

PONTO DO BEIJU: CULTURA, MODOS DE PRODUÇÃO E SUBALTERNIDADE

Érico da Silva França¹

Orientador: Dr. Osmar Moreira dos Santos²

Resumo: Os estudos culturais de comunidades suplantadas pela história e cultura hegemônicas são imprescindíveis para conhecer/aprofundar a história de minorias e de comunidades periféricas, através dos modos de produção, da estética, dos símbolos e das linguagens. O Ponto do Beiju, afamado pela produção do beiju e também de marcas identitárias singulares, é uma dessas comunidades subalternas. A leitura e interpretação (por meio da pesquisa-ação e inspiração etnográfica) dos modos de vida e produção (documentos impressos, iconográficos e vídeos) como práticas socioeconômicas e estéticas contra-hegemônicas pontobeijuzenses constituem-se na principal finalidade desse trabalho. Foram/são/serão indispensáveis para a confecção do “Projeto Ponto do Beiju” a apropriação de conhecimentos inerentes a economia solidária, política neoliberal e construção identitária (social e histórica). Os resultados esperados são a produção de um memorial dos beijuzeiros pontobeijuzenses e seus modos de produção e a colaboração para a efetivação de políticas públicas que agreguem valor ao fabrico do beiju.

Palavras-Chave: Comunidades periféricas. Cultura contra-hegemônica. Estudos culturais. História de minorias. Produção do beiju.

INTRODUÇÃO

Conta-se que em meados da década de 1950, a beira da estrada (Rodovia Alagoinhas-Salvador, BR 110), por meio de uma barraca de beijus (que também servia com “terminal” ou “ponto” de transportes de pessoas e de mercadorias), surgiu a comunidade do Ponto do Beiju, uma unidade de organização humana e referencial na produção do beiju, quitute de origem indígena e derivado da mandioca (importante rizoma da gastronomia/culinária brasileira, antes mesmo da chegada dos europeus, principalmente os portugueses).

Mas, afinal em que se constitui, “originalmente”, o beiju? O beiju ou *mbeiu* é um bolo, que tem sua existência atrelada à arte culinária dos indígenas brasileiros. É feito de massa de mandioca ou tapioca muito fina e, significa “o enroscado”, “o franzido”. Apesar de ser uma criação dos indígenas, recebeu — ao longo dos tempos — novos sabores, cores e novas técnicas para o seu preparo, além de ser disseminado dentro e fora do território brasileiro.

Sobre os modos de produção e criação culinária, considera-se que a arte de confeccionar alimentos — no caso da comunidade alagoinhense, o beiju — está intrinsecamente ligada à cultura de um povo e, depois do idioma (língua), a comida pode ser considerada o mais importante elo de ligação entre o homem e a cultura, uma vez que “comer serve para nutrir o corpo, nutrir o espírito e

¹ Mestrando no Programa de Pós Graduação em Crítica Cultural, da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus II. Endereço eletrônico: ekifranca@gmail.com.

² Docente no Programa de Pós Graduação em Crítica Cultural, da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus II.

estabelecer contatos com antepassados, com os seus deuses” (LODY, 2005, p. 70). Por exemplo, quem nunca — num momento de “farra gastronômica” — rememorou acontecimentos, pessoas importantes...?

Os ideais, as perspectivas e a própria trajetória de uma determinada comunidade revelam-se na atividade prática de produção da obra e, enfatiza que de “um lado a obra recebe da natureza o seu vigor, de outro é na comunidade que ela persiste, ao ter seus efeitos reconhecidos como belos e perfeitos” (SODRÉ, 2001, p. 103).

É possível destacar que a produção do beiju é uma das principais, senão a primordial engrenagem, a mola propulsora, a força motriz responsável pela formação e manutenção — espiritual e material — da “Terra dos Beijus”, em Alagoinhas (BA), uma vez que do beiju “nascera” a comunidade e a iguaria continua sendo o principal patrimônio cultural da região. Já parou para imaginar como seria o nome da/e a região se não fosse o quitute originário da mandioca? Esse trabalho (com certeza) não estaria sendo confeccionado de uma maneira tão excitantemente saborosa.

