ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Ano III– Nº 1

29 e 30 de outubro de 2018
Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ

Anais

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES
Myriam Melchior
Carolina Cerqueira
Andressa Vale

Rio de Janeiro
2020
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória – Bacharelado em Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Hall do auditório Paulo Rocco Quinhentão – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ

Projeto Gráfico: Myriam Melchior, Carolina Cerqueira e Andressa Vale

Copydesk: Myriam Melchior

Diagramação: Myriam Melchior, Carolina Cerqueira e Andressa Vale

Projeto de Extensão Pirapoca

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Elaborado pela Biblioteca Central do CCS – UFRJ

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória (1. : 2020 : Rio de Janeiro, RJ)

Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 29-30 de outubro de 2018 - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Carolina Cerqueira; Andressa Vale. - Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Curso de Gastronomia, 2020.

ISSN:2527-1458

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Açúcares. 5. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Cerqueira, Carolina. III. Vale, Andressa. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. VI. Título.

Comitê Científico

Myriam Melchior

Nina Bitar

Marcella Sulis

Daniela Minuzzo

Elizabeth Aciolly

Maria da Purificação Nazaré Araújo

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Carolina Cerqueira

Andressa Vale

Índice

Apresentação **10**

1. Cultura, Saberes e Práticas no Brasil e/ou no Mundo **13**

COMIDA JUDAICA: REFLEXÕES SOBRE SABERES E SABORES DA ANTIGUIDADE À ATUALIDADE **14**

Clarissa Magalhães **14**

EMPREENDEDORISMO INFORMAL FEMININO: IMPACTO SOCIO-ECONOMICO DA VENDA DE DOCES EM CABO FRIO **16**

Kétila Rodrigues Marques Botelho **16**

Victor Hugo Smith de Vasconcellos Lodeose **16**

Fábio Rodrigues da Costa Júnior **16**

Luana Costa Pierre de Messias **16**

SAGU DE MANDIOCA COMO BASE PARA ELABORAÇÃO DE SOBREMESAS PARA FINS ESPECIAIS **18**

Anna Carolina Alves Gomes da Silva e Silva **18**

Isabelle Santana **18**

POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA EM ESPAÇOS NÃO FORMAIS DE EDUCAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA PARA O CONSUMO CONSCIENTE DE AÇÚCAR **21**

Bruna Ribeiro dos Santos **21**

Fabiano Vinagre da Silva **21**

PRÁTICAS ALIMENTARES DESDE A COLONIZAÇÃO DO BRASIL **23**

Tassiana pereira Tomaz **23**

Rosa Maria de Sá Alves **23**

Renata Borchetta Fernandes Fonseca **23**

A RAPADURA E O AÇÚCAR MASCAVO NO BRASIL **25**

Claudia Zuccolotto Reis **25**

Arlinda de Jesus Carvalho 25
Roseney Aparecida Malagori Redig 25
Luana Costa Pierre de Messias 25
2. Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação 27
AÇÚCAR E SABORES NO COTIDIANO PAULISTA (1860 – 1930) 28
Eliane Morelli Abrahão 28
UMA DOSE DE RESISTÊNCIA: A PARTICIPAÇÃO DA CACHAÇA NAS REVOLTAS POPULARES 30
Anna Carolina Deodato da Silva 30
Verônica de Andrade Mattoso 30
O PERFIL DAS CONFEITARIAS DO RIO DE JANEIRO NO PRIMEIRO REINADO (1822-1831) 32
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro 32
Ana Claudia Rodrigues dos Santos Torres 32
Mariana Conceição Siqueira 32
Thaina Schwan Karls 32
CONFEITARIA COMO MEMÓRIA, HISTÓRIA E ENCONTRO 36
Isis P. Coutinho-Degani 36
Lucas do Vale Machado 36
Sirleny Gomes Martins 36
O AÇÚCAR NAS CONFEITARIAS DO RIO DE JANEIRO NO PRIMEIRO IMPÉRIO (1822-1831) 38
Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão 38
Giulia Gollo Paiva Barros de Carvalho 38
Thaina Schwan Karls 38
MEMÓRIAS DA MOAGEM DA CANA-DE-AÇÚCAR EM CARAPEBUS 42
Jéssica Silva José 42
Luana Pierre 42
A ORIGEM E AS VARIEDADES DO CREME DE CONFEITEIRO 44
Camila Alejandra Coloma Rocha 44
Roberta Machado de Andrade 44
Brendo Vinícius Freitas dos Santos 44

Luana Costa Pierre de Messias 44

DOCE GÊNERO: A FEMINIZAÇÃO DO AÇÚCAR NA GASTRONOMIA PROFISSIONAL 46

Sinval do Espírito Santo Neto 46

MEMÓRIAS EM COMPOTAS: UM RELATO "DOCE" DO QUILOMBO DA RASA (BÚZIOS-RJ) 49

Wellington Vinicius dos Santos 49

Juliana Vasconcelos Veronese 49

Danielle Tristão Bittar 49

3. Alimentação, Identidade e Resistência 51

DOCES MEMÓRIAS NA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS: NOSTALGIA, AFETO E ALEGRIA 52

Julliana Ayres Lima Freire 52

Érika de Melo Basílio 52

Hive Santos Dias 52

Raquel da Silva Antunes 52

Maria Fátima Garcia de Menezes 52

Débora Martins dos Santos 52

Elda Lima Tavares 52

É COCADA BOA: DOCE DE TABULEIRO NAS RUAS DE CABO FRIO 55

Raphael Machado de Novaes 55

Maycon dos Santos Rodrigues 55

Fernando Manoel Pires Cristovão 55

Luana Costa Pierre de Messias 55

"OLHA A GINGA COM TAPIOCA": O "SANDUÍCHE DE MARINHEIRO" COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL 57

Gabriela Lacerda Oliveira 57

DOCE REGIONAL "SOLA" E O FORTALECIMENTO DA CULTURA LOCAL E GASTRONÔMICA EM CABO FRIO 60

Flávia Lira 60

Fernanda de Azedias 60

Tereza Cristina 60

Gustavo da Cunha Guterman 60

4. Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio. 62

CONTRIBUIÇÃO DO BOLO DE AIPIM PARAO AUMENTO DA RENDA DE AGRICULTORES FAMILIARES 63

Claudia Zuccolotto Reis 63

Giselle C. Moreira Knopp 63

Juan Pablo Tranquilino de Lucena 63

Luana Costa Pierre de Messias 63

5. Alimentação e Contemporaneidade. 65

BURITI: A DOCE IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO PIAUÍ 66

Antonio Josinaldo Silva Bitencourt 66

Domingos Alves de Carvalho Júnior 66

PRÁTICA ARTESANAL DE REAPROVEITAMENTO DE FRUTAS UTILIZANDO O AÇÚCAR COMO CONSERVANTE 68

Giselle C. Moreira Knopp 68

Adriana Paula Slongo Marcussi 68

Luana Costa Pierre de Messias 68

BOLO DE LARANJA COM XILITOL: UM QUITUTE DOCE PARA PESSOAS COM DIABETES E EXCESSO DE PESO 71

Darlene de Anchieta Corrêa Davidsen 71

Ilma Machado da Costa 71

Fernanda Gomes Gravina 71

Luana Costa Pierre de Messias 71

ADOÇANDO A VIDA UNIVERSITÁRIA: CARACTERIZAÇÃO DOS VENDEDORES INFORMAIS DE ALIMENTOS NO CIRCUITO DE DOCES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO 73

José Dias 73

Maria Eliza dos Passos 73

Letícia Ferreira Tavares 73

Mara Lima de Cnop 73

APLICAÇÃO DO MEL E AÇÚCAR INVERTIDO EM RECEITAS 75

Gustavo Almeida 75

Mariana Krajah 75

Diego Nogueira 75

Luana Pierre **75**

FORA DA CAIXINHA: SUBSTITUINDO ALIMENTOS COM LACTOSE **77**

Caio Marcelo da Silva Padula **77**

Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão **77**

Jean Júlio Alves Sousa **77**

Letícia Ferreira Tavares **77**

DO CLÁSSICO BOLO DE CHOCOLATE DE VÓ A ADAPTAÇÃO CONTEMPORÂNEA A CONFEITARIA VEGANA **80**

Wander Irwing da Silva Teixeira **80**

6. Memória Social. **82**

LEITE CONDENSADO: UMA ANÁLISE SOBRE SUA INTRODUÇÃO NA DOÇARIA BRASILEIRA ATRAVÉS DOS LIVROS DE RECEITA **83**

Isabella de Brito Dias **83**

Marcella Sulis **83**

7. Alimentação, Arte, Literatura e Poesia **86**

A CANA-DE-AÇÚCAR E A CACHAÇA COMO SAMBA-ENREDO: *BEBEMORANDO* NO TRICAMPEONATO DA IMPERATRIZ LEOPOLDINENSE DO CARNAVAL DE 2001 ..... **87**

Leonardo Teixeira de Souza **87**

Lourence Cristine Alves **87**

Fabiana Bom Kraemer **87**

AS MERENDAS DE DONA FLOR: A DOÇARIA NO ROMANCE DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS **89**

Anna Carolina Deodato da Silva **89**

Nina Pinheiro Bitar **89**

ANÁLISE DO "SAMBA SABOR CHOCOLATE" – CAPRICHOSOS DE PILARES, CARNAVAL 1996 ..... **91**

Leonardo Teixeira de Souza **91**

Lourence Cristine Alves **91**

Fabiana Bom Kraemer **91**

Apresentação

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. E dentro da personalidade nacional, a regional, que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde ele nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos e os primeiros doces.
Gilberto Freyre – Açúcar (1987)

Prezado leitor, é com grande satisfação que apresento os Anais resultantes dos trabalhos apresentados no III Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, ocorrido nos dias 29 e 30 de outubro de 2018, tendo como tema central os "açúcares". Este Encontro foi idealizado pelo Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória e vinculado ao Projeto de Extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira" – que iniciou suas ações a partir do estudo acerca da difusão de conhecimentos sobre o milho nativo brasileiro e da contribuição indígena para a cultura alimentar brasileira, tendo evoluído para atuar com ações processuais e contínuas, de caráter educativo, social, cultural e artístico, voltadas para a valorização dos alimentos e tradições alimentares populares brasileiras, sobretudo aquelas em risco de desaparecimento.

O evento é, portanto, um resultado de atividades convergentes entre a pesquisa, o ensino e a extensão, mas que permanecem em constante transformação devido ao contato com o público externo à universidade e por meio do qual, novas demandas vão sendo propostas, assim iniciando novas espirais de pesquisas e devoluções, assim sucessivamente. O grupo de pesquisa e de extensão se debruça, portanto, sobre novos temas que se mostrem relevantes para o campo de saberes e práticas da Gastronomia e as tradições alimentares brasileiras, assim como para as agendas e as demandas de nossa sociedade.

Segundo os saberes no campo da Gastronomia, o açúcar é reconhecido por sua condição de substância e de elemento que combinado/misturado à outros conduz a um produto culinário. Nesse aspecto, o açúcar é conceituado como uma substancia

resultante dos principais carboidratos cristalizados como a sacarose, a lactose e a frutose ou, ainda, dos seus extratos ou xaropes. Nesse caso, o açúcar é tanto um produto como propriedade de frutas e espécimes vegetais. Ademais, sob o ponto de vista de sua extração e de diferentes apresentações da sacarose – o açúcar refinado, o cristal e os preparados artificiais e/ou com acréscimos artificiais como o glaçúcar, os xaropes simples e o xarope invertido, geralmente de milho e outras fontes artificiais – teremos a origem de diversos confeitos e produtos culinários. Ainda, o mel e outras fontes naturais como o xarope de bordo, conhecido na América do Norte como *mapple syrup* são fontes das quais se obtém o gosto doce. Ademais, os produtos doces e suas fontes podem variar historicamente e segundo regiões e territórios. No Brasil e na América colonizada pelos povos ibéricos, sobretudo os Portugueses, o açúcar é derivado da cana-de-açúcar e as suas tradições da doçaria são herdeiras das tradições mais arcaicas como foi o uso do açúcar para a comensalidade dos povos hindus, persas ou árabes. Já as tradições estadunidenses são muito recentes, derivam dos doces como produtos artificiais e tecnológicos, que embora tenham dominado os rincões mais distantes do planeta, em razão da força hegemônica de suas corporações transnacionais, só passam a existir no século XIX. Mas para o público em geral, a palavra açúcar não diferencia origens e classificações, e o açúcar passa a ser uma espécie de conceito comum, designado pelos chamados 'doces', que são assim associados à ideia de uma substância chamada açúcar.

Somado a todos esses detalhes, observamos que atualmente o açúcar (como um conceito genérico) vem assumindo um lugar bastante ambíguo: é tanto um objeto de desejo como uma substância abjeta. Muito tem sido falado sobre o seu consumo, bem como os diferentes tipos de mal-estar a ele associados: o medo, a culpa, a vergonha, o desejo etc.

Aliás, vale lembrar que na história da alimentação nenhum produto culinário foi mais desejado do que o açúcar. Por causa do açúcar impérios foram construídos, vimos surgir a Revolução Industrial e o sistema capitalista. Também as relações entre as periferias e os países centrais da modernidade.

Dada a importância deste alimento não só para a Gastronomia, mas considerando o seu papel nos domínios históricos, sociais, antropológicos, econômicos, bem como psicológicos e estéticos, ainda, enquanto um patrimônio – o açúcar é extremamente

importante na identidade alimentar brasileira –, portanto, sua relevância para a nossa memória social, cultural e coletiva, dentre tantos outros interesses e aspectos, nos levou a dedicar o III Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória às discussões e reflexões acerca dos "açúcares".

Com o intuito de elaborarmos os debates e recortes de pesquisas sobre este tema tão complexo, propusemos diferentes eixos temáticos para a submissão de trabalhos que dividiram-se nos seguintes tópicos: 1) Cultura, Saberes e Práticas no Brasil e/ou no Mundo; 2) Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação; 3) Alimentação, Identidade e Resistência; 4) Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio; 5) Alimentação e Contemporaneidade; 6) Memória Social; e, por fim, 7) Alimentação, Arte, Literatura e Poesia.

A fim de organizar a apresentação dos resumos submetidos aos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória seguimos a sequência dos eixos temáticos apresentados anteriormente. Esses eixos revelam, aliás, o viés plural e multidisciplinar existente nos estudos em torno do tema e da Gastronomia.

Com a publicação deste terceiro volume dos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória esperamos contribuir com o aprofundamento de pesquisas relacionadas à gastronomia e, certamente, da doçaria brasileira, dos seus ingredientes, dos seus patrimônios materiais e imateriais, suas histórias, memórias sociais e de nossa identidade.

Boa leitura!

