

**O enfrentamento pela autenticidade na cultura alimentar afro-indígena no
Mercado Municipal Maria Virginia Leite Franco**

Camilla ANEQUINI

GT4: Políticas culturais e economia política da cultura

E-mail: camillaanequini@gmail.com

RESUMO

O mercado municipal Maria Virginia Leite Franco foi inaugurado em 1998, na localização do antigo porto de Aracaju. O proprietário, Dodó, do estabelecimento “Lanchonete e restaurante K’ Delícia” possui seu restaurante há 23 anos no Mercado e cozinha há 35 anos. Ele serve um cardápio vasto de raízes, miúdos, peixes, mariscos entre outros pratos típicos. Dodó relata que os pratos mais servidos são os ensopados de carneiro e de camarão, os mesmos são reconhecidos por seus insumos frescos e seu método de longo cozimento.

Há uma fusão de saberes. Um fortalecimento nas lutas cotidianas. Um encontro entre artes, brincadeiras e o saber científico. É possível fazer ciência com poesia. A sensibilidade das culturas populares afeta o rigor acadêmico. É arte educação. É a pedagogia das práticas populares. (AZEVEDO, 2022, p.13) O saber que o Dodó traz aos seus clientes vem acompanhado das práticas populares. Ele não se formou em universidades e sim aprendeu no meio em que viveu, Dodó faz arte para que as pessoas possam se nutrir de forma prazerosa e acessível.

Os pratos servidos também pertencem a uma cultura afro-indígena, que por muitas vezes é menosprezada ou esquecida, porém, o surgimento e a autenticidade pertencem a essa população. Sabe-se que nos dias atuais esses insumos são consumidos por grande parte da população da classe média ou alta. Suas origens foram sendo tomadas aos poucos e repassadas para uma população que novamente colonizou o alimento dessas pessoas. Isso gera um impacto socioeconômico, tira-se a autenticidade dos povos originários que um dia já a tiveram tomada e hoje os mesmos servem parte da população sem ao menos serem valorizados e seguem sofrendo desigualdade.

Parte desse estudo requer uma observação sensibilizada, pois o mercado não é reconhecido pela sua devida importância cultural, beleza ou organização. Nem todos conseguem perceber que há o belo na história, mesmo com essas marcas de um passado que não é pleno, vale ressaltar que ele possui muitas histórias dignas de serem lembradas e que servem para cessar com tamanha injustiça econômica. O *homo* só se tornou *sapiens* porque aprendeu a ser *culinarius*. (TONON, 2021, p.32) A comida tem em sua trajetória grandes análises teóricas desde o início de todas as criações, das mais cruas até as criações mais elaboradas com tantas cocções em um só prato. Alguns autores como Tonon acreditam nos aprendizados de uma sobrevivência até o alcance de tudo que temos hoje.

Contudo, esse estudo pretende relembrar as problemáticas citadas voltando às raízes históricas, buscando compreender a trajetória dessas injustiças e refletindo sobre elas. Com o objetivo também de trazer observações e buscar resoluções para alguns desses atritos culturais econômicos que pequenos empreendedores como o Dodó estão enfrentando.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ramos, A. L. T; De Jesus, L. A; De Andrade, P. B. C; Naziazeno, P. V. M; Barreto, R. D. O. C; Alves, R. S. **Estudos e olhares sobre as culturas populares em Sergipe**. Sergipe: SEDUC, 2022. 125p.

TONON, Rafael. **As revoluções da comida. O impacto de nossas escolhas à mesa**. 1. ed. São Paulo: Todavia, 2021. 160 p.



Foto 01: Mercado Municipal Maria Virgínia Leite Franco. Outubro de 2023. Camilla Anequini.



Foto 02: Dodó em sua autenticidade. Outubro de 2023. Camilla Anequini.



Foto 03: Panelas do cotidiano. Outubro de 2023. Camilla Anequini.