



**UNIVERSIDADE CATÓLICA DO SALVADOR**  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Programa de Pós-graduação em Família na Sociedade Contemporânea  
Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea

**ANAILDES BATISTA CRUZ SANTANA**

**NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA - TRANSMISSÃO GERACIONAL DE  
RECEITAS TÍPICAS BAIANAS**

**SALVADOR**  
**2019**



**UNIVERSIDADE CATÓLICA DO SALVADOR**  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Programa de Pós-graduação em Família na Sociedade Contemporânea  
Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea

**ANAILDES BATISTA CRUZ SANTANA**

**NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA – TRANSMISSÃO GERACIONAL DE  
RECEITAS TÍPICAS BAIANAS.**

Dissertação apresentada no curso de Pós-Graduação em Família na Sociedade Contemporânea, Mestrado, alocado na linha de pesquisa Família nas Ciências Sociais da Universidade Católica do Salvador para fins de Obtenção do Título de Mestre.

Orientadora: Elaine Pedreira Rabinovich

**Salvador**  
**2019**

## Ficha Catalográfica. UCSal. Sistema de Bibliotecas

S232 Santana, Anaildes Batista Cruz

No caminho do sabor e da cultura – transmissão geracional de receitas típicas baianas / Anaildes Batista Cruz Sanatana. – Salvador, 2019. 116 f.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Católica do Salvador. Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea.

Orientadora: Profª Dra. Elaine Pedreira Rabinovich.

1. Transmissão geracional 2. Famílias Baianas 3. Comidas Típicas I.Universidade Católica do Salvador. Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação II. Rabinovich, Elaine Pedreira – Orientadora III. Título.

CDU 316.356.2:641(813.8)

TERMO DE APROVAÇÃO


Anaildes Batista Cruz Santana

**“NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA - TRANSMISSÃO  
GERACIONAL DE RECEITAS TÍPICAS BAIANAS.”**

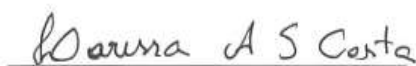
Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Família na Sociedade Contemporânea da Universidade Católica do Salvador.

Salvador, 20 de março de 2019.

Banca Examinadora:



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elaine Pedreira Rabinovich  
Orientador(a) - (UCSAL)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Larissa Alves de Sousa Costa - (Centro Universitário Ruy Barbosa)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Livia Alessandra Fialho da Costa - (UCSAL)

## AGRADECIMENTOS

Inicio meus agradecimentos por Deus, já que Ele colocou pessoas tão especiais a meu lado, sem as quais certamente não teria dado conta.

Quero agradecer a todos aqueles que sempre confiaram em mim, desde sempre.

À família e aos meus poucos, mas verdadeiros amigos.  
“E aprendi que se depende sempre  
De tanta, muita, diferente gente  
Toda pessoa sempre é as marcas  
das lições de várias de outras tantas pessoas.  
É tão bonito quando a gente entende  
Que a gente é tanta gente  
Onde quer que a gente vá  
É tão bonito quando a gente sente  
Que nunca está sozinho  
Por mais que pense estar...” (Caminhos do Coração – Gonzaguinha)

Aos meus pais por me terem dado educação, valores e por me terem ensinado a andar. A minha mãe (in memoriam) que, onde quer que esteja, nunca deixou de me amar e de confiar em mim. A você que muitas vezes renunciou aos seus sonhos para que eu pudesse realizar os meus, o meu amor eterno. Seu sorriso segue acesso em minhas lembranças.

Ao meu marido Robson Santana, que chegou à minha vida num momento tão difícil, mas que soube com seu jeito doce, amigo e companheiro dar equilíbrio a minha alma inquieta. Você deu um novo significado a minha vida!!

À minha filha Ohanna Cruz Pereira, pela paciência nos meus momentos de loucura, e por me inspirar cada dia a ser uma pessoa melhor.

À minha irmã Laurides Batista, pois sem ela eu jamais teria conseguido finalizar este sonho, minha segunda mãe, amiga e companheira, nós conseguimos!!!!

A minha amiga/irmã Angela Reis, pelo incentivo, pelo profissionalismo, por fazer acreditar no meu potencial e por estar do meu lado nos momentos mais difíceis dessa jornada. Você é minha fonte de inspiração diária, você é uma grande mulher!!!!

A minhas meninas, Edvânia, Marta, Rose e Soraia, companheira de trabalho e de luta, que sempre estiveram do meu lado, nos bons e maus momentos. Não somos família de sangue, mas somos de coração.

Aos meus colegas do Mestrado, pelos momentos divididos juntos, em especial à Mariana que sempre foi minha fonte de inspiração, e mesmo sem perceber, mostrou que é possível sim, realizar um sonho.

À Prof<sup>a</sup> e Orientadora Elaine Pedreira Rabinovich é claro, que acreditou em meu projeto, e embarcou comigo nessa viagem cheio de sabores, que acreditou no meu potencial de uma forma à qual eu não acreditava ser capaz de corresponder. Sempre pronta para ajudar, a ouvir e a aconselhar quando necessário. Obrigado por me apoiar nos momentos mais difíceis dessa caminhada, você não foi só uma orientadora, em vários momentos foi conselheira, confidente, mãe e amiga. Você é a minha referência como profissional e também como pessoa, a sua alegria de ver a vida e a sua paixão pela pesquisa me fez perceber o quanto somos capazes de crescer mais a cada dia. Obrigada por estar do meu lado e por acreditar em mim.

As Professoras Larissa Costa e Livia Fialho, por não medirem esforços para participarem da minha banca de qualificação, suas observações e sugestões tornaram esta dissertação ainda mais completa e grandiosa. Vocês são minha inspiração constante!!

A todos os entrevistados e participantes deste projeto, sem vocês eu jamais teria concluído esta dissertação. Os meus mais sinceros agradecimentos.

Aos funcionários da Pós-Graduação da Universidade Católica de Salvador, em especial a Ana Carla Reis de Almeida, pela disponibilidade e simpatia.

Para finalizar, agradecer a Universidade Católica de Salvador, por abrirem as portas para a realização desse sonho, e que venham novos desafios!!!!

## RESUMO

A presente pesquisa teve como objetivo conhecer como as raízes identitárias culinárias brasileiras estão presentes em famílias baianas contemporâneas através de suas gerações. Para tanto foi realizada uma pesquisa qualitativa que utilizou como modo de acesso o estudo de caso múltiplo. Utilizou-se um instrumento em forma de um questionário semiestruturado com perguntas abertas a três famílias nas cidades de Salvador, Mata de São João e Lauro de Freitas. As entrevistas foram realizadas nas residências das respectivas famílias com dia e horário marcado. Para análise dos dados foram utilizados o método descritivo com distribuição dos resultados em quadros e, posteriormente, sua organização na forma de unidades temáticas, resultando em três temas: Transmissão geracional de costumes, crenças e valores; Comensalidade, vida em família e suas memórias olfativas; Receitas e suas transformações. Observou-se que as heranças familiares culinárias foram passadas de forma diferente em cada família, por necessidade, por afinidade ou por curiosidade, e que em todas as famílias essas heranças gastronômicas estavam mantidas. De forma geral, a geração torna-se a medida da mudança dos contextos econômicos, social e cultural nos quais os familiares estavam inseridos. As mudanças estavam relacionadas ao período em que cada geração viveu ou vive e as vivências foram marcadas pelo tempo e por épocas com repercussões importantes para a compreensão de questões vinculadas ao transgeracional. Em cada família, observou-se uma vida cotidiana com um estilo de “estar junto” particular, respeitando o espaço do outro e preservando e disseminando a cultura familiar, e mantendo viva a sua originalidade. Concluiu-se que, mesmo nos dias atuais onde a diversidade e praticidade gastronômicas tomam conta do mercado, as heranças gastronômicas destas famílias contribuem para a formação das novas gerações, além de ser um legado para as memórias de cada uma destas pessoas. Deste modo, as raízes culturais dos nossos ancestrais continuam presentes nas famílias baianas contemporâneas e, mesmo com as mudanças de hábitos e costumes face à globalização e às tecnologias atuais, a necessidade de compartilhar conhecimentos e preservar a sua origem emergiu como essencial para a identidade destas famílias.

Palavras-chave: Transmissão geracional; Famílias Baianas; Comidas Típicas.

## ABSTRACT

The present research had as objective to know how the identity culinary Brazilian roots are present in contemporary families of state of Bahia through their generations. For that, a qualitative research was carried out, which used the multiple case study as the access method. It was used as instrument a semi-structured questionnaire with open questions to three families in the cities of Salvador, Mata de São João and Lauro de Freitas. The interviews were carried out in the residences of the respective families with day and time previously scheduled. To analyze the data, the descriptive method was used with distribution of the results in tables and, later, its organization in the form of thematic units, resulting in three themes: Generational transmission of customs, beliefs and values; Commensality, family life and olfactory memories; Recipes and their transformations. It was observed that culinary family heritages were passed differently in each family, out of necessity, affinity or curiosity, and that in all families these gastronomic heritages were maintained. Generally speaking, generation becomes the measure of the change in the economic, social and cultural contexts in which the family members were inserted. The changes were related to the period in which each generation lived or lives, and the experiences were marked by time and by periods with important repercussions for the understanding of issues related to transgenerations. In each family, it was observed daily lives marked with a particular style of "being together", respecting the space of the other and preserving and disseminating the family culture, keeping alive its originality. It was concluded that, even in the present day where the gastronomic diversity and practicality take over the market, the gastronomic heritages of these families contribute to the formation of the new generations, besides being a legacy to the memories of each one of these people. Thus, the cultural roots of our ancestors continue to be present in contemporary families of the State of Bahia, and even with changes of habits and customs in the face of globalization and current technologies, the need to share knowledge and preserve their origins emerged as essential for the identity of these families.

Keywords: Generational transmission; Families of the State of Bahia; Typical foods.



## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	11
CAPÍTULO 1 .....	17
ALIMENTAÇÃO NO MUNDO .....	17
1.1 Homem Primitivo.....	Erro! Indicador não definido.
1.2 Especiarias .....	22
1.3 Os Banquetes nas Primeiras Civilizações .....	25
1.4 Alimentação na Idade Contemporânea .....	32
CAPÍTULO 2 .....	40
A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL .....	40
2.1 Gastronomia no Brasil.....	40
2.1.1 Contribuição Indígena .....	40
2.1.2 Contribuição Portuguesa .....	42
2.1.3 Contribuições Africanas.....	43
2.2 A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil .....	45
2.2.1 Região Norte .....	45
2.2.2 Região Nordeste .....	46
2.2.3 Região Centro-Oeste .....	47
2.2.4 Região Sudeste .....	47
2.2.5 Região Sul .....	49
CAPÍTULO 3 .....	51
GASTRONOMIA DA BAHIA.....	51
3.1 A culinária litorânea baiana .....	60
3.2 A culinária sertaneja baiana.....	63
CAPÍTULO 4 .....	66
A FAMÍLIA E A TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL: Uma abordagem comparativa da história geral da alimentação com a da Bahia até os dias atuais .....	66
5 MÉTODO.....	72
5.1 Os Locais .....	73
5.1.1 Salvador.....	73
5.1.2 Mata de São João.....	74
5.1.3 Lauro de Freitas .....	76
5.2 Instrumento .....	77
5.3 Procedimento .....	77
5.4 Procedimentos para análise.....	78
6 RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	79
6.1 Apresentação dos entrevistados .....	79

<b>6.2 Discussão .....</b>	<b>80</b>
<b>6.2.1 Transmissão Geracional de Costumes, Crenças e Valores .....</b>	<b>80</b>
<b>6.2.2 Comensalidade – Vida em Família e suas Memórias Olfativas.....</b>	<b>84</b>
<b>6.2.3 Receitas e suas transformações .....</b>	<b>89</b>
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>101</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>104</b>
<b>APÊNDICE I – ROTEIRO DE ENTREVISTA .....</b>	<b>112</b>
<b>APENDICE II – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIMENTO ..</b>	<b>114</b>
<b>APENCIDE III - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USOS DE IMAGENS.....</b>	<b>116</b>

## INTRODUÇÃO

As ideias que deram origem a essa dissertação nasceram da inquietação em conhecer as receitas antigas e suas possíveis modificações, ao longo dos anos, com todas as novas tendências gastronômicas e a vida corrida das pessoas, o que faz com que cada dia a alimentação deixe de ser um ritual de comemorações para ser um ato de necessidade básica. Entende-se por receitas antigas aquelas passadas em geração para gerações de famílias. As famílias são compostas pelo pai, mãe e filho(s), que com o passar do tempo essa família vai crescendo, e dando origem a outras famílias e forma desse modo as gerações. Contudo, as gerações nunca param de surgir, cada família que vai sendo construída é uma nova geração.

Cresci no meio de panelas, colheres de pau, de tacho de doces caseiros e aromas e sabores diversos. Minhas memórias de infância remetem aos aromas dos bifos de panela da minha tia Cremildes, das cocadas de leite da minha avó Izolina, dos tachos de doce de araçá de Dona Lalai, nossa vizinha que era como uma avó para mim e minha irmã, e do famoso caruru de Dona Anália, minha mãe querida, que encantava a todos com suas risadas e entusiasmos diante da casa cheia para provar suas iguarias.

Como não amar a gastronomia? Sonhava em ser veterinária, mas o amor pela gastronomia falou mais alto, fiz curso técnico em Economia Doméstica na Escola Agrotécnica de São Cristóvão/Sergipe, e no meu estágio de finalização de curso já fui contratada para comandar uma Cozinha Industrial, na área de gestão. Com 19 anos e cheia de ideias na cabeça, fui aprimorando meus conhecimentos na área e o sonho de ser veterinária ficou para depois.

Após alguns anos fazendo diversos cursos na área de cozinha e gestão, fui aconselhada por um chefe a fazer faculdade em Administração, já que na ocasião eu já ganhava mais do que uma nutricionista. Resolvi seguir os conselhos deste chefe querido, o que me rendeu vários convites de trabalho, muitas portas se abriram e soube aproveitar cada porta aberta e cada conselho e sugestões dos meus gestores e subordinados.

Em conjunto com a área de gestão em Cozinha Industrial, nasceu a paixão por vinho, onde fiz o Curso de Sommelier Profissional, viajei para diversos países para aprimorar meus conhecimentos, fui a primeira mulher em Salvador a ter a certificação de Sommelier Profissional, emitida pela ABS/SP.

Os anos se passaram e a minha inquietude não diminuiu, resolvi fazer Pós em Docência do Ensino Superior para ministrar aulas no Curso de Gastronomia de uma Faculdade local da qual ajudei a montar a grade curricular. Sempre em busca de novos desafios, fui fazer mestrado na Argentina, pensou que ia parar por aí? Não, mais uma vez, busquei novos desafios e entrei como aluna especial do Mestrado em Família da Universidade Católica, por entender que “Família”, tinha tudo haver com o que eu sempre desejei escrever, a importância da comensalidade, das reuniões em volta dos fogões, dos aromas de infância e das transmissões de conhecimentos gastronômicos que são passados de geração em geração.

Essa percepção inicial foi sendo desconstruída ao longo da pesquisa, principalmente no contato com as famílias que acreditam que manter a comensalidade ainda é um dos principais atos de união entre seus membros.

Proença (2000), cita que, a história do homem incide na história da alimentação. O homem, analisando os outros animais, consumia o que era oferecido pela natureza, frutos, raízes e folhas. Algum tempo depois, inicia-se a prática de caçar e pescar, consumindo ainda carnes de animais selvagens.

Os homens primitivos evoluíram de caçadores e coletores, sem moradias fixas (nômades), para agricultores, desenvolvendo o cultivo de hortaliças, tubérculos e frutas, além de passarem a domesticar os animais. O desenvolvimento das forças produtivas deste período libertou o homem da absoluta dependência da natureza. O desenvolvimento da agricultura marcou o início real da civilização e, com sua expansão, levou o homem a buscar terras férteis, disseminando a revolução agrícola (FLAMDRIN; MONTANARI, 1998).

O início da agricultura não tornou o homem exclusivamente vegetariano, pois a criação de animais concentrou-se nas terras menos propícias ao cultivo. O homem agricultor passou a ter a segurança de saber que, se cuidasse da sua plantação, teria alimento para o ano inteiro (FLAMDRIN; MONTANARI, 1998).

Através dos sentidos, o homem primitivo passou a distinguir novos e desejáveis odores, e assim, foi levado a experimentar e a saborear alimentos ainda desconhecidos. Deste modo, o sabor e o odor devem ter desempenhado um importante papel no consumo de alimentos e na saúde do homem primitivo. Existem relatos que a primeira “sobremesa” foi o mel das abelhas (PROENÇA, 2000).

Com a agricultura, o homem passou a ter uma grande oferta de cereais (carboidratos) na alimentação, e mesmo com algumas mudanças nos hábitos

alimentares os homens primitivos não apresentavam doenças crônicas-não transmissíveis como: diabetes, doenças cardiovasculares, pressão alta, colesterol elevado, entre outras, uma vez que a alimentação nesse período, mesmo com a inserção da carne, vinda da caça, era considerada mais saudável do que nos dias de hoje, além do grande consumo de vegetais, como frutas, raízes e hortaliças (PROENÇA, 2000).

Até o século XX, muitas descobertas técnico-científicas importantes levaram ao progresso e também à modificação dos costumes alimentares (ABREU, 2000): o aparecimento de novos produtos; a renovação de técnicas agrícolas e industriais; . as descobertas sobre fermentação; a produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite; os avanços na genética permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais; a mecanização agrícola; e ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

A descoberta oficial da América, em 1492, resultante das tentativas de novas descobertas, e as outras viagens que Cristóvão Colombo realizou, não tiveram apenas repercussões políticas e econômicas. As caravelas do navegador voltaram com novos ingredientes de cozinha. Se não encontrou um trajeto mais rápido para buscar as especiarias no Oriente, como prometera, Colombo foi pelo menos um brilhante estimulador de descobertas gastronômicas. Assim, muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América, a citar como exemplo: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época (GARCIA, 2003; GULA, 1997).

Pelo valor que era dado aos cereais, os europeus desprezaram os tubérculos encontrados no Novo Mundo, principalmente a batata que era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres (MEZOMO, 1994).

Segundo Ornellas (1078), o milho, quando introduzido na Europa, foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses, surgindo assim as preparações econômicas. O milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes para beneficiar as populações menos favorecidas em recursos alimentares. O cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos.

Na Bahia, às receitas milenares de tribos indígenas e à rusticidade improvisada nas senzalas dos escravos africanos, somou-se a fineza e o requinte da cozinha real portuguesa (CORREIO GOURMAND, 2012).

Os índios plantavam mandioca e milho, com que fabricavam pirão, beijus e bebidas fermentadas para acompanhar peixes e a caça. Os portugueses chegaram trazendo sardinha, bacalhau, os cozidos de carne de boi com legumes e os doces finos. Com a vinda dos negros, a cozinha colonial conheceu a pimenta malagueta, o quiabo e o azeite de dendê que dá gosto às moquecas, mariscadas, acarajé e abará. Da mistura dos hábitos alimentares dessas três etnias nasceu a culinária baiana, que reúne quase 50 tipos de pratos diferentes, que acompanhados da tradicional caipirinha ou da refrescante água de coco, presenteiam os olhos, seduzem o olfato e se desmancham ao paladar. Boa parte dessa diversidade, porém, se deve à cultura africana e, principalmente, à religião do Candomblé. Iguarias famosas como o próprio acarajé, o caruru, o mungunzá e o bobó de camarão, entre outras, são adaptações da comida sagrada dos orixás (CORREIO GOURMAND, 2012).

O crescimento demográfico, a industrialização e a urbanização mudam o consumo e o estilo de vida, favorecendo o sedentarismo, a restrição da necessidade de gasto de energia para as atividades diárias e para o trabalho, além de facilitar o consumo de alimentos prontos e de alta densidade energética, aumentando os problemas de saúde como a obesidade, a hipertensão e alguns tipos de câncer. A urbanização traz consigo as infecções advindas de água e alimentos contaminados (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

A história da alimentação nacional é atingida pela Revolução Industrial em diversos aspectos, especialmente devido ao desenvolvimento das indústrias alimentares, uma vez que os alimentos eram fabricados artesanalmente e passaram a ser produzidos por poderosas fábricas, como revelam Flandrini e Montanari (1996). A evolução das ciências e da tecnologia, ao longo dos anos, torna possível tomar consciência da alimentação moderna, quer apreciando sua vantagem quer apontando suas inconveniências (ABREU et al, 2000; GARCIA, 2003)

O binômio urbanização/industrialização atua como fator determinante na modificação dos hábitos alimentares, gerando transformações no estilo de vida de praticamente toda a população mundial (GARCIA, 2003). Segundo Mezomo (1994), a alimentação de hoje é profundamente diferente dos nossos antepassados, que viviam em contato com a natureza, alimentando-se de tudo que esta lhes oferecia: animais abatidos (carne), frutas, gramíneas, folhas, raízes etc.

O aumento da expectativa de vida e a urbanização, combinados com o subdesenvolvimento econômico, tem significado com frequência a superimposição de

um tipo de distúrbio alimentar. Desde a Conferência Mundial de Alimentação, em 1974, os organismos internacionais têm concentrado a questão da subnutrição que os leigos chamam de fome. Geralmente, as pessoas que não obtêm o suficiente para comer, para satisfazer as suas necessidades vitais básicas, têm em comum a pobreza. A maior parte da fome e da desnutrição em todo o mundo moderno são produtos da pobreza (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

O alimento está disponível, mas não está acessível para milhões de pessoas que não têm poder aquisitivo nem terras. O excedente global de alimentos não se traduz em segurança alimentar. Mais de 100 países do mundo são importadores de alimentos, portanto não são produtores daquilo que consomem. No caso de alguns, essa importação tem pouca importância, mas no caso de outros como, por exemplo, Bangladesh, Etiópia e Haiti certamente este fator influencia muito a manutenção da pobreza e da fome (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

A família é um dos principais ambientes de socialização dos indivíduos e, logo, possui papel essencial para a compreensão do desenvolvimento humano, que por sua vez é um processo em constante transformação, sendo multideterminado por fatores do próprio indivíduo e por aspectos mais extensos do contexto social no qual estão inseridos. (CARTER, 1995).

A comensalidade é uma das características mais significantes no que se refere à sociabilidade humana, relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também com modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, compartilhamento de experiências e valores. A “refeição” é considerada um ato social e que, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida efetivamente como uma refeição (MOREIRA, 2010).

Apesar de toda a transformação na atual maneira de se alimentar, é possível perceber que o hábito de comer em conjunto e o prazer de fazê-lo não desapareceu. Para muitos, a comida perde o sabor quando a refeição é feita sozinha. É fácil perceber a necessidade do homem em compartilhar e agregar a experiência de comer em conjunto, além de praticar também um ritual de sociabilidade, sendo um de seus principais *lócus* onde ocorre esta prática: a família e sua convivialidade.

Diante do exposto, e dos pressupostos de que a comensalidade sempre esteve presente na história dos costumes humanos nos modos de comer e de que a família, em suas permanentes mudanças permanece associada à socialização humana, definiu-se que esta pesquisa buscará responder a seguinte questão

norteadora: Como se dar a transmissão geracional de receitas típicas baianas dentro das famílias?

Assim a pesquisa tem como objetivo geral: Conhecer como as raízes identitárias culinárias brasileiras estão presentes em famílias baianas contemporâneas através de suas gerações. E tem, como objetivos específicos: Identificar receitas e a herança gastronômicas das famílias; Conhecer histórias da família e laços afetivos em torno da comida e de suas preparações; Verificar como e se dar a passagem de heranças gastronômicas.

Para além da introdução e da conclusão, este trabalho obedece a seguinte estruturação:

No Capítulo 1 Abordará a alimentação no mundo;

No Capítulo 2 Destacará a história da alimentação no Brasil;

No Capítulo 3 Abordará a gastronomia da Bahia;

No capítulo 4 Analisará a família e a transmissão intergeracional: comparativo da alimentação geral com a da Bahia até os dias atuais.

No capítulo 5 Relatará a metodologia utilizada na pesquisa, ou seja, tipo de pesquisa, critérios de inclusão e de exclusão para seleção da amostra, os instrumentos utilizados.

No capítulo 6 Tratará de apresentar os dados obtidos na pesquisa, sua análise e a discussão.

Finalmente na conclusão realizamos a síntese e reflexão final sobre a utilização e relevância deste estudo.



## CAPÍTULO 1

### ALIMENTAÇÃO NO MUNDO

Este capítulo reúne a história da alimentação no mundo, destacando que o início da história das civilizações está relacionado à procura do alimento para a sobrevivência, as especiarias, os banquetes nas primeiras civilizações e a alimentação na idade contemporânea.

#### 1.1 Homem Primitivo

A partir da era paleolítica inferior com início por volta de 3 milhões de anos, e permanecendo até 250 mil anos atrás, sobretudo na Europa, a caça e o consumo de carne tiveram um aumento significativo. A caça ocasional era diversificada, mas sempre de animais de grande porte como ursos, rinocerontes, elefantes, mamutes, bisões, sendo mais frequente no período paleolítico médio (200.000-40.000 a.C.). No período paleolítico superior (40.000-10.000 a.C), o homem desenvolveu uma caça especializada de manadas de renas, cavalos, bisões, auroques ou mamutes, dependendo das regiões e dos recursos locais. Essa nova forma de exploração exige uma organização socioeconômica e técnica muito diferente da que era necessária para a caça circunstancial correspondendo a objetivos econômicos também diferentes (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Contudo, essa caça era feita por pequenos grupos que demandava pouca preparação. Os instrumentos rudimentares, feitos de ossos, madeira ou lascas de pedra deveriam ser diversificados, para abater e preparar presas de diversos tipos. Por sua vez, a batida de manadas exige a colaboração de muitas pessoas, uma vez que exige uma longa fase de preparação e, como consequência, deste importante trabalho prévio, as quantidades de carne, gordura, tutano, peles, tendões e crinas acumuladas constituirão estoques (alimentos e técnicos) para várias semanas ou até diversos meses. Trata-se, assim, de um tipo de caça que exige mais, social e tecnicamente, sendo ainda mais arriscado, no entanto mais rentável, em caso de sucesso (PERLÉS, 1998).

Flandrin e Montanari (1998) destacam que foi nas regiões onde se praticava esse tipo de caça que se desenvolveu a arte do paleolítico: santuários, mobiliário, adereços e ornamentos. Arte que, produto de rituais coletivos, favorecia a integração

e a colaboração de reservas coletivas, favorecia a integração e a colaboração nos grupos; porém, a realização devia ser facilitada pela constituição de reservas alimentares e pela menor necessidade de deslocamentos que isso permitia.

Essa caça coletiva sugere igualmente uma conservação por longo tempo da carne armazenada. Facilitada pelo clima seco e frio do final do paleolítico, a conservação se fazia pela secagem, defumação ou congelamento em covas feitas na terra, na qual o (subsolo, no clima periglacial, era permanentemente gelado) as covas eram cobertas por um teto sustentado por presas de manutes, encontraram-se carcaças inteiras, cobertas de pedras, fazendo de antigos lagos que, gelados no inverno, poderiam ainda servir de depósitos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Perlés (1977) salienta que, a carne e os alimentos estocados eram consumidos secos ou reidratados através de fervura:

Ebulição que se processava em recipientes de madeira. De cascas ou de pele, nos quais se jogavam, de quando em quando, pedras aquecidas, cujos vestígios foram perfeitamente preservados junto às fogueiras; ebulição direta no fogo, em estômago ou peles de animais. Além disso, assavam-se grandes pedaços de carne em espetos, alguns dos quais, feitos de osso, chegaram até nós. Os pedaços menores podiam ser assados diretamente sobre as pedras usadas na maioria dos fogos que se acendiam nesse período (PERLÉS, 1977, p. 21).

