producción de platos típicos de la culinaria local, como la *moqueca*. El trabajo de ellas conserva similitudes al oficio de las *paneleiras* del barrio Goiabeiras (mujeres productoras de las ollas negras de barro en las cuales se prepara la *moqueca*) con fuerte mantenimiento de características como: la herencia del saber hacer y la oralidad en la transmisión de este conocimiento.

capixaba?” era siempre la hora de hablar de cómo el uso de los ingredientes está involucrado al sentido de **pertenencia**. De ahí se percibe, de forma clara, como los elementos de la receta memorizada se convierten en referenciales y como ellos diferencian el plato local de las otras *moquecas* existentes en Brasil.

La *moqueca capixaba* adquiere estatus de ícono cultural. Principalmente cuando se trata de la comparación hecha por los locales entre el plato que se prepara por aquí y la *moqueca* que cocina la gente natural de una provincia vecina a la de Espírito Santo, en Bahía, donde se come la *moqueca* hecha de otra forma y con otros ingredientes, que, como ya he explicado en el inicio de este artículo, destaca mucho más la influencia de la cocina africana (como el uso del aceite de dendê) que la participación de la culinaria original indígena (que en oposición al dendê, usa el *urucum* como colorante). Tal como nos cuenta Ivone:

“En Bahía²⁴, se usa la leche de coco en la *moqueca*, pero aquí en Espírito Santo no es así. La nuestra *moqueca* tiene mucho cilantro y no lleva leche de coco. Para mí *moqueca* sin cilantro no es *moqueca capixaba*.”

Se puede identificar evidencias de que, estas diferencias entre las recetas se convierten en señales de identificaciones colectivas y personales cuando ubicamos algunas expresiones utilizadas por los interlocutores en el contexto del habla. Tales como: “*nuestra moqueca*”, “la de ellos”, “la *moqueca* de aquí”, “el tempero *capixaba*”, “la original”, entre otras identificadas como posibles marcadores; estableciendo, así, la relación entre los usos de determinadas expresiones y la definición de las identidades (PIZARRO, 2007). Un claro ejemplo de esas evidencias está en lo que nos cuenta doña Elena, de 69 años, también desmenuzadora de siri. Ella se enorgullece al comentar que la *moqueca* del barrio donde vive es reconocida por los propios nativos como referencia de la “auténtica” comida local y también por los turistas de otras provincias y hasta de otros países, que visitan la región. Famosa por la presencia de los pescadores, de las desmenuzadora de siri y por los restaurantes de comida casera preparada con los pescados. Ella afirma que para ser “original”, el plato tiene que llevar todos los ingredientes y tiene que ser bien hecho, a la manera “tradicional”:

El secreto de la *moqueca* está en los ingredientes pero también en la forma de hacer. Hay que tener cebolla, ajo, colorau, la sal en el punto cierto, cilantro, tomate, limón y aceite de oliva. Porque no se puede hacer una *moqueca* sin los ingredientes completos. También no se puede poner agua. Además hay que saber hacer la *moqueca*, si no, no es *capixaba*. Hay gente que hace y dice que es una *moqueca capixaba* pero no es. ¡Es otra cosa! Así es como hay por ahí (risas) gente que usa otros ingredientes en la *moqueca*. Hay un muchacho aquí en el barrio que hace la *moqueca* y pone zapallo, pimentón y chuchu²⁵. Pone todo mezclado. Esta es su *moqueca* (risas). Para mí eso es una sopa con pescado.

Si ponemos atención en las prácticas locales relacionadas al preparo y al consumo de un plato o de una comida regional, podemos observar que aún estas prácticas asumen significados diferentes dentro de una notable red de sentidos variantes, en diferentes situaciones cotidianas. Son estas situaciones del día a día que nos llevan a un conjunto de atribuciones que la gente confiere

²⁴ Se refiere a la provincia de Bahía, vecina de la provincia de Espírito Santo, que también tiene la *moqueca* en su tradición culinaria, pero con marcadas diferencias en comparación a la *capixaba*.

²⁵ En español, se dice “chayote”.

a sí misma o que confiere al otro y que demarcan similitudes o diferencias, proximidades o distancias y – en última instancia – que tienen que ver con el hecho de pertenecer.

8 CONCLUSIÓN

El punto de partida para esta investigación fue el interés por relacionar el consumo de un plato típico de la provincia de Espírito Santo, la *moqueca capixaba*, a la noción de identidad representada por los *capixabas*. Estudiar cuestiones relacionadas a este posible vínculo entre la comida y la noción de pertenencia me hizo recorrer caminos teóricos y empíricos que permitieron establecer múltiples conexiones entre el tema de esta investigación y aspectos ya tratados en otros trabajos relacionados en la antropología social, en sociología, en literatura, historia, geografía, lenguaje y hasta en las neurociencias.

Asumir el desafío de estudiar a la *moqueca capixaba* bajo una línea de análisis antropológica fue una elección que superó en muchos aspectos las intenciones iniciales de esta investigación. Esta perspectiva permitió interpretar el plato no solamente como una comida típica, con sus ingredientes originales, sino que como un objeto de estudio cargado de significaciones culturales y relaciones humanas.