CULTURA E MODOS DE PRODUÇÃO PONTIBEIJUZENSES

Apesar de fazer parte do patrimônio cultural da comunidade alagoinhense, tanto o beiju como os seus modos de produção, ao longo dos anos, não permaneceram pudicos, inalterados, intactos. Com quase setenta anos de história e cultura, a comunidade se reinventou e criou novas possibilidades para continuar existindo como a comunidade-referência do beiju, dentro de uma dinâmica do capital, onde o produtor da mercadoria popular é guiado pelas leis do mercado e, o “produto destina-se a coincidir com a própria expressão do desejo público, para permitir a completa realização do capital” (SODRÉ, 2001, p. 114-115).

Originada, a partir da necessidade de sobrevivência da população “que lá chegou — tudo indica que na década de 1950” e de uma barraca de beiju na Rodovia Alagoinhas-Salvador, BR 110, que também servia como ponto alternativo de transporte, atualmente, o Ponto do Beiju, não se resume a barracas e nem o comércio à venda do beiju tido como tradicional (seco). À beira da “rodagem” localizam-se estabelecimentos comerciais, onde são vendidos beijus saborizados, coloridos e multiformes, além de produtos naturais e industrializados, tais como: água de coco, frutas, refrigerantes, biscoitos etc.

Como já fora referido, as transformações no processo produtivo do beiju, na comunidade alagoinhense, inserem-se intimamente na ordem social e cultural em torno do capital, em que o

conceito de “transformação cultural” é uma maneira suave de dizer que algumas “formas e práticas culturais são expulsas do centro da vida popular e ativamente marginalizadas” (HALL, 2013, p. 274). Nesse sentido, a reforma capital-modernizante estabelece o descarte ou resignificação de práticas culturais e as transformações do povo.

Entretanto, as modificações realizadas no âmbito da cultura popular não são – necessariamente – impostas, uma vez que os “populares” não são “tolos culturais”, ao contrário, são conscientes e notadamente capazes de verificar como as realidades são reorganizadas, reconstruídas e remodeladas. De acordo com Hall (2013), as alterações culturais propostas pela cultura dominante não agem sobre o povo como se o mesmo fosse uma tela em branco.

Pode-se afirmar também que as formas culturais não podem ser relacionadas com o inteiro e coerente, totalmente corrompidas ou plenamente autênticas, uma vez que são deveras contraditórias no âmbito popular. Assim sendo, pode-se/deve-se “gritar”, “esbravejar”, “concluir” que os aspectos culturais pontobeijuzenses constituem-se num “feixe de diferentes linhas de significados ou de forças, podendo sempre aliciar outras, constituindo uma rede cuja tessitura será impossível interromper ou nela traçar uma margem” (SANTIAGO, 1976, p. 22).

Assim sendo, a invocação do termo “cultura”, de maneira superficial, desprovida de interpretação aprofundada, pode desviar a atenção para as contradições sociais e culturais existentes, além das fraturas e oposições que existem dentro de um conjunto. “Nesse ponto, as generalizações de caráter universal da ‘cultura popular’ se esvaziam, a não ser que sejam colocadas firmemente dentro de contextos históricos específicos” (THOMPSON, 1998, p. 17).

A interpretação da cultura e dos modos de produção do beiju pontobeijuzenses podem notabilizar-se pelas tensões e oposições entre o que pertence e o que não pertence ao domínio da cultura dominante e da cultura local. Por exemplo, o quitute confeccionado da massa de mandioca (beiju), considerado a maior expressão identitária da comunidade alagoanhense, fora inserido numa dinâmica do capital, uma vez que para continuar existindo os saberes e fazeres relacionados a sua confecção foram recriados várias vezes.