Portanto, com sua pesca ao salmão, a captura de pássaros, as grandes caçadas especializadas e a arte animalista que tudo isso pressupõe, o paleolítico superior marca, sob pontos de vista acima, o apogeu dos estilos de vida baseados na caça e na coleta.

No período seguinte, o Mesolítico 10.000 a 5.000 a.C, houve a incursão de uma era glacial, o homem já comia animais menores característicos da fauna atual como cervos, javalis, pequenos carnívoros peludos, lebres, pássaros e até caracóis. No entanto, outras fontes de alimentação se tornariam abundantes: não apenas os vegetais, mas ainda o peixe, os moluscos, os pássaros. A alimentação, durante o período mesolítico, em contraste com a do final do paleolítico, distingue-se por uma grande variedade: são dezenas de espécies, vindas de habitats diferentes, que podiam ser explorados a partir de um mesmo ponto (PERLÉS, 1998)

Flandrin e Montanari (1998) também ressaltam essa diversificação em que a coleta volta a ter um papel preponderante. Esta era considerada como um sinal de

estabilidade e de abundância; as avaliações negativas do mesolítico, considerado ainda recentemente como uma fase de retrocesso nos planos econômico e cultural devido ao grande consumo de moluscos e ao desaparecimento da arte figurativa, atualmente, passam por uma revisão. Sem negar que uma economia diversificada apresenta, por natureza, riscos de reveses (e, portanto, de fome) bem menores que uma economia especializada, parece-me, todavia, ser necessário relativizar essa avaliação e, especialmente não confundir diversidade com abundância.

No entanto, é mais ao norte nas florestas abundantes em caça, à beira-mar ou ao longo de rios e de lagos ricos em peixes e em pássaros migradores que se encontram vestígios de habitats de duração mais longa; estes se baseavam na exploração de recursos sazonalmente abundantes. Por isso, enquanto os mesolíticos das regiões mediterrâneas adotaram muito rapidamente a agricultura e a criação de animais introduzidos por povos procedentes do Oriente Próximo, os mesolíticos das regiões setentrionais mantiveram, por muito tempo, seu modo de vida antigo, ao mesmo tempo em que trocaram, com os primeiros agricultores sedentários, os produtos da caça, da pesca ou da coleta por cerâmicas, quartos de carne de animais domésticos ou instrumentos de pedra polida (PERLÉS, 1998)

Os homens primitivos evoluíram de caçadores e coletores, sem moradias fixas (nômades), para agricultores, desenvolvendo o cultivo de hortaliças, tubérculos e frutas, além de passarem a domesticar os animais. O desenvolvimento das forças produtivas deste período libertou o homem da absoluta dependência da natureza. O desenvolvimento da agricultura marcou o início real da civilização e, com sua expansão, levou o homem a buscar terras férteis, disseminando a revolução agrícola (PERLÉS, 1998)

Entretanto, foi no Oriente Médio e depois na Europa que surgiu a “revolução” econômica que, então lança as bases de toda nossa alimentação: cultura de cereais, sobretudo o trigo e o centeio, criação de carneiros, cabras, bois e porcos. Desde o neolítico, o trigo é usado na fabricação de pão, fermentados e de bolos; a abundância de mós de pedra e o cuidado especial a elas dispensado nas casas revelam a importância que rapidamente passaram a ter os cereais na alimentação (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Flandrin e Montanari (1998, p. 49) comentam que as causas dessa mudança ainda são objeto de debates:

Alguns acreditam que o próprio sucesso das últimas economias de caça e coleta no Oriente Próximo (principalmente o Natufense oriental e algumas culturas contemporâneas) causou um desequilíbrio entre a demografia humana e os recursos alimentares. A agricultura e a criação de animais responderiam, então, à necessidade de intensificar a produtividade das principais espécies consumidas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 49).

No período neolítico também se deu uma transformação ambígua, porém com uma resposta completamente diferente ao desaparecimento do paraíso paleolítico. A agricultura e a criação de animais constituem, entre outras formas de garantia contra os azares climáticos, mas garantias não muito efetivas. Do mesmo modo que essas duas formas de produção de alimentos permitem um adensamento da população maior que o da caça e da coleta, parecem ainda favorecer uma ideologia natalista, uma atitude favorável à fecundidade das famílias, que resulta num crescimento demográfico rápido. Isso implica o risco de aumento de mortalidade infantil e torna mais letal e escassez periódica (FLANDRIN; MONTANARI, 1998)

Cauvin (1994) demonstrou que, no Oriente Próximo, a revolução neolítica “foi imediatamente precedida de uma fase de especialização na caça”. Além disso, a domesticação das espécies animais e vegetais estende-se por vários milênios e é acompanhado por uma considerável seleção das espécies consumidas, o que ainda levanta dúvidas sobre a hipótese de uma crise dramática.

No entanto, Cauvin (1994) defende ainda, assim, a ideia de que a revolução neolítica não foi uma resposta às dificuldades econômicas, mas a expressão de uma mudança social e ideológica que acarretou modificações na relação profunda entre o homem e o meio.

Digard (1990), numa obra que renova o próprio conceito de domesticação dos animais, chega a conclusões análogas: o desejo de poder seria uma das razões profundas para o domínio sobre as espécies selvagens.

Contudo, apenas de maneira muito gradativa e de forma quase imperceptível, a agricultura e a criação de animais configuraram-se como uma mudança econômica fundamental, praticamente irreversível, tal como entendemos nos dias atuais.

Flandrin e Montanari (1998) salientam que, nas regiões da Europa temperada ou nórdica, os cereais e a carne dos animais domésticos são ainda complementados pela exploração de recursos silvestres, o que resulta numa alimentação abundante e equilibrada. Em contrapartida, tanto na Europa mediterrânea como no Oriente

Próximo e Oriente Médio, os recursos silvestres têm um papel muito menos relevante; nas primeiras fases da transição para o neolítico, em particular, eles são desprezados, talvez em razão da própria ideologia subjacente a essas transformações econômicas: “o mundo silvestre é excluindo do universo cotidiano, de ora em diante doméstico”. Cereais, leguminosas, carne de boi e de carneiro constituem a base da alimentação.

Para Cohen e Armelados (1984), em função do domínio dos cereais, esta alimentação tem consequências negativas sobre a saúde das populações. Nota-se um acréscimo dos sintomas de carências e deficiências; introduzindo diversos microorganismos, e assim novas doenças, nas populações sedentárias, sobretudo devido ao contato constante com os animais e seus dejetos. As principais doenças desenvolvidas nesse período foram a gripe, o sarampo e a varíola.

Como se percebe foi a partir do paleolítico que o desenvolvimento de técnicas permitiu múltiplos e variados modos de conservação e de preparação dos alimentos. Desde esse período, também as escolhas alimentares se diversificaram e orientam as estratégias econômicas, ao mesmo tempo em que são influenciadas por elas. Muitos alimentos permitem atender às necessidades dietéticas do homem, e é provável que, desde essa época, as preferências culturais (gostos transmitidos de geração a geração) tenham se manifestado. A partir do neolítico, graças a fósseis mais abundantes e mais bem conservados, isso se confirma. A alimentação pré-histórica não responde exclusivamente às necessidades nutricionais (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Perlès (1981) ressalta que, como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consegui-los. É provável, todavia, que ela se refira ainda às modalidades de preparação, às receitas culinárias, tomando estes termos no sentido lato. Seria necessário, para abordar seriamente essa questão, dispor de descobertas muito excepcionais e de instrumentos analíticos adequados.

Para Bottero (1955), se existem evidências de preparações culinárias muito complexas há bastante tempo nos grandes impérios do Oriente Médio, elas são possivelmente ligadas à emergência dessas sociedades em que já havia Estado e à existência de uma nova categoria de especialistas, os cozinheiros. Os dados

etnográficos demonstram, inversamente, que há pouca pesquisa culinária ou cozinha elaborada nas sociedades de caçadores-coletores: “a preparação dos alimentos é simples, a importância da cocção direta (assados ou cocção sob cinzas) limita as possibilidades de misturar diferentes ingredientes para modificar-lhes o sabor, e os cardápios revelam-se muito repetitivos.”

No entanto, Flandrin e Montanari (1998) observam que em contrapartida, em muitas dessas sociedades, já existe uma arte de combinar diferentes substâncias na farmacopeia e nos preparados da natureza mágica. Nestes últimos, estão presentes diversos aspectos básicos da verdadeira cozinha: preparados complexos, utilização combinada de ingredientes cujo papel principal não é nutricional. É devido a essas habilidades que nasce a origem das práticas culinárias elaboradas e da arte de modificar o sabor de outra forma que não através de uma simples cocção.

## **1.2 Especiarias**

As especiarias também têm sua significação na história da alimentação humana. O homem primitivo, como o atual, desejava alguma coisa além do alimento em si; foi o sabor que desenvolveu a arte de comer e a de beber (SAVARIN, 1995).

As especiarias, também conhecidas como condimentos, têm sido utilizadas desde a pré-história e tiveram grande relevância para o comércio e acumulação de riqueza, sendo empregados para as mais variadas funções: embalsamar no antigo Egito, para fins medicinais em outros países e, em locais de clima quente onde a refrigeração era escassa, servindo para mascarar o sabor e odor de carnes no início de decomposição (VIGLIAR, 2015).

No entanto, Pestana (2004) salienta que na Europa, no outono, sacrificava-se grande parte dos rebanhos de gado, uma vez que sabia-se que, até a próxima primavera, não haveria alimento disponível para esses animais. Mesmo quando salgados ou defumados, as carnes de peixes e bovina se deterioravam com facilidade, o que não impedia que fossem consumidas, especialmente durante o rigoroso inverno da maioria dos países. Assim, aqueles que moravam na costa e não dispunham de peixe fresco durante todo o ano, eram obrigados a temperar a carne com condimentos fortes e picantes e odoríferos.

Contudo, foi a partir do século XIV que as especiarias passaram a ter um novo valor. A dificuldade de trazer os produtos até a Europa e o preço altíssimo desses

condimentos tornaram-se as especiarias artigo de luxo, e de muito desejo. O comércio das especiarias se expandiu com as cruzadas, porém, após a Tomada de Constantinopla pelos turcos em 1453, a rota dos mercadores europeus foi bloqueada. Isso dificultou o comércio, aumentou o preço dos produtos e fez com que os países europeus buscassem novas rotas, sobretudo marítimas (FRADE, 2008).

Vigliar (2015) ressalta que, o alto valor das especiarias também era devido aos grandes custos das expedições necessárias para consegui-las e ao grande número de atravessadores que integravam sua circulação. Para tentar contornar essa situação, muitos países europeus, sobretudo Portugal e Espanha, buscavam rotas alternativas para adquirir essas mercadorias na sua fonte, cortando assim parte das despesas e aumentando o lucro. Vale destacar que, as especiarias não eram o único produto comercializado nas grandes navegações. Artigos de luxos, como marfim, porcelanas, seda, perfumes e tapetes ainda eram alvo dos navegadores.

No entanto, a descoberta de novas rotas em busca de especiarias do Oriente não ocasionou a diminuição do preço desses artigos na Europa, pelo contrário, a busca por riqueza desmedida aumentou o preço dessas mercadorias, e esse fator aliado a outros (como, por exemplo, a guerra) foi mais que suficiente para espalhar a miséria entre uma boa parte da população da Europa, África, Ásia, Oceania e América (RODRIGUES E SILVA, 2010).

Assim, os Portugueses descobriram uma rota alternativa para chegar ao oriente, que era através da navegação pela costa africana. Os portugueses compravam diretamente do local onde eram produzidos acabando com o monopólio dos italianos. Usando a nova rota, as caravelas portuguesas chegavam à Europa carregadas de especiarias, que posteriormente eram vendidas com alta taxa de lucro. Mediante a isso, Portugal se tornou potência econômica da época (PEIXOTO, 1944).

No século XVII, os holandeses dominaram essa atividade garantindo o seu monopólio depois que expulsaram das malocas os últimos espanhóis e portugueses. Para consolidarem o comércio de noz-moscada produzida nas ilhas de Banda (na Indonésia), massacraram a população local, escravizando os que sobraram, além de destruírem as árvores de noz-moscada que não estavam situadas em torno de suas construções fortificadas (LE COUTEUR; BURRESON, 2006).

Assim, as especiarias, tão importantes quando analisadas sob o ponto de vista político e econômico, tiveram sua importância social retratada ainda pela elite artística daquele período. Muitas pinturas registraram sua utilização na preparação de

diversos pratos e na composição de valorizados costumes como, por exemplo, o de consumir chá em reuniões sociais ou familiares. Desta forma, não se pode negar que esses alimentos possuem características intrínsecas que certamente os colocaram em situação de destaque e possibilitaram sua exploração comercialmente lucrativa. Nesse sentido, encontra-se na literatura justificativas capazes de esclarecer o motivo da extrema valorização das especiarias na época das grandes navegações com base na forma como eram utilizadas (RODRIGUES; SILVA, 2010).

Assim sendo, Rodrigues e Silva (2010) salientam que uma dessas explicações diz respeito à capacidade de as especiarias servirem para conservar as carnes ou para mascarar o gosto infecto das malconservadas. No entanto, Flandrin e Montanari (1998) ressaltam que, essa explicação se revela insatisfatória, uma vez que os agentes de conservação das carnes, já conhecidos naquela época eram o sal, o vinagre, o óleo e não as especiarias, como também como exceção das salgas, as carnes eram comidas muito mais frescas do que atualmente.

Muitos desses produtos importados do Oriente não tinham uma função culinária, mas terapêutica. Assim, imaginava-se que todas as especiarias medicinais precedia a utilização da especiaria como condimentos, em função dos temperos empregados na cozinha no fim da idade média foram importados, a princípio como medicamentos e só depois para temperar alimentos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Entretanto, Flandrin e Montanari (1998, p.481) ainda ressaltam que:

Do século XIII ao início do século XVIII os médicos não cessaram de recomendar o uso de especiarias no tempero das carnes para torná-las mais fáceis de digerir. Aldebrandin de Siena escreveu em seu Régime du corps (1256) que a canela tem o mérito “de reforçar a virtude do fígado e do estômago” e de “fazer que a carne tenha um bom cozimento”; os cravos-da-índia “reforçam a natureza do estômago e do corpo, [...] eliminam a ventosidade e os maus humores [...] engendrados pelo frio, e ajudam no cozimento da carne” etc. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 481)

Naquele tempo, todos aqueles instituídos pela restrita educação elitista achavam que a digestão como um processo de cozimento. O mais importante agente desse processo era o calor animal, que cozia lentamente o alimento no estômago, uma espécie de panela natural. Sob essa ótica, as especiarias usadas para temperar os alimentos contrabalançavam a eventual frieza destes, ajudando assim em sua



coçção, uma vez que todas elas eram classificadas como quentes e, em sua maioria, secas. Da pimenta-do-reino dizia-se que se enquadrava no quarto grau de calor e secura; o cravo-da-índia, a galanga, o cardamomo e a cúrcuma, no terceiro; a canela, o cominho, a cubeba, a noz-moscada, no segundo grau, etc. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Flandrin e Montanari (1998) ainda destacam que o amplo número de aromatizantes e condimentos locais eram reputados como secos: o alho e a mostarda classificavam-se no quarto grau, da mesma forma que a pimenta-do-reino; a salsa, a salva, o poejo, o alho-poró, o agrião e o hissopo montês, no terceiro; o funcho, a chicória, o cerefólio, a menta, a eruga, o hissopo de rio, no segundo etc. No geral, toda planta aromática era necessariamente quente. Mas as especiarias, nascidas sob os climas quentes do Oriente, desde a antiguidade eram consideradas mais refinadas, mais sutis e mais efetivas do ponto de vista médico do que os condimentos de origem local.

No entanto, com efeito, o grau de calor de um condimento não era sua única virtude. Acima do terceiro grau, os alimentos e condimentos eram considerados perigosos. No quarto grau de calor, considerava-se o alho adequado para o estômago grosseiro dos camponeses; e a mais forte das especiarias, a pimenta-do-reino, desapareceu dos livros de cozinha aristocráticos franceses nos séculos XIV e XV, sendo utilizada apenas num nível social inferior. Para as pessoas delicadas das elites sociais, os cozinheiros franceses só usavam a pimenta malagueta, enquadrado no terceiro grau o calor e eles a suavizavam sempre a misturando a outras especiarias menos picantes (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Entretanto, Rodrigues e Silva (2010) salientam que o uso dos temperos tinha pelo menos dois objetivos: tornar os alimentos mais apetitosos e de fácil digestão. Pode-se enfatizar que cozinhar naquela época, assim como hoje, era dar aos alimentos os sabores mais agradáveis de acordo com as crenças dietéticas e os hábitos alimentares dos indivíduos de uma determinada cultura.

### **1.3 Os Banquetes nas Primeiras Civilizações**

Os mesopotâmicos acreditavam que a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana. É, sem dúvida, nas descrições dos banquetes de que as divindades participam que este paralelo pode ser mais bem estabelecido.

Com efeito, tanto o espírito quanto a forma dessas reuniões ilustram, de maneira clara, a função deste tipo de festejo na Suméria, na Babilônia ou na Assíria (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A Assembleia dos grandes deuses, muitas vezes, em que são tomadas decisões relevantes, acontece durante um banquete. O banquete aparece como uma das principais marcas de solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo em que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana. Em geral, é o deus mais velho ou mais bem colocado na hierarquia que o organiza e faz os convites.

Assim, os banquetes na Mesopotâmia era uma reunião festiva de uma comunidade, um momento importante de uma cerimônia, as regras de comportamento, etc. Representações figurada do princípio da época suméria (terceiro milênio a. C) fornecem detalhes mais concretos sobre a organização real dos banquetes e acentuam os laços estreitos que há entre festividades religiosas e festejos profanos. Trata-se de pequenas placas de pedras ou de selos-cilindros<sup>1</sup> representando o que chama-se de “festa litúrgica” e que apresentam comensais dos dois sexos sentados, com uma taça na mão, cercados de criados e de músicos. Este gênero de banquete, de início reservado unicamente para o casal formado pelo chamado “Rei-sacerdote” e sua esposa, começa depois, a ter um público mais amplo distante, em que os indivíduos, reunidos no templo, teriam festejado perante o deus. A presença, em certas representações de carruagens utilizadas na guerra indica que vários desses banquetes ainda eram celebrações de vitória, e a mais conhecida é a que ilustra uma das telas do “estandarte de Ur” (JOANNÉS, 1998).

Pode-se afirmar que é a sociabilidade que sobressai nos banquetes entre particulares, na Mesopotâmia, enquanto as recepções reais são, principalmente marcadas pela necessidade de evidenciar um certo prestígio. Por outro lado, pode-se estabelecer uma relação direta entre o mundo da realza e do culto (JOANNÉS, 1998).

Assim, os banquetes dos particulares se referem a todo acordo algo solene que reúna indivíduos, e principalmente, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes, o que se exprime em documentos do princípio do segundo

---

<sup>1</sup> Mais particularmente selos pertencentes a mulheres, como a rainha de Ur, Pu-abi, Interpretou-se esse fato como uma evocação dos ritos do casamento (sobretudo entre deuses e seres humanos), mas isso ainda é mera hipótese.

milênio pela fórmula: “comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo”. (DURAND, 1982).

Joannés (1998), afirma que banquetes são servidos em festas, contratos e, sobretudo casamentos, quando a troca e a partilha da comida são submetidas à uma codificação exata:

Na Assíria do fim do terceiro milênio, o fato de untar a cabeça de uma moça livre ou organizar um banquete de núpcias bastava para legitimar um casamento. Um documento de contabilidade babilônico do princípio do segundo milênio mostra que, durante um casamento, o pai da noiva encarregava-se de distrair seus convidados e os do noivo, até que este partisse com sua mulher, depois de terem recebidos presentes, dentre os quais produtos alimentares durante a festa. A cerimônia em si comportava, entre outras coisas, uma troca simbólica de iguarias dispostas em uma mesa-bandeja, que eram consumidas, uma após a outra, pelas famílias da noiva e do noivo, criando assim um laço suplementar entre eles. (JOANNÉS, 1998, p.56).

Para Cooper (1983) “O que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade”. O prazer da refeição em comum ainda aparece em certos textos da literatura suméria, como a “Maldição de Agadê”, em que a prosperidade e a alegria que a cidade vive antes de sua queda são simbolizadas pelos banquetes que reúnem os habitantes.

Contudo, Flandrin e Montanari (1998) enfatizam que em nível menos solene, constata-se uma preferência pela “taberna” estabelecimento onde se pode comer e principalmente, beber em boa companhia. Essas tabernas existem em cada povoado mesopotâmico desde, pelo menos, o segundo milênio. Era frequentada pelos viajantes, que lá podem comer e, também, pelos habitantes do lugar. A clientela desses estabelecimentos, e, sobretudo, masculina, porém, frequentemente, eram dirigidos por mulheres.

Os autores ainda relatam que a função social desses estabelecimentos aparece nos rituais de purificação chamados namburbû. Estes mostram que um indivíduo que foi submetido a uma cerimônia de exorcismo para se libertar de uma impureza física ou moral deve, uma vez liberado dessa impureza e antes de voltar para o seu domicílio, passar pela taberna e se juntar aos clientes que aí se encontram: assim, ele se reintegra simbolicamente na sociedade humana.

Entretanto, no banquete real, o soberano convida para sua mesa um certo número de pessoas apenas, para celebrar um grande acontecimento: inauguração de um palácio ou de um templo, a celebração de uma vitória, a recepção de uma delegação estrangeira. Tudo isso é só a forma glorificada de uma prática costumeira: o rei deve sustentar e recompensar os que trabalham para ele, tanto nas construções de prestígio quanto nas ações militares. Ele precisa receber os representantes dos soberanos estrangeiros e oferece-lhes uma hospitalidade à altura de seu poder. Afinal, suas boas relações com os deuses, que são um dos fundamentos da ideologia real, supõem festas em honra destes, quando o rei lhes oferece uma refeição digna deles. O banquete real é mais ou menos suntuoso segundo a época, porém é evidente que constitui um dos momentos privilegiados das relações entre o rei e seu povo, ou uma parte deste (JOANNÈS, 1998).

Joannès (1998) ressalta que, durante algumas cerimônias festivas nos palácios, os reis recebem os grandes personagens do império, os chefes costumeiros e os reis vassalos, bem como os representantes dos soberanos vizinhos, para banquetes que acontecem à noite na corte, e talvez na grande sala adjacente ao pátio interno. Um cerimonial rigoroso comanda o desenrolar do banquete: o rei é servido primeiro e, quando quer honrar um dos seus convidados, ele mesmo lhe apresenta o prato do qual acabou de se servir. Os comensais ficam reunidos em grupos definidos com antecedência e correspondendo a seu estatuto, profissão ou, para os embaixadores, seus país de origem. Eles são convidados pessoais do soberano.

Os pratos principais eram servidos de carne, grelhada e guisada, acompanhada de pão e legumes. A sobremesa em geral, era composta de frutas e, principalmente, de bolos adoçados com mel. Às vezes, esses bolos eram moldados: várias formas foram encontradas nas cozinhas do palácio. Em alguns casos, produtos mais raros adornavam a refeição: peixes de água doce, ovos de avestruz, cogumelos (trugas), pistaches. A refeição é acompanhada de vinho, cerveja de bebidas especiais, como o dizimtubbum ou kiziptubbum, bebida fermentada e perfumada como o caniço aromático, certamente o estoraque, o kikkirenum, o meimendro (JOANNÈS, 1998).

O banquete é acompanhado de música, cantos e diversas diversões: bobos, saltimbancos, malabaristas, lutadores. Seguido de uma distribuição de presentes, geralmente roupas luxuosas ou objetos em metal precioso, que o rei oferece aos seus convidados (JOANNÈS, 1998).

No entanto, na primeira metade do primeiro milênio, na época neo-assíria, os banquetes reais tornam-se realizações suntuosas. As grandes vitórias militares são ocasiões para que o rei faça uma celebração pomposa: ao longo de uma campanha no Irã, Sargão II (721-705 a.C.) convida os chefes do seu exército vassallos dos medos a um banquete para celebrar o acordo diplomático que ele acabou de impor ao país (JOANNÉS 1998).

Segundo Borger (1956) no período neo-assírio houve a construção de certo número de palácios reais, cuja inauguração é uma ocasião para grandes banquetes dados pelo rei aos seus súditos: foi assim que fez Sargão II para o palácio de Dur-Sarrukin, Senaqueribe (705-681 a.C) para o de Nínive, ou Assaradão (680-669 a.C). para o de Nínive. Sendo o mais gigantesco o de Assurnasirpal II (883-859 a.C) ofereceu, após a conclusão do palácio de Kalhu, convidando 69.574 pessoas, sendo dos 4707 dos quais convidados de todos os distritos do império, que bem poderiam ser, de fato, os deportados que construíram o palácio. A tradição desses festins reais marcou o Oriente Próximo, uma vez que encontra-se na Bíblia, que precede a queda do império neobabilônico (539 a.C.), ou o que foi organizado por Assuer/ Xerxes, no começo do livro Ester.

Contudo, nos banquetes do rei a presença da rainha ou de mulheres era um tanto raro. A casa da rainha possuía despensas distintas das do rei e, portanto, sua própria organização das refeições. No palácio assírio de Nínive, os produtos alimentares seguiam um trâmite especial: os alimentos e as bebidas oferecidos aos deuses para as suas refeições cotidianas e provindos de doações feitas pelos mais importantes personagens do império assírio (o rei, a rainha, os príncipes reais, o chefe dos eunucos, o comandante-em chefe, os governadores das principais províncias) ou pelos administradores dos territórios pertencentes a esses membros da mais alta nobreza eram, em seguida, redistribuídos entre uma parte dos membros da administração central ou servidos nos banquetes da corte (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Joannés (1998) destaca que outra fonte de abastecimento eram os “presentes” trazidos por pessoas que requeriam uma audiência com o rei e que buscavam obter favores não somente dele, mas ainda dos principais personagens da corte.

Toda uma série de listas de contabilidade enumerando os beneficiados com produtos alimentares foi relacionada aos grandes banquetes organizados pelo soberano para a festa do Ano novo ou ao ajuntamento de assírios que o rei Assaradão organizou no começo do ano de 672 a. C., para que prestassem juramento de fidelidade ao príncipe herdeiro, Assurbanípal, que ele acabara de designar (JOANNÉS, 1998, p. 53).