Myriam Melchior

1. Cultura, Saberes e Práticas no Brasil e/ou no Mundo.

COMIDA JUDAICA: REFLEXÕES SOBRE SABERES E SABORES DA ANTIGUIDADE À ATUALIDADE

Clarissa Magalhães

As religiões são formadas por valores, crenças e símbolos que aqueles que a seguem se baseiam e se identificam. Seus seguidores, organizados em comunidades, participam de diversos rituais que carregam significados e fazem parte da identidade religiosa.

A maior parte das religiões, tanto ocidentais quanto orientais, tem em seus ritos ações com a comida ou o jejum. Em várias religiões os alimentos têm caráter sagrado. Um exemplo bem conhecido é do cristianismo, onde o corpo e o sangue de Cristo são representados por pão e vinho. A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser mulçumano ou judeu implica, entre outras regras, não comer carne de porco. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda do paraíso foi a rebeldia de Adão e Eva em seguir um preceito religioso: não comer o fruto proibido (CARNEIRO, 2005). A maneira de alimentar-se sempre foi determinada por regras cujas origens muitas vezes é associada às crenças. A sua importância nas sociedades contemporâneas despertou interesses de diversas áreas de estudos. O objetivo deste estudo é refletir acerca dos sentidos e significados atribuídos às questões sócio – culturais da comida judaica.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, muitas vezes se tornam tradições culinárias e inserem o indivíduo no contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Para Topel (2003), a comida é uma construção cultural consumida por indivíduos e o ato de comer envolve a escolha do sujeito em relação a um grupo específico. É nesse sentido que as comidas étnicas oferecem um rico jogo de metáforas através das quais se expressam as relações dos sujeitos com um grupo particular. Esse processo fica mais evidente em comunidades minoritárias. O judaísmo tem um grande significado em matéria de culinária. Como exemplo a *matzá* – o pão ázimo –, usada em *Pessach* ou a *chalá* do *Shabat*. Para os judeus, sentar-se à mesa é um ritual que envolve religiosidade e muito simbolismo, sua cultura é passada sempre dos mais velhos para os mais novos ao redor da mesa e é o que mantém as pessoas que foram espalhadas pelo mundo e compartilham o mesmo sentimento da tradição.

Na religião judaica há um diálogo entre comensalidade e a sua existência como povo. O fato de fazer parte do mesmo sangue (representado pelo princípio da matrilinearidade) e da figura materna ser muitas das vezes a responsável por passar as tradições e costumes faz com que a alimentação seja semelhante na diáspora e mesmo fora dela.

A sociedade muda, a leis mudam, os costumes se modificam, mas o discurso religioso, por acreditar-se ditado pelo próprio Deus, não pode mudar. Ele mantém aqueles que seguem a religião unidos. As tradições sobrevivem porque são adaptações, são o resultado de uma seleção cultural natural. Ela faz conexão com a terra de origem. Existe uma nostalgia quanto aos pratos das festas religiosas, pois são logo associados com antepassados, avós, mães e família, dando sentido à palavra casa.

Contudo, as mudanças sociais fazem parte da vida, tanto quanto as tradições. Por meio da comensalidade, tradições e mudanças tomam sentidos específicos, conforme os poderes em questão.

Referências bibliográficas:

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

TOPEL, Marta. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Horizontes Antropológicos**, vol. 9, n. 19. Porto Alegre, 2003.

EMPREENDEDORISMO INFORMAL FEMININO: IMPACTO SOCIO-ECONOMICO DA VENDA DE DOCES EM CABO FRIO

Kétila Rodrigues Marques Botelho
Victor Hugo Smith de Vasconcellos Lodeose
Fábio Rodrigues da Costa Júnior
Luana Costa Pierre de Messias

Algumas mulheres, donas de casa, procuram complementar a renda familiar, ou buscam por uma independência financeira de seus maridos por meio de produção e venda de bolos e doces artesanais caseiros. Bolos de aniversário, docinhos de festa, bombons e cupcakes fazem parte do cardápio de muitos empreendimentos gastronômicos informais comandados por mulheres. Em alguns casos, esses empreendimentos que começaram na cozinha de casa transformaram-se em empresas de sucesso. Diante do desemprego o mercado informal passa ser uma saída para levar sustento, podendo ser renda extra ou até a total dessas famílias. Segundo Araújo & Lombardi (2013) os informais se caracterizam por algumas posições de ocupações no mercado de trabalho, sendo eles: empregados que não possuem carteira assinada, podendo ser ou não remunerados, trabalham por conta própria, podendo ser ou não em ambiente doméstico. Esses fatos levam as mulheres em busca de abrir o seu próprio negócio.

Dentro da área do empreendedorismo podemos encontrar algumas mulheres que percebem na sua habilidade na cozinha um novo caminho para obter renda e crescer profissionalmente. O crescimento das mulheres no empreendedorismo mostra que estas mesmo que com dificuldades e barreiras estão conseguindo ao longo do tempo conquistar seu espaço no mundo dos negócios, obtendo assim também a auto-realização. De acordo com uma pesquisa do SEBRAE-SP (2013) o número de mulheres empreendedoras no Brasil em 2010 é de 6.853.021, o que mostra uma grande evolução no número de mulheres presentes no empreendedorismo brasileiro. Um dos motivos por esse número não ser tão alto quanto ao dos homens é a dupla jornada das mulheres, como também a grande cobrança no meio familiar, o pouco incentivo por parte da sociedade como um todo, entre outros pontos. Assim como o

mercado informal, o papel empreendedor da mulher vem sendo negligenciado pela academia, contudo convivemos diariamente com produtos alimentícios provenientes de pequenos negócios chefiados por mulheres o que demonstram seu potencial para o mundo dos negócios.

Foi pensando em preencher essa lacuna que resolvemos investigar o trabalho das doceiras e o quanto a venda de doces possui de potencial para passar de um trabalho informal para ser um trabalho formal na vida de muitas mulheres. Objetivo dessa pesquisa é analisar a importância da produção e venda de doces para a renda complementar das mulheres em Cabo Frio. Além disso, buscamos conhecer as motivações para se obter renda extra com doces; identificar quais doces são mais produzidos para a venda e verificar quais conquistas essas doceiras obtiveram através desse trabalho. Para o desenvolvimento dessa pesquisa optou-se por uma metodologia qualitativa envolvendo pesquisa de campo e entrevistas. Perguntamos as mulheres entrevistadas qual a importância da renda na sua vida; qual o impacto causado pela renda extra gerada; se essa prática levou a algum tipo de crescimento ou conquista pessoal. A pesquisa encontra-se em andamento, mas já aponta para alguns resultados, tais como: o papel empreendedor da mulher, a existência do interesse em sair da informalidade, a busca por capacitação motivada pela competitividade do mercado e o desejo de construir uma "marca".

Referências bibliográficas:

ARAÚJO, Angela Maria. C.; LOMBARDI, Maria Rosa. Trabalho informal, gênero e raça no Brasil do início do século XXI. IN: **Cadernos de pesquisa**, v.43, nº149, p 452-477, maio/agosto, 2013. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6209429> Acesso em: Set, 2018.

SEBRAE-SP. Perfil das mulheres empreendedoras. IN: **Portal SEBRAE**. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/sp/bis/empreendedorismo-feminino-cresce-o-numero-de-mulheres-no-negocio,852aff9f3862f510VgnVCM1000004c00210aRCRD> Acesso em: Out, 2018.

SAGU DE MANDIOCA COMO BASE PARA ELABORAÇÃO DE SOBREMESAS PARA FINS ESPECIAIS

Anna Carolina Alves Gomes da Silva e Silva
Isabelle Santana

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é atualmente o quinto commoditie mais produzido no Brasil (21 mil toneladas/ano) e, por não apresentar exportação, toda a produção é consumida internamente (FAOSTAT, 2018). Historicamente, este alimento é retratado como indispensável na culinária brasileira, assim como seus derivados alimentícios (CASCUDO, 2018, p. 93). O sagu pérola de mandioca é um alimento à base de tapioca moldado em esferas de tamanhos irregulares e seco ao calor (PECCINI, 2018). Sua translucidez e consistência macia são inerentes ao produto após a cocção, características também apresentadas pelo sagu verdadeiro, obtido da palmeira *Metroxilon sagu* Rottb (PECCINI, 2018; HORTA, 2015). Junto a isso, o sagu de mandioca se popularizou internacionalmente, presente em receitas como o *sabudana papad* (biscoito indiano frito) e o *bubble tea* (chá tailandês com sagu cozido e hidratado) (FOOD NETWORK, 2018; HEBBAR'S KITCHEN, 2018). Nacionalmente, o consumo de sagu de mandioca se mantém principalmente em receitas como "Sagu ao vinho tinto com creme inglês" e "Sagu de leite" (CARONE, 2018; PETITCHEF, 2018). No âmbito da Nutrição Clínica, muitas vezes é necessária a modificação de consistência em dietas, sendo os principais tipos, em ordem decrescente: geral, branda, pastosa, semilíquida, líquida e líquida restrita (CARUSO, SIMONY e SILVA, 2005). Quanto menor a consistência da preparação culinária, maior o desafio para atingir um aporte energético adequado, e ingredientes com elevado valor energético, como os utilizados em sobremesas, auxiliam nesse objetivo (CARUSO, SIMONY e SILVA, 2005). As características reológicas e de composição nutricional do sagu cozido são ideais para pacientes em dietas pastosas e semi-líquidas, assim como para indivíduos intolerantes à lactose e ao glúten. Porém, é identificada uma monotonia de sobremesas à base de sagu de mandioca no país (CARUSO, SIMONY e SILVA, 2005). Em paralelo, o cuidado nutricional ao se oferecer dietas modificadas com ingredientes típicos da culinária brasileira, além de respeitar as especificidades fisiológicas

também reafirma a cultura alimentar (BRASIL, 2006). Com a finalidade de valorizar um produto nacional, foram desenvolvidas cinco sobremesas à base de sagu pérola de mandioca, isentas de produtos lácteos e glúten, nos sabores: leite de coco com *coulis* de manga, leite de coco com gengibre e *coulis* de abacaxi, canjica de sagu, café havaiano com condensado de coco e sagu com creme de amêndoas. Foram utilizados líquidos para hidratação alternativos aos produtos lácteos, como a água, o leite de coco e bebidas de amêndoa e de amendoim, assim como foram adaptadas receitas naturalmente ausentes de glúten. Os sagus foram hidratados e submetidos à fervura em fogo brando nos próprios líquidos de hidratação e demais ingredientes específicos para cada receita. Em seguida, diferentes ingredientes característicos de cada sabor, como coco ralado, manga e abacaxi etc., foram incorporados de acordo com as técnicas de preparo. Os sagus apresentaram índices de reidratação em água de 3,2 com 8h de hidratação. As preparações apresentaram manutenção da uniformidade de formato e sabor adequado, conforme degustação pela equipe, tendo sido consideradas apropriadas para as consistências geral, branda (em algumas receitas), pastosa e/ou semilíquida. Observou-se que quanto maior o tempo de hidratação pós-cocção, maiores eram as esferas de sagu cozido, tornando-o mais gelatinoso e translúcido. Os rendimentos percentuais variaram entre 76,5% e 106,4%.

Concluindo, a utilização do sagu em receitas, inovadoras ou em releituras, proporcionou preparações adequadas para utilização em dietas modificadas restritas de alimentos alergênicos (leite de vaca e fontes de glúten), com modificação de consistência, além de redução de açúcar em comparação às versões originais. São perspectivas do trabalho: elaboração de um livro com as receitas desenvolvidas; realização de oficinas e/ou inclusão das receitas em aulas práticas de dietas modificadas em consistência da disciplina de Técnica Dietética.

Referencias bibliogáficas:

BRASIL. Instrução Normativa nº23, de 15 de dezembro de 2005. **Regulamento de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca.** Brasília, 2005.

BRASIL. Lei n11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança**

Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006.

CARONE. **Sagu de vinho para a sobremesa.** Disponível em:<https://www.carone.com.br/receita-sagu-vinho>. Acesso em: out. 2018.

CARUSO, Lúcia; SIMONY, Rosana Farah; SILVA, Ana Lúcia Duarte da Silva. **Dietas hospitalares uma abordagem na prática clínica.** 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação do Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

FAOSTAT. Food and Agriculture Organization Data. **Commodities by country:** Brazil. Disponível em:<http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/commodities_by_country_imports>. Acesso em: out. 2018.

FOOD NETWORK. **Bubble tea matcha.** Disponívelem:<https://foodnetwork.com.br/receita/bubble-tea-matcha/>. Acesso em: out. 2018.

HEBBAR'S KITCHEN. **Sabudana papad recipe.** Disponível em:<https://hebbarskitchen.com/sabudana-papad-recipe-sabakki-sandige/>. Acesso em: out. 2018.

HORTA, Nina. **O frango ensopado da minha mãe:** crônicas de comida. 1. ed. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2015.

PECCINI, Rosana. **Somos o que comemos: o terroir do sagu de vinho bordô.** Disponível em:<https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Somos%20o%20que%20comemos%20o%20terroir%20do%20sagu%20de%20vinho%20bordo.pdf>. Acesso em: out. 2018.

PETITCHEF. **Sagú de leite.** Disponível em:<https://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/sagu-de-leite-fid-1490310>. Acesso em: out. 2018.

POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA EM ESPAÇOS NÃO FORMAIS DE EDUCAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA PARA O CONSUMO CONSCIENTE DE AÇÚCAR

Bruna Ribeiro dos Santos
Fabiano Vinagre da Silva

A educação para a saúde, ciência e práticas de sustentabilidade, podem ocorrer em espaços públicos, como centros de ciências, consultórios médicos e ONGs, dentre outros (BUENO, 2009). O Museu Espaço Ciência Viva (ECV), instituição pioneira no desenvolvimento de ensino participativo, na cidade do Rio de Janeiro, tem contribuído com práticas realizadas por mediadores que favorecem o aprendizado de seus visitantes de maneira lúdica através de atividades interativas (COUTINHO-SILVA, 2005). As ações do ECV são voltadas para as questões vigentes na sociedade. Este trabalho está vinculado com o projeto de extensão "Popularização da ciência em espaços não formais de educação: saúde e qualidade de vida" e tem como objetivos (I) o atendimento a escolares do Ensino Médio que visitam o ECV ao longo da semana, (II) a produção de mostras científicas temáticas mensais no ECV abertas à comunidade, (III) desenvolver oficinas que relacionam nutrição com saúde e qualidade de vida e (IV) a elaboração de mini-vídeos que sirvam para popularizar alguns conceitos científicos trabalhados nas oficinas e publicizar as atividades realizadas no ECV. As mostras científicas denominadas "Sábado da Ciência" tem recebido um público médio de 300-400 visitantes. Dentre as oficinas sendo desenvolvidas no ECV dentro do tema Nutrição tem se destacado "A doce e perigosa Matemática do açúcar". Esta oficina apresenta um jogo com a combinação de pares entre um produto industrializado, em uma das partes, relacionando-se com outra parte, que mostra a quantidade de açúcar de adição, e a indicação de ingestão máxima do nutriente por dia. A atividade tem apresentado bons resultados com os participantes que se surpreendem com a quantidade de açúcar nos alimentos industrializados mostrados no jogo. A facilidade de aplicação da oficina junto com o interesse do público motivou o ECV a torná-la permanente. Dentro do ECV esta oficina foi enquadrada, junto com

outras, na temática "Saúde, qualidade de vida e alimentos" e será usada como base para a produção de um vídeo, que mostrará a importância de se correlacionar alimentação, consumo e saúde. Esperamos que o vídeo além de ajudar na difusão de conhecimento sobre este tema específico, o que pode gerar mudança de hábitos alimentares e uma vida mais saudável, ajude também na popularização das práticas pedagógicas utilizadas no ECV (DUTRA, 2013) para que possam ser aplicadas em outros territórios. Para isso, o vídeo será inserido no website do museu e em redes sociais para ser amplamente divulgado, em especial para professores interessados a realizar estas atividades em suas escolas.

