

Os escravos guineenses e a gastronomia brasileira

A gastronomia está intimamente ligada à cultura de um povo. Enquanto arte, ela é uma das leituras da Sociedade. De certo modo, ela faz parte da identidade de um povo. A gastronomia é também fonte histórica porque é baseada em alimentos e culturas que viajaram muitas vezes através de séculos e, nalguns casos, através dos oceanos.. Atrás da história da gastronomia, há a história dos povos e dos países. Se um povo se orgulha da sua gastronomia, de certo modo, é porque faz parte da sua identidade. . Nesta perspectiva ela também liga povos através das histórias que, de uma forma ou de outra, contribuíram para a culinária e cultura de uma determinada região.

O prato mais popular no Maranhão, Brasil, é o arroz de cuxá, também conhecido por caruru da Guiné. Se a última designação aponta claramente para as suas origens, já o *arroz de cuxá* não significa muito para a grande maioria dos maranhenses e dos brasileiros. O mesmo acontece com os guineenses, com a rara exceção de alguns estudantes que passaram por Maranhão e que têm uma noção da língua mandinga, ou que conheçam pelo menos essa palavra..

O historiador norte-americano Walter Hawthorne estudou detalhadamente a influência dos escravos guineenses na cultura e identidade brasileiras, entre os séculos XVII e XIX, e não tem dúvidas de que o *nome cuxá* provém da Guiné-Bissau. Num livro de 260 páginas publicado em 2010 e totalmente consagrado às relações históricas entre a Guiné-Bissau e Maranhão, Hawthorne explica que cuxá não é uma palavra portuguesa sendo *muito provavelmente de origem mandinga*.

Os quilombolas (descendentes de escravos africanos) brasileiros que visitaram Cacheu em Novembro 2010, ficaram admirados quando descobriram que *cuxá* tem o mesmo significado que *kutxá* em mandinga, para identificar a planta do *baguitche*, cujo nome científico é *Hibiscus sadderiffa*. Tal constatação leva-nos a crer que foi uma das principais recordações que levaram de Cacheu, de onde partiram muitos dos seus antepassados e ficaram, como nós, com vontade de saber mais...Cuxá ou kutxá é o nosso *baguitche* nacional. É também um dos ingrediente principais do prato maranhense mais popular e servido aos turistas de todo o mundo. É verdade que os historiadores há muito tinham documentado o tráfico de escravos entre a Guiné-Bissau e o Brasil, mas é saboroso, pelo seu paladar e sobretudo pela satisfação intelectual que nos dá, a descoberta de mais um elemento que une os povos guineense e brasileiro.

Na sua investigação e no seu livro, Hawthorne não se limitou ao *arroz de cuxá*. Ele descobriu que outros pratos maranhenses e a maneira como são preparados e servidos, mostram claramente a influência dos escravos guineenses na gastronomia brasileira: ex. arroz de caranguejo e moqueca de peixe, à base do óleo de palma.

Texto de José Filipe Fonseca