Assim, a comida então servida era idêntica à que os deuses recebiam: carne de vaca e de carneiro, roedores (lebres e gerbos), peixe, pães e frutas, além de bebidas alcóolicas. Os convidados banqueteavam-se em grupos profissionais separados por uma hierarquia escrita: os participantes de um desses banquetes são assim a família próxima do rei, os principais responsáveis militares e os membros da guarda real, os “sábios”, a alta administração da casa do rei e os membros da família real. Contudo, os restos dessas refeições eram repartidos entre os vários empregados subalternos dos palácios da capital. Portanto, da mesa dos deuses à rei e seus comensais, até os empregados palatinos, havia um percurso muito bem estabelecido que evitava toda perda, porém exigia muito trabalho contábil (JOANNÉS, 1998).

No entanto, entre os convivas que honravam o rei estavam, naturalmente, os deuses, no primeiro milênio, os pratos da refeição servida aos deuses eram, em seguida, apresentados ao rei para que ele os consumisse. Contudo, as refeições eram oferecidas aos deuses dos maiores santuários do reino, em sinal de reconhecimento da parte do clero babilônio. Em algumas circunstâncias, o príncipe herdeiro beneficiava-se do mesmo privilégio (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Já os banquetes com função religiosa Jaonnés (1998) salienta que eram oferecidos desde a época suméria (terceiro milênio), o ofício em homenagem aos deuses comporta uma oferenda alimentar. Logo, Gudéia (por volta de 2.100 a.C.), príncipe da cidade de Lagash, ao inaugurar o templo que mandara construir para o deus Ningirsu (e onde este passou sua primeira noite), manda lhe servir, ao despertar, carne de vaca e de carneiro, pão fresco, leite, cerveja e vinho.

Todavia, este ofício alimentar oferecido aos deuses é uma das características do culto na Mesopotâmia e deu origem à constituição de uma categoria especial de empregados ligada ao templo, a dos prebendados. Trata-se de artesãos, açougueiros, queijeiros, etc. que recebem da administração do santuário os produtos alimentares brutos e são encarregados de preparar os pratos apresentados às estátuas dos deuses. Eles recebem uma retribuição, às vezes uma parte dos produtos, com que

podem ficar, e têm direito a alguns pedaços da mesa divina quando se procede à redistribuição. O ofício que devem executar é definido segundo o calendário litúrgico, e um cervejeiro será então proprietário de uma “prebenda<sup>2</sup>” (*isqu*) de um mês de ofício junto a esta ou aquela divindade (JAONNÉS, 1998).

Entretanto, cada santuário, além de comportar a representação da divindade principal à qual é consagrado, possui a representação de toda a “corte divina” que acompanha este deus ou deusa: seu cônjuge, seu “vizir”, o responsável pela sua administração divina, cuja organização se inspira mito na corte real babilônia ou assíria. No entanto, as refeições servidas são proporcionais a sua posição hierárquica. Em algumas cerimônias, todas as estátuas divinas são tiradas das capelas e reunidas para um banquete em honra do deus principal, concebido segundo o mesmo cerimonial que o banquete real. Neste caso, são os sacerdotes que desempenham o papel dos criados do palácio: eles põem a mesa, apresentam as bacias para que todos lavem as mãos, depois o óleo perfumado para que os comensais se untem, servem os diversos pratos e bebidas, tocam música e cantam hinos em honra das divindades reunidas, queimam fragrâncias para dissipar o odor das iguarias (JAONNÉS, 1998).

Contudo, Jaonnés (1998, p. 66) ressalta que pode ser assinalada duas tradições de banquetes de que os deuses participam:

Aqueles em que eles festejam entre si, a exemplo do que é evocado nos textos mitológico-literários, e aqueles em que a refeição conta com comensais divinos e humanos ou, então, reúne o rei e uma parte de sua corte e do clero; este é o caso de alguns rituais do império hitita na Anatólia. Em Emar, na altura do médio Eufrates, em meados do segundo milênio, a consagração da sacerdotista-entu ao deus da tempestade segue um ritual que se estende por vários dias; algumas partes da cerimônia comportam refeições, que associam as imagens ou os símbolos dos deuses e dos comensais humanos, no templo do deus da tempestade e na casa da sacerdotista (JAONNÉS, 1998, p. 66).

Todavia, nos dois aspectos essenciais do banquete na Mesopotâmia são mesmo a reunião de um grupo que celebra sua solidariedade e a realização real ou particular, os comensais, sentados no chão ou em cadeiras, são geralmente,

---

<sup>2</sup> Esses prebendados são, portanto, considerados verdadeiros “bens móveis”, que podem ser transmitidos por herança, alugados ou vendidos sob certas condições. Com o passar do tempo, assiste-se a uma divisão do trabalho em períodos, e alguns prebendados da época selêucida tornam-se proprietários de uma fração de hora de um dia trabalhado.

separados em grupos distintos, o que revela a hierarquia onipresente, e a comida e a bebida circulam entre eles originando uma troca de cortesia. No entanto, o consumo de bebidas alcoólicas é um dos elementos essenciais dos banquetes, pede-se que os convidados bebam com moderação. Para quem organiza, o banquete é uma maneira de manifestar riqueza e fausto. Este aspecto pomposo, assim como a rígida etiqueta que preside à refeição, culminam nos banquetes neo-assírios, pelo que se depreende dos textos ou das representações figuradas (JAONNÉS, 1998).

#### **1.4 Alimentação na Idade Contemporânea**

Até o século XX, muitas descobertas técnico-científicas importantes levaram ao progresso e também à modificação dos costumes alimentares (ABREU, 2000): o aparecimento de novos produtos; a renovação de técnicas agrícolas e industriais; as descobertas sobre fermentação; a produção do vinho, de cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite; os avanços na genética que permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais; a mecanização agrícola; e ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

A época contemporânea, designada pelos séculos XIX e XX, é caracterizada pela revolução industrial, pelo êxodo rural e pela incrível expansão das cidades, pelo triunfo total da economia de mercado sobre a economia de subsistência (tanto nas zonas rurais como urbanas) e pelo formidável desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A revolução industrial atinge a história da alimentação em diversos aspectos, porém, antes de tudo, pelo desenvolvimento das indústrias alimentares, transformando as relações ao implantar um processo contínuo de produção em massa, o que potencializou a capacidade de transformação da natureza através de máquinas inicialmente movidas a vapor, tornando acessível aos consumidores uma quantidade cada vez maior de produtos (REIS, 2006).

Contudo, determinados produtos intermediários como farinhas, óleos, açúcar, vinagre, etc.. que outrora eram fabricados de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por usinas; entretanto, alguns alimentos apresentam-se prontos para serem consumidos, entre eles, alguns que não existiam anteriormente (como chocolate em barra ou em pó e o leite condensado). Esse fato colaborou para a



redução dos serviços domésticos, uma vez que um número cada vez maior de jovens do povo preferiu o trabalho na usina ou nos escritórios à condição doméstica.

O desaparecimento das cozinheiras burguesas começou por transformar as burguesas em cozinheiras; e depois de certa ideia da emancipação feminina – talvez, também, a consciência da degradação da função de dona de casa uma vez que esta já não tinha a quem dar ordens, tampouco com quem falar – levou-as a preferir atividades fora de casa (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 700).

Entretanto, com a revolução industrial e o êxodo rural, cresce o número de mulheres trabalhando em fábrica e escritórios, dificultando para elas a associação de atividades profissionais e domésticas, o que incentiva, no século XX, o desenvolvimento de indústrias de eletrodomésticos para a compra de aparelhos que, segundo se presume, irão ajudá-las na manutenção da casa e na preparação das refeições (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Porém, as indústrias de alimentos industrializados, além dos restaurantes, se desenvolvem. Determinados restaurantes tornam-se templos da alta cozinha, locais célebres e feitos para a elite. Em contrapartida, é possível escolher restaurantes mais modestos onde se consegue o prazer convivial e a satisfação do paladar, assim como a ilusão de alcançar um status social mais alto (VINHA, 2015).

Assim, para Flandrini e Montanari (1998), com a aceleração industrial, os restaurantes tiveram, também, outra função: cada vez maior o número de homens e mulheres deixa de fazer refeições em casa, uma vez que não existe alguém para prepará-las ou porque trabalham muito longe de casa. Em ambos os casos, esse exílio dos consumidores remete às transformações da economia, ao trabalho feminino e à expansão das aglomerações urbanas.

Outrossim, a gula continuou a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Porém, no século XX uma nova dietética, mais convincente, acentuou consideravelmente sua influência sobre as condutas alimentares, não só sobre a escolha dos alimentos, sobretudo, sobre a maneira de prepará-los e consumi-los. Uma de suas manifestações mais conhecidas é o livro de Michel Guérard, *La Grande Cuisine Minceur* (1976). No entanto, bem antes da publicação dessa obra, assistiu-se ao aumento muito sensível de consumo de legumes e frutas, à multiplicação dos produtos crus nas refeições e à diminuição dos tempos de cozimento, transformações

que têm uma verdadeira relação com a descoberta do papel benéfico das vitaminas e depois das fibras (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Do mesmo modo, Flandrini e Montanari (1998) ressaltam que a proscrição pela “nova cozinha” das ligações à base de farinha ou a diminuição das doses de açúcar na confeitaria e nos doces de fruta constitui uma consciência das advertências médicas contra o excesso de peso e do culto midiático ao emagrecimento. As partes respectivas da sensualidade gustativa e da preocupação com a saúde variam segundo os países, sendo que a obsessão sanitária se mostra particularmente precoce e marcante nos Estados Unidos, na Inglaterra e nos outros países do norte nos quais tal obsessão assume, muitas vezes, uma conotação religiosa.

Há, inclusive, o retorno do religioso na alimentação dos ocidentais, de forma diferente das regras e observâncias antigas que visam eliminar os alimentos perigosos do corpo dos fiéis e, de uma forma ou outra, impuros, e não de preparar a alma para tempos de penitência e de oração (VINHA, 2015). Essas prescrições religiosas, estranhas à correta tradição cristã, surgiram nos Estados Unidos há mais de um século e, desde então, misturaram-se estreitamente a uma espécie de vulgata dietética.

Em matéria de saúde, as prescrições, restrições e preocupações com ela sempre estiveram presentes no percurso histórico da humanidade. As precariedades no período pós-primeira guerra trouxeram à tona a preocupação com a saúde da população e Helbert Hoover (futuro presidente dos Estados Unidos) influenciou o povo com seu regime alimentar, a “hooverização”. Era o período conhecido como vitaminomania, doutrina que insistia sobre o papel das vitaminas na alimentação (VINHA, 2015).

Entretanto, em meados dos anos 1920, a “vitanomania” transformou-se em indústria alimentar. Minúsculas cápsulas, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários. A Fleishmann’s Yeast Company gastou somas consideráveis para proclamar que o consumo cotidiano de, no mínimo, quatro de seus pegajosos bolos de fermento repletos de vitamina B na qual “desembaraçava o organismo dos resíduos tóxicos”, além de ser fonte de energia e curar a indigestão, a constipação, a acne e as espinhas, dava firmeza aos “ventres flácidos” e evitava a “subalimentação sanguínea”(LEVENSTEIN, 1998).

Já as indústrias de laticínios estavam entre as primeiras que conseguiram difundir, com maior impacto, essa obsessão pela vitamina. No final de 1920 foi

inventado um método para propagar o leite enlatado com vitamina D, sendo estendida após algum tempo à manteiga e ao leite fresco.

Em 1940 e 1941, quando os Estados Unidos se rearmaram a toda pressa, temendo ser arrastados para a guerra, surgiu a inquietação por aparentes insuficiências em vitamina B1 ou tiamina. Em 1939 e 190, médicos de Mayo Clinic, em Minnesota tinham imposto a alguns adolescentes um regime que continha pouca tiamina e chegaram à conclusão de que essa carência os tornava resmungões e pouco cooperativos. Assim, batizaram-na de vitamina do moral e lançaram uma advertência: um povo que se alimenta essencialmente de pão branco corre o risco de ficar enfraquecido e vulnerável a um ataque inimigo (LEVENSTEIN, 1998, p. 834).

Todavia, os médicos temiam que os doentes buscassem recursos fora de sua competência, e a ameaça contra seu monopólio terapêutico, fez com que a venda de tais vitaminas fosse limitada e as propagandas diminuíram. Contudo, nessa operação receberam o apoio da indústria alimentar (LEVENSTEIN, 1998).

No entanto, os alimentos americanos nos anos 1970 apresentavam uma qualidade nutritiva inigualável, e bastava consumir os bons alimentos para conseguir todas as substâncias e nutrientes indispensáveis à saúde. O governo, os educadores, a mídia e, evidentemente os produtores e indústrias da alimentação, regularmente garantiam aos americanos o título de “o povo mais bem alimentado do mundo”. Não faltaram, contudo, julgamentos críticos a esse tipo de alimentação americanizada: a inclusão irresistível pelo bife, batata frita, frango assado, hamburgueses na grelha, sopas prontas, confeccionados com peixe ou carne em conserva e caldo enlatado, entre outros (VINHA, 2015).

Contudo, Vinha (2015) também salienta que é nessa época ainda que passa a existir a moda dos alimentos “biológicos” ou “naturais” de toda espécie. Intelectuais, gurus ocidentalizados, adeptos do misticismo oriental, tais como Georges Oshawa, criador do regime macrobiótico zen, aderiram a este segmento. As preocupações em questão de saúde foram mantidas por defensores dos direitos dos consumidores. Os produtos esforçaram-se para atender aos consumidores e logo recuperaram terreno, aperfeiçoando seus produtos com novas embalagens e propondo ao público determinados artigos alternativos, com a menção de “natural”, “fresco”, “produto da fazenda” etc.

Ao mesmo tempo em que incitavam as pessoas a consumir uma quantidade suficiente de substâncias nutritivas, a Negative Nutrition lançou advertências contra o

consumo de certas categorias de alimentos. Seu principal alvo foi o colesterol por favorecer os distúrbios cardíacos e outras doenças mortais (LEVENSTEIN, 1998).

Levenstein (1998) ainda enfatiza que, o açúcar ainda se tornou algo das dietas como uma das principais causas de cânceres, doenças cardíacas, diabetes, problemas dermatológicos e todo um conjunto de outros distúrbios físicos e mentais. O ataque à supernutrição e todos os problemas de saúde se resumiam ao ataque à obesidade:

[...] a Negative Nutritiona obteve um acolhimento favorável, especialmente na classe média que, quatro anos depois de ter sido apoiada pelo Senado americano, em 1977, tinha ocupado a oposição no centro da política alimentar nacional (LEVENSTEIN, 1998, p. 838).

Observa-se, portanto que política, economia e nutrição eram elementos inseparáveis. Segundo Leventein (1998), “o narcisismo da “geração do ego” da classe média dos anos 70, que só pensava na satisfação de seus desejos pessoais entre os quais os da carne, reforçaram essa tendência”. Tanto mais que, nos anos 80, esta ainda tirou partido do fenômeno dos *yuppies*, que julgavam as pessoas em função dos hábitos de consumo, colaborando para o moralismo:

E, no entanto, o moralismo, assim como o sentimento de culpa que inevitavelmente o acompanha, não chegou a desaparecer. Em 1971, a revista *Psychology Today* antecipava os vinte anos seguintes, observando: “a alimentação substituiu o sexo como objeto de culpabilidade.” Com toda a certeza, o reverendo Sylvester Graham teria preferido que, nesse aspecto, a alimentação fizesse companhia ao sexo; quanto ao resto, ele não teria ficado descontente (LEVENSTEIN, 1998, p. 838).

A partir dos anos 60, houve o fenômeno da industrialização da alimentação e distribuição em grande escala. Desde a segunda metade do século XX, a produção agrícola não para de se empregar e se intensificar. A policultura acompanhada de um forte autoconsumo tende a ceder lugar à monocultura. Com início nos anos 60, espalham-se os supermercados, como também o carro, a televisão, o lazer, a elevação do nível de vida e de educação. A alimentação torna-se um produto para o mercado de consumo de massa. Técnicas de *marketing* e publicidade não cessam de aperfeiçoar seu poder de coação, trabalhando produtos de marca (VINHA, 2015).

No entanto, Cascudo (2004) evidencia inquietação com as alterações na alimentação e com o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis, encontradas em qualquer estabelecimento. Ainda assinala a questão da troca do prazer de uma refeição “banquete”, acompanhada por pessoas conhecidas, por uma rápida refeição calórica que costuma reunir jovens isoladas em um mesmo espaço cheio de desconhecidos.

Vive-se em uma sociedade compartimentada, individualizada que, pelo viés alimentar, está representado pelo *fast food*. Desde a globalização, novas formas de consumo alimentar têm afetado nosso paladar, trazendo novos costumes, hábitos e práticas alimentares. (FISCHLER, 1998).

Para Santos (2005) “a cozinha dos fast-foods, do McDonald’s, é filha das mudanças desencadeadas desde a metade do século passado até os dias atuais”. Vive-se a Macdonaldização do mundo, prevalecendo um gosto pasteurizado e homogêneo, sem graça.

Para Fischler (1998), a proposta do *fast food* é de uma comida rápida, pizzas, hambúrgueres, *tortillas* ou tacos mexicanos, *fast-foods* chineses, japoneses, gregos, *pittas*, *falafels*, *croissants* e outros sanduíches diversos. O *fast food* não remete mais ao que chamávamos de cozinha cosmopolita na Europa. O *fast food* nada mais é do que a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho à preparação de refeições servidas em restaurantes. Com uma equipe reduzida, sem grande qualificação, assim como com baixo salário, equipamentos adaptados e procedimentos cada vez mais padronizados, consegue-se em breve tempo servir encomendas.

Todavia, Proença (2000) destaca que, a autonomia representa a aspiração das pessoas à diversidade, tanto de produtos como de serviço local da alimentação, numa tentativa de rompimento com as tradições. Esse aspecto está intimamente ligado à conveniência, que demonstra o desejo de poder contar com os progressos técnicos disponíveis para simplificar o momento da refeição. Um exemplo é o desenvolvimento do auto-serviço (*self-service*), que otimiza a relação entre o tempo despendido e a possibilidade de escolha. Outro protótipo seria a preferência, no momento da compra, por alimentos que aportem facilidade de manipulação e preparo, bem como a possibilidade de consumo instantâneo.

Proença (2000) ainda enfatiza que, a desestruturação das refeições é uma realidade, influenciada, sobretudo a partir de alterações observadas em praticamente

todos os locais do mundo industrializados, nas características de urbanização e nas modificações na estrutura familiar. Porém, apesar desse fato, o convívio no momento das refeições ainda é considerado importante, mesmo que, em lugar de membros da família, elementos da coletividade da qual a pessoa faz parte sejam envolvidos em alguma refeição.

Assim, em oposição aos restaurantes *self service* e lanchonetes de comidas rápidas, surgiram os movimentos intitulados *slow food*. Santos (2005) ressalta que o *slow food* é um movimento que começou na Itália em 1996, com a presença de mais 10 países, e se espalhou pela Europa e por grande parte do mundo. Na América Latina, a Argentina tem forte representação. O *slow food* é, portanto, um movimento internacional pela educação do gosto e pela biodiversidade alimentar. Ele reúne consumidores, produtores, jornalistas, representantes dos poderes públicos, diversas universidades e institutos de pesquisa e historiadores, que produzem trabalhos científicos que possam embasar a defesa da boa comida, dos produtos originais e de qualidade.

Sendo assim, para Vinha (2015), por mais que os costumes alimentares evoluam e o mercado ofereça aos países possibilidades de experimentar outros alimentos, as diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa permanecem extremamente presentes. No continente Europeu, a função social da refeição continua sendo relevante: as pessoas não comem somente para se alimentar, mas ainda para visitar os pais ou amigos e vivenciar com eles um prazer compartilhado.

Portanto, neste contexto, fica evidente que os comportamentos alimentares ainda não foram violados de forma universal, normativa e irreversível. A tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos traz uma ação contrária que se traduz, nos consumidores, pelo forte apego a uma identidade própria, no caso, gastronômica, ligada às tradições alimentares do tempo e do espaço nacionais e regionais de sua criação, como modo de escapar à alienação na alimentação. As tradições gastronômicas da cozinha regional falam mais alto e a própria indústria alimentar não demorou a se apossar dessa nova exigência. Assim, o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural também nos hábitos alimentares não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e do futuro. As tradições são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do

tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, sobrepõem-se ou se misturam (VINHA, 2015).

## CAPÍTULO 2

### A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

#### 2.1 Gastronomia no Brasil

“Abraçar, comer e confraternizar. No “abraço” entre portugueses e autóctones, no início da colonização, e posterior miscigenação entre índios, africanos e colonizadores, há uma complexa influência de valores, de cultura e de sabores”. (BRAGA, 2010, p. 55).

Com a miscigenação entre índios, africanos e colonizadores portugueses deu-se a alimentação no Brasil. Suas raízes e suas heranças surgiram da união desses povos e, com eles, os hábitos alimentares bem característicos, como aborda França (2016):

No Brasil, os hábitos alimentares formaram-se a partir da miscigenação das culinárias indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer do tempo, foram adquirindo características e peculiaridades. Cada região do país desenvolveu uma cultura popular rica e diversificada, onde figura uma culinária própria, devido à influência das correntes migratórias e adaptações ao clima e disponibilidade de alimentos. (FRANÇA, 2016, p.2)

Através da perspectiva histórica, pode-se realizar a análise do consumo alimentar com base na noção de “sistemas alimentares”. Estes seriam baseados em diferentes agentes sociais (produtores, distribuidores, consumidores e Estado), estratégias e relações que se estabelecem entre eles, ao longo do tempo, de modo que se possa compreender de que formas os hábitos alimentares se constroem e evoluem. (FRANÇA, 2016)

Além disso, é importante salientar que a formação e transformação de hábitos alimentares com o passar dos tempos têm relação estreita com a cultura e com as crenças (religiosas ou não) de um povo. (FRANÇA, 2016).

##### 2.1.1 Contribuição Indígena

No período em que os colonizadores chegaram, existia a dominação dos nativos: guerreiros, pescadores ou canibais, em diferentes regiões e sociedades



indígenas. Os residentes no Novo Mundo viviam basicamente da caça, pesca e utilização das reservas naturais de alimentos, sobretudo raízes. Devido à exploração local de alimentos, eles emigravam em busca de terras mais férteis, mais abundantes e de regiões que apresentassem numerosas caças. Essa mobilidade garantia o equilíbrio alimentar para o grupo e pode explicar a força e a resistência físicas dessa população (SILVEIRA; FERRACCIOLI, 2010).

Sabe-se que o primeiro depoimento sobre a alimentação indígena é a carta de Pero Vaz de Caminha, datada deste Porto Seguro da vossa Ilha Vera Cruz, primeiro dia de maio de 1500, primeiro estudo antropológico das relações entre colonizadores e indígenas (CASCUDO, 2011).

Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, mel e fogos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provou, logo lançavam fora (CASCUDO, 2011, p. 73).

Da mesma forma ocorreu com a água e com o vinho, porém apenas a princípio, uma vez que foram se acostumando aos poucos com o que os europeus lhes ofereciam (CASCUDO, 2011).

No entanto, a mandioca era a essência do cardápio indígena, e a farinha constituía o produto principal dos elementos comestíveis. Maciel (2004) salienta que “é na mandioca, principal produto agrícola indígena, incorporado ao sistema alimentar brasileiro desde os primórdios da colonização, que a chamada “contribuição” do índio é mais percebida e citada”.

Contudo, Cascudo (2011) salienta que, o legado e base nutricional brasileira derivam da alimentação ameríndia<sup>3</sup>. O brasileiro não utilizou das espécies vegetais incluídas no cardápio brasiliense. Vagens, bagas, raízes, frutos eram em número bem maior do conhecido popularmente. As frutas não seriam suficientes nem permanentes. Dependiam das estações do ano. Não havia plantio, à exceção dos elementos básicos, como mandioca, milho, batatas, macaxeiras, amendoins, carás e, depois inhames e bananeiras, As frutas, sementes, bagas estabeleciam oferta da natureza. Competia ao consumidor exclusivamente a colheita e nunca a providência para a produção multiplicadora e regular.

---

<sup>3</sup> Nome dado aos habitantes da América antes da chegada dos europeus e os descendentes atuais.

Cascudo (2011) também ressalta que a relação entre a comida e a história do Brasil, a partir dos índios e sua analogia com as preferências atuais, mostra que os brasileiros herdaram do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana. ‘Acompanhantes’ indispensáveis. Como ainda a predileção gustativa pela comida densa à mastigação, que transmite saciedade, caracterizando a base da nutrição popular.

### **2.1.2 Contribuição Portuguesa**

Compreende-se que a influência portuguesa na gastronomia brasileira iniciou-se com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, quando o português notou a alimentação dos índios, que tinham a mandioca como seu principal prato de subsistência. Com essa matéria-prima fizeram adaptações úteis e aprimoraram a forma de preparar os alimentos para sua própria sobrevivência (MAGALHÃES; HIDEBRANDO, 2015).

Porém, essas adaptações aos costumes alimentares da colônia não impediu que os portugueses procurassem introduzir produtos do além-mar, a galinha, o boi e o porco, o modo de temperar e conservar os alimentos, usando-se o sal e outras especiarias trazidas do Oriente como o açafrão, a canela, o cravo-da-índia, a noz moscada, a tâmara, as uvas passas, amêndoas, pistache, pinhões, menta, cebola, tomilho, manjerona, coentro, etc. Além do uso de utensílios como os talheres, os pratos, os copos, as baixelas, etc. (BRASIL, 2004).

Contudo, o português ainda trouxe as festas tradicionais como a Páscoa, São João, Natal, com seus cantos, danças e comidas típicas. Trouxe o pão, feito com quase todos os cereais: cevada, centeio, aveia e, sobretudo o trigo. Como também trazidas de outras colônias, principalmente as africanas, novas frutas: uva, figo, maçã, marmelo, pêssigo, romã, cidra, tâmaras, melão, melancia. O prato mais gloriosamente nacional do país, a feijoada completa, é um modelo aculturado do cozido português com feijão e carne seca (BRASIL, 2004)

Além de todas essas contribuições Silveira e Ferraccioli, (2010) salientam que, os portugueses introduziram hábitos que marcaram decisivamente nosso paladar, destacando-se o predomínio do paladar pelo sal e pelo açúcar. A população iniciava a forte atração pelo doce e pelo salgado. Frigir em azeite não fazia parte dos

costumes nativos e dos negros, não conheciam a fritura; os lusos introduziram o azeite doce, importado das oliveiras, como também o peixe salgado, tendo o sal como elemento substancial de nutrição. Aliavam-se então os dois extremos de paladar: a comida que deve ser salgada e a sobremesa real, o doce. As frutas, um tanto mais populares no Brasil, passam a gostosos passatempos no plano alimentício popular sem regularidade de consumo.

Para Cascudo (2011) o português preferia o doce à fruta. A realeza consumia o doce como sobremesa, pois a fruta não era considerada um alimento, mas uma gulodice, consagrada pelo hábito milenar.

Alimento é comida de panela, com temperos. Comida de sal. [...] Parece-me, pela evidência que o uso das frutas não seria comum e regular em Portugal e Brasil, de tempos velhos. Sobremesa de frutas em Portugal é sobremesa fraca (CASCUDO, 2011, p. 303).

No entanto, Ferraccioli e Silveira, (2010) enfatizam que a mulher portuguesa adaptava seus pratos típicos à nova realidade do trópico, o carimã, prato indígena regado a iguarias tipicamente lusas, o açúcar, sabor de creme, primórdios das receitas de bolos brasileiros com leite de vaca e gema de ovo. Instalando-se para ficar decididamente no Brasil, o português aprofundou ainda seus hábitos e costumes, submergindo-se culturalmente às práticas locais.