Referências bibliográficas:

BUENO, Wilson da Costa. Jornalismo científico: revisitando o conceito. In: VICTOR, C.; CALDAS, G.; BORTOLIERO, S. (Org.). **Jornalismo científico e desenvolvimento sustentável.** São Paulo: All Print, 2009, p. 157-178.

COUTINHO-SILVA, Robson; PERSECHINI, Pedro M.; MASUDA, Masako and KUTENBACH, Eleonora. Interação museu de ciências-universidade: contribuições para o ensino não-formal de ciências. **Ciência e Cultura**, vol.57, n.4, p.24-25. São Paulo, 2005.

DUTRA. Ana Cláudia Maquiné. **A contribuição do vídeo como linguagem no ensino-aprendizagem de conceitos científicos no 9º ano do ensino fundamental.** Dissertação (Mestrado acadêmico em educação em ciências na Amazônia) - Universidade do Estado do Amazonas. Manaus, 2013.

PRÁTICAS ALIMENTARES DESDE A COLONIZAÇÃO DO BRASIL

Tassiana pereira Tomaz
Rosa Maria de Sá Alves
Renata Borchetta Fernandes Fonseca

O presente trabalho explora, a partir de uma perspectiva socioantropológica, práticas alimentares na colonização do Brasil. Segundo Torrão (1995), a alimentação não é determinada por apenas fatores geográficos ou climáticos, e sim a junção de uma dieta alimentar com elementos psicossociológicos que a marcam e definem. Um alimento, além de ser nutritivo que serve para a sustentação física dos indivíduos, resulta também um código de valores e símbolos próprios. Dentre as cozinhas regionais, a do Norte do Brasil é considerada a mais indígena, pois tem uma relação direta com as florestas e rios. Tendo a mandioca como principal produto agrícola indígena, sendo incorporado esse alimento no sistema alimentar brasileiro desde os primórdios até os dias atuais. O caso da Mandioca é possível verificar a construção de sistemas alimentares e de cozinhas singulares por sua origem e papel na conquista do território e no comércio negreiro. A data provável que a mandioca tenha sido realce na Amazônia é de cerca de quatro ou cinco mil anos, sendo ela submetida a uma técnica extremamente complexa, sem a qual, por exemplo, no caso da mandioca brava, seria impossível o seu consumo (Ribeiro, 1987). Tendo esse método utilizado até hoje, com algumas mudanças, nas Casas de Farinha (Pinto, 2002). A farinha de mandioca foi abraçada pelos portugueses, que os acompanhava nas expedições que desbravavam o território do que viria a ser o Brasil. Nessas incursões, roças de mandioca eram deixadas ao longo do caminho para que, ao retornarem, fosse possível realizar a colheita, garantindo, assim, a alimentação e o sustento da volta, sendo assim a farinha acompanhou a formação do povo brasileiro (Maciel, 2004). O objetivo do trabalho foi identificar a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros, fazendo um levantamento através da colonização brasileira dos alimentos que mais influenciaram na alimentação que constitui hoje a cozinha Brasileira. Foi realizada uma revisão bibliográfica, confirmando os hábitos alimentares e os alimentos, que constituem hoje as várias cozinhas brasileiras existentes nos dias atuais. Além das diversas plantas nativas da

América adotadas pelos europeus que aqui chegavam, a mandioca foi um tipo alimentar que permitiu a constituição do que viria a ser o Brasil, e, ainda hoje, está presente na mesa do brasileiro de norte a sul, transcorrendo as mais diversas clivagens sociais, tais como classe ou etnia. Sendo, portanto um alimento fundamental na cozinha brasileira. Podendo assim concluir que ainda hoje a farinha de mandioca possui uma presença marcante no sistema alimentar brasileiro. Essa presença é tão generalizada e habitual que muitas vezes passa despercebida o uso dela no dia a dia.

Referências bibliográficas:

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v.1, n.33, p.25-39, 2004.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. **Seminário alimentação e Cultura.** Rio de Janeiro: CNFCP Funarte, Ministério da Cultura, 2002

RIBEIRO, Berta. **O índio na cultura brasileira.** Rio de Janeiro: Editora Revan, 1987.

TORRÃO, Maria Manuel. Alimentação da população das Ilhas de Cabo Verde: a permanência dos hábitos alimentares. In: **Dietas alimentares:** transferências e adaptações nas ilhas de cabo verde (1460-1540). Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1995.

A RAPADURA E O AÇÚCAR MASCAVO NO BRASIL

Claudia Zuccolotto Reis
Arlinda de Jesus Carvalho
Roseney Aparecida Malagori Redig
Luana Costa Pierre de Messias

A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), provém do território asiático, e era semeada desde tempos ancestrais. Com o tempo, novas variedades surgiram do cruzamento com outras quatro e recruzados com os espécimes iniciais. Desta engenharia genética surgiu a cana-de-açúcar como é hoje conhecida (AGROBYTE, 2018).

No Brasil esta planta foi introduzida pelos portugueses, a partir de 1530 diante do crescimento da demanda de açúcar vinda da Europa. A plantação de cana-de-açúcar neste território, praticamente toda a produção era enviada para atender a esta demanda, passando de 2.470 toneladas por volta de 1560 para 16.300 em 1600 e 20.400 em 1630 (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A cana apresenta na haste um elevado teor de açúcar e por isso, é utilizada como ingrediente principal em alimentos como a rapadura, o melado, o açúcar mascavo, entre outros (EMBRAPA, 2018). Rapadura é um doce de origem açoriana ou canária, tipicamente nordestino. É um alimento mais nutritivo que o açúcar, possuindo mais substâncias nutritivas em sua composição. A palavra rapadura originou-se do verbo raspar, visto que, o açúcar concentrava-se nas paredes dos tachos havendo a necessidade de raspagem.

A fabricação da rapadura de cana de açúcar iniciou-se nas canárias, possivelmente no século XVI e começou a ser produzida em grande escala no século XIX, por volta de 1930, quando chegaram da Inglaterra os primeiros motores a diesel no Brasil.

Era muito consumida pelos escravos pelo seu valor energético e como sobremesa preferida dos nordestinos pelo sabor dulcíssimo e preço baixo, ficando assim popular na dieta sertaneja. Atualmente, no Brasil, a rapadura vem sendo introduzida no cardápio das dietas saudáveis, por suprir as necessidades nutricionais básicas do ser humano sendo muito consumida por atletas, esportistas e adolescentes.

Cada 100g de rapadura chega a ter 132 calorias segundo pesquisa realizada pelo Instituto Centro de Ensino Tecnologico do Brasil (CENTEC), contendo também carboidratos, sais minerais, proteínas e vitaminas. A alta concentração de ferro fortalece o sistema imunológico, o magnésio fortalece o sistema nervoso infantil, o potássio mantém o equilíbrio acido-base combatendo a acidez excessiva e o cálcio ajuda na formação de boa dentição, assim como ajuda a combater doenças como a osteoporose.

A rapadura é tradicionalmente obtida em tabletes, com variações de peso conforme a necessidade do mercado. A sequência de operações é a mesma em relação ao açúcar mascavo, exceto a possibilidade de utilização do bicarbonato de sódio e a diferença em relação ao ponto, cuja massa é retirada do fogo. O ponto final para a rapadura ocorre após a obtenção do melado e anteriormente ao do açúcar mascavo.

Referencias bibliogáficas:

AGROBYTE. **Cana-de-açúcar**. 2018. Disponível em: <http://www.agrobyte.com.br/cana.htm>. Acesso em: out. 2018.

EMBRAPA. **Cana de açúcar**. 2018. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar>. Acesso em: out. 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6ª edição. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

2. Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação.

AÇÚCAR E SABORES NO COTIDIANO PAULISTA (1860 – 1930)

Eliane Morelli Abrahão

Em estudo anterior – pesquisa de doutoramento – identifiquei que a presença do açúcar como ingrediente é muito significativa nos cadernos de receitas manuscritos escritos entre 1860 e 1940. A pesquisa revelou que os doces correspondiam a 80% do total de instruções grafadas nesses documentos.

Estou me referindo aos cadernos redigidos por Custódia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Penteado, três senhoras paulistas que deixaram para a posteridade 1013 receitas de comida. (ABRAHÃO, 2018).

Os cadernos de receitas manuscritos constituem um documento valioso para um estudo histórico da alimentação propiciando reflexões sobre a evolução e transformações culturais, sociais e econômicas da sociedade. Esses documentos são retratos fiéis do gosto de uma família ou ao menos, daquela pessoa encarregada de moldar este gosto, em geral, a dona de casa. Sua organização aleatória, na maioria das vezes, não deixa de denotar uma lógica interna múltipla e variável segundo gostos e gerações.

O léxico de uma instrução culinária é composto por quatro domínios distintos de objetos e ações. De acordo com Luce Giard (2000, p. 287) seriam: os ingredientes; os utensílios e recipientes, as operações, verbos de ação; os produtos finais; e, a nomeação dos pratos. Seguindo nessa linha de raciocínio, primeiro procurei entender como as mulheres arquitetaram esses cadernos, passando pelo tipo de caligrafia à forma de redação das receitas. Depois passei a "leitura técnica" das instruções, ou seja, identificar os produtos, pesos e medidas e os utensílios necessários – informações básicas para o preparo dos alimentos. Finalmente, busquei pelas perpetuações e descontinuidades das instruções culinárias, assim como entender à análise dos nomes dados a determinadas iguarias, como, por exemplo, "Cocada seca para mimos".

Enfim, são leituras que descortinam como a alimentação é um caminho para entendermos o cotidiano da sociedade estudada. Para Gilberto Freyre (1997, p. 22), "[...] através do cotidiano ou quase cotidiano é que se fixam, nas culturas, os seus característicos e se firmam os seus valores". Freyre pensou as receitas como algo que iria além da simples

leitura de um cozinheiro, sendo capaz de vislumbrar permanências, bem como entender na nomenclatura os significados de uma época.

Nesta comunicação apresento as especificidades identificadas nesse corpus documental, especificamente sobre as 854 receitas de doces variados anotadas pelas três autoras. Por que tantos doces? Algumas respostas podem ser dadas a essa pergunta, como a de que o doce "visitava, fazia amizades, carpia, festejava" (CASCUDO, 2004, p. 302). Talvez porque "a receita de doce é quase só arte" (FREYRE, 1997, p. 22). Ou ainda, o fato de ofertar mimos – os doces como presentes – significava afagar alguém, consistindo em uma expressão simbólica de sentimentos (FREYRE, 1997, p. 48). Enfim, ficou evidente que a doçaria se impôs ao gosto, alimentando e celebrando o paladar dos paulistas ao longo de todo o período histórico examinado.

Mesmo que esse gosto excessivo por doces e bolos se deva à herança moura dos portugueses, como afirmou Freyre (1997, p. 47-50), o doce simboliza o encontro das invenções aristocráticas e das tradições populares em combinações que não são nem expressões de arte erudita pura, nem expressões de arte popular, mas interpenetrações culturais de uma sociedade composta por elementos europeus, negros e indígenas, na visão de Abrahão (2007, p. 18-19).

Referencias bibliográficas:

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação:** cadernos de receitas e práticas alimentares. Campinas: 1860 – 1940. Campinas: Pontes Editores, 2018.

ABRAHÃO, Fernando A. (org.). **Delícias das sinhás**. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX. Campinas: CMU, Arte Escrita, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar.** Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GIARD, Luce. "O prato do dia". In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano.** 3.ed. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Rio de Janeiro: Vozes, 2000. V.2: Morar e cozinhar.

UMA DOSE DE RESISTÊNCIA: A PARTICIPAÇÃO DA CACHAÇA NAS REVOLTAS POPULARES

Anna Carolina Deodato da Silva
Verônica de Andrade Mattoso

A cachaça é uma bebida original brasileira obtida a partir da cana-de-açúcar, com porcentagem alcoólica que varia de 38% até 48% e produzida com a destilação do mosto fermentado, a cagaça, um caldo esverdeado e escuro que se forma durante a fervura do caldo da cana (Mapa da Cachaça, 2011). De acordo com Câmara Cascudo (1968), a primeira destilação da bebida ocorreu em 1532 na região de São Vicente, região esta que recebeu inicialmente a cana-de-açúcar e criou os primeiros engenhos. Foi desenvolvida uma revisão bibliográfica com o propósito de investigar a cachaça enquanto elemento cultural presente em diversas revoltas populares brasileiras. De acordo com Câmara Cascudo (1968), a cachaça se tornou um item popular brasileiro desde sua criação, tendo se popularizado primeiro nas classes pobres e marginalizadas, para em seguida alcançar patamares socialmente mais elevados e posteriormente a exportação. A popularização inicial nas classes sociais mais pobres, principalmente negros e brancos pobres, se deu por conta do baixo custo monetário em comparação com os vinhos portugueses e seu papel funcional, ao agir como uma válvula de escape para aguentar as opressões sofridas (Avelar, 2009). Foi razão de conflitos entre Brasil e Portugal, a partir do momento em que Portugal sentiu-se ameaçado pela força econômica e cultural da cachaça sobressaindo-se sobre os vinhos portugueses. Diversas foram as tentativas de proibição e os altos subsídios cobrados, acarretando diversos conflitos, sendo o mais famoso a "Revolta da Cachaça" (Carneiro, 2010) ocorrida no Rio de Janeiro em 13 de setembro de 1660, quando produtores de cachaça e senhores de engenho se rebelaram contra as proibições e cobranças exorbitantes e tomaram o poder durante cinco meses (Mapa da Cachaça, 2013). Esse movimento foi tão relevante para o país que a data se tornou o "Dia Nacional da Cachaça" "como uma forma de relembrarmos os tempos de um Brasil colonial, quando a cachaça era símbolo de resistência contra a dominação portuguesa" (Mapa da Cachaça, 2013). Ao longo dos anos, a bebida se tornou popular e impopular diversas vezes.