É preciso destacar que o capitalismo é um modo de produção baseado no individualismo, na propriedade privada, na exploração da mão-de-obra e na competição, em que os que satisfazem os consumidores são os vencedores, enquanto os que não conseguem suprir os desejos “materiais e espirituais” da sua clientela estão fadados ao alijamento ou desaparecimento dentro da “seleção natural capitalista”.

Na comunidade alagoinhense, muitos artífices do beiju que não se adequaram/adequam as inovações e técnicas criativas baseadas nos modos de produção capitalista tiveram/tem suas produções reduzidas ou deixaram/deixam de produzir a iguaria. Diante desse quadro, qual seria – para os beijuzeiros “de pouca produtividade” ou ex-beijuzeiros – a alternativa ao modelo de produção de caráter capitalista, se assim o quisessem?

Conforme Singer (2002, p. 10), “se toda economia fosse solidária, a sociedade seria muito menos desigual”. A economia solidária baseia-se nos princípios de propriedade coletiva (ou associação do capital) e no direito a liberdade individual. Contudo, mesmo numa perspectiva solidária, existiriam/existem cooperativas e associações que prosperariam/prosperam mais que outras, em função “do acaso e das diferenças de habilidade e inclinação de pessoas que as compõem” (SINGER, 2002, p. 10).

Então, qual seria a vantagem do modo de produção solidário para a economia capitalista? Os colaboradores (empregados) inseridos no modelo de caráter capitalista são remunerados de acordo com a função que exercem e de maneira bastante desigual, uma vez que da interação realizada entre os trabalhadores (que vendem sua força de trabalho) e os empresários (responsáveis por comprar essa força) nasce um escalonamento de salários, baseado nas funções, expectativas de carreira e disputas de ascensão (promoções).

No contexto da economia solidária, os partícipes não recebem salários, realizam retiradas, a partir da receita obtida. Assim sendo, os sócios, de maneira coletiva e em assembleias definem se as retiradas serão realizadas de maneira igualitária ou não. “Há empresas em que a maioria opta pela igualdade das retiradas por uma questão de princípio ou então porque os trabalhos que executam são idênticos, ou quase” (SINGER, 2002, p. 12).

É preciso destacar o papel democrático e autogestor no âmbito da economia solidária. Sendo pequena, uma empresa solidária é organizada, a partir de assembleias, convocadas em curtos espaços de tempo e de acordo com as necessidades. Diferentemente das empresas pequenas, as grandes empresas elegem delegados, entre os sócios, que se reúnem para representar e tomar decisões em nome de todos.

Na comunidade pontobeijuzense, percebe-se uma dificuldade imensa para a formação de uma economia de caráter solidário. Os beijuzeiros da localidade não possuem uma “voz uníssona” em defesa da produção do beiju e também sofrem com a falta de apoio de órgãos públicos. Para alguns moradores, a cegueira dos órgãos públicos e a falta de unidade entre os produtores

favoreceram/favorecem a sensível diminuição da produção e comercialização beijuzeira na localidade, no decorrer do tempo.

A Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), entidade do Governo do Estado da Bahia, em 2013, recebeu uma solicitação da Coordenadora de Agricultura Familiar da cidade de Alagoinhas-Bahia, a construção da Casa de Fécula do Ponto do Beiju, cuja finalidade seria comprar e negociar os produtos dos agricultores familiares, como beijos e bolos. Além do referido, a busca de recursos junto a CAR para a construção de casas de beijos individuais para os beijuzeiros inseridos em associações também se constituiria em objetivo.³

Até o presente momento, a construção não foi concluída. O espaço reservado a Casa de Fécula está abandonado e os investimentos — de alguma maneira — não foram repassados. Assim sendo, a produção do beiju e demais derivados da mandioca na comunidade continua baseada nas práticas familiares, em que as famílias produtoras possuem as suas roças e os meios e técnicas necessários — como as casas de farinha — para a confecção dos produtos.