### **2.1.3 Contribuições Africanas**

Sabe-se que a base alimentar africana veio para as terras brasileiras com a introdução maciça, já em primórdios do século XVI, de escravizados para a exploração de mão-de-obra nos engenhos de açúcar e demais atividades produtivas da colônia (CASCUDO, 2011).

Para Cascudo (2011) é possível que nos primórdios da colonização, os próprios senhores se encarregaram de trazer da África alguns dos alimentos nativos do continente, como estratégia de dominação e adaptação dos escravizados em terras brasileiras. Nos séculos seguintes, com a perenidade do tráfico atlântico de escravos, é provável que os próprios africanos tenham se ocupado de tais atividades.

Contudo, Cascudo (2011) ainda destaca que os povos africanos se alimentavam de carnes provenientes da caça, de inhame, arroz e muita pimenta. Em

contrapartida, consumiam pouco peixe e poucas hortaliças. No decorrer do contato com indígenas e europeus se dará a troca de saberes e de sabores entre as três matrizes culturais, num processo que irá muito além do território brasileiro; haja vista que os africanos retornados levaram consigo muitos alimentos originários da América Portuguesa, a exemplo do caju, da mandioca, do milho, das batatas, goiabas, amendoim etc.

Assim, para Freyre (2004), o escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos:

A contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo, pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificados pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais característicos brasileiro são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá (FREYRE, 2004, p.542)

No entanto Cascudo (2011) salienta as diversas alimentos e as técnicas de preparo que os povos africanos trouxeram para tais como:

Os inhames foram alimentos em toda África Ocidental e Equatorial. Citados como vulgares no século XV, vinham da Gambia a Angola, favoritos para os ngôs da Nigéria. Acentuadamente da Costa do Marfim ao Gabão. Seguem prestigiados e continuam participando dos menus diários, na sonoridade dos títulos lorubanos, Iyan, Dundu, Ebe, Ikokore, Ojojo Akarã, Elubo, Oká (CASCUDO, 2011, p. 172).

Entretanto, Bastide (1960) ressalta que não é admissível desassociar a cozinha africana da sua analogia com a religião, uma vez que foi o caráter religioso que possibilitou que as comidas dos orixás pudessem ser conservadas na Bahia.

Assim, incumbidos da alimentação dos senhores brancos e com a obrigação de prover sua própria demanda, os negros passaram a amoldar seus hábitos culinários aos ingredientes da colônia. Portanto, os africanos foram motivados pelos hábitos e técnicas culinárias trazidas pelos portugueses e pelos indígenas, naturais da terra, como ainda influenciaram a alimentação destes. Desse processo, procedeu a culinária brasileira, tão rica em multiplicidades e técnicas de preparo dos alimentos, e que individualiza a cultura nacional (QUERINO, 2005).

## **2.2 A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil**

Entende-se que são diversos os hábitos e os alimentos preferenciais de cada região. A gastronomia dos lugares evidencia e avigora a diversidade cultural existente no Brasil. Os pratos típicos preparados de acordo com antigas tradições, são difundindo a cada geração (MEDEIROS, 2014).

No entanto, Medeiros (2014) também ressalta que as comidas são muito diversificadas de estado para estado, exatamente pela grande extensão territorial do país e sua colonização, o que dá uma multiplicidade de ingredientes e sabores. Esta heterogeneidade estar, sobretudo ligada à origem da população que habita cada estado. É uma obra de arte e de criatividade, uma gastronomia fruto da miscigenação da nação, onde se misturam cores, sabores, história e cultura.

### **2.2.1 Região Norte**

Compreende-se que a intensa presença indígena miscigenada com a imigração europeia caracteriza a gastronomia do Norte e a diferencia de qualquer outra encontrada no país. É avaliada por muitos com o maior exemplo de culinária tipicamente nacional. Apesar de suas raízes amazônicas, a cozinha regional sofreu influência forte de imigrantes portugueses, logo no início da colonização (BRASIL, 2009).

Amazonas e Pará são os estados que deram origem a alguns dos preparos mais exóticos, como o pato no tucupi (caldo extraído da mandioca) e o tacacá, caldo feito com o tucupi, goma de mandioca, camarão e jambu, erva que deixa a boca dormente, além da sempre presente mandioca (MEDEIROS, 2014).

Entretanto, os peixes também apresentam uma parcela relevante da alimentação, sendo os mais consumidos o tambaqui, traíra, piranha, pescada, sardinha de rio, tucunaré, pacu e o pirarucu. Este último ainda é chamado “bacalhau da Amazônia”, por ser conservado pelo processo de salga, introduzido pelos jesuítas em meados do século XVII (BRASIL, 2009).

A região norte tem como os principais pratos ingredientes: mandioca, cupuaçu, açaí, pirarucu, urucum (açafraão brasileiro), jambu, guaraná, tucunaré, castanha do Pará. E como pratos típicos: pato no Tucupi, Caruru, Tacacá e Maniçoba.

### 2.2.2 Região Nordeste

Além das influências indígena, portuguesa e africana, a região nordeste ainda recebeu contribuições de holandeses, franceses e ingleses que invadiram o território e o dominaram durante uma época. O resultado é uma culinária rica e diversificada que veio a diferenciar a comida nordestina (BRASIL, 2009).

A culinária nordestina variada, reflete quase sempre as condições econômicas e produtivas das diversas paisagens dessa região, frutos do mar e peixes são bastantes utilizados na culinária do litoral, enquanto no sertão predominam receitas que utilizam a carne e derivados do gado bovino, caprino e ovino. Ainda assim, há diversas diferenças regionais, tanto na variedade de pratos como na sua forma de preparo (SANTOS, 2014).

No entanto, a diversidade climática (tropical na costa e semiárido no interior) tem reflexos diretos na culinária nordestina. Desde o litoral de Pernambuco até o da Bahia, a presença africana se nota mais forte devido aos resquícios da escravidão durante o ciclo da cana. Já em Alagoas, os frutos do mar são mais recorrentes devido às suas diversas lagoas costeiras. No Maranhão, a influência portuguesa é ainda mais forte que nos demais estados da região, e o consumo de temperos picantes, muito comum no litoral, é menor. No sertão nordestino, o próprio clima favorece o consumo de carnes, sobretudo a carne-de-sol e os pratos feitos com raízes. A culinária das comemorações juninas também é típica do interior (BRASIL, 2009).

Contudo, com suas múltiplas formas de preparo e sabor, a cozinha nordestina entrega ao visitante uma árdua tarefa: descobrir qual é a melhor tradução do espírito desse povo. Marcada por pratos que possuem forte presença e que retratam a verdadeira cultura da região, a gastronomia do Nordeste possui importante valor atrativo (SCHULTER; SILVA, 2003).

Desta forma, a culinária nordestina é fundamentalmente um conjunto que une a presença de frutas, peixes, pratos derivados da farinha, da tapioca, entre outros, mas que não representa para a região apenas algo necessário, e sim de forte importância. Ao mesmo tempo em que a alimentação possibilita a ascensão a uma classe social, ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois, ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus

valores simbólicos e imaginários, que, à semelhança das qualidades nutritivas, passam a fazer parte do próprio ser (SANTOS, 2014).

Os principais ingredientes utilizados na cozinha nordestina são: azeite de dendê, mandioca, leite de coco, gengibre, milho, graviola, camarão, caranguejo. Tem como principais pratos típicos: Acarajé, vatapá, caranguejada, buchada, paçoca, tapioca, sarapatel, cuscuz, cocada.

### **2.2.3 Região Centro-Oeste**

A culinária da região centro-oeste tem grande influência da pecuária, uma das principais atividades econômicas do território, por esse motivo há uma grande prioridade da população por carnes. Os ciclos de imigração ainda trouxeram a culinária africana, portuguesa, italiana e síria (MEDEIROS, 2014).

A região é banhada pelas duas maiores bacias hidrográficas do continente: a Amazônia e da Prata. Alguns dos produtos da pesca e caça regionais são: pacu, piranha, dourado, pintado, anta, cotia, paca, capivara, veado e jacaré. Contudo, os pratos com peixes amazônicos são de hábitos indígenas e comuns no Mato Grosso, de tal modo como no Mato Grosso do Sul. Neste último, nota-se ainda a influência dos migrantes do Sul do país, que trouxeram o churrasco (com mandioca), o arroz de carreteiro e o tereré - uma variação gelada do chimarrão bebido quente nos pampas gaúchos. Porém, não comprometendo a manutenção dos pratos que existiam anteriormente (BRASIL, 2009).

Entre os principais ingredientes da culinária do centro-oeste destacam-se: pequi, mandioca, carne seca, erva-mate, milho. Sendo os principais pratos: arroz com pequi, picadinho com quiabo, sopa paraguaia, empadão goiano, caldo de piranha, vaca atolada.

### **2.2.4 Região Sudeste**

A região sudeste recebeu múltiplas contribuições, que acompanharam a história da colonização: a atuação dos jesuítas que conseguiram manter os índios no litoral capixaba; o desbravamento de novas terras em Minas Gerais pelos bandeirantes, em busca de ouro e diamante; a influência dos imigrantes italianos, que

fixaram no estado de São Paulo; dos espanhóis e árabes no Rio de Janeiro, e dos alemães e italianos no Espírito Santo (BRASIL, 2009).

No Espírito Santo o prato típico que traduz fortemente a cultura indígena, sem qualquer influência africana, é a moqueca de peixe cozida em panela de barro à base de coentro e urucum. Tem-se ainda o quibebe, torta capixaba (feita de bacalhau), peixes e frutos do mar.

Já no estado de Minas Gerais recebeu forte influência indígena e dos bandeirantes e a comida mineira é fiel até hoje à tradição do feijão, milho e porco. Como pratos típicos, destacam: feijão tropeiro, tutu de feijão, torresmo, angu com quiabo, couve à mineira, canjiquinha com carne, curau, pamonha, broa entre outros.

No entanto, a comida mineira possui sabor universal se feita com o saber de suas tradições, já que negros índios e brancos deixaram nela suas marcas. Possui por razões históricas uma predominância dos hábitos e sabores afro-indígenas, sendo abundante a presença do urucum, da mandioca, do milho e de brotos nativos. Contudo, a influência afro-indígena marca de forma mais profunda a formação da típica cozinha mineira. Os alimentos e utensílios dos primeiros tempos serão os indígenas: a mandioca, os inhames, o milho, a caça, a pesca, assim como potes, balaios e panelas de barro, dentre tantas outras influências culturais, religiosas, rítmicas, decorativos e curativos (BRASIL, 2009)

Contudo, com a chegada dos primeiros negros, para abastecer as minas de mão-de-obra escrava produz fortes influências mais variados aspectos da nova cultura local. Com relação à culinária, é possível compreender que houve um perfeito entrosamento entre índios e negros no que diz respeito ao preparo, hábitos e uso de produtos alimentares, por se tratar de duas culturas com traços tribais similares. Portanto, os primeiros vestígios da culinária mineira começam a se formar por mãos indígenas e africanas (SONATI; VILARTA et al., 2010).

Já a influência portuguesa, aparece antes nas questões administrativas e fiscalizadoras, para mais lentamente marcar presença na cozinha e hábitos cotidianos. Contudo, isso se deve ao fato de que sendo “donos” não eram a mão-de-obra, não se ocupavam do trabalho, porém da sua organização, assim não punham a “mão na massa”, como também esta influência veio de forma mais definitiva com a chegada de suas famílias, de suas senhoras que então trazem novas receitas, louças e impõem toques de requintes nas mesas mineiras. (SONATI; VILARTA et al. 2010).



Assim, o resultado destas três culturas, sem o uso de temperos fortes, o uso abundante do limão e da cachaça no preparo das carnes, de pouquíssimo sal e gordura só para o refogado e a conservação das carnes, colorida pelo urucum e pelos brotos nativos, o sabor da típica cozinha mineira faz fama além de suas montanhas (BRASIL, 2009).

No entanto, São Paulo e Rio de Janeiro são estados que se sobressaem pelo cosmopolitismo de suas cozinhas. Isso se dá não só pela forte influência da colonização, mas ainda pelo número de visitantes que recebem de todas as regiões do país. É difícil eleger um prato típico para esses estados. Em São Paulo a influência mais marcante é a italiana com a pizza, lasanha, macarrão, nhoque, canelone e pães. No Rio de Janeiro predomina a influência portuguesa devido à instalação da corte de Portugal. Espanhóis, árabes e japoneses também deixaram suas marcas com a paelha, quibes, esfihas, grão de bico, gergelim, sushi e sashimi (SONATI; VILARTA et al, 2010).

### **2.2.5 Região Sul**

A região sul foi a que recebeu maior influência de imigrantes europeus (italianos, alemães, poloneses, ucranianos). Isso porque o clima temperado da região era mais parecido com o clima europeu, facilitando a adaptação dos imigrantes, que se estabeleceram, sobretudo em atividades agrícola (BRASIL, 2009).

Entretanto, Sonati e Vilarta et al (2010) destacam que os poloneses radicados no Paraná contribuíram para a alimentação local com pratos como repolho à moda, pão de leite e sopas. Os italianos com as uvas, vinho, pães, queijos, salames, massas em geral e sorvetes. Os alemães conservaram o cultivo da batata, centeio, carnes defumadas, linguiça e laticínios, além do hábito do café colonial, uma refeição farta que reúne preparações de um chá da tarde e de um jantar.

Contudo, em Santa Catarina existe ainda o hábito de consumir peixes, entre eles a tainha e os frutos do mar. Ainda são se destacam os famosos doces de maça e a cuca, um pão ou bolo coberto com frutas e farofa açucarada (BRASIL, 2009)

Nessa região estão concentrados grandes rebanhos, lavouras e muitas indústrias alimentícias, o que colabora para o consumo de carnes, cereais, verduras e produtos industrializados. O arroz de carreteiro reúne dois elementos básicos e muito apreciados da produção rio-grandense: o arroz e o charque. Assim, percebe-se

que o encontro dessas diferentes culturas resultou num cardápio bastante rico e variado (SONATI; VILARTA, et al. 2010).

## CAPÍTULO 3

### GASTRONOMIA DA BAHIA

É notório que a história da culinária brasileira começou na Bahia, mais especificamente no Recôncavo<sup>4</sup>, formada pelo sincretismo cultural/gastronômico indígena, africano e português. É uma das regiões mais bonitas do litoral brasileiro e tem solo massapê, muito propício à cultura de cana-de-açúcar e do fumo, que foi a base da colonização portuguesa (FRECONZE; COSTA et al., 2015).

Para Freyre (2004) “diferentes de outras colônias, o Brasil não tinha riquezas que interessavam os europeus da época, como o cravo, a pimenta, o sândalo, a canela, o gengibre e o marfim”; assim, no Brasil o sistema colonial extrativista típico mudou para o sistema colonial agrícola.

O açúcar derivado da cana e o fumo passaram a serem os produtos desta nova colônia. De início os portugueses tentaram usar a mão de obra indígena, que se mostrou infrutífera, e logo passaram ao trabalho escravo negro, levando a um massivo tráfico de escravos que durou centenas de anos. Durante os primeiros séculos de colônia, os hábitos alimentares portugueses mudaram bastante e a farinha de mandioca e o milho tornaram-se a base da alimentação (FRECONZE; COSTA et al, 2015).

No entanto para Freyre (2004) sobre o ponto de vista nutricional “[...] a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, sobretudo vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, que através do seu regime alimentar melhor equilibrado do que o do branco [...]”.

Os portugueses foram agentes eficientes de disseminação de plantas, levando e trazendo sementes, raízes, bulbos e mudas entre suas colônias. Com esse leva e traz vieram ainda as técnicas e a miscigenação culinárias, que forjaram os nossos gostos e nossas preferências alimentares (FRECONZE; COSTA et al, 2015).

No entanto, Gomes (2001) destaca que a Bahia foi um dos estados brasileiros que mais receberam escravos africanos, possibilitando a conservação dos costumes e incorporou-se ao seu cotidiano. Faz-se também relevante a importância dessa

---

<sup>4</sup> É um semicírculo ao redor da Bahia de todos os Santos e inclui Salvador, algumas cidades litorâneas e outras mais no interior, tais como Santo Amaro da Purificação, Cachoeira, Nazaré das Farinhas e São Francisco do Conde.

cultura na antropologia da alimentação, na medida em que a mesma passa a ser adotada como comida oficial ou típica do povo baiano. A cultura e identidade baianas se tornaram conhecidas em todo o país, sendo representadas especialmente pela imagem da baiana vestindo roupas brancas e vendendo acarajé nas ruas da cidade.

Contudo, Rodrigues (1945, p. 200) em seu clássico *os africanos no Brasil* ressaltou que:

[...] a Arte Culinária no Brasil também recebeu e conserva dos hábitos africanos uma feição muito especial. É ainda na Bahia que mais acentuada ela se revela. Grande é o número de pratos ou iguarias, de reputação feita, tomados aos negros, embora hoje muito alterados da sua simplicidade primitiva. (RODRIGUES, 1945, p. 200)

Assim, para Maciel, (2004) “mais do que hábitos e comportamentos alimentares as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo”. Portanto, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

Por esse motivo, o baiano é o único povo do Brasil que come o alimento dos deuses, ou melhor, dos orixás africanos. Assim, Cascudo, (2011, p.824) ressalta:

Ter-se-ia verificado na cidade do Salvador uma concentração negra mais homogênea, mais íntima e possibilitadora da defesa das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos candomblés, do culto Jejê-Negro, que a cozinha pode manter os elementos primários de sua sobrevivência, Creio que esse processo de coesão religiosa ocorreria já no século XIX. De coesão, mas não existência histórica, muito anterior à notória (CASCUDO, 2011, p. 824).

Desta forma, os deuses da África, Orixás, Nagôs, Vuduns, Jejês e Inquices, outra vez puderam ser venerados, com direito a “saciar sua fome” com suas comidas preferidas.

Nesse tempo foram recriadas muitas das comidas cotidianas dos homens e dos santos. Pois que o santo come o que os homens comem. E as comidas mais elaboradas das festas, das celebrações votivas. Esse foi o tempo do cozinheiro e da cozinheira escravos, reproduzindo o cardápio basicamente, mas já substituindo, trocando ingredientes, colorindo ensopados com o vermelho do dendê, inventando as moquecas, usando o inhame, a banana cozida, recriando o caruru, o vatapá (LIMA, 2006, p.322)

Ademais, Vinha (2017) destaca que a recriação desse cardápio, provocada por causa do intenso comércio existente entre as duas Costas, a brasileira e a africana, permitiu que muitos produtos fossem trazidos da África e acionados à dieta dos africanos e daqueles que aqui moravam.

Contudo, Cascudo (2011) ressalta que, nas cerimônias religiosas dedicadas aos deuses, é indispensável o banquete ritual, com as comidas que a antiguidade tornou sagradas; portanto, nenhum orixá pode existir sem as suas comidas privativas. Desta forma, era o banquete dos deuses: requintado. A simplicidade é apenas aparente como salienta Lima (2006, p. 323) “Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente prescrito pelo mito. Vez que atrás de cada oferenda alimentar, está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias”.

Entretanto, Bastide (2001) enfatiza que sendo os deuses “grandes comilões” em relação à sua alimentação são muito rigorosos. Os alimentos preparados para os deuses devem ser fartos, coloridos e devem retribuir ao paladar de cada Orixá.

Já Gomes (2001) enfatiza que, na cultura afro-brasileira, cada orixá tem a sua preferência alimentar. Daí a existência dos ritos e rituais na confecção dos seus quitutes; nos prazos estabelecidos de privação para tornar a ingerir o alimento; na escolha de quem vai prepará-los; no conteúdo dos pedidos no momento do oferecimento daquele alimento.

A cozinha dos Deuses se transformou em cozinha baiana. E isso porque as cozinheiras empregadas pelos brasileiros nas casas dos senhores e nos sobrados eram, em geral, filhas dos deuses. Assim, elas enriqueceram a cozinha europeia com os pratos mais apetitosos e deliciosos, para todos aqueles que sabem apreciar a boa mesa (BASTIDE, 2001, p.333).

Gomes (2001) destaca que, nos terreiros de candomblé da Bahia, a cozinha é de suma importância, uma vez que a incumbência do preparo da comida, elemento de comunicação entre os homens e os orixás, deve ser dada àquelas pessoas que, por experiência, dedicação e conhecimento, fazem da sua vida uma permanente celebração dessa crença. Ainda à Labassé, como são chamadas, as avós velhas que cozinham, devem ser atribuídas a paciência e a atenção na ritualística do preparo dos

alimentos, sempre associado ao poder de liderança no trato com as outras filhas da casa que se dividem na execução de outras tarefas.

Na cidade da Bahia, como era conhecida a capital do Estado antigamente, os quitutes eram afazeres especiais, atribuídos às mães-de-santo, as verdadeiras fadas do dendê. Assim, Vianna ressalta em sua obra *Cadernos de Xangô* (1939) “naquela época, essas velhas cozinheiras da Bahia estavam morrendo, desaparecendo, e por isso havia a necessidade premente de inventariar esse magnífico acervo da culinária afro-brasileira, deixando-o devidamente registrado”.

No entanto, a colaboração da cozinha africana no processo alimentar brasileiro apresenta uma aparência particular. Ela se faz presente na dieta do povo desde o século XVIII. Por esse tempo muitos dos pratos africanos já estavam presentes na alimentação popular, vendidos nas ruas das cidades negras da Bahia por escravos de ganho (FERNANDES, 2012).

A partir do final do século XIX houve mudanças sofridas na elaboração dos pratos de origem africanas. Rodrigues (1945, p. 200), ressalta:

[...] a Arte Culinária no Brasil também recebeu e conserva dos hábitos africanos uma feição muito especial. É ainda na Bahia que mais acentuada ela se revela. Grande é o número de pratos ou iguarias, de reputação feita, tomados aos negros, embora hoje muito alterados da sua simplicidade primitiva. (RODRIGUES, 1945, p. 200)

As observações da cozinha baiana como sistema alimentar, desde anos 30 do século XX, foram pautadas por Manuel Quirino, cuja resenha *A arte culinária na Bahia* é dos primeiros trabalhos a sistematizar uma série de pratos representativos do Estado. Para Quirino (2011), a base desse sistema alimentar representado pela fusão do português, do indígena e do africano sedimenta-se na introdução de certos ingredientes, do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco, por parte do elemento africano.

Sobre a presença do africano na culinária da Bahia, é importante ressaltar as exposições de Cascudo (1983):

Em parte alguma a cozinha conservou cor e sabor que se mantêm na sede baiana. Os quitutes, com seus nomes inconfundíveis, são inevitáveis considerados de origem baiana. Não é possível abstrair a cidade de Salvador uma concentração das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos candomblés, do culto jejê-nagô, que a cozinha pode manter os elementos primários de sua

sobrevivência, Creio que este processo de coesão religiosa ocorreria já no século XIX. De coesão, mas não da existência histórica, muito anterior e notória (CASCUDO, 1983, p. 853).

Para Santos (2012), uma das maiores contribuições dos africanos foi o dendê. A palmeira (*Elaeis guineenses*) originária da África foi introduzida no Brasil durante o período de tráfico negreiro no final do século XVI. Do fruto do dendezeiro, podem-se produzir dois tipos de óleo, um feito com a polpa (mesocarpo), outro retirado da amêndoa (óleo de coco). O azeite de dendê utilizado na culinária é retirado da polpa do fruto.

No entanto, Querino, (1988) enfatiza que a inclusão desse produto na cozinha brasileira ocorreu pelo fato dos comerciantes portugueses destinarem sempre um africano(a) para o serviço culinário em suas casas. Isso permitiu que uso e costumes vindos da África fossem colocados e incorporados na culinária a “moda Reino”, e daí alterado o preparo das carnes, aves, mariscos e animais domésticos consumidos.

Contudo, o uso do azeite de dendê revolucionou a cozinha baiana transformando-a “em primazia, na arte culinária do país”:

Fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia [...] As iguarias em que o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adicionava com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro (QUERINO, 1988, p. 136-137).

O consumo abundante de azeite de dendê estimulou o comércio entre o Brasil e os países de Angola e Gâmbia, seus principais produtores (CARNEIRO, 1980), criando assim, um enorme mercado entre dos dois continentes. Ele é incorporado à dieta alimentar dos brasileiros, sobretudo pelos moradores do Recôncavo baiano, o que deu a essa culinária regional, segundo Lima (2006) um toque de identidade: “a cozinha do recôncavo, ainda popularmente conhecida como comida de azeite, em alusão ao azeite de dendê significa o fundo”.

Na mesma opinião Lody (1998) enfatiza o uso do azeite de dendê no preparo dos alimentos é uma das principais marcas identitárias do cardápio afro-brasileiro: “...Ele é uma espécie de todos os sabores africanos aqui preservados, e lembrados nos terreiros também na ampla e diversa culinária nas casas, nas feiras, nos mercados, marcando ciclos festivos, entre outros eventos sociais.”

No entanto, no intercâmbio do comércio baiano com as terras africanas, era alcançado o azeite de dendê diferenciando o seu consumo frequente à época.

Em 1759, na Bahia, Antônio Caldas informava que o comércio frequente do dendê, entre a Costa da Mina e o Brasil, era intenso, provando a falta de dendezeiros que atendessem às necessidades do consumo. No ano de 1798, entraram na Bahia mil canadas de azeite de dendê, oriundas da Costa da Mina e quinhentas canadas da Ilha de São Tomé, perfazendo, aproximadamente, quatro mil litros (CARNEIRO, 1980, p. 173).

Lody (1998) enfatiza que, o uso do azeite de dendê no preparo dos alimentos é uma das principais marcas identitárias do cardápio afro-brasileiro: “[...] Ele é uma espécie de todos os sabores africanos aqui preservados, e lembrados nos terreiros também na ampla e diversa culinária nas casas, nas feiras, nos mercados, marcando ciclos festivos, entre outros eventos sociais”.

Assim, Santos (2012) salienta que o dendê é o ingrediente mais evidente das comidas baianas. Funciona como uma marca da identidade baiana, dando cor, sabor e aroma as comidas que utilizam este óleo. No seu preparo está o “ethos baiano”, colaborando de maneira significativa para a definição do que é baianidade.

Na conjuntura religiosa, a apresentação do azeite de dendê numa comida representa a bipolaridade entre o frio e o quente, e serve para determinar a natureza do orixá. Por isso, só os orixás de natureza “quente”, expansiva e guerreira recebem o azeite de dendê na sua comida. Já o termo “frio” fica para os orixás de natureza calma e pacata (BORGES, 2008).

No rol das chamadas “comidas de azeite”, o acarajé sincrético e miscigenado transita entre espaços e tempos sagrados: é comida votiva consagrada a Xangô e lansã em festividades religiosas, ao passo que compõe um rito de comensalidade quando as pessoas se reúnem para comer nos mais variados cantos da Bahia. Sobre a sacralidade do acarajé, Lima (2010) ressalta:

O acarajé, ainda hoje, ou, sobretudo hoje, é um alimento ritual específico do Orixá lansã, ou Oiá, divindade do panteão ioruba integrado ao sistema religiosos afro-brasileiro, deusa dos ventos, das trovoadas e das tempestades, uma das três mulheres reconhecidas de Xangô, na África, ela também a divindade do Rio Niger (LIMA, 2010, p. 123).