Símbolo de rebeldia em diversas revoltas populares, resgatada durante a Semana de Arte de 1922, estigma das pessoas marginalizadas durante a Ditadura Militar e festejada durante as vitórias, a cachaça tornou-se parte integrante e formadora da identidade brasileira como um elemento não-pertencente a um único grupo, agindo na memória coletiva da população brasileira (Avelar, 2009), fato corroborado por Carneiro (2010, p. 248) quando este diz que a cachaça obteve uma "extrema importância social como marcador de classe e como instrumento de sociabilidade e solidariedades entre as camadas populares, inclusive na organização de revoltas ou arruaças". A bebida estava presente tanto na organização desses atos como também nos momentos de vitória ou derrota e, de acordo com Avelar (2009, p. 25), "ela sempre esteve presente no calor das batalhas, na dor das derrotas, na alegria das vitórias; foi, em vários momentos da história brasileira, a marca da Independência e da soberania da Nação". Para Carneiro (2010, p. 244), a cachaça "se tornou o emblema da nacionalidade, sendo festejada nos brindes patrióticos em oposição ao vinho ou às aguardentes europeias". Embora tivesse um importante papel nas revoltas e rebeliões do povo brasileiro e chegasse ao ápice de tornar-se um brinde patriótico, a cachaça acabava voltando em algum momento ao mesmo status de antes. A vitória não era suficiente para quebrar as barreiras dos preconceitos estabelecidos ao longo da história.

Referencias bibliográficas:

AVELAR, L. E. B. **O "sujeito" cachaça e a história "arqueológica"**. Fortaleza: ANPUH – XXV Simpósio Nacional de História, 2009.

CARNEIRO, Henrique. **Bebida, abstinência e temperança:** na história antiga e moderna. São Paulo: Editora Senac, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**: Etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Natal: Instituto do Açúcar e do Álcool. 1968.

MAPA DA CACHAÇA. **A história da cachaça**. 2011. Disponível em: <<http://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/>> Acesso em: Nov. 2016.

O PERFIL DAS CONFEITARIAS DO RIO DE JANEIRO NO PRIMEIRO REINADO (1822-1831)

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Ana Claudia Rodrigues dos Santos Torres
Mariana Conceição Siqueira
Thaina Schwan Karls

Ao regressar à Portugal em 1821, D. João deixava um país bem diferente do encontrado. Com as mudanças ocorridas na cidade, os habitantes já não se sentiam colonos, mas semelhantes aos portugueses (TOSTES, 2009). Seu filho Pedro não regressou com a Corte para Portugal, e de acordo com Peixoto (1944) mesmo com a pressão lusa para retornar, decidiu permanecer e em 1822, declarou a independência do Brasil. A partir deste acontecimento, inicia-se o Primeiro Reinado, período no qual o país sofreu muitas transformações, especialmente no âmbito político, econômico e social, como a instituição da primeira constituição (LUSTOSA, 2006). Belluzzo (2010) afirma que o Rio de Janeiro mantinha o ar provinciano, com uma vida social acanhada. No entanto, Silva (2011) sugere que a urbe havia mudado muitos de seus costumes, aplicando novos modelos estéticos, inspirados no estilo neoclássico, porém, o maior desapontamento seria a permanência do sistema escravista. Lustosa (2006) refere que com muita oposição de políticos que temiam o retorno da unificação com Portugal, D. Pedro I foi-se enfraquecendo, até que em 1831 decide abdicar do trono em favor de seu filho Pedro. Neste contexto, uma série de novos espaços estão se configurando, entre eles os diretamente ligados à alimentação, como as confeitarias. O presente estudo tem como objetivo analisar o perfil das confeitarias do Rio de Janeiro no Primeiro Reinado. Trata-se de uma pesquisa histórica (PROST, 2012) em periódicos encontrados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, datados de 1822 a 1831, que circularam na cidade do Rio de Janeiro. Para a pesquisa utilizou-se a palavra-chave "confeitaria". Além disso, realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema no determinado intervalo temporal. Analisando as fontes, percebeu-se que as confeitarias englobavam a comercialização de uma ampla gama de itens, como doces, salgados, bebidas, entre outros.

Em relação aos primeiros, encontravam-se doces finos e confeitos de amêndoas. É possível notar igualmente nestes locais, uma forte presença de frutas e derivados, tais quais a comercialização de marmelo, licores, frutas em aguardente, amêndoas com cobertura branca ou nos sabores de chocolate, canela, cidrão e laranja. Ademais, é notória a comercialização de pudins. A respeito das preparações salgadas, usualmente eram disponíveis produtos variados como conservas de atum em azeite, azeitonas, queijo *gruyère*, mostardas, queijos holandeses, parmesão e salames de Florença. É percebido o oferecimento de sopa de tartaruga e de empadas variadas. Além destes, há incidência de pescados internacionais, como anchova, enguia e arenque. Observa-se a venda de bebidas não alcoólicas como refrescos de frutas variadas, entre elas o tamarindo e a laranja, além de orxatas, capilé, vinagre de framboesa e calda de ananás. Já acerca das bebidas com teor alcoólico é vista a comercialização de licores franceses e vinhos portugueses. Outro aspecto a ser destacado são as confeitarias exercendo a função de refinaria de açúcar e realizando a venda deste produto refinado, bem como do açúcar mascavo. Alguns estabelecimentos possuíam espaços reservados para que os clientes pudessem oferecer jantares, ou estes poderiam ser contratados e servidos no ambiente doméstico. Em contrapartida foi sinalizado que as confeitarias também comercializavam itens não alimentícios, como o charuto. Verifica-se que no período analisado havia uma preocupação dos empreendimentos com asseio e higiene, assim como com a divulgação de que os produtos eram ofertados a preços cômodos, apesar de não identificar anúncios com seus valores.

Referências bibliográficas:

BELLUZZO, Rosa. **Machado de Assis:** relíquias culinárias. São Paulo: Editora Unesp, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, Rio de Janeiro. 1830, 10 de jul., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, Rio de Janeiro. 1831, 29 de mar., p. 3.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 06 de fev., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 11 de fev., p. 4.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 05 de mar., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 01 de ago., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 13 de out., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 28 de jan., p. 1.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 01 de abr., p. 2.

DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1827, 15 de fev., p. 2.

DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1827, 17 de jul., p. 2.

DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1831, 26 de mar., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1827, 06 de nov., p. 4.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1828, 03 de abr., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 02 de ago., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 12 de nov., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1831, 26 de mar., p. 2.

LUSTOSA, Isabel. **D. Pedro I.** São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

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

PROST, Antoine. **Doze lições sobre história.** Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2012.

SILVA, Alberto da Costa e. Marcas do Período. In: SILVA, Alberto da Costa e (coord.). **Crise Colonial e Independência (1808-1830)**. Vol. 1 - História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. p. 23-34.

TOSTES, Vera Lúcia Bottrel. O Rio de Janeiro no tempo de D. João VI. In: AMARAL, Sonia Guarita do (coord.). **O Brasil como Império**. 1 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009. p. 38-57.

CONFEITARIA COMO MEMÓRIA, HISTÓRIA E ENCONTRO

Isis P. Coutinho-Degani
Lucas do Vale Machado
Sirleny Gomes Martins

Esta análise é parte de um projeto de investigação de uma unidade de alimentação no curso de gastronomia. Elegeu-se uma Confeitaria Tradicional do Rio de Janeiro, fundada em 1894 por imigrantes portugueses que remonta as Confeitarias da Europa sendo um marco da Belle Époque brasileira.

O objetivo era conhecer o perfil sócio-econômico dos frequentadores e suas motivações para visitar e/ou frequentar este estabelecimento. Como metodologia, adotou-se o uso de um questionário eletrônico difundido e replicado pelo whatsapp. O questionário é composto por 9 perguntas, sendo 6 com a possibilidade de marcar uma opção e 3 perguntas podendo marcar até 3 opções. Até a elaboração deste resumo, 157 questionários foram respondidos.

Os resultados apontaram que as mulheres são as que mais visitaram esta confeitaria, totalizando 75% do público, nas mais variadas faixas etárias prevalecendo os intervalos que compreendem de 31 a 45 anos, entre as que possuiam renda que se enquadre nos espectros da classe C, além de rendas superiores a R$10.000 mil reais. A maioria do público se encontra na Zona norte com 58,7%, zona oeste e zona sul com 14,7% e 12,7% respectivamente.

Sobre as motivações para realizarem a visita, Passeio/Turismo desponta como o principal motivo com 53%, “Confraternização de Amigos e\ou Família” com 27,5% e 6% para reunião de Trabalho. Em relação a Frequência à Confeitaria, os números demontram que a maioria retornou mais de uma vez ao estabelecimento com 32,7% “Duas a três vezes” e 30,1% “seis vezes ou mais”. Segundo Savarin, “O prazer da mesa é próprio da espécia humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados”

A confeitaria possui 4 unidades espalhadas em pontos turísticos centrais da cidade, sendo assim, perguntamos em quais unidades os comensais estiveram pelo menos uma vez. A unidade do centro correspondeu a 91 % das visitas, enquanto a unidade situada no forte de

Copacabana recebeu 52% da visita, lembrando que esta pergunta havia possibilidade de marcar mais de uma opção.

Sobre as motivações para retornar ao estabelecimento, em primeiro lugar encontramos a justificativa de "arquitetura do lugar" com 75,2%, o "passado histórico" com 55,7% e as "opções saborosas para comer" com 34,9% das incidências. Ao passo que há a motivação para um retorno, há manifestações sobre o que desanimaria para retornar a unidade da confeitaria no centro, que seria "Preços mais caros que a concorrência" com 53,1%, a distancia da moradia com 35%, as filas para entrar na confeitaria 27,3% e uma proposta voltada massivamente para o turista 28% foram as opções com maior incidência.

Segundo dados da Gestão do estabelecimento, os turistas representam apenas 25% do seu público e que os locais são os que realmente se enfileiram para adentrar nos salões suntuosos da Confeitaria. O turismo e a mídia são parte da identidade deste estabelecimento, mas quem faz sua fama e a significa como patrimônio cultural são as pessoas que sempre retornam. As diferentes classes sociais se encontram naquele lugar que sobreviveu intacta as mudanças do tempo.

Referencias bibliográficas:

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves – São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

O AÇÚCAR NAS CONFEITARIAS DO RIO DE JANEIRO NO PRIMEIRO IMPÉRIO (1822-1831)

Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão
Giulia Gollo Paiva Barros de Carvalho
Thaina Schwan Karls

As transformações urbanas e modernizantes que ocorriam na cidade do Rio de Janeiro foram intensificadas com a chegada da Família Real em 1808. Elas contribuíram para uma reconfiguração da vida urbana e cultural da urbe neste período (WITTE, 2009; BELLUZO, 2010). O Primeiro Império, compreendido entre os anos de 1822 a 1831, teve seu início após a Proclamação da Independência. Silva (2011) aponta que em 1821, ano anterior ao enfoque deste estudo, a população talvez chegasse a 112 mil pessoas, incluindo imigrantes e nativos. Ainda segundo Silva (2011), as pressões modernizadoras da Europa eram fortes. As mudanças de costumes ocorriam principalmente na tentativa de aproximar a capital do Brasil as principais cidades do Velho Mundo. Levando em consideração os aspectos de adequação e transformação do Rio de Janeiro torna-se importante investigar um de seus espaços de alimentação, a confeitaria, e a sua principal matéria prima, o açúcar. Este começou no laboratório dos boticários como poderoso componente medicinal e farmacêutico, depois assumiu papel de condimento ou especiaria e se tornou, mais tarde, gênero básico e indispensável na alimentação (ALGRANTI, 2005). Em certa época o açúcar possuía valor elevado, sendo considerado sinônimo de distinção entre camadas sociais. Alguns doces eram recomendados para doentes e/ou para pessoas sãs, mostrando que seu uso era também para fim medicinal (FREYRE, 2007). Com a dificuldade de manter a qualidade de produtos frescos por mais tempo, surgiu a necessidade de conservá-los, utilizando principalmente o açúcar e o álcool. As técnicas e o gosto pela fabricação de conservas com frutas foram registrados também pelos primeiros cronistas portugueses, indicando que os conquistadores preservaram no Brasil certos saberes e hábitos alimentares europeus (ALGRANTI, 2005). O objetivo deste trabalho é identificar a utilização do açúcar nos produtos anunciados nas confeitarias existentes no Rio de Janeiro, entre os anos de 1822 a 1831 (desde a Independência do Brasil até o fim do Primeiro Império). Para isto, foi feita uma pesquisa

histórica com periódicos disponíveis na Hemeroteca Digital, no período estudado. A busca foi feita utilizando os resultados da palavra-chave "confeitaria". Além disso, realizou-se uma revisão bibliográfica sobre os temas abordados. Foi possível observar uma grande oferta de produtos variados. O açúcar aparece de diversas formas, inclusive nos métodos de conservação. Verificou-se também uma ampla presença da venda do açúcar puro, sendo este: açúcar, açúcar refinado, açúcar grosso, açúcar mascavo e mascavinho. Algumas confeitarias se denominavam também como destilação, refinaria e/ou fábrica de açúcar. Os produtos com açúcar em sua composição comercializados foram: doces secos, doces em calda, doces cristalizados, marmelada, marmelada branca, geleias de marmelo, licores, refrescos, xaropes, chocolate, amêndoas cobertas, biscoito doces, bolachinhas doces, pudins e geleias. Um ponto notável em alguns anúncios foi a ausência da especificação da fruta utilizada nos produtos preparados à partir das mesmas. Em um panorama geral, parte dos itens comercializados eram produzidos no Brasil e outros eram oriundos da Europa. Além disso, é interessante ressaltar que a denominação do país de origem era frequente em diversos anúncios, podendo ser responsável por chamar a atenção e ser sinônimo de qualidade. Ao final do estudo é possível concluir a forte presença do açúcar na alimentação brasileira durante o período em destaque. Pôde-se verificar variações no modo de consumo deste insumo, sendo utilizado tanto puro quanto como ingrediente em doces e bebidas. Assim, é notória a importância do açúcar para a gastronomia brasileira desde a época do Primeiro Império.

Referencias bibliográficas:

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, Saúde e Sociabilidade: A Arte de Conservar e Confeitar os Frutos (Séculos XV-XVIII). **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, p.33-52, 2005.