É preciso ressaltar que em Alagoinhas-Bahia existem cerca de sessenta comunidades, distribuídas dentro do município, zonas rurais e distritos próximos a sua sede, habitadas, principalmente por “famílias de agricultores familiares remanescentes de quilombolas e de famílias assentadas por programas de Reforma Agrária”⁴ e que vivem, principalmente, da cultura da mandioca, produto que possui uma tradição centenária no município alagoinhense, constituindo-se no alimento básico dessas populações.

CONSIDERAÇÕES

O presente trabalho notabiliza-se por fazer parte de uma pesquisa extremamente excitante e saborosa, desenvolvida desde 2006 e, que fora partícipe de programas como a Iniciação Científica da Universidade do Estado da Bahia (2008-2009/2009-2010), além de seus resultados servirem para a confecção de um estudo monográfico denominado de *O Ponto do Beiju: trabalho, cultura e memória da culinária em Alagoinhas* do curso de Licenciatura Plena em História.

É preciso ressaltar que, mais do que discutir os modos de produção e cultura na comunidade alagoinhense do Ponto do Beiju, o presente estudo projeta algumas possibilidades de problemáticas

³ Informações extraídas do site da Prefeitura Municipal de Alagoinhas-Bahia. Disponível em: <http://www.alagoinhas.ba.gov.br/index.php?link=visualiza_noticia&id_noticia=4349>. Acesso em: out. 2015.

⁴ Mandioca: subsistência, tradição e potencial de mercado. Revista Aciá Divulga, Ano 2, nº 15, junho de 2010, p.20.

a serem desbravadas, lidas e interpretadas nos campos da historiografia e da crítica cultural a respeito dos modos de produção local, dada a importância do tema para os estudos culturais de comunidades suplantadas pela história e cultura hegemônicas, compondo, assim, um potencial para aprofundar a história das minorias e das comunidades periféricas, através dos modos de produção, da estética, dos símbolos e das linguagens.

A ampliação dos conhecimentos sobre o Ponto do Beiju e da cidade de Alagoinhas-Bahia, por meio de uma nova perspectiva, os modos de produção da culinária pontobeijuzense, especificamente, a confecção de beijos, também é deveras significativa, uma vez que os conteúdos discutidos podem contribuir para que outros estudos históricos e crítico-culturais sejam realizados sobre a temática. Além de tornar-se um alerta para que as problemáticas identificadas possam ser incluídas nas políticas públicas de incentivo ao trabalho local e, assim, o beiju e seus modos de produção serem reconhecidos por órgãos públicos como o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e pela sociedade, em geral, como patrimônio cultural.

REFERÊNCIAS

FRANÇA, Érico da Silva. *O Ponto do Beiju: trabalho, cultura e memória da culinária em Alagoinhas*. Alagoinhas-Bahia: Universidade do Estado da Bahia (UNEB), 2010.

HALL, Stuart. Notas sobre a desconstrução do popular. In: HALL, Stuart. *Da diáspora: identidade e mediações culturais*. Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, 2003.

LODY, Raul. Diga-me o que comes que te direi quem és. In: *Seminário gastronomia em gilberto freyre*, 2005, Recife. Anais Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

Mandioca: subsistência, tradição e potencial de mercado. *Revista Acia Divulga*, Ano 2, n. 15, junho de 2010.

SANTIAGO, Silviano. *Glossário de Derrida*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.

SINGER, Paul. *Introdução à economia solidária*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

SODRÉ, Muniz. *Reinventando a cultura: a comunicação e seus produtos*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

THOMPSON, E.P. *Costumes em comum: estudo sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

SITES

<http://www.alagoinhas.ba.gov.br/index.php?link=visualiza_noticia&id_noticia=4349. Acesso em: out. 2015.

<http://www.alagoinhas.ba.gov.br/index.php?link=visualiza_noticia&id_noticia=6107.

Acesso em: out. 2015.