Entre o sagrado e o profano, o acarajé guarda significativas diferenças tanto no que tange ao preparo, e a quem pode prepará-lo, quanto ao uso de ingredientes e ao consumo. Sobre a produção, o bolinho votivo é preparado, na maioria das vezes, no interior dos terreiros, por mãos de Labassés ou Babábassés. Por sua vez o acarajé social é também comercializado por adeptos de religiões pentecostais; outras vezes são produzidos por pessoas sem vinculação religiosa (ANDRADE; HATJE et al. 2013).

Ao falar da cozinha baiana, Freyre (2006) destaca a origem do acarajé:

Bem africano é também o acarajé, prato que é um dos regalos da cozinha baiana. Faz-se com feijão-fradinho ralado na pedra. Como tempero, leva cebola, sal. A massa é aquecida em frigideira de barro onde se derrama um bocado de azeite de cheiro. Com alguns quitutes baianos de origem africana, se come um molho preparado com pimenta-malagueta seca, cebola e camarão, tudo moído na pedra e frígido em azeite de dendê (FREYRE, 2006, p. 545).

O acarajé é encontrado com facilidade em todo o estado baiano, mas na faixa litorânea a sua presença é intensa, sobretudo nas praias, onde há um maior fluxo de turistas. No ano de 2000, o acarajé, assim como o ofício das baianas, foi instituído como bem cultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Outra comida de azeite é o caruru. Originalmente o prato denominado caruru no Brasil era um guisado de ervas servido como acompanhamento de carnes ou peixes, e tinha certa semelhança com o caruru encontrado na África ocidental; contudo, o prato brasileiro era temperado. Nos dias atuais o caruru, embora tenha nome indígena, é considerado um prato mais africano do que indígena, uma vez que a maioria dos seus ingredientes, como o quiabo, a pimenta-malagueta, o camarão seco e o dendê, tem influência africana (ANDRADE; HATJE et al. 2013).

O caruru é uma comida de ritual religioso, ritual festivo de comensalidade, prato emblemático da culinária baiana de origem africana, comida de santo e conjunto dos pratos que, ao lado do acarajé, corresponde ao cardápio da refeição dos rituais citados (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008).

Na tradição sincrética da Bahia, este prato é próprio da festa de Cosme e Damião, quando em setembro o Caruru é oferecido, em diferentes tipos de celebração na cidade de Salvador e configura múltiplos elementos associados à “identidade baiana”: sincretismo, generosidade, alegria e festa (ALMEIDA, 2005)

Além disso, Almeida (2005) ainda salienta que, associado ao cristianismo através de Cosme e Damião, a origem eminentemente africana do caruru fica

colocada em um plano secundário em relação à hegemonia exercida pelo catolicismo na representação da dimensão religiosa do Brasil e, nos dias atuais, com expansão dos cultos evangélicos, que evita os elementos ligados aos rituais africanos, o consumo do caruru é hostilizado, e pode chegar a ser mesmo proibido aos fiéis. Como comemoração sincrética, o caruru rompe com a expressão hegemônica da nacionalidade brasileira como católica e se afirma como autenticamente baiano.

Contudo, Almeida (2005) ressalta que, fora da devoção e da obrigação religiosa, o caruru é frequentemente eleito como cardápio de festa, almoço ou jantar especiais. É um cardápio muito difundido e apreciado em comemorações, sendo adequado a eventos para muitos comensais. No entanto, Oliveira e Casqueiro (2008, p. 42) destacam:

O caruru é uma comida afro-brasileira, típica da Bahia, cuja preparação consta de azeite de dendê, camarão, castanha e outras iguarias bastante utilizadas na culinária baiana. Além de proporcionar prazer ao paladar da maioria dos baianos e turistas, o caruru é também protagonista de muitas comemorações e reuniões de família (OLIVEIRA: CASQUEIRO, 2008, p.42).

O caruru também está presente nos tabuleiros das baianas, nas barracas das festas populares de Salvador e nos restaurantes de comida típica, incumbindo salientar a moda das culinárias regionais como mercadorias turísticas.

O Abará é outro prato típico da culinária baiana, que faz parte da comida ritual do candomblé, oferecida a Iansã e também aos orixás Obá e Ibeju. O abará representa o Ákàra (brasa), esfriado pelo amor, sentimento que amolece o coração humano. A iguaria é dedicada a Obá, orixá que traz em seu corpo a marca do amor incondicional (RIBEIRO, 2017).

De acordo com Andrade e Hatje et al, (2013), o Abará é feito com a mesma massa que o acarajé, porém seu cozimento é a vapor, usa ao fundo de panela comum, pedaços do miolo da folha da bananeira com vistas a separar uma fina camada de água e os pequenos embrulhos de folhas de bananeira contendo porções de massa de abará, cuja forma de cocção difere do acarajé por ser cozida em vapor e conter na massa, além do feijão fradinho e do sal, temperos como camarão seco e azeite de dendê.

Já quanto ao vatapá baiano, DaMatta (1987) ressalta que representaria a contribuição as três formadoras da identidade nacional, uma vez que teria a farinha

de trigo dos portugueses no pão, o azeite de dendê dos africanos e o amendoim e a castanha de cacau dos índios. Semelhante ao o que ocorreu em outros aspectos culturais afro-brasileiros, o vatapá hoje é encontrado nos dois lados do Atlântico. O vatapá é brasileiro e foi levado à África pelos escravos libertos que retornaram à sua terra de origem.

Fregpneze e Costa et al. (2015, p. 47) destacam como é preparado o vatapá:

O vatapá típico é um creme ou purê que pode ser feito com farinha de mandioca, farinha de trigo, farinha de milho ou pão amanhecido. Seus temperos são cebola, alho e gengibre, além de amendoim e castanha, ambos torrados e moídos. Naturalmente, sem esquecer o azeite de dendê, do camarão seco e do leite de coco que são típicos de muitos pratos baianos (FREPGNEZE; COSTA, 2015, p. 47).

O antropólogo Câmara Cascudo foi o primeiro a investigar a origem do vatapá sendo que, em seu livro *História da Alimentação no Brasil* (2011), não resiste em assegurar que o quitute baiano, um cozido de peixe ou galinha, é um dos mais famosos pratos afro-brasileiros, porém salienta que “os africanos desconhecem a palavra vatapá”.

Grande parte das receitas que refletem maior profundidade da gestualidade afro-cultura baiana tem vínculo com a religiosidade, com a cultura imaterial negra, o que não é o caso do vatapá. Ele não é um prato de oferenda, dedicado a esse santo ou aquele orixá do candomblé, Ogum, Yansã, Xangô, Oxossi e tantas outras entidades têm, nas mesas da Bahia, sua referência, seu prato predileto; o vatapá se faz exceção.

Além do mais, conjectura-se que o vatapá tenha como ponto de partida a cozinha portuguesa e que lá pelo Recôncavo, séculos anteriores, coligou ingredientes próprios da cultura africana, transformando-se mais um prato da cozinha de azeite ou comida de azeite, em alusão ao dendê, elemento característico da culinária afro brasileira, o que é possível num país pluriétnico como o Brasil. Hoje o vatapá é brasileiríssimo, um legado para a gastronomia nacional com o toque primordial e mágico da cultura negra da Bahia.

Querino (2011) considera que a cozinha baiana é fruto da miscigenação entre a pequena parcela indígena, o colonizador português e o escravo africano, defendendo a teoria de que os exóticos temperos africanos foram imiscuídos no cardápio do colonizador, tornando-o mais “saboroso”.

É evidente, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, uma vez que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excele a justificada fama que precede a cozinha baiana (QUERINO, 2011).

### **3.1 A culinária litorânea baiana**

Entre os estados brasileiros, a Bahia é o que tem o litoral com maior extensão, numa extensão de 1.180 metros, destacando-se a grande variedade de ambientes que nele existem. Sucodem-se praias e manguezais, protegidos por arrecifes de coral que se estendem por toda a costa. Neste litoral, estão a Baía de Todos os Santos, a maior baía brasileira, e a Baía de Camamu. Nele, está ainda a maior ilha marítima do Brasil, a ilha de Itaparica. Também está nele o maior conjunto de colônias de coral do Brasil.

O litoral da Bahia é dividido em seis partes:

- A Costa do Coco

A Estrada do coco (Costa do Coco) foi construída no final dos anos 60 do século XX. É o primeiro trecho, com 53 km, da rodovia ecológica BA-099, que segue por todo Litoral Norte do Estado. A estrada tem início nas imediações do Aeroporto Internacional Deputado Luís Eduardo Magalhães, cortando os municípios de Lauro de Freitas e Camaçari. É a mais antiga rodovia ecológica do país, inaugurada em 1993, quando ganhou continuidade a partir da Linha Verde. Ela estende-se da Praia do Forte até o povoado de Cachoeira do Itanhim, município de Jandaíra, agora por uma extensão de 192 km, até a divisa com Sergipe (BAHIA, 2012).

A estrada desvendou áreas de belezas naturais ainda primitivas do Litoral Norte da Bahia. O seu traçado permite a integração socioeconômica de diversos municípios vizinhos, possibilitando o desenvolvimento da região, principalmente no segmento de lazer, com uma gama de equipamentos turísticos que facilitam aos visitantes explorar as belezas naturais como a flora, dunas e uma extensa malha hidrográfica. Algumas construções antigas também se tornaram grandes atrativos para a região (BAHIA, 2012).

O Castelo Garcia D'Ávila, ou da Torre, como também é chamado, é um dos mais importantes e significativos monumentos do patrimônio histórico e cultural brasileiro, localizado próximo à Praia do Forte. É a primeira grande edificação portuguesa de arquitetura residencial militar no Brasil, com característica de castelo medieval. Infelizmente, no século XIX, já era uma grande ruína, sendo tombado pelo Iphan em 1938, hoje em restauração. Seu dono, o português Garcia D'Ávila, chegou à Bahia no cargo de alcaide real e tornou-se um dos maiores latifundiários da história, com 129 fazendas que ocupavam 800.000 km<sup>2</sup>, o que equivale a um décimo do território brasileiro. Seus domínios estendiam-se até o Piauí e Maranhão (RADEL, 2011).

- A Baía de Todos os Santos

Em 1º de novembro de 1501, a expedição comandada pelo navegador italiano Américo Vespúcio, a mando de Pedro Álvares Cabral e com a missão de reconhecimento do litoral tupiniquim, vislumbrou “uma baía grande e bela”, à qual nomeou como Baía de Todos-os-Santos, em alusão à data: Dia de Todos os Santos. Assim nasceu, oficialmente, esta que é a maior baía do Brasil (BAHIA, 2012).

O espelho d'água da Baía de todos os Santos é, juntamente com o frontispício oferecido pelo casario e o verde da vegetação da elevação que é denominada de Cidade Alta, o maior encanto da Cidade de Salvador. Suas ilhas são adornos desse espelho de cor mutável de verde esmeralda o azul marinho, onde suas ondas tranquilas, mansas podem se encrespar de uma hora para outra, alterando-se com carneirinhos à crista, rugindo, voltando logo, contudo à mansidão, dando tranquilidade à casa de lemanjá, rainha das águas senhora dos mares (RADEL, 2011).

- A Costa de Dendê

Situada entre a foz do Rio Jaguaripe e a Baía de Camamu, a Costa do Dendê é um verdadeiro mosaico de praias, baías, manguezais, costões rochosos, restingas, nascentes, lagoas, rios, cachoeiras e estuários. Seus 115 km de litoral abrangem as localidades de Valença, Morro de São Paulo, Boipeba, Igrapiúna, Cairu, Camamu, Taperoá, Nilo Peçanha, Ituberá e Maraú (BAHIA, 2012). A denominação Costa do Dendê nasceu por ser neste litoral em que ocorrem as maiores plantações de dendzeiros e é produzido o melhor azeite de dendê que é fabricado na Bahia.

As praias intocadas, de águas claras e quentes, com formações variadas de recifes de coral e emolduradas por vastos coqueirais, figuram entre as melhores do país nos principais guias do gênero. O arquipélago fluvial do Rio Una abriga uma

variedade de ilhas paradisíacas – Tinharé, Boipeba, Cairu. A estonteante Baía de Camamu abre-se em dez ilhas inexploradas, com vegetação primitiva e coqueirais. Os intermináveis manguezais servem de berçário para robalos, tainhas, caranguejos, siris, camarões, pitus, ostras e lambretas. Uma extensa contracosta de águas plácidas é ideal para navegação, vela, mergulho e pesca (BAHIA, 2012).

- A Costa do Cacau

Cerca de 180 km, entre os municípios de Itacaré e Canavieiras, sendo a principal cidade Ilhéus, formam a chamada Costa do Cacau. Reduto de belezas naturais, rios margeados por fazendas de cacau, praias intocadas, de vastos coqueirais, em meio à Mata Atlântica, e densos manguezais. A região encanta pelas paisagens e pela opulência dos anos áureos do chamado “ouro negro”. Ganhou essa denominação por ser naquela região, terra adentro que ocorreu a saga as gestas de cacau, contadas por Jorge Amado, Adonias Filho e Medauar. O cacau, fruto do ouro, foi uma cultura adubada com sangue. Teve na primeira metade do século XX, a mesma importância que a cana de açúcar teve na segunda metade do século XVIII (RADEL, 2011).

A arquitetura preserva o casario colonial dos séculos XVIII e XIX, em ruas calçadas de pedras, igrejas e casarões antigos, reduto de parte importante da História Nacional e que remonta ao período em que a produção e exportação cacaueira eram a atividade primordial da economia brasileira (BAHIA, 2012).

- Costa do Descobrimento

Considerada o berço da história e da cultura do Brasil, a Costa do Descobrimento foi tombada como Patrimônio Natural Mundial pela Unesco, em 1999. Cercada por diversos atrativos naturais, como praias, baías, enseadas, falésias, recifes de corais, manguezais e rios navegáveis. A região possui condições favoráveis para a prática do turismo de aventura e ecoturismo (BAHIA, 2012)

Diversas praias paradisíacas encantam os visitantes do local. Em Porto Seguro, as mais visitadas são Tacimirim, Taperapuã e Mundaí; em Cabrália, destacam-se Coroa Vermelha, Mutary e Arakakaí; Trancoso tem as praias de Nativos dos Coqueiros e do Nudismo como boas opções para banho; em Arraial d’Ajuda, as praias do Delegado, Mucugê e Parracho chamam atenção; quem visita Caraíva não pode deixar de conhecer a praia do Espelho, que, localizada no meio de uma falésia, está entre as dez melhores do Brasil; na Costa do Descobrimento encontram-se,

ainda, as praias de Santo André, das Tartarugas e de Santo Antônio, também muito procuradas (BAHIA, 2012).

No entanto, com relação à culinária no litoral há a preferência pelas moquecas. A história da moqueca se inicia em 1854. O Padre Fernão de Cardim descreve que receberam peixes de moqué, assados, batatas, cará, mangará e outras frutas da terra. Na língua tupi, “móquem” significa “secar ou “tostar” a carne. Na técnica tradicional dos índios, o costume era assar a carne ou cozê-la em seu próprio suco, envolta em folhas sobre ou sob a brasa. Como os índios não usavam sal, eles temperavam carnes e peixes com ervas, pimenta e cinzas das brasas. Os escravos negros adicionaram ao prato o leite de coco e o azeite de dendê e assim surgiu a moqueca feita em panela de barro, que, graças ao calor concentrado, termina de cozinhar lentamente, já na mesa. Este prato é um bom exemplo da fusão das culinárias indígenas, portuguesas e africana. A peixada trazida pelos portugueses foi modificada pelos ingredientes habituais da culinária africana e cozida em panela de barro com a técnica indígena. Outra contribuição desta fusão culinária foi o pirão, feito com o caldo da moqueca e a farinha de mandioca (FREGONEZE; COSTA et al, 2015).

No entanto, na Bahia, as receitas da moqueca encontrada ao longo do litoral baiano são as que levam peixes e frutos do mar, como agulha frita, petisco consumido em quase todas as cidades praianas e as frigideiras de bacalhau, camarão e siri. A aratauzada, preparada com aratus (uma espécie de caranguejo) cozidos ao molho de leite de coco, azeite de oliva, temperos verdes e legumes, é comum na região de mangue seco, onde pode ser preparada como moqueca e ensopado (RADEL, 2011).

Contudo, a moqueca é a grande vedete dos cardápios no litoral baiano: pescados (normalmente camarão, lula ou peixe) cozidos com azeite de dendê, pimentão, tomate, cebola, coentro e leite de coco. O acompanhamento pode ser farofa de dendê ou um pirão com muita pimenta malagueta.

### **3.2 A culinária sertaneja baiana**

A ocupação do semiárido da Bahia no século XVII teve como principal característica a cultura dos catingueiros e a criação de animais como bois e vacas, bodes e cabras e carneiros e ovelhas. Esse tipo de ocupação não exigia escravos e os índios tinham sido expulso ou tinham fugido; assim a cozinha sertaneja da Bahia só teve a influência da portuguesa (NERY, 2017).

Para Radel (2009, p. 51),

Na Bahia, a cozinha sertaneja teve a mesma origem das cozinhas sertanejas de Minas Gerais e do Nordeste do Brasil. Lá estavam os mesmos animais, o boi, a cabra, a ovelha, o porco, a galinha e as mesmas caças, o cateto, a cotia, o preá, o tatu, a codorna, a ema, a seriema e a nhambú, que povoavam os campos de Minas Gerais até o Piauí. Com pequenas nuances, lá estavam ainda os temperos que os portugueses usavam (os que eles trouxeram de Cabo Verde, da Costa da África e de Portugal e os que tinham plantado e passaram a produzir no Brasil) e a gordura passou a ser o toucinho e a banha, em vez do azeite de oliva (RADEL, 2009, p. 51).

Na Bahia e no Nordeste, as cabras e as ovelhas passaram a ser fornecedoras de couro e carne e a cozinha sertaneja se baseou, então, na cabra, ovelha e no boi. A galinha, até a década de 60 do século XX, era considerada uma comida especial de dia de domingo ou de dia de aniversário ou para mulher parida ou doente. As cabras e as ovelhas são as mesmas, tanto na Bahia como no nordeste. São as biritingas, as repartidas, as azuis, os moxotos as maratas, as canindés e Santa Inês, morada nova, rabo-largo. As criações são as mesmas, porém o modo de preparar suas carnes e suas vísceras se diferencia no tempo (NERY, 2017).

No entanto, Nery (2017) ainda salienta que, com o passar do tempo, a cozinha sertaneja da Bahia foi se diversificando, apresentando matrizes no preparo de guarnições e nos acompanhamentos, diferenciando-se da cozinha sertaneja do nordeste, ganhando propriedades que lhe garantiam condições de autonomia passando a ser reconhecida como cozinha sertaneja da Bahia.

No entanto, a cozinha sertaneja se estende por toda a Bahia e a sua presença é mais forte a presença das cozinhas afro-baianas e indígenas: Salvador, o Recôncavo e litoral. Por todo interior da Bahia, o que se come basicamente é aquilo que constitui a cozinha sertaneja: feijão, carne do sol sob diversas formas de cozimento, o refogado, o ensopado, o guisado e o assado de cabrito, de cordeiro e de porco, o ensopado, o meninico e a buchada de cabrito ou de cordeiro, o sarapatel de porco, o ensopado, o molho pardo e o guisado de galinha, o pirão de leite, o angu, o cambexe, o quibebe, o aipim, a abóbora, a maxixe, o feijão, o macáassar verde cozido com manteiga de garrafa, a farofa-de-água, a farofa de bode. Esta é a estrutura da cozinha sertaneja, constituindo-se, sem qualquer dúvida, na principal contribuição à cozinha baiana, porém esta vertente tão importante não tem divulgação digna,



deixando que a cozinha afro-baiana constitua a chamada cozinha baiana, como se somente os africanos tenham contribuído para sua formação (VEIGA, 2009).

Para Veiga (2009) os segredos da religião é um dos elementos responsáveis pela fixação do criticado azeite de dendê na cozinha sertaneja. O sincretismo religioso afro-baiano se estende, assim, para a cozinha do sertão, particularmente nos dias da Semana Santa católica.

Assim, após esta incursão na história da culinária, abordaremos sua ligação com a família baiana.

## CAPÍTULO 4

### **A FAMÍLIA E A TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL: Uma abordagem comparativa da história geral da alimentação com a da Bahia até os dias atuais**

A alimentação é uma necessidade fisiológica básica, um direito humano e um ato sujeito a tabus culturais, crenças e diferenças no âmbito social, étnico, filosófico, religioso e regional. O ato de alimentar-se incorpora tanto a satisfação das necessidades do organismo quanto se configura como uma forma de agregar pessoas e unir costumes, representado, assim, um ótimo método de socialização. Os hábitos alimentares são os atos concebidos pelos indivíduos em que há seleção, utilização e consumo de alimentos disponíveis. (FRANÇA, 2016)

Para Rodrigues (2012), a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum. A comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade. Desta forma, o alimento para o ser humano ultrapassa as necessidades fisiológicas e exerce um papel muito mais amplo, fazendo parte da sua formação e caracterização.

A Culinária é uma criação sociocultural admitida como patrimônio de cada sociedade. Assim é que são criadas regras socialmente adscritas, indicando a disposição material dos elementos constitutivos dos alimentos, bem como na distribuição de papéis sociais referentes a quem faz e quem consome. (PEREIRA, 2015)

Assim Pereira aborda (2015, p.104):

Os padrões alimentares se ajustam a situações de classe, de família, de trabalho, do lazer, liga-se à religião, às características do meio urbano e rural. Há diferentes instituições alimentares: dos restaurantes sofisticados às barracas de feira, bem como as formulações das refeições caseiras: do trivial almoço familiar cotidiano à festa de casamento. Observam-se as ocupações e profissões ligadas à produção, distribuição e serviços; do produtor rural ao ensacador de supermercado, do vendedor de frutas ao chefe de cozinha. Atenta para as transformações nas sociedades urbanas e industriais, que afetam os padrões alimentares das famílias, sobretudo no hábito de

comer fora. Sublinha os rumos do lazer e sua relação com a alimentação. (PEREIRA, 2015, p.104)

Os hábitos alimentares, a alimentação e a culinária, todos estão voltados também para a família e como eles se desenvolvem. Para Dias (2010, p.247):

Estando intrinsecamente inscrita em cada um de nós, a família é representada, nas sociedades contemporâneas, como sendo essencialmente um espaço de afetos e de solidariedades, as quais são geradas e mantidas através dos laços de sangue ou de aliança. Todavia, tais sociedades caminham para uma pluralidade de modelos de vida em comum, que coexistem com memórias e representações dos modelos familiares passados. A família é um espaço de ação, comunicação, conflito, reminiscência, antecipação, mas também de mudança e de continuidade. (DIAS, 2010, p.247).

Assim, a alimentação faz parte da família, de sua base, onde ambas são construídas pelo afeto e pela solidariedade. O espaço que há na família tem continuidade na alimentação, onde se pode observar também a comunicação, conflitos, mas principalmente continuidade.

Da mesma forma, a própria realização das tarefas da cozinha representa um momento significativo de sociabilidade, entende-se como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes (BAECHLER, 1995). Portanto, o preparo e a degustação de uma refeição familiar pode ser ocasião de demonstração de carinho e de cuidado que implicam no sentimento de acolhimento, tanto familiares com de visitantes próximos, uma vez que como observa Da Matta (1986), “é ato de amor familiar e conjugal servir pai, o irmão, a mulher, os filhos, mas também subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão”.

Contudo, Maffesoli (2002) defende a mesa como lugar de comunicação, propondo que os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social. O autor ainda ressalta nas palavras de Plutarco que “a supressão da alimentação é a dissolução da casa”, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade demonstra seu papel no equilíbrio social.

Na família, há um acolhimento, um sentimento de pertencimento, como fala Petrini (2009, p.114):

De um ponto de vista social, a família caracteriza-se por uma cooperação entre os sexos e entre as gerações e por relações de plena reciprocidade. Serviço recíproco, acolhimento gratuito e incondicional caracterizam as relações familiares. Somente na família a pessoa é acolhida na sua totalidade e não em alguma sua parte, como acontece em todas as outras relações sociais. (PETRINI, 2009, p.144)

A família é parte constitutiva da vida social, dela recebe incidência e nela influi. Lugar onde diferentes olhares se cruzam, práticas se alternam, encontros acontecem, mantendo viva e recriando a tarefa de contribuir na formação das novas gerações. Apesar das múltiplas alterações que nela vem se operando, cuja natureza é de difícil compreensão por apresentarem-se paradoxais e inconclusas, a família permanece como lócus privilegiado e imprescindível de formação humana (ENGELMANN; PETRINI, 2016).

No entanto, a ênfase na figura feminina na cozinha parte do conceito de maternidade. Contudo, como fala Schneebeli (2014, p.117):

A naturalização do amor materno é contestada em um estudo no qual se demonstra que o amor materno é uma construção cultural por meio da qual se pretende que a mulher permaneça no ambiente doméstico. (SCHNEEBELI, 2014, p.117).

Dentro deste contexto sócio histórico, a figura feminina, ao longo de várias épocas e sociedades, assumiu o lugar da “rainha mãe”, permanecendo cada vez mais dentro de casa, cuidando dos filhos, marido e familiares. A alimentação fazia parte desse cuidar e, por consequência, tornou-se um lugar aonde elas prevaleciam, cabendo a elas a responsabilidade de administrar as demandas alimentares da família, como compras e organização de cardápios (WEBER, 2004).

Contudo, Dória (2012) em seu estudo salienta que, conseqüentemente, os saberes culinários evoluíram como uma herança que se transmitem matrilinearmente até topar com a sociedade industrial, quando a mulher é arrancada do lar e atirada no proletariado, sem distinção de gênero. Assim, em certo momento da história, a divisão de trabalho primordial em torno do cozinhar sofreu uma reversão. Provavelmente, isso começou a se dar quando os ofícios passam a ser organizados e delimitados, e então houve um avanço do trabalho masculino sobre o que, antes, era fazer exclusivo feminino.

No entanto, foi-se a época em que o homem era convocado para a cozinha apenas na hora de preparar o churrasco ou, quando muito, lavar os pratos. Por economia, necessidade, vontade, curiosidade, “os pilotos de fogão” estão ficando cada vez mais hábeis e comuns de encontrar, dos que usam e abusam da omelete básica aos que fazem questão de impor estilo e criatividade. Há que diga que essa aproximação seja fruto da emancipação feminina alcançada nas últimas décadas. Se antes o ato de cozinhar era essencialmente uma “obrigação” da mulher e homem só ia para a cozinha para concessão ou vontade própria, hoje o hábito comporta uma forma crescente de compartilharem as coisas do lar (SANGER, 2017).

Contudo, as diferenças entre homens e mulheres também frequentam a cozinha. A menos que sejam profissionais no assunto, elas optam geralmente pelos pratos mais práticos, enquanto os homens gostam de brincar, têm mais liberdade. Esse comportamento à tradição da mulher de alimentar a família esse era seu objetivo quando ia para as panelas. Enquanto os homens foi se aproximando dessa atividade por hobby, prazer ou curiosidade (SANGER, 2017).