BELLUZZO, Rosa. **Machado de Assis:** relíquias culinárias. São Paulo: Editora Unesp, 2010.

CORREIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1830, 29 de out., p. 3.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 05 de mai., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 26 de out., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 01 de ago., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 13 de out., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 28 de jan., p. 1.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 10 de jun., p. 1.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828. 01 de abr., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1829, 09 de set., p. 3.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 10 de jul., p. 2.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1831, 29 de mar., p. 3.

DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1827, 17 de jul., p. 2.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1827, 17 de dez., p. 4.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1827, 28 de dez., p. 4.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1828, 03 de abr., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1828, 22 de nov., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1829, 24 de dez., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 01 de jun., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 02 ago., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 05 de abr., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 10 de abr., p.1.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 12 de nov., p. 3.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 28 de abr., p. 2.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1831, 26 de mar., p. 2.

O SPECTADOR BRASILEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 25 de jan., p. 4.

SILVA, Alberto da Costa e. **Crise Colonial e Independência 1808-1830**: População e Sociedade. São Paulo: Mapfre e Editora Objetiva, 2011.

WITTE, Claudia Thomé. Dom Pedro I. In: AMARAL, Sonia Guarita do (coord.). **O Brasil como Império**. 1. ed.. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009. p. 86-107.

MEMÓRIAS DA MOAGEM DA CANA-DE-AÇÚCAR EM CARAPEBUS

Jéssica Silva José

Luana Pierre

O cultivo de *Saccharum officinarum* foi fundamental para o progresso da economia brasileira. Apesar de sua produção ter se concentrado no nordeste do país até o século XVII, a história revela que as primeiras mudas de cana-de-açúcar foram plantadas na região norte-fluminense em 1538 (OSCAR, 2001). Por conta disto, podemos perceber o açúcar como parte da nossa história. É possível observar as suas relações em nossa sociedade pelo viés cultural, econômico e social (FREYRE, 1932).

"Esse bambu que produz mel sem a intervenção das abelhas," como disseram os generais de Alexandre Magno, ganhou notoriedade em Carapebus, até então distrito de Macaé, e em 1928, a Usina Carapebus SA, produtora de açúcar e álcool, fixou-se no centro do vilarejo. Os trabalhadores moravam ao redor da fábrica em casas cedidas pela empresa. Grande parte de seus funcionários foi trazida de Campos dos Goytacazes, cidade fluminense de maior relevância no ramo açucareiro. A partir deste período, nota-se que o crescimento do distrito se deu ao redor das chaminés, onde a vida e a prosperidade carapebuense estava acontecendo.

A usina, além de gerar sustento das famílias e formar profissionais em hidráulica e mecânica, participou diretamente da construção da localidade. Como tudo girava em torno do açúcar, o início e fim da produção era marcado por festejos da moagem da cana. Não existe registro da primeira festa da moedura, mas de acordo com os dados de produção e relatos da população, pode-se divisar que nos anos 1970 os eventos de celebração já eram realizados.

A noite que antecedia a moagem, que ocorria entre maio e junho e findava por volta de novembro e dezembro, era marcada pela carreata de caminhões cheios de cana chegando em festa no pátio da usina. As casas, iluminadas por lâmpadas e lampiões, tinha nas janelas mulheres e crianças sorridentes acenando para seus maridos e familiares que rumavam à usina. Naquela noite, todos os orações e mentes estavam em reza pedindo proteção para este momento que além de significar muitos turnos de serão, simbolizava prosperidade.

O dia seguinte era marcado pela marcha em direção ao pátio da usina. Todos os carapebuenses celebravam a missa católica no galpão do açúcar. As escolas preparavam apresentações infantis, teatro de fantoches e cantorias. E quando terminava a tarde, os apitos começavam. Era o sinal do início dos trabalhos. A partir dali, os dias seriam marcados pela fuligem da cana queimada, pela fumaça saindo da chaminé e os sibilo das torres. O cheiro de vinhoto invadia a cidade e o gosto do melado de cana com farinha de mandioca faziam parte das refeições até o fim da moagem.

Em novembro, fim da safra, era momento de agradecer. Os funcionários em festa comemoravam a chegada da bonança. As famílias enfim voltariam a estar completas nas noites de verão. Uma nova missa era celebrada, mas desta vez com os galpões abarrotados de açúcar e a população feliz com a produção. Depois da liturgia, os operários seguiam para casa com a cesta básica doada pela empresa e alegria de passar a festas de dezembro em família. E assim, como os pacotes de açúcar já ensacados, o ano seguia o fim.

Referencias bibliográficas:

ALMEIDA, Ana Maria Vasconcellos. **Carapebus nas páginas do passado.** Niterói. Muiraquitã, 2013.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo, Global, 2007.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca:** Temas da antropologia da alimentação. São Paulo. Senac São Paulo, 2008.

A ORIGEM E AS VARIEDADES DO CREME DE CONFEITEIRO

Camila Alejandra Coloma Rocha
Roberta Machado de Andrade
Brendo Vinícius Freitas dos Santos
Luana Costa Pierre de Messias

O creme de confeiteiro, tão famoso e aclamado por sua textura e sabor, utilizado frequentemente na gastronomia tanto para acompanhar doces quanto para ser consumido sozinho, tem sua origem disputada por diferentes países. A Espanha diz que a *Crema Catalana*, que tem uma variação na receita com o acréscimo de limão (ou laranja) e canela, foi a primeira a ser inventada. Na Inglaterra há documentos com o símbolo da universidade de Cambridge provando que sua versão surgiu primeiro. A Itália também briga pelo título com sua receita de textura suave e cremosa com a adição de gemas e baunilha, sendo encontrado recheando vários doces ou sendo servido em copos com frutas. Mas a primeira receita do creme registrada foi na França, no livro "*Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*" (Massialot, 1691), onde o açúcar da cobertura era derretido e queimado com uma pá de fogo incandescente. Todas essas receitas possuem ingredientes em comum: açúcar, ovos, farinha e leite, com algumas alterações como adição de aromatizantes como baunilha, chocolate, café, caramelo e licor. O objetivo desse estudo é levantar várias receitas de creme de confeiteiro e discutir a origem e suas variações, através de uma pesquisa documental e análise de conteúdo com metodologia qualitativa. Diante de um mundo que padroniza tudo, é importante valorizar a diversidade, informando diferentes versões de receitas que refletem diferentes culturas, histórias, sabores e ensinamentos por trás desses documentos. Para a coleta de dados utilizamos receitas do livro "Chef Profissional" (SENAC, 2011) que usa 960ml de leite, 227g de açúcar, 85g de amido de milho, 6 a 8 ovos, 15ml de extrato de baunilha e 85g de manteiga. Combina-se o leite com metade do açúcar numa panela e leva-se até o ponto de ebulição, mistura-se o restante do açúcar ao amido de milho, adiciona-se os ovos e mistura até formar um composto suave. Coloca-se a mistura de ovos no leite quente e espera até ferver, mexendo constantemente. Retira-se do fogo e junta a baunilha e a manteiga, por fim transfere para recipiente limpo, coloca-se um pedaço de plástico diretamente sobre a massa e espera esfriar.

No livro Le Cordon Bleu: Todas as Técnicas Culinárias (WRIGHT; TREUILLE, 2013) utiliza-se açúcar: 100g, amido de milho: 40g, farinha de trigo: 40g e leite: 600ml. Deve-se ressaltar que a receita de Senac (2011) tem um rendimento maior, de 960ml, que a de Wright e Treuille (2013). A receita baseia-se em bater 6 gemas com o açúcar, juntar a farinha de trigo com o amido de milho batendo constantemente. Ferver o leite e adicioná-lo à mistura de ovos, depois despejar numa panela e ferver, mexendo constantemente até surgirem bolhas grandes na superfície. Concluindo, abaixa-se o fogo e deixa engrossar bem. Identificamos 4 receitas do creme *pâtisserie*, a quantidade de açúcar em todas é similar, em média 120g, quanto aos ovos se usa tanto o ovo inteiro quanto apenas a gema ou a clara, possuindo também variação na quantidade das mesmas. A proporção de leite varia muito, ambos Senac (2011) e Wright e Treuille (2013) usa-se amido de milho, outras receitas optam por usar farinha de trigo, fubá de arroz ou polvilho para engrossar sua massa. Senac (2011) e o "Manjar de Ovos" Garnier (1895) possuem a baunilha como ingrediente em comum, outras tem suas particularidades, como água de flor, limão e noz moscada. Manteiga e sal são ingredientes diferenciais das receitas de Senac (2011) e de "Creme à Brasileira" Garnier (1895) respectivamente. A descrição dos ingredientes, suas proporções e modo de preparo torna possível a identificação de diferentes métodos da confeitaria e proporciona uma abertura para estudos sobre o efeito de cada ingrediente no sabor final das receitas de creme de confeiteiro.

Referencias bibliográficas:

SENAC. **Chef profissional:** Instituto americano de culinária. 4. ed. rev. São Paulo, SP: Senac Editoras, 2011. Tradução de: Renata Lucia Bottini.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu:** Todas as técnicas culinárias. São Paulo, SP: Marco Zero, 2013.

DOCE GÊNERO: A FEMINIZAÇÃO DO AÇÚCAR NA GASTRONOMIA PROFISSIONAL

Sinval do Espírito Santo Neto

"Um doce de pessoa."

"Foi mamão com Açúcar."

Algumas das frases que abrem nossa proposta, demonstram o hábito de associar o universo do Açúcar ao sensível. Percebe-se que essa associação muitas vezes se refere ao cuidar, a uma sensibilidade quase maternal, de dentro de casa, universo historicamente atribuído à mulher/feminino.

Este artigo parte de uma questão incômoda no universo da gastronomia profissional que costuma associar confeitaria, sobremesas, doces à mulher ou ao "afeminado". O interesse em investigar se existe uma "cozinha de macho" surgiu a partir da minha experiência profissional onde, diversas vezes, Chefs propõem fazer "sobremesa de cozinheiro e não de confeiteiro". Incomodado com essas afirmações, realizei uma pesquisa quantitativa com 304 entrevistados, sendo 195 respondidas por profissionais da área de Gastronomia e 109 por interessados no assunto.

Segundo Dória (2008. p.187) culinária é um sistema adaptativo de uma sociedade, ou conjunto de técnicas de transformação dos alimentos. A gastronomia reflete sobre a culinária e o que pode ser melhorado em termos de prazer. Podemos então, alocar o açúcar na categoria prazer.

Historicamente, o açúcar tem, desde a sua descoberta, um papel de destaque à mesa. Seja por em algum período ter sido restrito aos mais abastados, ou como moeda e motivo de exploração, é notório que o açúcar contribui para identidade alimentar de um povo. A culinária portuguesa, francesa ou mineira, são exemplos do papel do açúcar nessa construção identitária.

Porém, existe um momento que essa construção identitária passa a ser associada ao feminino? Podemos questionar se a manipulação do açúcar, trabalho originalmente feito pelas mulheres dentro da casa, é da "natureza" do feminino? Isso explicaria se existe preconceito com profissionais da confeitaria? Podemos pensar numa "cozinha de mulher" X "cozinha de

macho"? O profissional da "praça de sobremesa" deve ser mais frágil/delicado/feminino? Essas e outras questões que, impulsionadas por estudos dentro da Antropologia de Gênero, foram objetivo da pesquisa.

O artigo aborda resultados dos questionários em forma de gráficos e analisa em que medida esses componentes refletem valores e práticas socioculturais dessa culinária/gastronomia "com Gênero", e seus impactos não apenas na imagem dos profissionais de gastronomia, mas nas relações interpessoais que surgem a partir dessa ideia de que a manipulação do Açúcar se dá mais pela diminuição do que pela delicadeza.

Se considerarmos a mulher como sexo frágil, podemos afirmar que "delicadeza" seria algo compulsoriamente feminino. Portanto a ela é designado o trabalho doméstico, que deve ser dotado de destreza, sensibilidade, enquanto ao homem compete o trabalho forte, duro, pesado, difícil. O trabalho de dentro em contraponto ao trabalho de fora, do mundo da vida, da sociedade. BORDIEU (1988 p.18) aponta que a ordem social funciona como uma imensa máquina simbólica que tende a ratificar a dominação masculina sobre a qual se alicerça: é a divisão social do trabalho, distribuição bastante estrita das atividades atribuídas a cada um dos dois sexos, de seu local, de seu momento, seus instrumentos. Aos homens é atribuído o mercado, a assembleia, enquanto que às mulheres é reservado o interior da casa.

Nessa lógica percebemos o Açúcar como elemento de afeto, de acolhida, de delicadeza que, ao ser parte de uma função dentro da cadeia profissional da gastronomia, acaba sendo elemento de diminuição do profissional e até de desvalorização da praça de sobremesas dentro dos restaurantes.

Os resultados apontaram a ideia da existência de uma cozinha feminina X masculina, por mais de 70% das respostas, que afirmam que delicado é algo reservado à mulher. Essa suposta feminização do universo do Açúcar é a razão da pesquisa cujos resultados esse artigo apresenta.

A contextualização histórica da alimentação e do açúcar dentro desse espectro, e o questionamento do fenômeno da gastronomia e da confeitaria permitem uma análise do comportamento do sujeito e dessas imbricações na contemporaneidade.

Referencias bibliográficas:

ALMEIDA, Miguel Vale de. Gênero, Masculinidade e Poder. In. **Anuário Antropológico** 95:

161-190. Rio de janeiro: Tempo brasileiro, 1996.

BOURDIEU, Pierre. **A Dominação Masculina.** São Paulo: Bertrand Brasil, 1988.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca:** prática culinária. São Paulo: Senac, 2008.