Durante los trece meses de trabajo de campo realizado, el hecho de conocer y escuchar a la gente, que directa o indirectamente estuvo involucrada en las investigaciones, ha revelado percepciones que permitieron conocer nuevos aspectos posibles a ser abordados, lo que me ha incentivado a revisar la literatura ya estudiada y los marcos teóricos, así como a buscar nuevas referencias que hicieran parte de las respuestas que se buscaban y de las nuevas preguntas que a cada día se planteaban.

En el cuerpo de este trabajo fueron presentadas evidencias que el consumo de la *moqueca capixaba* está relacionado a un sinfín de hechos sociales de un conjunto humano. Aspectos, que no solamente están relacionados con la noción de pertenencia o a las identidades, sino también a otras tantas relaciones sociales, como las de poder, del reconocimiento de la jerarquía familiar y comunitaria, cuestiones de género, situaciones familiares y de amistad, sentimientos de retribución, de receptividad, de afectividad, a la recuperación y uso de memorias y de saberes heredados, entre otras muchas conexiones posibles en relación de un solo plato típico local.

De ser así, estas percepciones me llevaron a pensar que el reconocimiento de la *moqueca capixaba* como elemento cultural local, sea en el nivel culinario o gastronómico, sea en el nivel simbólico o de icono regional, es constitutivo de la formación general de los locales. Por eso, de una forma u otra, este plato y sus conexiones con la vida ordinaria de esta comunidad tiene que ver con la construcción del sentido de pertenencia, en muchos casos, desde muy temprana edad, como ha sido presentado en algunos de los relatos de mis entrevistados que, muchas veces, durante las conversaciones, cerraban los ojos, sonreían o guardaban segundos de silencio poco antes de detallar algunas informaciones; en movimientos y actitudes que indicaban mecanismos de rescate mental y emotivo de momentos de convivencia familiar o entre amigos, relacionados con sus historias y con el consumo o el preparo del plato.

El estudio de la *moqueca capixaba* ubica la culinaria local como una mezcla de naturaleza y cultura, en una fusión de sabores, gustos y sentidos, en relación de diálogo constante entre el

proceso histórico, la ocupación de los espacios, las relaciones sociales y el orden simbólico, que están involucrados en el análisis.

REFERENCIAS

AGUIRRE, Patricia. **Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes.** Buenos Aires, Argentina: Instituto de Altos Estudios Sociales, Universidad Nacional de San Martín, 2007.

ARMELAGOS, J. George; FARB, Peter. **Consuming passions: the anthropology of eating.** Boston: Houghton Mifflin, 1980.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** São Paulo: Zouk, 2007.

CASCUDO, Luis da C. **História da alimentação no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Itatitáia; Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano 1, Artes de fazer.** Petrópolis: Vozes, 1994.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

DAMATTA, Roberto. O ofício de Etnólogo, ou como ter “*Anthropological Blues*”. In: NUNES, E. de Oliveira (Org.). **A aventura sociológica.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do Brasil Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da UNESCO**, n.15, jul. p. 22-23. 1987.

DANTAS, Graciano; CHAIA, Viviane M. **Panela de barro, raiz da cultura capixaba.** Vitória: Secretaria de Estado e Turismo, 2002.

DIAS, Carla. **Panela de barro preta: a tradição das panelas de Goiabeiras, Vitória-ES.** Rio de Janeiro: Mauad.Facitec, 2006.

DUHART, Frédéric. Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. **Gazeta de Antropología**, n. 18, artículo 15, 2002.

GOODY, J.; WATT, I. **Las implicaciones de la cultura escrita: Cultura escrita en sociedades tradicionales.** Barcelona: Gedisa, 1996.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class.** Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 10. ed. Rio de Janeiro: dp&a; 2005.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Coral Gardens and Their Magic: A Study of the Methods of Tilling the Soil and of Agricultural Rites in the Trobriand Islands.** London: Allen & Unwin, 1965.

MALINOWSKI, Bronislaw. **The argonauts of the Western Pacific.** London: Routledge, 1974.

MAUSS, Marcel. **Antropologia e Sociologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MERLO, Patrícia M. S. **Em torno da panela: sabores do Espírito Santo**. Vitória: SEBRAES/ES, 2006.

MERLO, Patrícia M. S. **O nó e o ninho: estudos sobre a família escrava em Vitória/ES, 1800-1871**. 2008. 232f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2008.

MERLO, Patrícia M. S. Moqueca capixaba da tradição à identidade local. XV Congresso Brasileiro de Sociologia, **Anais...** Curitiba, 2011.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v.16, n. 47, 2001.

OLIVEIRA, José Teixeira de. **História do Estado do Espírito Santo**. 3. ed. Vitória: Secretaria de Estado da Cultura, 2008.

PIZARRO, C. **“Ahora ya somos civilizados”**: La invisibilidad de la identidad indígena en un área rural del Valle de Catamarca. Córdoba: Editorial de la Universidad Católica de Córdoba, 2007.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido 1: no caminho de Swann**. 3. ed. rev. São Paulo: Globo, 2006.

RICHARDS, Audrey. **Land labour and diet in Northern Rhodesia**. Oxford: Oxford University Press, 1939.