Assim, a conveniência de produtos alimentícios/refeições prontos, a tecnologia dos equipamentos domésticos, a oferta de alimentação fora de casa e a entrada da mulher no mercado de trabalho não tiraram desse grupo o papel de protagonista na preparação dos alimentos (BERNARDES; SILVA, 2016). Observa-se que essa busca por praticidade alterou a comensalidade familiar, deslocando apenas para os finais de semana as refeições em conjunto.

Para Casotti (2002), diferentemente de outros espaços da casa, que têm identidades ambíguas e pode ser dominada por outros membros da família, a cozinha tem uma identidade feminina. É definida, na maioria das vezes, como um espaço feminino no qual, mesmo as mulheres que trabalham fora em tempo integral e não gostam de cozinhar, têm algum tipo de relação com o preparo da comida.

Santeiro (2015, p. 309) aborda o conceito de família contemporânea:

A família contemporânea define-se a partir das rupturas e permanências observadas ao longo do tempo. As rupturas têm aberto espaço para a configuração de novos arranjos e as permanências parecem resguardar ao domínio da família a responsabilidade pela criação e educação dos filhos, pela transmissão de conhecimentos culturais e sociais e pela construção da afetividade e do cuidado. Desse modo, mesmo com as diversas mudanças históricas e societárias, das quais a família é receptáculo e protagonista, observa-se a necessidade de um conceito norteador da entidade familiar, haja

vista ela se tratar de uma estrutura que sustenta as próprias transformações. (SANTEIRO, 2015, p.309)

Assim como a família tem sua identidade, tem sua alimentação e suas especificidades. Uma alimentação que pode ser considerada como uma gastronomia típica, como fala Muller, (2010, p.2):

Entende-se que a gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Este conhecimento preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória na comunidade... Pode ser definida como: a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que tem ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam. (MULLER, 2010, p.2 e 3)

As elaborações típicas não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. (MULLER, 2010)

Assim, a alimentação das famílias baianas, além de carregarem suas raízes, traz seu afeto e suas histórias de família, como fala Muller (2010, p.5):

As receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração. (MULLER, 2010, p.5)

Assim, Reinhardt (2012) destaca que a tradição é a probabilidade da inclusão do passado no presente. Designadamente sobre tradições culinárias, elas podem ser lembradas de geração em geração em uma mesma população. De avó para mãe, para filho, ou de forma intergeracional, uma tradição culinária pode ser passada de forma não linear, todavia se sobrepondo gerações. Como no caso de avó que transmite para neta quando geralmente convivem juntas.

Contudo Santos (2008) salienta que “na cozinha revelada e descortinada pelas receitas culinárias de família, prevalece à arte de elaborar a comida e de lhes dar sabor e sentido”. Tais fontes revelam uma dimensão do tempo não exclusivamente

cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos.

Entretanto, na cozinha despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade (SANTOS, 2008). Portanto, a cozinha se reafirma como um espelho da sociedade, um microcosmo e/ou imagem da sociedade, percebida nas receitas culinárias de família.

## 5 MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa qualitativa que utilizou como modo de acesso o Estudo de Caso Múltiplos. A pesquisa foi desenvolvida com o intuito de valorizar a família e seus costumes, crenças e valores diante da culinária baiana, transmitidas de geração em geração, e por seu intermédio, avaliar também a importância da comensalidade, através das representações, atitudes, opiniões e visão de mundo expressos na linguagem comum e na vida cotidiana dessas famílias.

Uma pesquisa qualitativa, ao valorizar os aspectos descritivos e as percepções pessoais, procura compreender os sujeitos envolvidos. Para Alves e Mazotti (2001), esta é a principal característica da pesquisa qualitativa, que para esse autor implica em conhecer as intenções e os significados dos atos humanos.

Minayo (1994, p. 21-22) concorda com Alves e Mazotti ao escrever que:

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa [...] com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 1994, p. 21-22).

De acordo com Laville e Dionne (1999), as pesquisas qualitativas são mais apropriadas para investigar os fenômenos humanos, para que “tentemos conhecer as motivações, as representações, consideremos os valores, [...], deixemos falar o real a seu modo e o escutemos”.

Utilizamos a estratégia de estudo de caso múltiplos em forma de narrativas das famílias, onde foram realizadas entrevistas com 03 famílias e suas 03 gerações. Foram gravadas no celular Samsung G570M e, em seguida, transcritas pela pesquisadora. As famílias eram residentes no Estado da Bahia.

Foram critérios para escolha das famílias, ser moradora no Estado da Bahia, em que 03 gerações possam ser as informantes, e que todos os familiares aceitassem participar da pesquisa, que possuíssem receitas típicas da culinária baiana, entendendo-se por comidas típicas alimentos específicos de determinadas regiões ou países. As comidas típicas têm como base as origens: africana, indígena e portuguesa. As receitas serão transcritas, e incluídas nas narrativas como parte final.



Serão excluídas as famílias quando um membro não puder ser um informante por dificuldades de saúde ou outros.

A indicação destas famílias seguirá a técnica da Bola de Neve (REA, PARKER, 2000) e sua utilização se deu por conveniência devido à necessária acessibilidade do pesquisador aos entrevistados para a abordagem da temática culinária e das histórias familiares em torno da mesma. As famílias foram contatadas por meio da rede social da pesquisadora.

Os participantes foram convidados a participar, escolheram o local onde ocorreram as entrevistas, tendo antes assinado o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. (Anexo I) Devido à temática, o local escolhido foi a cozinha semi-industrial, cedida por uma empresa parceira, para confecção dos pratos, e a duração da entrevista foi uma média de duração de 04h com cada família.

Utilizou-se um instrumento na forma de um questionário semi-estruturado, com perguntas abertas, conforme roteiro no anexo II.

## **5.1 Os Locais**

Será fornecida, a seguir, uma descrição sócio-histórico dos locais onde foi realizada a pesquisa.

### **5.1.1 Salvador**

A história do Brasil teve início na Bahia. Salvador foi a primeira capital do país até o ano de 1763. Chamada na época de sua fundação por “São Salvador da Bahia de Todos os Santos”, a cidade passou a ser descoberta pelos colonizadores no ano de 1510, quando um navio francês naufragou em terras baianas, trazendo a bordo um dos mais importantes personagens históricos da colonização baiana, Diogo Álvares, conhecido como Caramuru. Juntamente com a índia Paraguaçu, Caramuru desempenhou importante papel dentro da história da colonização da Bahia. Por volta de 1536, o rei de Portugal, D João III dividiu as terras brasileiras em Capitânicas Hereditárias. Os donos das Capitânicas eram chamados de donatários e Francisco Pereira Coutinho ganhou parte do território de Salvador, fundado na época como “Arraial do Pereira”. Coutinho teve o comando do Arraial, mais tarde batizada de “Vila Velha” até 1549 na ocasião da chegada de Tomé de Souza, o primeiro governador

geral do Brasil. Juntamente com Tomé de Souza desembarcaram em Salvador seis embarcações com uma comitiva de aproximadamente 10 mil pessoas para fundar sob ordens do rei de Portugal, a cidade de “São Salvador”. Após o governo de Tomé de Souza, governaram o país Duarte da Costa e Mem de Sá, que teve o comando do país até 1572.

Neste período a Bahia era a região que mais exportava açúcar, considerado na época o produto mais exportado do país. A fama e a riqueza da província baiana, despertaram a cobiça de outros países no início do século 17. Nestes tempos Portugal estava unido com a Espanha, colocando várias restrições ao Brasil como, o impedimento do país em firmar relações comerciais com a Holanda. Este fato, ligado a riqueza desencadeada pela exportação do açúcar, fez com que a Holanda resolvesse invadir a Bahia. Uma esquadra comandada pelo holandês Jacob Willekens, chegou às terras baianas em 1624 com 26 navios. Neste período foi construída em Morro de São Paulo a Fortaleza de Tapirandu, uma importante estratégia para defender a Baía de Todos os Santos. Os invasores holandeses ocuparam Salvador e permaneceram por cerca de um ano até serem expulsos pela força luso-espanhola. Salvador foi capital e sede da administração colonial do país até o ano de 1763, quando a sede do império foi transferida para a cidade do Rio de Janeiro. Apesar da mudança da sede da Coroa, Salvador continuou a se destacar dentro do cenário de colonização do país e anos depois na fase de independência do Brasil, em 1822, a capital baiana protagonizou uma luta que se arrastou por mais de um ano, mesmo após o Brasil ficar independente de Portugal. Somente no dia 2 de julho de 1823, a Bahia pôde comemorar a independência brasileira.

Hoje, a cidade abriga cerca de 3 milhões de habitantes. A cultura é rica, com importantes contribuições dos portugueses, indígenas, asiáticos e dos africanos. A cidade guarda um inestimável patrimônio histórico.

### **5.1.2 Mata de São João**

A primitiva Aldeia de São João situava-se na atual área de Plataforma, no interior da Baía de Pirajá, em Salvador. Após uma perseguição os índios a abandonaram e encontraram refúgio uns nas margens do Rio São Francisco e outros nas margens do Jacuípe.

Era conhecida na época a Aldeia do Espírito Santo de Nova Abrantes (atual município de Camaçari), mas dali para cima poucos ousavam adentrar nas matas. Os índios, no entanto, conheciam no seio desta mata a localidade por eles chamada Jacupema (uma espécie de ave encontrada em abundância na região). Ali, nas margens do Jacuípe (Rio dos Jacus) foi instalada a Nova Aldeia de São João, formada por índios tupinambás.

A densa mata que envolvia a aldeia possibilitou que rapidamente a nascente povoação ganhasse a designação de Mata de São João. Mais tarde, a Aldeia de São João foi levada mais para a orla marítima, mas ali em Jacupema surgiu o povoamento do Senhor do Bonfim, onde se ergueu a grande igreja de pedra e cal (da qual até poucos anos restava a Torre) e onde foi construída, entre os anos de 1756 e 1761 a Igreja do Senhor do Bonfim (época em que teve início a tradicional Lavagem da Igreja do Bonfim de Mata). Durante o governo do oitavo Arcebispo da Bahia, D. José Botelho de Matos (no qual se deu a expulsão dos jesuítas), foi a localidade do Senhor do Bonfim elevada à categoria de Freguesia.

UMA CARTA PEDIU JUSTIÇA – Em 04 de setembro de 1785, o ouvidor da Câmara baiana, Francisco Vicente Viana escreveu ao então Governador da Bahia, uma carta onde solicitava a emancipação política dizendo ser “para cortar pelas raízes os males que grassam naquelas povoações em que a justiça não é conhecida por falta de pessoas que administrem. Nesta freguesia está a povoação chamada Mata de São João, que contém em si mais de 300 fogos unidos (casas). Sou de parecer que haja Vossa Excelência de colocar na presença de Sua Majestade a grande necessidade que há de se estabelecer uma vila no mesmo pé em que se acham as mais desta comarca. Em uma palavra, Excelentíssimo Senhor, a Mata não se pode conservar sem o respeito da Justiça”.

A despeito das justas razões descritas por Francisco Viana em sua carta histórica, somente em 15 de abril de 1846, por meio da Lei Provincial 241, a Freguesia do Senhor do Bonfim foi elevada à categoria de Vila da Mata de São João.

Em 29 de maio de 1884 foi consumada a mudança da Sede da vila, do Bonfim para o local atual. Para que isso ocorresse foi fundamental a interferência de Luiz Antonio Meirelles, o Barão de Açú da Torre.

No atual centro da cidade ficava ‘O Quadro’ (hoje as praças Amado Bahia e Barão de Açú da Torre). Ali foi construída a Intendência (como era chamada a Prefeitura, atualmente sede da Secretaria de Ação Social). Nas proximidades foram

construídos o Mercado Municipal (hoje Casa da Cultura); a Igreja Matriz (1929) e o Prédio Escolar (1938), hoje o Colégio Estadual Getúlio Vargas.

Hoje, o Município se estende por 633,2 km<sup>2</sup> e contava com 40183 habitantes no último censo. A densidade demográfica é de 63,5 habitantes por km<sup>2</sup>. Território do município vizinho dos municípios de Dias D'Ávila, Pojuca e Camaçari, Mata de São João se situa a 9 km a norte-Oeste de Dias D'vila a maior cidade nos arredores

### **5.1.3 Lauro de Freitas**

Por volta do ano 1000, a região atualmente ocupada pelo município foi invadida por povos tupis procedentes da Amazônia, os quais expulsaram os seus antigos habitantes, os tapuias, para o interior. No século XVI, quando chegaram os primeiros europeus à região, a mesma era habitada pelo povo tupi dos tupinambás. Em 1552, Garcia d'Ávila recebeu, de Tomé de Sousa, lotes de terra no litoral baiano. Ali, foi instalada, com apoio da família d'Ávila, proprietária da Casa da Torre, uma missão jesuíta, a qual deu origem, em 1758, à freguesia de Santo Amaro de Ipitanga.

A região era habitada por indígenas no Morro dos Pirambás. Por situar-se numa zona próxima ao mar, o que favorecia o escoamento da produção agrícola, vieram os engenhos de açúcar e, com eles, os escravos africanos, que influenciaram fortemente a cultura local. Ainda hoje, se podem encontrar descendentes de famílias escravas, guardiães dos costumes africanos e praticantes do candomblé.

No século XVII, a história da cidade foi marcada por um surto de cólera que dizimou parcela considerável da população, e pela construção da matriz de Santo Amaro de Ipitanga, erguida na parte mais alta da cidade. A matriz se constituiu na construção mais representativa desse período colonial no Brasil.

Originalmente, Lauro de Freitas pertencia a Salvador, até que, em 1880, passou a ser distrito de Montenegro, atual Camaçari. Em 1932, retornou a Salvador, até que, em 31 de julho de 1962, foi transformado em município. Onze anos depois, passou a integrar a Região Metropolitana de Salvador.

Hoje, Lauro de Freitas é um município da Região Metropolitana de Salvador, no Litoral Norte do estado da Bahia, no Brasil. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em 2018 sua população era estimada em 195 095 habitantes, espalhados em 57 quilômetros quadrados, resultando em aproximadamente 3 196

habitantes por quilômetro quadrado. O município é um dos que mais crescem no país e foi considerado o quarto município que mais gerou empregos no ano de 2009, fato que se repete ao longo dos anos.

## 5.2 Instrumento

A entrevista é sugerida como instrumento de coleta de dados por possibilitar a obtenção de informações importantes e a compreensão das perspectivas e experiências das pessoas entrevistadas. É definida por Lakatos e Marconi (2009) como uma conversa oral que, por sua natureza interativa, permite tratar de temas complexos com profundidade. As autoras classificam a entrevista em *padronizada* ou *estruturada* e em *despadronizada* ou *semi-estruturada*. A semi-estruturada, tipo escolhido para esse estudo, caracteriza-se por permitir ao entrevistador maior liberdade para conduzir a entrevista em conformidade com cada situação, ou seja, de acordo com o encaminhamento do entrevistado. Permite, assim, maior exploração do tema tratado.

## 5.3 Procedimento

O roteiro de entrevista foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade Católica de Salvador, onde foi aprovado com o número 3.145.552. O acesso aos entrevistados foi feito através de conhecimentos com pessoas no nosso convívio pessoal (igreja, faculdade). O primeiro contato foi realizado via telefone, onde foi marcado o encontro para entrevista e explicado o teor do estudo.

As entrevistas das 03 famílias foram realizadas nas residências das respectivas famílias entrevistadas em dia e horário marcado por eles. O termo de consentimento assinado e o roteiro de entrevista seguem nos Apêndices I e II.

O encontro para a realização da receita foi realizado com cada família, estando presentes um membro das 03 gerações, participante da pesquisa. Foi realizado numa cozinha comercial, considerada como facilitando tanto a coleta da receita quanto a observação do procedimento para a mesma. As fotos foram tiradas pelo profissional J. F. Neto, tendo as famílias assinado um Termo Autorização de Uso de Imagens (Apêndice III)

#### 5.4 Procedimentos para análise

Inicialmente, as entrevistas foram organizadas de modo descritivo por meio dos descritores: *onde, quando, com quem, como*, resultando em um quadro.

Após isto, o procedimento de análise adotado foi a *Análise de conteúdo Temática*. Ela nos remete à noção de *tema*, que está ligada a uma afirmação a respeito de determinado assunto. Ela comporta um feixe de relações e pode ser graficamente apresentada através de uma palavra, de uma frase, de um resumo. Consiste em descobrir os *núcleos de sentido* que compõem uma comunicação, cuja *presença* ou *frequência* signifiquem alguma coisa para o objeto analítico visado. Operacionalmente, a análise temática desdobra-se em três fases, ou seja, a 1ª etapa: *pré-análise* (composta de leitura flutuante, constituição do *corpus* e formulação de hipóteses); 2ª etapa: *exploração do material* (consiste em encontrar as categorias de análise) e 3ª etapa: *análise e interpretação do material* (MINAYO, 2014). A análise temática resultou em três grandes temas.

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 6.1 Apresentação dos entrevistados

Para a análise dos dados foi utilizado o método descritivo com distribuição dos resultados em quadros de análise por tópicos, conforme abaixo.

**Quadro 1 – Dados sobre as famílias participantes do estudo. Bahia, 2019**

	Tipo de parentesco	Local de residência	Idade (em anos)	Estado civil	Escolaridade	Religião	Ocupação atual	Carga horária de trabalho (por dia)
Família 1	Avó	Salvador	77	Casada	Analfabeta	Católica	Aposentada	-
	Filha	Salvador	39	Divorciada	Ensino superior	Católica	Chefe de Cozinha	08
	Neta	Salvador	23	Solteira	Ensino médio técnico	Católica	Desempregada	-
Família 2	Avó	Mata de São João	75	Casada	Ensino Fundamental	Católica	Aposentada	-
	Filha	Lauro de Freitas	52	Casada	Ensino médio	Católica	Comerciante	10 hs
	Neta	Lauro de Freitas	27	Casada	Ensino médio	Evangélica	Balconista	08 hs
Família 3	Avó	Salvador	63	Casada	Ensino Superior	Católica	Médica	10 hs
	Filha	Salvador	42	Casada	Ensino Superior	Espirita	Psicóloga	08 hs
	Neta	Salvador	19	Casada	Ensino Superior em Curso	Espirita	Estudante	-

A amostra do estudo foi composta por três famílias baianas, duas residentes em Salvador e outra em cidades do Estado da Bahia, totalizando 09 participantes.

Os membros da família 1 residem em bairros de classe média baixa de Salvador, a avó é casada e aposentada, a filha divorciada e chefe de cozinha, onde trabalha 08 horas por dia e a neta solteira e desempregada. Todos são católicos, Quanto à escolaridade, a avó é analfabeta, a filha tem ensino superior e a neta tem ensino médio técnico. A avó tem 77 anos, enquanto a filha e neta são bem mais jovens, com 39 e 23 anos, respectivamente.

Na família 2, os entrevistados residem em bairros de classe média em Mata de São João e Lauro de Freitas respectivamente, todas são casadas, a avó e a filha são católicas e a neta é evangélica. Com exceção da avó, todos ainda exercem alguma atividade remunerada ocupando de 8 a 10 horas por dia. A avó possui o ensino fundamental, e a filha e neta possuem ensino médio completo. De média geral, os

membros da família 2 são mais velhos do que a família 1, ficando entre 27 à 75 anos, como pode-se verificar no Quadro 1.

Na família 3, todos os entrevistados residem em bairros de classe alta em Salvador, a avó e filha são casadas, a neta é solteira, a avó é católica e filha e neta são espíritas. Com exceção da neta, todas exercem alguma atividade remunerada ocupando entre 08 à 12 horas por dia. De forma geral, são mais jovens que as famílias descritas acima, com faixa de idade entre 19 à 63 anos, como pode-se verificar no Quadro 1.

## 6.2 Discussão

Nessa sessão serão apresentados e discutidos à luz da literatura os resultados obtidos na pesquisa. Os dados foram subdivididos em três temas: Transmissão Geracional de Costumes, Crenças e Valores; Comensalidade – Vida em Família e suas Memórias Olfativas; Receitas e suas transformações.

Para facilitar a indicação dos familiares nas falas citadas no texto, as famílias serão nomeadas como F1, F2 e F3.

### 6.2.1 Transmissão Geracional de Costumes, Crenças e Valores

Opta-se por utilizar o termo geracional neste estudo, como aquele “representativo dos processos que são transmitidos pela família de uma geração a outra e se mantêm presentes ao longo da história familiar” (FALCKE; WAGNER, 2005).

**Família 1:** tem em seu centro a transmissão de costumes, crenças e valores muito aflorados, dado que, sendo de origem humilde, seus membros residem todos próximos, e sempre estão juntos partilhando a vida familiar.

**Família 2:** por estarem em cidades distintas, a partilha de conhecimentos e valores é mais difícil para a terceira geração, mas sempre que possível, todos estão ao redor da avó para aprender seus ensinamentos, assim como, transmitir o que há de novo.



**Família 3:** por ser de uma geração mais nova, tem costumes diferentes, embora, guarde alguns costumes e crenças das gerações anteriores, mas os encontros e comemorações nem sempre se iniciam no preparo dos alimentos.

A seguir, no Quadro 2, estão apresentadas de modo resumido, os principais trechos das entrevistas com os membros familiares de cada uma das três famílias, organizados em torno dos indicadores de sentidos: quem: quando; como; por que>

**Quadro 2 – Herança Familiar: Quem influenciou o gosto pela culinária e como foi transmitida esta tradição?**

	Quem	Quando	Como	Por que
<b>Família 1</b>				
Avó	“Ninguém me ensinou, foi a necessidade”.	“Quando comecei a namorar, tive que aprender a força”.	“Perguntando a minha mãe como fazia cada prato”.	“Era uma exigência das famílias da época que a mulher soubesse cozinhar”.
Filha	“Ficava sempre ao lado da minha mãe, vendo cozinha, e também assistia aos programas de culinária”.	“Desde de muito nova gostava de ficar na cozinha”.	“Anotava as receitas de minha mão e dos programas, e fazia depois”.	“O cheiro dos alimentos, as histórias das receitas sempre me encantaram”.
Neta	“Minha tia é minha inspiração”.	“Quando ela entrou na faculdade de Gastronomia e começou a fazer receitas diferentes em casa, aguçou o meu paladar”.	“Sempre provava as receitas novas, e passei a ficar mais tempo na cozinha ajudando a fazer os almoços de família”.	“É sempre um momento de festa, de descontração e sempre em torno da comida”
<b>Família 2</b>				
Avó	“Minha mãe sempre nos ensinou a cozinhar, era obrigação os afazeres de casa”.	“Desde muito nova, não lembro bem quantos anos tinha”.	“Olhando minha mãe e tias fazerem”.	“Era obrigação da mulher cuidar da casa, dos filhos e do marido”.
Filha	Minha saía para trabalhar e eu como filha mais	“Quando eu tinha uns 12 a 13 anos, já	“Minha mãe sempre orientava e o que tinha que	“Foi mais por necessidade do que por

	<p>velha tinha que cuidar dos menores, cozinhar fazia parte desse trabalho”.</p> <p>“Desde a adolescência, minha mãe já nos colocava para fazer alguma coisa, porque todos trabalhavam e tinha que se virar sozinhos”.</p>	<p>fazia o café e o almoço”.</p> <p>“Lembro que no meu aniversário de 15 anos fizemos um jantar e eu ajudei a minha mãe fazer tudo. Daí nasceu o meu gosto pela cozinha”.</p>	<p>ser feito, eu anotava tudo e depois fazia”.</p> <p>“Depois do primeiro jantar, passei a ver receitas antigas da minha avó e reproduzi”.</p>	<p>gostar de cozinhar”.</p> <p>“Achava legal dizer aos meus amigos que eu tinha feito aquele prato, acabei gostando”.</p>
<b>Família 3</b>				
Avó	<p>“Somos descendentes de família italiana, onde cozinhar está no sangue”.</p>	<p>“Desde muito nova ajudava minha avó, mãe e tias no preparo dos jantares em família”.</p>	<p>“As receitas de família sempre estavam presente, depois fomos incorporando as receitas locais, com ingredientes da bahia”.</p>	<p>“Os anos vão passando e coisas novas vão chegando, mas ainda guardamos algumas receitas bem tradicionais da família, que sempre fazemos no Natal”.</p>
Filha	<p>“Nunca fui muito de cozinhar, sempre chegava na hora de provar, mas sempre cozinho nos nossos encontros familiares para manter a tradição”.</p>	<p>“Passei a cozinhar mais quando meus filhos nasceram”.</p>	<p>“Sempre cozinhei mais as receitas brasileiras do que as italianas que são tradicionais nos encontros, até porque os meus filhos preferem uma boa feijoada a uma polenta”.</p>	<p>“Gosto dos encontros em torno de uma boa comida e de ver a família reunida”.</p>
Neta	<p>“Embora eu quase nunca cozinhe, mas o gosto pela gastronomia é uma tradição familiar”</p>	<p>“Passei a ter mais contato com a cozinha depois dos 14 anos,</p>	<p>Sempre pesquiso na internet algumas receitas legais, lógico que em ocasiões</p>	<p>“Não gosto de nada muito trabalhoso, sei como faz, talvez um dia eu faça, para</p>

porque estava meio gordinha e queria fazer umas coisas fit”.	especiais tem sempre aquela que não pode faltar, mas geralmente é minha mãe que passa as orientações para a cozinha”.	manter a tradição”
--	---	--------------------

Nas três famílias, nota-se que as heranças familiares foram passadas de forma diferente, por necessidade, por afinidade ou por curiosidade, mas em todas as famílias essas heranças gastronômicas são de certa forma mantida. Na família 2, a avó dá um exemplo da importância dessa tradição no sentido de necessidade ao dizer: *“sempre fiz questão de ensinar a todos os meus filhos, mesmo aos homens, a cozinhar, porque nunca sabemos o dia de amanhã, quando a necessidade chega, cada um sabe se virar sozinho”*. Mesmo que na terceira geração não haja um comprometimento em manter a risca esses costumes, existe um elo entre as gerações, que é o afeto e as lembranças dos seus antepassados. Exemplo desse elo está na fala da Filha (F3):

*Somos de família descendentes de italiano, temos sangue quente, um misto de brasilidade com italianos, somos muito família, queremos sempre estar próximo um do outro, aconselhar, ajudar, compartilhar nossos conhecimentos para que eles possam manter nossa identidade através das gerações futuras (Filha da F3).*

É na família que os hábitos, costumes valores e padrões de comportamento geralmente são transmitidos e também bastante questionados, principalmente nos dias atuais. Sendo a família um espaço de convívio de diferentes gerações, é o local onde acontecem os diálogos entre as diferentes concepções do mundo, inclusive familiar, específicos de cada geração e de suas tipicidades. (BUCHER, 2008). *“É sempre um momento de festa, de descontração e sempre em torno da comida” (Neta da F1)*

De forma geral, a geração torna-se a medida da mudança dos contextos econômicos, social e cultural nos quais estão inseridos.