MEMÓRIAS EM COMPOTAS: UM RELATO "DOCE" DO QUILOMBO DA RASA (BÚZIOS-RJ)

Wellington Vinicius dos Santos
Juliana Vasconcelos Veronese
Danielle Tristão Bittar

O presente trabalho tem como objetivo retratar a memória "doce" dos açúcares e suas diversas formas, ou mesmo escassez, dentro da cultura alimentar quilombola de uma comunidade residente na praia da Rasa, cidade de Búzios, no estado do Rio de Janeiro. "Definidos como comunidade remanescente de quilombo, muitos dos descendentes dos antigos quilombolas ainda vivem nas mesmas localidades que residiram seus antepassados e mantém suas tradições, sabores e saberes repassados de geração em geração contribuindo para a construção/reconstrução da identidade étnica". (SILVA, 2015) Pretende, além de outros suportes documentais, fazer isso através da metodologia conhecida como história oral, que se ocupa do material derivado da linguagem verbal, ou seja, das recordações e interpretação das experiências vividas por suas fontes. Privilegia grupos sociais deslocados, parcelas minoritárias e se vale dessas narrativas para propor uma "outra história", em contraposição ao silenciamento ou à visão institucionalizada dos grupos de poder. "Nessa linha, lembrar é um desafio fundamental. A memória se constitui assim em artifício político-social para marcar os elementos identitários de uma comunidade." (MEIHY, 2015, p. 51). O estudo partiu da comunicação oral realizada com uma "peça-chave" da comunidade, Dona Uia, de 77 anos, que inicialmente relatou as histórias contadas por sua mãe e avó. Segundo ela, o açúcar era um alimento desconhecido, estranho, distante e pouco necessário na preparação culinária daquele período. Mesmo já sendo produzido desde a Antiguidade na Índia, a cultura da cana foi limitada durante muito tempo. O açúcar era visto como uma mercadoria rara. O momento a que nos referimos pode ser demarcado entre a chegada dos escravos à Região dos Lagos até o início da comercialização de tal produto em armazéns, durante a infância da entrevistada. Dessa forma, propomos entender como a memória afetiva em torno do alimento doce nos revela trajetórias e circunstâncias antropológicas que foram pouco descritas pela literatura. O relato se inicia com a lembrança das experiências vividas na Fazenda Campos Novos, no final

do século XVII. Nesse momento, a produção e o comércio de açúcar já influenciavam a história brasileira, tendo importância significativa no colonialismo e na escravidão. Tudo isso devido ao fato de ter encontrado no continente americano excelentes condições para se desenvolver. A fazenda a que ela se refere era grande produtora de leite, possuindo ainda plantação de outros alimentos, tais como cana, laranja, feijão, mandioca e banana. Nesse período, o açúcar ainda era restrito à Casa Grande. As frutas verdes produzidas eram exportadas para Portugal e com as maduras, se produzia "mariola", comercializada nas paradas das embarcações. Mais adiante, já na adolescência, as lembranças de Dona Uia eram fortalecidas pelos relatos de sua mãe, descrevendo que o "adoçar a boca" era proporcionado pela adição do caldo de cana-de-açúcar, fervido até virar melado. Resultavam em doces de laranja da terra, banana, aipim, mamão, goiaba e outras frutas, em pastas ou compotas. Em torno de 1951, o açúcar passou a estar presente nos quilombos, em sua forma seca e escura (atual açúcar mascavo), o que causava estranheza e rejeição, por trazer um aspecto "sujo", segundo as palavras dela. Mas permitia a elaboração de outros tipos de doces, agregando novas receitas à história alimentar dos quilombos, como a cocada e o pé-de-moleque, assim citado por ela. Diante desse relato conclui-se que o açúcar era sinal de riqueza e poder. A memória alimentar dele transpassa não somente os continentes e as fronteiras da Casa Grande para a senzala; transita como resposta para as mudanças sociais, estando diretamente ligada ao momento histórico vivido. Tal produto pode ser visto como um alivio "doce" não apenas ao que se tem à mesa, mas ao cenário social.

Referencias bibliográficas:

DA SILVA, Giselda Shirley; DA SILVA, Vandeir José. Quilombos Brasileiros: alguns aspectos da trajetória do negro no Brasil. **Mosaico**, v. 7, n. 2, p. 191-200, 2015.

ENGEMANN, Carlos; AMANTINO, Marcia. A fazenda de Campos Novos e sua história – séculos XVII e XVIII. **XIV Encontro Regional da Anpuh-Rio Memória e Patrimônio**. Rio de janeiro: Unirio, 2010.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **História Oral:** Como fazer, como pensar / José Carlos Sebe Bom Meihy, Fabíola Holanda. – 2. Ed. 4ª reimpressão. – São Paulo: Contexto, 2015.

3. Alimentação, Identidade e Resistência.

DOCES MEMÓRIAS NA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS: NOSTALGIA, AFETO E ALEGRIA

Julliana Ayres Lima Freire
Érika de Melo Basílio
Hive Santos Dias
Raquel da Silva Antunes
Maria Fátima Garcia de Menezes
Débora Martins dos Santos
Elda Lima Tavares

O doce é parte fundamental da história da alimentação brasileira e se relaciona de forma profunda com a nossa cultura alimentar. Ocupa lugar central no debate do campo da Alimentação e Nutrição permeado por questões de desejo, gosto, preferências, saúde e doença. Por um lado, é valorizado no cardápio cotidiano e, de outro, associado ao aumento das doenças crônicas não transmissíveis. No atual Guia da Alimentação Saudável para a População Brasileira (2014), documento referência do Ministério da Saúde, não existe menção direta aos doces. Encontra-se a indicação do consumo moderado de açúcar, como ingrediente de preparações culinárias e, especificamente, frutas cristalizadas em bolos e tortas e frutas em calda como alternativas ocasionais para sobremesas. Nossa preferência pelo doce, para além das necessidades biológicas, tem marcas socioculturais da influência da colonização europeia, misturada com ingredientes locais e mão de obra escrava. Nesse contexto, o tema integra o programa do curso "Alimentação, Nutrição e Terceira Idade". O presente estudo objetiva refletir sobre as memórias relacionadas aos doces na alimentação dos idosos participantes do curso de 2014 e 2015. Foi proposta a dinâmica "Um doce, uma história", na aula de Açúcares e Adoçantes. Os idosos foram convidados a relatar uma história a partir da escolha de um doce. A utilização da história de vida, enquanto recurso metodológico, mesmo com elementos de fantasia e idealização, traz importante contribuição para a compreensão de fenômenos complexos e permite captar o que acontece na interação individual/social e presente/passado (Paulilo, 1999; Silva et al, 2007). As respostas foram

escritas, pelo participante, em formulário próprio, apresentadas oralmente e os relatos registrados em caderno de campo. Tal procedimento garantiu o detalhamento e resguardou a anotação de falas, gestos e emoções dos participantes. Dos 38 relatos obtidos, 31 foram utilizados e 7 excluídos, por se tratarem de memórias recentes. Os doces identificados foram organizados em quatro tipos: "doces a base de frutas e legumes", "doces a base de ovos", "doces a base de leite" e "bolos, biscoitos, pães e tortas". Ingredientes tipicamente indígenas, como a mandioca e milho e a doçaria tradicional de frutas tropicais, como: goiaba, banana, laranja da terra, coco; feito pelas "negras de cozinha" se mescla aos doces com gosto marcadamente europeu (ovos nevados, papo de anjo, pão de ló), feitos pelas sinhás em ocasiões especiais (Freire, 2007; Pinto e Silva, 2005). Os relatos incluíam uma forte relação com memórias de infância e pessoas afetivamente importantes. O aprendizado culinário ultrapassa a relação mãe-filha. Avós, pai, sogra, tia, babá e vizinha aparecem nos relatos (Mintz, 2001). Também evidenciaram uma diversidade de ingredientes, utensílios e técnicas culinárias. Processos conhecidos e detalhados: "o cheiro da goiaba, do doce, as goiabeiras", "era um tacho enorme, uma pá de pau também enorme", "ralar naquele ralador bem antigo e que ralava até nossos dedos", "o fogareiro de carvão", "ralava o milho, tirava o líquido espremendo com uma toalha", "era um trabalho imenso", enfatizando o fazer coletivo. Falam de celebração, almoço de família, viagens, alegria, prazer, profunda emoção: "que saudades!", "era divino!", "todas as crianças ajudavam nesta preparação, cheias de alegrias", "até hoje, tenho preferência por doces de compota". Foi possível verificar que os doces constituem marcas positivas e poderosas nas vidas dos idosos, construindo lembranças saudosas e alegres de grandes momentos vividos. Explorar os saberes culinários dos doces, incluindo ingredientes, técnicas de preparo, elementos simbólicos e sentimentos envolvidos, ampliam a visão biologicista/nutricional do tema. Em consequência, contribui para que profissionais de saúde e, em especial, nutricionistas reorientem a abordagem nas orientações individuais e na proposição de atividades educativas coletivas.

Referencias bibliográficas:

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed, São Paulo: Global, 2007.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n.47, p.31-41, 2001.

PAULILO, M. A. S. A Pesquisa Qualitativa e a História de Vida. **Serviço social em revista**, v. 1, n.1, p. 135-148, 1999.

SILVA, A. P.; Barros, C. R.; Nogueira, M. L. M.; Barros, V. A. "Conte-me sua história": reflexões sobre o método de História de Vida. **Mosaico:** estudos em psicologia, v. I, n.1, p. 25-35, 2007.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, Feijão e carne seca:** um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

É COCADA BOA: DOCE DE TABULEIRO NAS RUAS DE CABO FRIO

Raphael Machado de Novaes
Maycon dos Santos Rodrigues
Fernando Manoel Pires Cristovão
Luana Costa Pierre de Messias

Este trabalho tem como objetivo analisar a importância da cocada como comida de rua e seu papel socioeconômico no município de Cabo Frio - RJ. Cocada é um doce que tem por base a polpa do coco seco e o açúcar. O coco é o fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) que segundo Cascudo (2011, p.182) era muito valorizado pelos habitantes das ilhas oceânicas, Malásia, Sonda e Índia que há milênios transformam tanto a árvore como seus frutos em alimentos, vestimentas, embarcação e combustível. Os primeiros coqueiros foram trazidos pelos portugueses e plantados no Brasil entre 1570 – 1584 na orla marítima da Bahia a Pernambuco, importantes áreas de produção açucareira. Como os ameríndios não produziam preparações culinárias com o coco, apenas o comiam e bebiam de sua água (CASCUDO, 2011, p. 185), podemos supor que a receita da cocada tenha origem nas Casas Grandes ou nos engenhos de açúcar e contou com a engenhosidade dos africanos escravizados vindos ao Brasil colônia para trabalhar na produção da cana sacarina. Freyre (2007, p. 192) aponta a cocada como um quitute brasileiro que talvez seja uma adaptação de um doce indiano. A receita de cocada publicada por este autor apresenta como ingredientes "1 coco e 1 quilo de açúcar". É preparada da seguinte maneira: "Raspa-se 1 coco, faz-se uma calda de um quilo de açúcar, junta-se o coco à calda e leva-se ao fogo e mexe-se com uma colher de pau até um pouco antes de açucarar. Em seguida deita-se o doce em uma tábua ou numa mesa de mármore; quando estiver frio, parte-se com uma faca em losangos e põe-se ao sol para secar" (FREYRE, 2007, p. 136). A cocada estava presente nos tabuleiros das escravas de ganho em áreas urbanas o que fez desse quitute um "doce mais de tabuleiro que de sobremesa fina", ou melhor, "mais de rua do que de confeitaria". Em Cabo Frio, uma das primeiras cidades brasileiras, que no passado também recebeu muitos escravos, observamos um número expressivo de vendedores de cocada, nas ruas, praias e praças, em tabuleiros ou em carrinhos especializados o que despertou nosso interesse em pesquisar esse fenômeno. Não só mulheres,

mas também homens provêm seus recursos financeiros da venda de cocadas gerando renda e fortalecendo o comércio local. Nos tabuleiros cabofrienses a cocada apresenta-se com cores e sabores diversos, o que nos leva a perceber que a receita original vem sendo modificada, visto que insumos que vão além do coco e do açúcar estão sendo adicionados a receita. Exemplos destes são: leite condensado, ovos, frutas. Para analisar o papel da cocada como comida de rua e seu papel social e econômico na vida dos vendedores empregamos metodologia de pesquisa qualitativa. Percorremos o centro comercial da cidade de Cabo Frio e as praias entrevistando vendedores de cocada. Estes foram interrogados sobre suas receitas de cocada e com quem aprenderam a fazer; há quanto tempo eles vendem cocada e porque; se suas rendas econômicas provem exclusivamente da venda de cocada e qual o papel da cocada em suas vidas. A procedência do coco e do açúcar também foram objeto de investigação. A pesquisa ainda está em andamento, mas já aponta alguns resultados dentre eles: o relevante impacto socioeconômico proveniente da venda de cocadas na região e o consumo da cocada como um hábito regional.

Referencias bibliográficas:

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

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

"OLHA A GINGA COM TAPIOCA": O "SANDUÍCHE DE MARINHEIRO" COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Gabriela Lacerda Oliveira

A formação da identidade de uma gastronomia regional se dá através de um conjunto de fatores que definem a cultura de um povo em sua territorialidade, incluindo elementos de práticas cotidianas, crenças locais, e características geográficas. Segundo Sacramento e Silva (2009, p. 3), a "gastronomia é um dos elementos mais significativos de uma comunidade, sendo reflexos da cultura, dos usos, costumes e saberes de um local". Nesse contexto é importante sua preservação diante de uma realidade marcada pela globalização cultural, que enseja formas de alimentação fáceis e rápidas e o apagamento de tradições locais.

Apesar de o Rio Grande do Norte caracterizar-se por uma relativa uniformidade cultural, sua gastronomia se manifesta de maneira diferente quanto as suas sub-regiões. Dessa maneira a distinção geográfica entre litoral e sertão acarreta diferenças nos hábitos alimentares tradicionais, sobretudo no que tange aos insumos utilizados.

O litoral potiguar, de grande variedades de espécies aquáticas como peixes, moluscos e crustáceos (DANTAS et al., 2014, p. 24), apresenta pratos que se tornaram parte da alimentação local e atrativo para o turismo gastronômico.

Desses ingredientes, destaca-se a ginga com tapioca, uma preparação rica em história e cultura da cidade do Natal, onde é preparada e comercializada no Mercado da Redinha, localizado na Zona Norte desta capital.

Visto isso, esse trabalho visa estudar a ginga com tapioca enquanto patrimônio cultural imaterial da cidade do Natal, destacando sua importância como tradição popular de valor econômico e histórico. Objetiva-se, então, analisar a relevância dessa proteção legal.

Para isso foi feita uma revisão bibliográfica de textos que tratam sobre patrimônio imaterial cultural, a importância dos mercados populares como atrativo gastronômico, e o valor da ginga com tapioca para a população natalense. Além disso, foi analisada a lei n.º 6.617 de 02 de junho de 2016. Por fim, foram consultadas entrevistas de Dona Ivanize, sucessora de Dona Dalila e Seu Geraldo, idealizadores desse prato.

A ginga com tapioca originou-se no bairro da Redinha, uma vila de pescadores, com o reaproveitamento do peixe manjuba, que até então era descartado por ser muito pequeno e de pouca carne, sem valor comercial, sendo apenas consumido pelas classes mais desfavorecidas. Entretanto, como aponta Carlos Alberto Antunes dos Santos (apud GIMENES, 2006, p. 2), não são apenas valores nutricionais que caracterizam um determinado bem enquanto alimento, podendo ser combinados elementos de caráter "biológico, psicológico, cultural" e social. Dessa forma, a manjuba pôde ser inserida na cultura alimentar dos moradores do local. Dona Ivanize conta que seu pai, Geraldo Januário, diante do desperdício da ginga na pesca, decidiu comprar 5kg do peixe e tratá-lo, dando-o a sua esposa Dalila para espetá-lo em um palito feito de palha de coqueiro, fritá-lo no azeite de dendê e servi-lo com tapioca feita na hora. Assim foi criada a ginga com tapioca, também alcunhada "sanduíche de marinheiro", que hoje popularizou-se e é sustento de várias famílias nas praias natalenses.

Com a lei municipal no 6.617/2016, a ginga com tapioca foi tombada patrimônio cultural imaterial da cidade do Natal. Isso significa que esse alimento é reconhecido e protegido enquanto elemento vital para a cultura e as tradições potiguares. Essa defesa tem destaque sobretudo em um contexto de crescimento de restaurantes enquanto empreendimentos voltados para camadas elitizadas da população.

Visto isso, percebe-se a importância da ginga com tapioca na formação identitária da gastronomia potiguar, configurando elemento exclusivo do estado, não observado em nenhum outro local do Nordeste brasileiro, evidenciando um prato autenticamente natalense. Além disso, seu reconhecimento enquanto patrimônio imaterial cultural não apenas protege a culinária local, como também tradições populares passadas de geração para geração, nas famílias de pescadores da praia da Redinha.

Referencias bibliográficas:

DANTAS, Rebekka Fernandes et al. Ginga com tapioca: complexidade de sabores e de saberes. In: **Reunião brasileira de antropologia**, 29., 2014, Natal. p. 1-18.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: **Seminário de pesquisa em turismo do MERCOSUL**, 4., 2006, Caxias do Sul. p. 1-15.

LIMA, Charllys de Oliveira. Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 4, n. 1, p.45-66, Não é um mês valido! 2016.

NATAL. Lei nº 6617, de 2 de junho de 2016. **Considera como patrimônio cultural o mercado público da redinha; e como patrimônio imaterial da cidade do natal a ginga com tapioca, e dá outras providências.** Natal – RN, jun. 2016.

REDINHA Arredia. Direção de Carlos Tourinho. Natal: ITEC, 2007.

SACRAMENTO, Alice Cristina do; SILVA, Rebeca Seabra. A gastronomia nos mercados públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural. In: **Encontro de ensino, pesquisa e extensão da faculdade SENAC PE**, 3., 2009, Recife. p. 1 - 6.

DOCE REGIONAL "SOLA" E O FORTALECIMENTO DA CULTURA LOCAL E GASTRONÔMICA EM CABO FRIO

Flávia Lira
Fernanda de Azedias
Tereza Cristina
Gustavo da Cunha Guterman

A alimentação humana é um ato biológico básico e principalmente um ato social e cultural. Dentro do cotidiano as comidas indígenas fazem parte da cultura alimentar dos brasileiros, porém com o passar dos anos, com a globalização e o aumento de produtos industrializados em circulação, algumas tradições acabam se perdendo. Determinadas práticas alimentares servem para identificar uma sociedade e se tornam patrimônio cultural de um povo. Segundo Da Matta (1987), o ato de comer não serve apenas como uma necessidade biológica, a forma de se alimentar define quem ingere, como um estilo de vida. Contudo, na Região dos Lagos existe uma culinária própria que é passada de geração para geração de receitas típicas com ingredientes que eram abundantes na época. Um desses doces é a "sola de amendoim" feito de farinha de mandioca, fécula de mandioca, açúcar e amendoim, uma iguaria indígena que consegue se perpetuar até hoje. Os encantos da gastronomia típica estão atrelados a forma de como se faz, o conhecimento neste caso se conservado é passado de geração a geração, garantindo os segredos e diferenciais das receitas para que assim possa se tornar "eterno" na memória da comunidade. A Sola de amendoim é um bolo envolvido em folhas de bananeira e assado em forno a lenha. Tal bolo é encontrado predominantemente na Região dos Lagos no interior dos municípios no entorno da Lagoa de Araruama. Essa iguaria possui origem indígena e a receita é passada de geração para geração com produção totalmente artesanal e na maioria das vezes confeccionada por mulheres. Segundo Mota (2018), as doceiras mantém em sua propriedade o cultivo da mandioca, para facilitar sua produção. Mota conta que ao ser colhida a mandioca é triturada e cozida em maquinário artesanal. Esta produção não atende somente a produção do doce, como também possibilita outros subprodutos da mandioca, o que aumenta a capacidade de renda da família. Outra vantagem do controle da produção dos ingredientes da Sola de Amendoim é justamente a

garantia da qualidade de um produto que além de ser orgânico se mantém fresco até sua produção. Podemos encontrar este bolo em feiras livres regionais e barraquinhas artesanais nas cidades de Armação dos Búzios, Iguaba, Araruama, Cabo Frio, São Pedro da Aldeia e Arraial do Cabo. O doce geralmente é consumido pelos moradores do interior que trazem dos seus avós o hábito de comer o mesmo no lanche da tarde acompanhado do café ou até mesmo após as refeições. Sua cultura tem sido difundida para as novas gerações favorecendo a abertura de novos caminhos para inserção do doce no cotidiano. Esta pesquisa tem como objetivo mapear a incidência do doce na Região dos Lagos, registrar as diversas receitas e identificar a relevância desse bolo para a comunidade. A metodologia empregada foi qualitativa, contando com pesquisa de campo, observação e entrevista com as mulheres que produzem a "sola". A pesquisa ainda está em fase inicial, mas já é possível apontar alguns resultados como: a influência indígena no modo de preparo, o papel empreendedor das mulheres, sua produção e consumo constitui-se como um símbolo de resistência de comunidades quilombola.

Referencias bibliográficas:

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil.** 2 edição. São Paulo: Editora Global, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 4 edição. São Paulo: Editora Global, 2011.

DA MATTA, Roberto. O simbolismo da comida no Brasil. In: **Correio da UNESCO**, ano 15, n. 7, julho, 1987.

MOTA, Weverson. Entrevista concedida a Flávia Lira. Cabo Frio, 10 outubro. 2018.

PAPAVERO, Claude Guy. Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista. In: **Caderno Espaço Feminino,** v.19, n.01, Jan./Jul. 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2104>. Acesso em: Out 2018.

4. Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio.

CONTRIBUIÇÃO DO BOLO DE AIPIM PARAO AUMENTO DA RENDA DE AGRICULTORES FAMILIARES

Claudia Zuccolotto Reis
Giselle C. Moreira Knopp
Juan Pablo Tranquilino de Lucena
Luana Costa Pierre de Messias

Os pequenos agricultores fazem da atividade agrícola uma forma social de produção, com caráter familiar, tentando suprir as necessidades da própria família, organizando o trabalho e buscando a cooperação entre os indivíduos. Na agricultura familiar orgânica, muitos alimentos de origem vegetal são vendidos diretamente aos consumidores em feiras, porém nem toda a produção consegue ser escoada, o que ocasiona desperdícios. As sobras acabam sendo destinadas a alimentação humana, a alimentação de animais, compostagem, ou descarte, acarretando perda ou diminuição da receita destes pequenos produtores. Dentre os produtos cultivados e comercializados por estes produtores rurais, o aipim é um dos produtos que gera muita perda por se tratar de um tubérculo muito perecível. Após sua colheita os agricultores familiares o vendem in natura, sem nenhum tipo de processamento, fazendo com que sua qualidade para o consumo seja garantida por 2 ou 3 dias. Quando vendido de maneira minimamente processada, descascando-o, embalando-o e mantendo-o imerso em água, este prazo de validade pode ser estendido para 5 dias. Além da problemática do limitado tempo de vida útil que afeta diretamente sua comercialização, a venda do produto in natura ou minimamente processado possui baixo valor comercial o que impacta na receita final do produtor. Diante desse cenário, a gastronomia contribui como ferramenta fundamental para agregar valor aos produtos feitos à base de aipim, buscando a segurança alimentar, a minimização das perdas e o aumento direto da renda das famílias agricultoras. Os bolos sempre estiveram presentes no repertório alimentar dos brasileiros, em especial o bolo de aipim com ovos e açúcar, visto que este consta nos registros mais antigos e pode até ser o primeiro bolo brasileiro (CASCUDO, 2011). Existem diversas receitas de bolo por todo o Brasil em que o aipim é o ingrediente fundamental, dentre eles podemos citar: Bolo de Carimã, Bolo fino de Massa de Mandioca, Bolo de Mandioca (FREYRE, 2007). Esta pesquisa

tem por objetivo apresentar experiências de agricultores que ao transformar o aipim in natura, que seria descartado, em bolo para vender na feira, multiplicaram seus lucros. Diante do exposto, foi realizado um levantamento dos produtores agrícolas de aipim das regiões de Rio das Ostras, Casimiro de Abreu e Macaé, que fazem parte da agricultura familiar de orgânicos, certificados pelo SPG–ABIO do grupo Serramar, localizados em áreas rurais de suas respectivas cidades, com o intuito de identificar a prática de fabricação de bolos de aipim com a finalidade de reduzir suas perdas e descarte de produto. Por meio de entrevistas indagamos sobre de onde surgiu a ideia de transformar o aipim in natura não comercializado em bolo; qual a receita do bolo e com quem aprenderam a fazer; há quanto tempo eles vendem bolo de aipim na feira; por quanto vendem o aipim in natura; por quanto vendem o bolo de aipim e qual o custo da produção do bolo de aipim. Como resultados, observamos que a venda desses bolos de aipim, em feiras interfere diretamente na cadeia produtiva local, retomando a prática de venda de bolos de tabuleiros tão comuns na cultura brasileira e possibilitando aumento na renda destas famílias.

Referencias bibliográficas:

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

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5.ed. São Paulo: Global, 2007

5. Alimentação e Contemporaneidade.

BURITI: A DOCE IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO PIAUÍ

Antonio Josinaldo Silva Bitencourt
Domingos Alves de Carvalho Júnior

A alimentação reflete a diversidade das culturas e o modo de pertencimento a um grupo social específico. Dessa forma a cozinha expressa um saber complexo em que estão envolvidos práticas, prazeres, receitas, riqueza, organização social e poder.

No Piauí, o consumo de alimentos está ligado ao espaço, práticas de heranças históricas, principalmente a vinculada à pecuária nestas plagas. A ocupação do território e a definição do espaço foram dadas a partir do gado que deixou marcas na cozinha de todo o estado, a Maria Isabel (arroz com carne seca), a paçoca (carne seca pisada no pilão com farinha de mandioca), a cajuína (suco de caju sem açúcar, cozido na garrafa), são exemplos da vinculação com a história das fazendas.

Porém, no universo rural dessas inúmeras fazendas, surgiu uma quantidade significativa de doces com o intuito de aproveitamento integral dos produtos, evitando desperdícios. Para Silva (2013) no Piauí se faz doce de frutas, de cascas, de sangue, de ovos, se faz doces de tudo.

Dessa forma, este trabalho tem como objetivo investigar o doce como identidade gastronômica do Piauí, estado sobre o qual recai um discurso de não possuir identidade, incluindo a gastronomia.

> O Piauí não possui um prato de identidade regional como o churrasco gaúcho, como a feijoada dos cariocas, como os acarajés dos baianos, como a peixada dos pernambucanos, a moqueca dos capixabas, como o pato no tucupi dos paraenses ou como o arroz de cuxá dos maranhenses. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense, entretanto, não há como negar que, apesar de ser simples, a nossa mesa é bastante diversificada (MATOS, 2004, p. 23).

A proposta de estudar os doces surgiu com intuito de relevar os saberes tradicionais, valorizando os conhecimentos locais, e evidenciar a identidade gastronômica do estado.

A pesquisa foi realizada mediante levantamento bibliográfico, com uma breve discussão sobre a história do doce no Brasil, Nordeste, Piauí. Conta-se ainda com entrevistas orais e investigação de caráter etnográfico em campo, desenvolvida em diferentes regiões do norte ao sul do Piauí, identificando a preparação dos doces, a aceitação desses doces na região e sua interface com o estado.

Identificou-se que alguns doces são restritos a determinadas regiões como: as balas de café em Parnaíba; o doce de maracujá do mato em Corrente; o doce de umbu em São Raimundo Nonato; o chouriço para o norte do Piauí e outros são comuns em todo o estado como o de casca de limão e de buriti "[...] muito interessante é o doce de casca de maracujá do mato, do sul do estado" (MENDES, 1977, p. 39).

O doce de buriti é produzido em todo o Piauí, sua forma de comercialização em caixinhas feita com parte do talo das folhas ou comercializado nas feiras livres, possui o mesmo processo de produção e aceitação por parte dos piauienses. O doce de buriti do Piauí preenche as prateleiras de feiras e mercados do Brasil, a exemplo o Mercado do Ver o Peso em Belém – Pará, Mercado Municipal em Belo Horizonte – Minas Gerais, o Mercado das Túlias em São Luiz – Maranhão, além de lojas em aeroportos como o Gilberto Freyre em Recife.

O doce seduziu o Nordeste brasileiro e o Piauí, sendo os doces de casca de limão e buriti marca identitária do estado. Pelo saber fazer, pela embalagem, pela aceitação.

Referências bibliográficas:

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas várzeas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2004.

OLIVEIRA, Noé Mendes de. **Folclore brasileiro – Piauí**. Funarte, 1977.

SILVA, S. M. A. Sabor e história local – comidas típicas piauienses: um estudo das práticas culturais sertanejas a partir da História e Cultura da alimentação. **Relatório de Pesquisa de Estágio Pós-Doutorado em História**. Curitiba – Paraná, 2013.