*Os anos vão passando e coisas novas vão chegando, mas ainda guardamos algumas receitas bem tradicionais da família, que sempre fazemos no Natal (Avó da F3).*

*Quando vou para cozinha, prefiro fazer coisas rápidas que não necessitem de tanto pré-preparo, como minha avó e minhas tias costumam fazer. Gosto de praticidade, se posso comprar o molho pronto, porque tenho que prepará-lo em casa para compor um prato? (Neta da F2).*

Percebe-se que estas mudanças estão relacionadas ao período em que cada geração viveu ou vive, que estas vivências são marcadas pelo tempo, por épocas com repercussões importantes para a compreensão de questões vinculadas ao transgeracional. “Nunca fui muito de cozinhar, sempre chegava na hora de provar, mas sempre cozinho nos nossos encontros familiares para manter a tradição”. (Filha da F3). “*Cozinhar tá enraizado no meu sangue, gosto da criação, da construção e de ver o resultado nos olhos das pessoas, de prazer, cozinhar é uma forma de transmitir amor*”. (FILHA F2). Esse conjunto de heranças certamente constituirá para a formação de sua identidade (BUCHER, 2008).

Mesmo nos dias atuais, onde a diversidade e praticidade gastronômica toma conta do mercado, percebe-se que as heranças gastronômicas destas famílias, contribuem para a formação das novas gerações, além de ser um legado para as memórias de cada uma destas pessoas. Isso fica bem claro quando a Filha da Família 1 diz:

*Toda minha inspiração para seguir a carreira de Chefe de Cozinha veio das lembranças da minha mãe e da minha irmã mais velha na cozinha, do aroma das frutas, dos temperos e ervas plantados no quintal de casa, no interior, além dos programas de culinária que sempre assistia na minha adolescência. (Filha da Família 1)*

Deste modo, esta fala ilustra a importância da tradição, do afeto, das experiências associadas à culinária, ao gosto e também à aprendizagem advinda de outros canais que não os familiares.

## **6.2.2 Comensalidade – Vida em Família e suas Memórias Olfativas**

**Família 1** – As reuniões familiares e datas comemorativas sempre vêm acompanhado de uma mesa farta e muita festa. A proximidade das suas moradias

facilitam esses encontros, embora o que todos gostam mesmo é irem para o interior, onde a família tem um pequeno pedaço de terra, onde são plantados e colhidos os ingredientes do prato típico desta família que é o Manauê (bolo de puba assado na folha da bananeira).

**Família 2** – Na correria do dia-a-dia, é difícil reunir todos da família em torno da mesa, mas sempre conseguem com uma parte da família, onde o Caruru tem sempre um lugar especial. Embora seja católica, a avó costuma dar Caruru no mês de setembro em homenagem a São Cosme e São Damião, ocasião esta que todos os filhos e netos costumam estarem presente.

**Família 3** – Descendentes de italianos, mesmo as três gerações tendo nascidas na Bahia, os hábitos das reuniões familiares são muito forte, mesmo que hoje em dia estas reuniões na sua grande maioria sejam realizadas em restaurantes. Mas no Natal, já é uma tradição familiar, todos se reúnem na casa da matriarca, onde os preparativos da ceia é o ponto forte da noite, principalmente na hora de preparar a tradicional Cocada de Coco ao forno.

**Quadro 3 – Comensalidade – A Relação da comida e a vida familiar**

	Quando	Onde	Função	Memórias
<b>Família</b>				
<b>Avó</b>	“Estamos sempre juntos, nos domingos, nos aniversários, tudo é motivo para uma festa”.	“Sempre aqui em casa ou na roça”.	“Hoje não cozinho mais, só fico olhando”.	“Gosto de ver todos perto de mim, como quando eram pequenos”.
<b>Filha</b>	“Gostamos da farra em família, por isso tudo é motivo para cozinhar”.	“Fazemos sempre na casa da minha mãe, mas gosto mesmo é da roça, de colher os ingredientes, do cheiro da terra”.	“Eu e minhas irmãs, sempre cuidamos da comida”.	“O cheiro da casa de farinha na roça, onde fazemos farinha e lavamos a puba. Das frutas no pé, dos banhos de rio, são tantas coisas, que não temos aqui”.
<b>Neta</b>	“Sempre nos domingos e aniversários”.	Na casa da minha avó ou na roça. Mas não gosto muito	“Ajudo minhas tias, mas prefiro fazer bolo”.	“Lembro do macarrão com galinha assada que minha mãe fazia aos

		de ir para a roça.		domingos quando eu era pequena”.
<b>Família 2</b>				
<b>Avó</b>	“Em tornas as reuniões de família e em setembro por causa de uma promessa que fiz para São Cosme e São Damião.”	“Sempre aqui em casa.”	“Hoje eu só cozinho quando minhas filhas não podem vim, mesmo assim, tenho um filho que cozinha muito bem e sempre me ajuda.”	“No meu tempo a gente trabalhava muito, não dar para ter lembrança de comida.”
<b>Filha</b>	Nos aniversários, festa de São Cosme e Natal. Na festa de São Cosme.	Sempre na casa da minha mãe.	Eu sempre cozinho com as minhas irmãs.	De comer manga verde com sal e dos banhos de rios com meus irmãos.
<b>Neta</b>		Na casa da minha avó em Mata.	As vezes eu ajudo a fazer alguma coisa, mas não é sempre.	Do cheiro do feijão da minha avó.
	<b>Quando</b>	<b>Onde</b>	<b>Função</b>	<b>Memórias</b>
<b>Família 3</b>				
<b>Avó</b>	“Em aniversários e Natal.”	As reuniões antes era casa da minha mãe, à anos ela morreu e passou a ser aqui em casa ou em algum restaurante	“Hoje não costumo cozinhar, oriento a cozinheiro, como faz e depois só vou provar.”	“O cheiro das almondegas na casa da minha avó.”
<b>Filha</b>	“Natal e aniversários	“Na casa da minha mãe	“Só costumo cozinhar quando as reuniões acontecem na minha casa, como é raro, chego só para comer.”	“O cheiro da cocada de coco da minha avó, que até hoje faz parte dos nossos encontros.”
<b>Neta</b>	“Natal”	“Na casa da minha avó ou em algum restaurante”.	“Chego só para comer, mas as vezes faço alguma sobremesa”.	“Dos doces da minha bisavó.”

Tendo em vista um cenário social diferente dos nossos antepassados, onde as evidências nos mostram uma rotina com diferentes prioridades e permeadas de valores distintos dos então compartilhados pelos nossos bisavós, deixaram de existir. A relação entre a divisão do tempo e as atividades sociais pode ser encarada como fator determinante dos hábitos alimentares.

Casotti (2002) comenta que muitas das mudanças nos alimentos e hábitos alimentares ocorreram a partir da Segunda Guerra Mundial com a chegada das novidades tecnológicas, a qualidade dos alimentos, oferta mais variada aliada a conveniência das embalagens de comida pré-pronta, e com a propagação do hábito de comer fora do ambiente doméstico. Essas mudanças foram comprovadas na fala da Filha da Família 3 quando diz:

*Devido à correria do dia-a-dia, não costumamos cozinhar muito em casa, antes tínhamos uma empregada, mas devido ao alto custo, decidimos dispensá-la e passamos a ter uma diarista que vem uma vez por semana e prepara toda a comida da semana e congela. É prático, rápido e bem mais econômico. (Filha F3)*

Em muitas famílias, a cozinha passa a ser um lugar de passagem, e não mais de convivência. Torna-se uma “*cozinha drive-thru*”, como o serviço rápido das redes *fast food*, servem apenas de passagem. O tempo gasto neste espaço é o menor possível, já que a dimensão deste nem é adequada para compor confortavelmente pessoas convivendo e interagindo.

Quando não é este o caso, temos ainda a terceirização dos serviços, onde a responsabilidade das atividades culinárias é passada para outra pessoa que não pertence à família. E em muitos casos, devido a correria do dia-a-dia, segue sua rotina sem a intervenção ou orientação das donas de casa.

Esse é o novo cenário mundial, onde a profissão toma a maior parte do nosso tempo, e vamos deixando de lado, o ambiente familiar, o café com os amigos, as brincadeiras manuais com as crianças. Mas então como fica o conceito de comensalidade nesse novo núcleo familiar? A Filha da Família 2, responde esta pergunta quando diz:

*Comensalidade para mim, não significa necessariamente estar todos juntos ao redor da mesa, basta duas pessoas estarem juntas, seja ela em torno da mesa ou em qualquer outro lugar, conversando, rindo ou chorando, porque mesmo que não tenha comida, vai ter sempre uma água, um café, um afago. (Filha F2)*

Nota-se que, nas famílias estudadas, a relação familiar em torno da comida encontra-se sempre presente, mesmo na terceira família na qual estes encontros são mais esporádicos e muitas vezes em restaurantes, a comensalidade, a união e a tradição dos almoços de domingo ainda se mantém em muitas famílias baianas.

Deixamos de praticar a comensalidade diariamente, mas os tradicionais encontros de família, sejam aos domingos ou em datas comemorativas, ainda se mantêm mesmo com a vida corrida. Um encontro no final do dia para um café com o amigo ou mesmo um sorvete com as crianças, torna-se um ato de afeto e de convívio mais leve e sem muitas pretensões.

A família 3 é um exemplo do novo núcleo familiar em torno da comida, quando a filha descreve a importância da comensalidade, como registrado acima, complementando:

*Não que receber em casa seja algo cansativo, mas temos sempre a preocupação com os preparativos, com o momento e o depois, e isso gera stress, basta a correia da nossa profissão, prefiro os encontros de família, em locais distintos e agradáveis, torna os nossos momentos bem mais divertidos.*

Mesmo no ambiente humilde da Família 1, a comensalidade é praticada nos finais de semana, já que durante a semana, mesmo com os membros da família morando no mesmo bairro, mas as atividades diárias não permitem esses encontros. A avó ressalva: “*não tenho mais idade e saúde para cozinhar para todos, dependo das filhas para isso*”. Nessa família, a saúde fragilizada da matriarca também é um fator determinante para a redução desses momentos em família.

Já a família 2 justifica o espaçamento desses encontros quando a Neta diz:

*Sei que a comensalidade é o estar juntos, como moramos em cidades diferentes, nossos encontros acabam sendo nas datas festivas ou em feriados, mas sempre que estamos juntos é sempre uma festa, é isso que importa. Mas temos um grupo da família no WhatsApp, que costumamos manter todos atualizado de tudo que acontece, mesmo longe, de alguma forma estamos sempre perto, isso no meu ver, também é comensalidade.*

O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico somente pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. Se para os nossos antepassados, a reunião em torno da mesa, era um ato sagrado, um momento único, para as novas gerações, esse conceito mudou um pouco, muitas vezes pela vida corrida, pelas novas tecnologias, pela praticidade.



Mas isso não significa que os encontros, o “ato de comer junto” não tenha importância, mesmo de forma esporádica, as reuniões em torno da comida continuam acontecendo, os rituais no preparo do alimento ainda é um momento de descontração entre as famílias, e porque não dizer: “Não mudamos o conceito de comensalidade, mudamos a forma de explorá-la”.

### 6.2.3 Receitas e suas transformações

**Família 1** – A receita do Manauê, que será descritas abaixo, foi criada pela bisavô e passada para a então avó, que transmitiu seu preparo para as filhas e netas. A receita não sofreu alteração nos seus ingredientes desde a criação da mesma, no entanto, o que mudou foi a forma de preparo na terceira geração que, devido às novas tecnologias e diversidades do mercado, passou a comprar a massa puba já lavada e o coco já ralado, além de assar o bolo em fogão a gás e não no fogão a lenha como é feito pela avó e tias.

A descrição e o preparo da receita para esta dissertação foi passada pela filha, que hoje é uma das responsáveis em preparar o bolo nos encontros de família.

**Família 2** – O ritual de preparação do Caruru e seus acompanhamentos continuam os mesmos, nas três gerações, embora a neta não compareça às festividades de São Cosme e São Damião, por ser evangélica. A receita foi descrita pela avó, já o preparo da receita para esta dissertação foi realizado pela filha.

**Família 3** – A receita da Cocada de Coco ao Forno foi passada pela Bisavó materna, que geralmente fazia nas comemorações familiares, hoje as orientações da receita foram transmitidas para a cozinheira da casa da avó que faz a preparação sob os olhares atento da avó sem nenhuma alteração da receita original. Embora a filha e a neta saibam fazer e gostem muito da sobremesa, não costumam participar da preparação, até porque na grande maioria, as comemorações são realizadas em restaurantes, exceto no Natal que todos se reúnem na casa da avó, onde a cocada é um dos pratos preferidos de todos, hoje servido com o sorvete de tapioca como acompanhamento, ou com canela, ideia da neta. A filha fez a descrição da receita e a neta fez todo o preparo para esta dissertação.

A história, a tradição, as técnicas, os sabores e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação da identidade cultural de um povo. Para Beluzzo (2004), há uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha,

bem como o resgate da culinária tradicional ou típica em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais.

As definições de valores apresentados pelos entrevistados apontam a família como base segura, como rede social, espaço de formação da cidadania e de compartilhamento de valores e ideais. Destaque-se a fala da avó da família 3 quando diz:

*Tudo parte da família, embora na vida corrida nossos encontros estejam mais escassos, mas o pouco tempo que temos juntos, são repletos de muito amor e muita união, é o momento que muitas vezes decidimos questões familiares, desabafamos os nossos problemas, rimos e choramos juntos.*

## **Receita I**

Tem como ingrediente principal a mandioca, um dos principais alimentos dos índios brasileiros. Segundo a lenda, Mani era uma linda indiazinha, neta de um grande cacique de uma tribo antiga. Desde que nasceu andava e falava, mas de repente morreu sem ficar doente e sem sofrer.

A indiazinha foi enterrada dentro da própria oca onde sempre morou e como era a tradição do seu povo. Todos os dias, os índios da aldeia iam visitá-la e choravam sobre sua sepultura, até que nela surgiu uma planta desconhecida. Então os índios resolveram cavar para ver que planta era aquela, tiraram-na da terra e ao examinar sua raiz viram que era marrom por fora e branquinha por dentro.

Após cozinharem e provarem a raiz entenderam que se tratava de um presente do Deus Tupã. A raiz de Mani veio para saciar a fome da tribo. Os índios deram o nome da raiz de Mani e como nasceu dentro de uma oca ficou Manioca, que hoje conhecemos como mandioca.

Para elaboração dessa receita, tivemos que comprar a carimã já lavada e o coco fresco ralado, outra alteração na elaboração da receita, foi o forno, assamos no fogão à gás e não no fogão a lenha como geralmente é feito no interior do Estado onde a família costuma se reunir para passar os festejos juninos e confeccionar o prato tão especial para todos.

## Manauê

**Tempo de Preparo: 30 min**

**Rendimento: 10 porções**



Fonte: Imagens cedidas por J. F. Neto, 2019.

### Ingredientes

01 kg carimã

125 gr manteiga

03 ovos

01 coco ralado

200 ml Leite de Coco

250 gr açúcar

Cravo e canela à gosto

Folha de Bananeira

### **Modo de preparo**

Misture o açúcar, ovos e manteiga, bata bem para desmanchar o açúcar, até ficar um massa cremosa, acrescente a carimã, o coco ralado e o leite de coco.

Bata por cerca de 05 minutos para incorporar bastante os ingredientes, em seguida, acrescente o cravo e a canela.

Para assar, coloque pequenas porções na folha da bananeira e coloque na assadeira, leve ao fogo médio por cerca de 40 min.

OBS.: O mais importante nessa receita, é o cuidado na lavagem da carimã. Hoje já encontramos a carimã lavada no mercado, mas segue abaixo a forma correta desse processo.

#### Lavagem da Mandioca para transformar em Carimã

1. Descasca a mandioca e coloca em um balde com água para amolecer, de 06 a 08 dias, depois desse período a mandioca estará mole;
2. Coloca mandioca amolecida em uma peneira de lava com bastante água corrente;
3. Em seguida, coloca a mandioca em um saco de pano e espreme para que saia toda água, ao finalizar este processo, lava mais uma vez com bastante água a massa que se formou;
4. Este processo de lavagem da massa, deve durar até a água sair bem limpa, sem nenhum resíduo de goma;
5. Após este processo, volta a espremer a massa, mantém a massa no saco de pano e pendura em uma árvore para escorrer toda a água residual e secar naturalmente.
6. Após secar, está pronta para usar em bolos, mingaus, etc.

Durante o preparo da receita, a filha foi relatando como era a vida no interior (roça), em torno dos preparos dos alimentos. As lembranças da Casa de Farinha, do preparo dos beijus de côco, da lavagem da massa puba e o preparo do Manauê, são memórias de infância que estão vivas, e que demonstram o quanto era feliz. Esse fato é comprovado nas falas à seguir:

“Toda a colheita da mandioca era realizada por meu pai e por meus irmãos, as mulheres ficavam encarregadas de preparar a farinha e tudo que vinha da mandioca, mas sempre era uma festa, pois toda a vizinhança se reunia na casa de farinha”.

“Minha mãe passava horas mexendo a massa puba para fazer o manauê, porque a quantidade que fazíamos era enorme, a família é grande e vivíamos do que plantávamos e produzíamos, de frutas, raízes, da criação de galinha e porcos, o que não produzíamos, trocávamos na feira com os feirantes locais”.

“Posso dizer que eu tive infância, de correr na areia, tomar banho de rio, chupar manga no pé, dormi na sobra da jaqueira, meus sobrinhos não sabem o que é isso, pois aqui em Salvador não tem isso. Só quando vamos para a roça, mas hoje é tudo muito diferente.”

“Não costumo fazer o Manauê no fogão à gás, só quando estou com muita vontade e não vou na roça, quando é assado no fogão a lenha, a parte que fica em contato com a folha da bananeira fica crocante, queimadinha. O sabor é outro”.

Diante do relato da filha, percebe-se o quanto as raízes identitárias são marcantes em sua vida, e a preocupação em relação aos sobrinhos em não saber o que é ter uma infância na roça, dar a ela um certo ar de nostalgia, isso ficou bem claro na sua expressão facial, no brilho do olhar quando falar desses momentos e em todos os momentos em que fala da vida na roça.

## **Receita II**

O Caruru é um cozido de quiabos (planta de origem africana) ou carurus (planta das Américas) que costuma ser servido acompanhado de acarajé ou abará, de pedaços de carne, frango ou peixe, de camarões secos, de azeite de dendê e de pimenta. O preparo com quiabos e dendê foi trazido para o Brasil pelos africanos escravizados, constituindo hoje um prato típico da culinária baiana, bem como uma comida ritual do candomblé (FRAGONEZE; COSTA et al. 2015).

Guilherme Piso que viveu em Pernambuco (1638-1644), relata o caruru feito com a erva de uso medicinal e alimentício (e não com quiabos). No seu relato em *Historia Naturalis Brasiliae*, o médico do conde Maurício de Nassau informa que "come-se este bredo (caruru) como legume e cozinha-se em lugar de espinafre...".

Outro relato, em 1820, na Amazônia, por Von Martius, cita o "caruru-açu" durante uma refeição com os nativos próximo ao rio Madeira, quando experimentou "um manjar de castanhas socadas com uma erva parecida com o espinafre...". Ou seja: esta descrição é de caruru feito com a planta caruru, originária das Américas (e não da África, que é o caso dos quiabos) (FRAGONEZE; COSTA et al. 2015).

Para o prato teriam sido combinadas as culinárias do Daomé nagô, da Nigéria ioruba, e indígena da Bahia. Durante sua visita à África, no fim do século XVIII, o padre Vicente Ferreira Pires chamou de "caruru de galinha" a refeição em Daomé, revelando que o uso do dendê, palmeira de origem africana. (FRAGONEZE; COSTA et al. 2015).

Originalmente, o caruru brasileiro era um refogado de ervas que servia para acompanhar outro prato (carne ou peixe). A versão atual do caruru, no entanto, é mais africana que indígena, sendo feita com quiabo, pimenta-malagueta, camarão seco e azeite de dendê (FRAGONEZE; COSTA et al. 2015).

A escolha do quiabo para elaboração da receita é um dos pontos primordiais para a qualidade do prato, segundo a Filha (F 2), que confeccionou o prato, ao escolher o quiabo deve-se quebrá-lo na ponta, caso esteja crocante, está perfeito para o prato. Nunca escolha um quiabo com a ponta rígida, pois o mesmo fica com aspecto de palha ao cozinhar.

Outro ponto importante é na retirada da gosma, deixar o quiabo de molho no vinagre, adicionar algumas gotas de vinagre ao cozinhar ou mesmo escorrer várias vezes durante o cozimento, ajuda a reduzir a gosma do quiabo.

Em geral, o camarão seco vem com bastante sal, aconselha deixar de molho por algumas horas para dessalgar.

O amendoim e a castanha de caju, foi comprado já torrado e descascado no mercado local, assim como o azeite de dendê, o mesmo deve ser de boa procedência para não deixar um sabor residual de amargor.

## **Caruru**

**Tempo de Preparo: 01 h**

**Rendimento: 10 porções**



Fonte: Imagens cedidas por J. F. Neto, 2019.

### **Ingredientes**

- 01 kg de quiabo
- 120 ml de azeite de dendê
- 50 gr amendoim torrado e descascado
- 60gr castanha de caju torrada
- 100 gr camarão seco
- 150 gr de cebola
- ½ colher de chá de gengibre ralada
- Coentro e Cebolinha à gosto
- Sal à gosto

### **Modo de Preparo**

Numa tigela grande, coloque o quiabo e cubra com água e 1 colher de (sopa) de vinagre. Deixe de molho por 10 minutos, retire o quiabo e espalhe num pano de prato limpo para secar. Enquanto isso, descasque e pique fino a cebola.

Numa tábua, corte e dispense o topo do quiabo. No sentido do comprimento, corte o quiabo em quatro partes, junte as partes e volte a cortar no sentido contrário em pedacinhos bem pequenos.

Leve uma panela ao fogo médio com água e os quiabos cortados para cozinhar. Assim que estiver macio, escorra os quiabos para retirada da gosma. A parte, refogue a cebola por 5 minutos, junte os cubinhos de quiabo, tempere com sal e refogue por 05 minutos, mexendo de vez em quando.

Enquanto isso, no liquidificador, bata o camarão seco com o amendoim, a castanha, cheiro verde e uma xícara (chá) de água, até formar uma pasta.

Junte ao quiabo a pasta de camarão, o gengibre ralado, o restante da água e misture bem, Após a primeira fervura, acrescente o azeite de dendê. Abaixei o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 30 minutos, mexendo sempre para não queimar. Verifique o sabor e, se necessário, ajuste o sal.

Sirva quente.

A elaboração do prato foi cercada de muita conversa em torno das festas de santo e das crenças religiosas. Embora seja católica, a filha acredita no poder de São Cosme e São Damião, e relata os momentos que antecede a ceia que é realizada para o Santo na casa da sua mãe no mês de setembro.

“Tudo começa com a compra dos ingredientes, o quiabo não pode estar duro, para não ficar com aspecto de palha ao cozinhar. Gosto de comprar tudo na feira local em Mata de São João, porque além de ser mais barato que Lauro de Freitas, e mais fresquinho”.

“O momento mais importante é na hora de dar comida aos santos, preparamos um pratinho com caruru, vatapá, banana frita, arroz branco, xinxin de galinha, pipoca e bala de mel, neste momento minha mãe faz as orações, acende as velas e oferece a comida. Em seguida, servimos as 07 crianças que comem de mão, só depois é que servimos aos adultos.”

“Minha mãe nunca contou o pedido que fez aos Santos, mas como temos irmão gêmeos (um deles já faleceu), acreditamos que tenha haver com eles. Mas não fazemos isso só pela graça alcançada, somos baianos, essas crenças religiosas estão enraizados em cada um de nós. Faz parte da nossa cultura, somos negros, somos Bahia.”

A cada momento dessa dissertação percebi o quanto a baianidade se faz presente nestas pessoas, como a transmissão de conhecimentos, crenças e valores são mantidas, e mais do que isso, como as gerações tem orgulho das suas raízes. Isso ficou bem claro na última fala da filha quando diz: “somos negros, somos Bahia”.



### Receita III

A Cocada é um doce tradicional africana e típico no Brasil feito à base de coco. No candomblé e na umbanda, a cocada é uma oferenda aos que representam as crianças. A tradição de se fazer o doce de coco veio com os escravos. Foram os negros africanos trazidos como escravos para os trabalhos pesados nas fazendas. À noite, recolhiam-se à senzala (casa dos escravos) para esquecer os maus tratos e o trabalho duro do dia-a-dia, cantavam e dançavam os ritmos de sua pátria distante. Os ingredientes eram fartos, pois eles trabalhavam nos canaviais e nas usinas de açúcar (FRAGONEZE; COSTA et al. 2015).

O coco para elaboração da receita já foi comprado ralado *in natura*, assim como o sorvete de tapioca que foi adicionado a cocada no momento de servir pela neta.

Segundo a neta, a avó costuma usar o açúcar cristal, mas ela, como está na era *fit*, procura opções mais saudáveis, por isso optou por usar o açúcar demerara, no entanto, o mesmo altera um pouco a cor original da cocada, relata-se também que para dar mais cremosidade a cocada, pode colocar o leite condensado no lugar do açúcar. Esta opção não é utilizada na família 3.

### Cocada de Forno

**Tempo de preparo: 01 h**

**Rendimento: 10 porções**





FONTE: Imagens Cedidas por J. F. Neto, 2019.

## **Ingredientes**

200 gr de açúcar  
01 lta de leite condensado  
01 x (chá) de água  
06 cravos da índia  
30 gr pedaço de canela em pó  
01 coco médio ralado em ralo médio  
03 gemas

## **Modo de Preparo**

Misture o açúcar e a água numa panela e mexa durante 02 minutos ou até dissolver o açúcar. Cozinhe em fogo médio por até 15 minutos para obter calda em ponto de fio médio;

Bata no liquidificador o leite condensado e as gemas. Reserve.

Adicione mistura do leite condensado e o coco ralado e mexa com colher, durante 05 minutos ainda no fogo; Adicione o cravo e mexa bastante.

Coloque em uma forma ou refratária e leve ao forno á 180° por cerca de 20 min ou até ficar dourada. Cuidado para não ficar dura, o ponto é de cocada de colher.

Retire do forno, deixe esfriar, polvilhe canela em pó e sirva.

OU

Sirva ainda quente com uma bola de sorvete de tapioca (a ideia do sorvete não faz parte da receita original, foi incorporado pela terceira geração).

Ao acrescentar o sorvete de tapioca na receita original, a cocada perde um pouco a sua doçura, o que dar um aspecto mais agradável no paladar, principalmente para as pessoas que não são adeptas ao açúcar. Sem contar que esta mistura de textura e sabores é a nova tendência da Gastronomia Contemporânea, é o que chamamos de uma releitura da Culinária Tradicional.

Outra questão importante é o tempo de guarda desta cocada, pois o açúcar pode cristalizar, uma dica importante dada pela Neta (F3), é acrescentar  $\frac{1}{2}$  colher de chá de Glucose, para que não aconteça a cristalização. Vale ressaltar que este procedimento também não faz parte da receita original.

Durante o preparo da receita realizada pela neta, falamos de vários assuntos em torno das novas tendências gastronômicas e dos gostos pessoais de cada um presente na cozinha.

Mas, algumas falas da Neta marcaram este momento, devido a sua curiosidade e gosto pelo novo, mas não deixando de lado os ensinamentos recebidos pela avó e pela mãe. Quando diz:

“Gosto de pesquisar, de misturar ingredientes, mesmo que seja nas minhas receitas fit, sempre adiciono algum ingrediente que me remetem as minhas memórias de infância. Quando estou mais disposta (são momentos raros, mas acontecem, rsrsrs), dou uma olhada nas receitas antigas para ver se consigo adaptar ao meu estilo de vida”.

“Hoje em dia tem muito modismo, não costumo segui-los, minha alimentação diária é sempre saudável e muito básica, não tenho tempo para isso”.

E completa:

“Mas não tem nada melhor do que comida de vó, não tem sushi, hambúrguer gourmet ou qualquer outra coisa do momento, que substitua aquele cheirinho de infância que a casa da nossa avó tem. Sou muito família, mesmo com tantas transformações, dou muito valor aos ensinamentos passados por eles (meus avós)”.

Diante da fala da Neta, fica a certeza que não importa a classe social que se esteja inserido, os valores familiares sempre irão influenciar na formação das novas gerações.

Após estudo realizado com estas famílias, entende-se que uma culinária típica pode ser preservada, disseminada e desenvolvida, quando houver a identificação e registro dos aromas, sabores, saberes e fazeres, sendo, “da memória para o prato”.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta dissertação busquei compreender de que modo se dar as transmissões geracionais de crenças, valores e costumes das famílias baianas. Para isso, fiz um apanhado geral na história da alimentação no mundo até os dias atuais, com suas transformações e novas tecnologias.

O resultado desse estudo é uma combinação de respeito e amor as raízes culturais de um povo. Tendo como base as crenças que movimenta todas as gerações aqui estudadas.

Os relatos das famílias em torno das suas origens demonstram o quão importante é a preservação dessa cultura para manter viva seus costumes. As raízes identitárias, não estão presentes só na primeira geração, mas nas gerações seguintes, com o mesmo respeito, apreço e cuidado.

Mesmo com as rupturas sofridas pelas famílias contemporâneas, essas transmissões de conhecimentos são sinônimo de responsabilidade cultural e social. Esta preservação cultural gerou a disseminação das práticas culinárias para as gerações futuras, e conseqüentemente garantiu a perpetuação da memória familiar.

O resultado desse estudo é apresentado não só em palavras, mas no amor colocado no preparo das receitas, no relato das histórias de cada família, e acima de tudo na necessidade de manter vivas, as heranças culinárias. Heranças essas, que ultrapassa todo e qualquer tipo de diversidade religiosa, classes sociais ou diferença de valores.

A quebra de paradigma, do passado com o presente, traz a valorização, disseminação e preservação da chamada culinária típica de raiz, que nela apresenta as formas de identificação, sistematização e disseminação de seus saberes e fazeres dentro das famílias. A necessidade de compartilhar experiências e estar próximo a semelhantes durante a alimentação leva as gerações interagirem e difundirem seus conhecimentos culturais, desta forma, a transmissão geracional das tradições, costumes e valores seguem naturalmente seu curso.

Portanto, a cultura dessas famílias, construiu novos significados diante da viciosidade da sociedade, como também fez compreender uma maneira de

conservação dos pontos de vista, a fim de que a preservação e a sustentação da tradição do grupo sejam garantidas.

Relacionar as heranças gastronômicas, comensalidade e suas transformações ao longo dos anos, parecia a meu ver, algo difícil de decifrar, não por ser algo complexo, mas pelas transformações do estilo de vida atual. A globalização tornou possível a difusão de outras culturas, pouco conhecida no passado, o que de certa forma dificultou ainda mais manter uma cultura de raízes. Passamos pela febre das comidas japonesas, pelos *fast-foods*, e por tantas outras modas gastronômicas que aos poucos vão perdendo força.

Hoje o que era velho, ganhou uma nova roupagem, muitas vezes sem mexer em seus ingredientes, uma mudança no preparo, ou na forma de servir. O conhecimento adquirido como nossos antepassados ganhou um novo significado.

É natural que cada um de nós, se recorde em idade adulta, de coisas que vivemos e experiências de quando éramos crianças e que nos marcaram de forma determinante. Quando o assunto são as memórias olfativas, estas lembranças ficam ainda mais presente, porque na grande maioria, as nossas melhores lembranças, sempre vêm acompanhando de muita alegria e da família reunida, o cheiro da comidinha da vovó, do afago do tio ou do avô, as brincadeiras dos amigos de infância, os lanches depois de uma pelada, ou mesmo daquele prato preferido que só a nossa mãe faz. Tentamos reproduzir/transmitir essas experiências aos nossos sobrinhos e filhos, na tentativa de que tenham os mesmos sentimentos que outrora tivemos. E aí se gera a passagem de sentimentos, de experiências, de herança familiar entre gerações.

O curto convívio que tive com as famílias envolvidas nesse estudo me fez perceber que as raízes culturais dos nossos ancestrais continuam presentes nas famílias baianas contemporâneas, mesmo com toda mudança de hábitos e costumes, da globalização e tecnologias atuais, a necessidade de compartilhar conhecimentos e preservar a sua origem é essencial para a identidade destas famílias. Cada família tem uma vida cotidiana com um estilo de “estar junto” muito particular, mas sempre respeitando o espaço do outro e acima de tudo preservando e disseminando a cultura familiar, que mantém viva a sua originalidade.

Mesmo com tantas transformações, resultante do mundo globalizado, onde temos acesso a todo tipo de ingredientes, aromas e sabores. A nova gastronomia vai se transformando e ganhando novos conceitos, mas o hábito de reunir-se em torno

dela continua acesa no âmbito familiar, seja ela frequentemente ou em raras ocasiões, a “comida da vovó” será sempre a melhor e mais linda lembrança de infância que seguirá conosco por toda a vida.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni; VIANA, Isabel Cristina et al. **Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história**. Saúde e Sociedade, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.

\_\_\_\_\_. **Restaurante “por quilo”: vale quanto pesa?: uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP**. São Paulo, 2000. [Dissertação de Mestrado-Faculdade de Saúde Pública da USP].

ALMEIDA, Maria Cândida Ferreira de. Callaloo e Caruru: em busca do legado africano nas comidas: identidades do Atlântico Negro. **Gragoatá**, Niteroi, v. 19, p. 287-3012, 2. Sem., 2005.

ALVES-MAZZOTTI, A. J. **O método nas ciências naturais e sociais**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

ANDRADE, Jailson; HATJE, Vanessa et. al. **Atlas da culinária na Baía de todos os Santos**. Salvador: EDUFBA, 2013.

BAECHLER, J. **Grupos e sociabilidade**. In: Boudon, R. (Org.) Tratado de sociologia. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.

BAHIA. (2012) **Baía de Todos os Santos**. Disponível em: <http://www.bahia.com.br/destinos/baia-todos-santos/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

\_\_\_\_\_. **Costa do Cacau**. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/destinos/costa-do-cacau/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

\_\_\_\_\_. **Costa do Coco**. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/destinos/costa-do-coco/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

\_\_\_\_\_. **Costa do Dendê**. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/destinos/costa-do-dende/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

\_\_\_\_\_. **Costa do Descobrimento**. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/destinos/costa-do-descobrimento/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

BASTIDE, Roger. **Cozinha africana e cozinha baiana**. In: Anhembi. São Paulo, 2001.

BELUZZO, R. **A valorização da cozinha regional**. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de Palestras. Brasília, 2004.

BERNANDES, Ana Flávia Martins; SILVA, Cristiane Gonçalves da. Alimentação saudável, cuidado e gênero: percepções de homens e mulheres da zona noroeste de Santos-SP. **Demetra**, v. 1, n. 3, p. 553-573, 2016.

BORGER, R. **Die Inschriften Asarbaddons Kontgs von Assyrien**. Graz, 1956.



BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé**: tradição e modernidade. Bahia, 2008, 123f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal da Bahia, Salvador.

BOTTERO, J. Les plus vieux festin du monde, [s.l.], 1955.

BRAGA, Isabel M. R. Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (XVI-XIX). São Paulo: Senac, 2010.

BRANDÃO, D. **A cozinha baiana**. Rio de Janeiro: Letras e Artes, 1965.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Gastronomia** (2009). Disponível em: <<https://www.brasil.gov.br/editorial/cultura2009/10/gastronomia>. Acesso em: 10 ago. 2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Alimentação e cultura** (2004). Disponível em: <[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_cultura.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf)>. Acesso em: 08 set. 2018.

BUCHER-MALUSCHKE, J. S. N. F. **Do transgeracional na perspectiva sistêmica à transmissão psíquica entre as gerações na perspectiva da psicanálise**. In M. A. Penso & L. F. Costa (Orgs.). A transmissão geracional em diferentes contextos: Da pesquisa à intervenção (pp. 76-96). São Paulo: Summus, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983, v. 2.

CARNEIRO, Edison. **Ladinos e crioulos**. Rio de Janeiro: Vozes, 1980.

CARTER, B; MCGOLDRIK, M. (col.). As mudanças no ciclo de vida familiar: uma estrutura para terapia familiar. In. CARTER, B; MCGOLDRIK, M. (org.). **As mudanças no ciclo de vida familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1995.

CASSOTTI, L. **A mesa com a família**: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CAUVIN, Jacques. **Naissance des divinités, naissance de l'agriculture**: la révolution des symboles au néolithique. Paris: CNRS, 1994.

COHEN, M.; ARMELAGOS, G. **Paleopathology at the origins of agriculture**. Nova York: Academic Press, 1984.

**COMITE NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS**. La nutrición: los lazos entre alimentación, salud y desarrollo. Washington DC. 1992.

COOPER J. **The Curse of Agade**. Baltimore, 1983.

CORREIO GOURMAND. **Cozinha brasileira** (2012). Disponível em: <[http://correiogourmand.com.br/info\\_01\\_cultura\\_gastronomica\\_02\\_cozinhas\\_do\\_brasil\\_04\\_bahia.htm](http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_02_cozinhas_do_brasil_04_bahia.htm)>. Acesso em: 18 ago. 2018.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.

\_\_\_\_\_. **Explorações**: ensaios de sociologia interpretativa. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, Isabel. Violência doméstica e justiça: respostas e desafios. **Sociologia: Revista do Departamento de Sociologia da FLUP**, V. XX, 2010, p. 245-262.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Flexionando o gênero**: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, v. 39, p. 251-71, jul./dez., 2012.

DURAND, J.M. **Sumérien et akkadien em pays amorrite**. In. Un document juridique archaïque de mari. *Annales de recherches interdisciplinaires*, I, 1982.

ENGELMANN, Franciele; PETRINI, Giancarlo. **Dádiva, tempo e sacrifício**: espaços possibilitadores para a satisfação das exigências originais nas relações familiares. In. MOREIRA, Lucia Vaz de Campos. *Relações familiares*. Curitiba: CRV, 2016. V. 2.

FALCKE, D.; WAGNER, A. **A dinâmica familiar e o fenômeno da transgeracionalização**: definição de conceitos. IN: A. Wagner (coord). *Como se perpetua a família? A transmissão dos modelos familiares* (pp. 25-46). Porto Alegre: EDIPUCRS, 2009.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 10.ed. São Paulo: SENAC, 2012.

FERRACCIOLI, Patrícia; SILVEIRA, Eliane Augusta. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. **Revista Enferm. UERJ**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 198-203, 2010.

FISCHLER, Claude. **A “Mc Donaldização” dos costumes**. In. Flandrini, Jean-Louis; MONTANARI, Massino. *História da alimentação*. 7. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massino. **História da Alimentação**. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C.R. ; ANDRADE, I.S.; RIBEIRO, G.S.; PINHEIRO, I.B. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro**. Disponível em: <<http://www.trabalhosfeitos.com/ensaios/Qualifica%C3%A7%C3%A3o-Uneb/69490.html>>. Acesso em 07 set. 2016.

FREGONEZE, Josmara B; COSTA, Marlene Jesus da et al. **Cozinhando história: receitas, histórias e mitos de pratos afro-brasileiros**. Salvador: Fundação Pierre Verger, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. São Paulo: USP, 2004.

GOMES, Maria Laura de Oliveira. África e Bahia: itinerário de cores e sabores. Revista KÁWE, n. 2, 2001.

**GULA**: 59 receitas sabores com tomate. São Paulo, setembro, 1997.

JOANNÉS, Francis. **A função social do banquete nas primeiras civilizações**. In. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LE COUTEUR, Pemy; BURRESON, Jay. **Os botões de Napoleão**: as 17 moléculas que mudaram a história. Rio de Janeiro, 2006.

LEVENSTEIN, HARVEY A. **Dietética contra gastronomia**: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé**. In: \_\_\_\_\_. A anatomia do acarajé e outros escritos. Salvador: Carrupio, 2010.

\_\_\_\_\_. **As Dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. In. CARDOSO, C.; BACELAR, J. (orgs) Faces da tradição afro-brasileira religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafirmação. 2.ed. Salvador: Pallas, 2006.

\_\_\_\_\_. **Oferendas e sacrifícios**: uma abordagem antropológica. In. História Natureza e Cultura. Parque Metropolitano de Pirajá. Coleção. Salvador: Cadernos do Parque, 1998.

LODY, Raul. **Santo também come**. 2.ed. Rio de Janeiro: Pallas. 1998.

\_\_\_\_\_. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 39, n.25, p. 25-39, 2004.

MAFFESOLI, Michel. **Mesa espaço de comunicação**. In. DIAS Cecília Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manoel, 2002

MAGALHÃES, Leandro Henrique; Hidelbrando, Gilberto, et al. Memória gastronômica a alimentação de imigrantes e seus descendentes nas décadas de 1930-1950. **Revista de Comportamento Contexto da Alimentação, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 3, n. 2, maio, 2015.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Introdução à gastronomia**. Disponível em: <  
<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2018.

MEZOMO, I.F.B. **O serviço de nutrição, administração e organização**. São Paulo: CEDAS, 1994.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 6, n. 4, São Paulo, out. 2010.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MULLER. Silvana G.; AMARAL. Fabiana M.; REMOR. Carlos Augusto, **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. 2010

NERY, Pepeu. **A cozinha sertaneja da Bahia**. Disponível em: <  
<http://flordedende.com.br/cozinha-sertaneja-da-bahia/>>. Acesso em: 13 de fev. 2019.

OLIVEIRA, Nilce de; CASQUEIRO, Adriana Souza (2008). **Ritos da comensalidade festiva na Bahia**. Disponível em: <  
<http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-05.pdf>>. Acesso em: 01 ago. 2018.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro, MEC, 1978.

PEIXOTO, Afrânio. **História do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1944.

PEREIRA, C.; VIANA, F. P.; BACELAR, J. Notas para uma História da Antropologia da alimentação na Bahia, **Rev. História Helikon**, Curitiba, v.2, n.4, p.101- 122, 2º semestre/2015.

PERLÉS, Catherine. **As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos**. In. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

\_\_\_\_\_. **Prébistoire du feu**. Paris: Masson, 1977.

PESTANA, Fábio. **No tempo das especiarias** (2004). Disponível em: <  
[file:///C:/Users/NUT/Downloads/no\\_tempo\\_das\\_especiarias\\_introduc\\_o%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/NUT/Downloads/no_tempo_das_especiarias_introduc_o%20(1).pdf)>. Acesso em: 13 fev. 2019.

PETRINI, Giancarlo. Significado social da família. **Cadernos de Arquitetura e Urbanismo**, v. 16, n. 18+19, 2009.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, São Paulo, Oct, 2010.

REINHARDT, J. C. **Entre strudel, bolachas e stollers**: receitas e memórias. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

REIS, Fernando Lyra. **Breve histórico da alimentação contemporânea** (2006). Disponível em: <<http://www.anorexiaebulimia.com/documents/Historia.pdf>>. Acesso em: 03 jun. 2018.

RIBEIRO, Carlos. **Comida de santo**. (2017). Disponível em: <<http://www.mesacompleta.com.br/abara-comida-de-santo>>. Acesso em: 07 set. 2018.

RODRIGUES, Ronaldo da Silva; SILVA, Roberto Ribeiro da. A história sob o olhar da química: as especiarias e sua importância na alimentação humana. **Química nova escola**, v. 32, n. 2, maio, 2010.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. **SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais**. Vitória: CCHN, UFES, v. 1, n.12, Dezembro 2012. p. 85 – 100.

RODRIGUES, Raimundo Nina. **Os africanos no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1945.

SANGER, Miriam. **A cozinha deles**: da macarronada dominical ao sofisticado jantares para os amigos, os homens estão cada vez mais íntimos do fogão. Para espanto – ou deleite – das mulheres. Disponível em: <<https://www.redebarsilatual.com.br>>. Acesso em: 16 fev. 2019.

SANTEIRO, Tales Vilela; SOUZA, Machiaveli Carmo. Família e comunidade na base de dados PePSIC (2002/2012). **Psicologia Ciência e Profissão**, v. 35, n. 2, p. 307-325, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, C. R. A. (2008) **Os pecados e os prazeres da gula**: os cadernos de receitas como fontes históricas. Disponível em: <<http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/prog.html>>. Acesso em 07 ago. 2018.

SANTOS, Jacira Alves dos. **Gastronomia como arte nos restaurantes típicos da cidade do Natal/RN**. Disponível em: <<https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/4.pdf>>. Acesso em: 13 fev. 2019.

SANTOS, Vagner José Rocha. (2012). **O acarajé e os estudos sobre a cozinha baiana**: breve revisão bibliográfica. Disponível em: <[http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/SANTOS\\_Vagner.pdf](http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/SANTOS_Vagner.pdf)>. Acesso em: 08 jun. 2018.

SAVARIN, Brillot. **A fisiologia do gosto**. Salvador: Ideia Nova, 2005.

SCHNEEBELI, F. C. F.; MENANDRO, M. C. S. Com quem as crianças ficarão?: Representações sociais da guarda dos filhos após a separação conjugal. **Psicologia & Sociedade (Online)**, v. 26, p. 175-184, 2014.

SCHULTER, R. G; SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

SILVEIRA, Eliane Augusta; FERRACCIOLI, Patrícia. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. **Revista Enferm. UERJ**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 198-203, 2010.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto et al. **Influências culinárias e diversidade cultural de identidade brasileira**: imigração, regionalização e suas comidas. Disponível em: <[https://www.fef.unicamp.br/feff/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura\\_alimentarcap14.pdf](https://www.fef.unicamp.br/feff/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf)>. Acesso em: 10 ago. 2018.

REA, Louis M.; PARKER, Richard A. **Metodologia de pesquisa**: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2000.

RADEL, Guilherme. **Cozinha sertaneja da Bahia**. 2.ed. São Paulo: Livraria Cultura, 2009.

\_\_\_\_\_. **A cozinha praiana da Bahia**. 2.ed. Salvador, 2011.

REIS, Fernando Lyra. **Breve histórico da alimentação contemporânea**. Disponível em: <<http://www.anorexiaebulimia.com/documents/Historia.pdf>>. Acesso em: 03 jun. 2018.

RODRIGUES, Ronaldo da Silva; SILVA, Roberto Ribeiro da. A história sob o olhar da química: as especiarias e sua importância na alimentação humana. **Química nova escola**, v. 32, n. 2, maio, 2010.

SANTOS, Jacira Alves dos. **Gastronomia como arte nos restaurantes típicos da cidade** do Natal. Disponível em: <[https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/4770/1/JaciraAS\\_Monografia.pdf](https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/4770/1/JaciraAS_Monografia.pdf)>. Acesso em: 13 fev. 2019.

QUERINO, M. **Arte culinária na Bahia**. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

VEIGA, Ericivaldo. **A essência do sabor brasileiro**: segredos da bahia. Disponível em: <[https://www.academia.edu/5128320/A\\_ess%C3%Aancia\\_do\\_sabor\\_brasileiro\\_-\\_Segredos\\_da\\_Bahia](https://www.academia.edu/5128320/A_ess%C3%Aancia_do_sabor_brasileiro_-_Segredos_da_Bahia)>. Acesso em: 13 fev. 2019.

VIANNA, Sodrê. Molhos. IN: Cadernos de Xangô. Salvador: Livraria E. Bahiana. 1939.

VIGLIAR, Matheus. **Alimentos que mudaram a história**. Disponível em: <<http://preunivesp.br/alimentos-que-mudaram-a-historia#.w1mjpNKjIU>>. Acesso em: 26 jul. 2018.

VINHA, Teresinha Camargo Pompeo. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. **Interfaces da Educação**, Paranaíba, v.6, n.17, p. 289-311, 2015.

\_\_\_\_\_. Um breve percurso histórico e cultural do alimento: questionamentos sobre o consumo alimentar, cultura e educação. **Revista Eletrônica de Educação**, v. 11, n. 1, p. 277-290, jan./mai, 2017.

WEBER, Max. **A ética protestante e o “espírito” do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

YIN, Robert K. **Qualitative research. From start to finish**. New York/London: Guifford Publications: 2015

## APÊNDICE I – ROTEIRO DE ENTREVISTA

Prezado(a) entrevistado(a),

As questões abaixo se referem a uma pesquisa de campo para a composição do trabalho de pesquisa do Programa de Pós-graduação em Família na Sociedade Contemporânea – Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea, da Universidade Católica do Salvador cujo objetivo é conhecer suas raízes culturais e influências na culinária baiana e suas histórias / receitas de famílias.

### QUESTIONÁRIO

#### Parte I – Quadro Sócio-Demográfico

1. Idade: ( \_\_\_\_ ) anos
2. Sexo: Masculino ( \_\_ )    Feminino ( \_\_ )
3. Estado civil: Solteiro (a) ( \_\_ )    Casado (a) ( \_\_ )    Viúvo (a) ( \_\_ )    Divorciado (a) ( \_\_ )
4. Número de filhos: ( \_\_ )
5. Religião: Católica ( \_\_ )    Evangélica ( \_\_ )    Protestante ( \_\_ )  
                   Ateu ( \_\_ )    Judaica ( \_\_ )    Espírita ( \_\_ )    Candomblé/Umbanda ( \_\_ )  
                   Outra ( \_\_ )    Qual? \_\_\_\_\_
6. Educação: Diploma Universitário ( \_\_ )    Faculdade incompleta ( \_\_ )  
                   Mestrado / Doutorado ( \_\_ )    Mestrado / Doutorado incompleto ( \_\_ )  
                   2º grau completo ( \_\_ )                    2º grau incompleto ( \_\_ )  
                   1º grau completo ( \_\_ )                    1º grau incompleto ( \_\_ )
7. Profissão: ( \_\_\_\_\_ )
8. Atualmente, você está: Empregado (a) ( \_\_ )  
   Desempregado (a) ( \_\_ )  
   Aposentado (a) ( \_\_ )
9. Nacionalidade: Brasileiro (a) ( \_\_ )  
   Estrangeiro (a) ( \_\_ )  
   Estrangeiro (a) naturalizado (a) ( \_\_ )
10. Nascido (a) na cidade de: \_\_\_\_\_



Estado: \_\_\_\_\_

11. Cor/Etnia: Branca ( \_\_\_ ) Negra ( \_\_\_ ) Parda ( \_\_\_ ) Outra: ( \_\_\_\_\_ )

## Parte II – Roteiro de Entrevista

1. De onde nasceu seu gosto pela cozinha? Quem o influenciou?
2. Existe algum prato/receita na sua família que foi passado de geração em geração e que até os dias de hoje é indispensável nas datas comemorativas?
3. Qual era a importância da comida para a família? E atualmente?
4. Ao pensar em um ingrediente da Culinária Baiana, qual deles é primordial na sua cozinha?
5. Quem era o responsável pela confecção dos pratos? E agora?
6. Qual o prato / aroma que te faz reviver os momentos de infância?
7. Fale um pouco sobre suas aptidões culinárias e suas influências familiares;
8. Nas reuniões familiares, o hábito de comensalidade ainda é mantido?
9. Quem o criou e como foi passado para as gerações atuais?
10. Fale um pouco desta receita e do modo de preparo.

Após as narrativas (entrevista), foi confeccionado a receita de cada uma das família, por uma das entrevistadas, na cozinha semi-industrial cedida pela Empresa Atelier de Confeitaria Cravo & Canela. Onde estava presente um fotógrafo profissional a fim de registrar visualmente o passo a passo da confecção da receita.

## APENDICE II – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIMENTO

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), de uma pesquisa intitulada: No Caminho do Sabor e da Cultura – Transmissão Geracional de Receitas Típicas Baianas, coordenada pela Mestranda Anaildes Batista Cruz Santana sob a orientação da Professora Doutora Elaine Pedreira Rabinovich, professora do Programa de Pós-Graduação em Família na Sociedade Contemporânea, da Universidade Católica do Salvador.

Esta pesquisa tem por objetivo analisar a importância da alimentação e da comensalidade em famílias baianas. Para coleta de dados/informações será realizado um encontro. Neste encontro, serão realizadas observações na forma de entrevistas narrativas e fotografias dos pratos e de sua família. O roteiro compreenderá perguntas dentro do contexto do tema da pesquisa com duração variável a depender das suas possibilidades.

Esta atividade não é obrigatória, e a qualquer momento, você poderá desistir de participar e retirar seu consentimento, sem que haja qualquer prejuízo a você. Caso concorde, você receberá uma cópia deste documento.

Ao decidir participar deste estudo, esclareço que:

- Caso não se sinta à vontade com alguma questão da entrevista, você poderá deixar de responde-la, sem que isso implique em qualquer prejuízo;
- As informações fornecidas somente serão usadas para trabalhos científicos e sua identificação será mantida sob sigilo, isto é, não será divulgado seu nome, assegurando-lhe completo anonimato;
- A entrevista será gravada para possibilitar o registro de todas as informações dadas, as quais serão posteriormente transcritas, assegurando-lhe, no entanto, que as informações só serão utilizadas para este estudo;
- Serão necessárias tiragens de algumas fotografias do espaço/produto pesquisado;
- Sua participação não implica em nenhum custo financeiro;

Em caso de dúvidas ou necessidade de falar com a pesquisadora, poderá entrar em contato pelo telefone (71) 3203-8967 podendo realizar ligações à cobrar, acrescentando os números 9090 antes dos números discados.

Ou pelo endereço: Universidade Católica do Salvador, Rua Cardeal da Silva, nº 205 – Federação – Salvador/Bahia, CEP: 40.231-902.

Considerando as declarações acima, Eu, \_\_\_\_\_, aceito, voluntariamente, participar do Estudo ora apresentado, estando ciente que em qualquer momento poderei desistir de participar da pesquisa, sem que me cause qualquer constrangimento ou problemas.

Local e data: \_\_\_\_\_

Assinatura do participante: \_\_\_\_\_

Assinatura da pesquisadora: \_\_\_\_\_

Assinatura da Orientadora: \_\_\_\_\_

**APENCIDE III - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USOS DE IMAGENS**

Eu \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_, depois de conhecer e entender os objetivos e procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como, de estar ciente da necessidade de uso da minha imagem, bem como as imagens dos pratos e receitas por mim desenvolvidos, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Anaildes Batista Cruz Santana, aluna do Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea da Universidade Católica do Salvador sob a orientação da professora Elaine Pedreira Rabinovich, responsável pelo projeto de pesquisa intitulado NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA – Transmissão Geracional de Receitas Típicas Baianas, a realizar fotos e gravar imagens que se façam necessárias sem quaisquer ônus financeiro a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e gravações (seus respectivos negativos) para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e vídeos), em favor da pesquisadora acima especificada.

Salvador, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Pesquisadora Responsável

\_\_\_\_\_  
Participante da Pesquisa