PRÁTICA ARTESANAL DE REAPROVEITAMENTO DE FRUTAS UTILIZANDO O AÇÚCAR COMO CONSERVANTE

Giselle C. Moreira Knopp
Adriana Paula Slongo Marcussi
Luana Costa Pierre de Messias

Os europeus trouxeram ao Brasil a cana de açúcar (*Saccharum officinarum*) por volta de 1502. Os primeiros engenhos foram instalados por volta de 1533, na capitania de São Vicente, atualmente cidade de Santos-SP. A cana de açúcar encontrou condições climáticas e geográficas em nossos solos favoráveis à instauração de seu Império. As civilizações aos poucos se renderam ao açúcar. Países como Inglaterra, que tinham por características consumir bebidas sem adoçar, passaram a colocar açúcar até em vinhos. O mesmo ocorreu com os espanhóis quando provaram bebida à base de cacau, acharam muito amarga e picante, logo foram acrescentando o açúcar (LEMPS, 1998). Apesar de hoje em dia ser visto como um dos vilões da alimentação moderna, o açúcar auxiliou no desenvolvimento de técnicas na área de conservação de alimentos ampliando a vida de prateleira de muitas frutas. Nos séculos XVIII e XIX, iniciou-se um enorme processo de industrialização na Inglaterra e outros países da Europa, o que ocasionou a aceleração da urbanização e expansão demográfica, gerando o desequilíbrio entre os recursos alimentares e a produção alimentar. Nas grandes cidades os alimentos tornam-se caros e insuficientes para a crescente demanda de pessoas. As indústrias europeias precisaram se adequar a essa nova realidade, criando novas formas de acondicionar os alimentos e aumentar a produção para suprir as necessidades. No século XIX a indústria de alimentos teve um enorme crescimento: diversas fábricas de conservas surgiram como forma de aumentar a durabilidade, melhorar a comercialização de produtos e suas distribuições. Já era de conhecimento que todo organismo vegetal ou animal, retirado das suas condições ideais e sofrendo ação de frio ou calor, poderia ter a ação enzimática ou de agentes patogênicos bloqueados ou eliminados. Um dos grandes desafios da indústria de alimentos era transformar essa cultura artesanal e tradicional em escala industrial (PEDROCCO, 1998). As conservas se tornaram uma indústria quando importantes reservas de alimentos foram preservadas de uma eminente deterioração sazonal ou de risco bacterianos do ar (CAPATTI,

1998). Por se tratar de um carboidrato de cadeia simples, puro, não tóxico e barato, o açúcar, se popularizou como um conservante de alimentos, mais precisamente de doces e frutas. O açúcar associado ao calor é uma ótima fonte de conservação. Isso porque ao adicionar o açúcar ao alimento, sob ação do calor, ocorre a redução da atividade de água do alimento. A água livre presente no alimento é absorvida pelo soluto, no caso o açúcar, tornando a água indisponível para crescimento microbiano e de reações químicas. A prática de conservas, compotas e geleias de frutas é antiga, haja vista as receitas de marmelada, goiabada, compotas cítricas em diversos registros (FREYRE, 2007). Observamos que há diariamente sobra de frutas provenientes da merenda escolar no refeitório do Instituto Federal Fluminense – Campus Cabo Frio. Diante disso, este trabalho tem por objetivo apresentar um projeto desenvolvido por professores e alunos do curso tecnológico de gastronomia, onde se realizou a capacitação de merendeiras através de treinamento visando transformar sobras de frutas em compotas e geleias. No treinamento abordamos as proporções ideais de açúcar e frutas, considerando as variáveis de tempo de cocção, fruta utilizada, acidez e utilização de pectina proveniente das próprias frutas. Utilizamos o método de comparação entres os doces produzidos com similares industrializados. Para constatar a aceitação, os alunos preencheram um formulário de aceitação. De acordo com os dados obtidos, como a aceitação, a qualidade e a segurança alimentar, pretendemos expandir o projeto para outras escolas da região, fortalecendo a prática artesanal de métodos e técnicas de conservação dos alimentos, evitando desperdícios e aumentando a durabilidade dos produtos.

Referencias bibliográficas:

CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Direção). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

LEMPS, Alain Huetz de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Direção). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 465-474.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Direção). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 581-593.

BOLO DE LARANJA COM XILITOL: UM QUITUTE DOCE PARA PESSOAS COM DIABETES E EXCESSO DE PESO

Darlene de Anchieta Corrêa Davidsen
Ilma Machado da Costa
Fernanda Gomes Gravina
Luana Costa Pierre de Messias

O xilitol é uma substância orgânica que foi descoberta como adoçante em 1981 pelo químico alemão Emil Fischer. Trata-se de um poliol, ou seja, um álcool de açúcar, encontrado naturalmente no organismo, em um dos processos de produção de energia e em muitas frutas e hortaliças que consumimos diariamente, contudo, a quantidade encontrada naturalmente é extremamente pequena, por essa razão, para utilizá-lo, é necessária a sua produção de forma artificial, podendo ser extraído da cana-de-açúcar, do milho ou então da casca de bétula, seja por via química, seja por via biotecnológica. Caracteriza por ser um pó branco, inodoro com sabor doce. Por ser um edulcorante, o xilitol pode ser um substituto eficaz da sacarose. No mercado brasileiro podemos encontrar o xilitol em compotas, confeitos, caramelos, geleias, chocolates, sobremesas e pudins (MUSSATTO & ROBERTO, 2002). De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o xilitol é um aditivo alimentar do tipo umectante, que pode ser empregado na quantidade necessária para se obter o efeito desejado, uma vez que este não afeta a identidade e a genuinidade dos alimentos (ANVISA, 2002). Por possuir baixa concentração calórica, visto que é cerca de 40% menos calórico que o açúcar e por não necessitar de insulina para ser metabolizado pelo organismo, o xilitol é bem tolerado pelas pessoas portadoras de Diabetes mellitus Tipo I ou Tipo II. Diabetes mellitus é uma doença do metabolismo caracterizada pelo excesso de glicose no sangue e na urina, que surge quando o pâncreas deixa de produzir ou reduz a produção de insulina, ou ainda quando a insulina não é capaz de agir de maneira adequada. Segundo a associação brasileira de diabetes o Brasil é o 6° país no mundo com gastos com diabetes e ocupa o 4° lugar entre os 10 países com maior número de indivíduos com diabetes. Diante do exposto, viemos por meio desta pesquisa indagar entre a população diabética e indivíduos com excesso de peso com o uso do xilitol como uma alternativa para adoçar, levando-se em consideração que os produtos já

consolidados no mercado como "diet" ou "zero" possuem como barreira o sabor que desagrada grande parcela de pessoas que utilizam adoçantes na dieta. Preparamos dois bolos sabor laranja, o primeiro com xilitol, e o segundo utilizando açúcar com o objetivo de apurar as diferenças no que tange ao sabor. A amostra é composta por servidores e alunos do Instituto Federal Fluminense do campus Cabo Frio, sendo alguns portadores de diabetes mellitus tipo 1 e 2 e outros não. A análise sensorial foi realizada no laboratório do referido Instituto. Os participantes preencheram um questionário de aceitação sensorial utilizando escala hedônica de nove pontos – sendo: 9) Gostei muitíssimo e 1) Desgostei muitíssimo. Após a análise das fichas avaliativas concluímos que a aceitação ao xilitol é de boa a moderada e que a maioria dos pesquisados não souberam diferenciar o xilitol do açúcar. É relevante informar que o custo final da receita com o xilitol foi três vezes maior que a de açúcar. Diversos centros de pesquisa vêm-se dedicando ao desenvolvimento do processo de produção de xilitol por via biotecnológica, que requer um aporte menor de energia e pode, portanto, tornar o processo economicamente mais viável. O xilitol apresenta inúmeras vantagens a serem consideradas como boa opção na substituição do açúcar, porém, contém calorias e não deve ser consumido à vontade. O efeito laxativo é descrito como um efeito colateral da ingestão excessiva de xilitol, mesmo assim a Organização Mundial de Saúde não estabelece limite para a ingestão diária aceitável e a *Food and Drug Administration* (FDA) indica que seu consumo é permitido na quantidade necessária para atingir o adoçamento desejado.

Referencias bibliográficas:

ANVISA – Resolução nº 386 de 5 de agosto de 1999 [online]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/base/visadoc/res/res[1747-1-0].doc.> Acesso em: out. 2018.

ANVISA – Resolução – RDC nº3, de 2 de janeiro de 2001 [online]. Disponível em: <http:www.anvisa.gov.br/base/visadoc/res[1727-1-0].doc.> Acesso em: out. 2018.

MUSSATTO, Solange Inês; ROBERTO, Inês Conceição. Xilitol: Edulcorante com efeitos benéficos para a saúde humana. In: **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas.** Vol.38, n.4, out./dez., 2002.

ADOÇANDO A VIDA UNIVERSITÁRIA: CARACTERIZAÇÃO DOS VENDEDORES INFORMAIS DE ALIMENTOS NO CIRCUITO DE DOCES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

José Dias
Maria Eliza dos Passos
Letícia Ferreira Tavares
Mara Lima de Cnop

A comida de rua compreende a opção mais viável para grande parte da população diante do modo de vida urbano contemporâneo, principalmente nos países em desenvolvimento (CARDOSO, SANTOS, SILVA, 2009). A necessidade de alimentação nos *campi* universitários e obtenção de renda para os gastos necessários dentro da faculdade influenciam o surgimento do comércio informal de alimentos nas universidades (SOUSA, BRUM, ORLANDA, 2013). Um dos alimentos mais consumidos por universitários são os doces (PEREZ et al., 2016). Acompanhando essa demanda, na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), há o evento intitulado "Circuito de Doces" que fomenta o empreendedorismo no ramo dos doces dentro da própria universidade. O objetivo deste trabalho foi caracterizar os empreendimentos e o perfil socioeconômico dos vendedores informais participantes do evento "Circuito de Doces", da Cidade Universitária, da UFRJ. Em março de 2018, durante o evento ocorrido no Centro de Tecnologia, foi aplicado um questionário composto por perguntas fechadas e abertas, que abordavam questões sobre sexo, idade, renda familiar, estado civil, profissão, objetivo e dificuldades do negócio. Os 22 vendedores inscritos no evento participaram da pesquisa. Eles eram na sua maioria mulheres (91%), com idade entre 19 e 25 anos (59%), solteiros (72%) e com renda familiar de até dois salários mínimos (45%). Constatou-se que a maioria (81%) eram alunos da universidade e que com a venda de alimentos complementam a renda familiar. Esses dados corroboram Sousa, Brum e Orlanda (2013) que relataram que a necessidade de alimentação nos *campi* universitários e de obtenção de renda para os gastos necessários dentro da faculdade influenciam o surgimento do comércio informal de alimentos nas universidades. A escolha por vender produtos doces, como docinhos, brownies, tortas, entre outros, ocorre pela grande

aceitação do público por estes produtos e pelo gosto dos empreendedores na confecção dos mesmos. O tempo de existência no negócio não ultrapassou cinco anos em 86% dos participantes. Somente 23% dos vendedores eram formalizados, porém, a maioria possuía interesse em legalizar o negócio. Apesar das vendas com os doces facilitar a permanência dos alunos na universidade, um dos obstáculos descritos pelos vendedores foi o de conciliar os estudos e o negócio. Presentes em diversos centros do campus Cidade Universitária da UFRJ, os comerciantes informais de alimentos são importantes integrantes do ambiente alimentar universitário. Essa comercialização pode garantir a permanência de alunos na universidade, uma vez que contribui para a renda ou, até mesmo, configura o único provento. Diante disso, é importante a manutenção e criação de iniciativas que promovam a capacitação de pequenos empreendedores dentro das universidades.

Referencias bibliográficas:

CARDOSO, R. C. V, SANTOS, S. M. C., SILVA, E. O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.14, n.4, p.1215-1224. 2009.

PEREZ, P. M. P. et al. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.21, n.2, p.531-542, Fev. 2016.

SOUSA, H. W. O.; BRUM A. A. S., ORLANDA, J. F. F. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias e perfil de vendedores ambulantes. **Revista TEMA**. v. 14, n. 20/21, jan-dez. 2013.

APLICAÇÃO DO MEL E AÇÚCAR INVERTIDO EM RECEITAS

Gustavo Almeida
Mariana Krajah
Diego Nogueira
Luana Pierre

Utilizando das tecnologias aplicadas no beneficiamento do açúcar, a indústria pode-se aludido ao aproveito do açúcar líquido invertido. "É uma solução de sacarose, glicose e frutose em água e recebe esse nome porque durante a sua produção há a inversão do poder óptico de rotação da solução" (PODADEIRA, 2007). A sacarose aquecida com um ácido ocorrendo hidrólise que fornece um maior poder de doçura, chegando até 20% a mais do que o comum, maior concentração de sólidos e baixa atividade de água.

Na produção de alimentos onde a coloração amarelada do açúcar líquido invertido não interfira no produto final o uso deste é um ganho em relação ao açúcar refinado líquido. A indústria aproveita de seu maior poder para adoção, bem como a redução dos riscos de cristalização abrindo a possibilidade para uma melhor qualidade nos alimentos que serão comercializados, isso sem contar que comparados aos outros é de mais fácil armazenamento e possui perdas menores. É longa a aplicação deste xarope que vai desde bolos, sorvetes, pães, sucos, refrigerantes, geleias, laticínios, licores, biscoitos, entre uma grande variedade alimentícia.

Nos bolos, pães e biscoitos é um facilitador para reação de *Maillard*, conferindo coloração, aroma e sabor. "Em sucos e geleias, a presença da frutose no açúcar invertido acentua o sabor das frutas" (AS MÚLTIPLAS, 200?).

O mel é um açúcar invertido natural, os registros mais antigos datam do Egito, do qual já era utilizado nos ritos e oferecido aos deuses. Também a partir dele faziam o hidromel, bebida muito apreciada e de alto valor, consumido apenas pela elite. "Mel é uma solução super estruturada de açúcares (principalmente glicose e frutose) e um produto utilizado em todo o mundo, não só pela sua propriedade adoçante, mas também como promotor de saúde" (SILVA et al, 2016, p. 113)

O grande uso dos produtos industrializados tem se tornado um risco à saúde da população, que cada vez mais vem desenvolvendo problemas também pelo alto consumo de açúcar, expondo assim a necessidade de incluir em sua dieta alimentos que conserve o poder dulcificante e alie propriedades para o bom funcionamento do corpo. Tendo em vista isso propõe-se o desenvolvimento de geleias substituindo o açúcar invertido por mel minimamente processado, agregando valores nutricionais ao produto final.

Espera-se que para os comensais haja um ganho através das atividades antimicrobianas, proteção das doenças gastrointestinais, aumento das propriedades antioxidantes probióticas, além de ser uma boa fonte de energia.

Este trabalho tem por objetivo desenvolver receitas de geléia, utilizando o mel que é um açúcar invertido natural e o açúcar invertido como ácido; com isso faremos análise de aceitação dos produtos juntos aos alunos do Instituto Federal Fluminense – Campus Cabo Frio.

Referencias bibliográficas:

AS MÚLTIPLAS Aplicações do Açúcar. **Aditivos & Ingredientes.** [200?] Disponível em: <https://aditivosingredientes.com.br/artigos/todos/as-multiplas-aplicacoes-do-acucar> Acesso em: out. 2018.

COELHO, Leidiane Carvalho et al. Cana-de-açúcar e álcool combustível: histórico, sustentabilidade e segurança energética. **Enciclopédia Biosfera**, Centro científico conhecer – Goiania, v. 9, n. 16, p. 530, 2013.

PODADERA, Priscilla. **Estudos das propriedades do açúcar líquido invertido processado com radiação gama e feixes de elétrons.** Tese (Doutorado em ciências na área de tecnologia nuclear- aplicações) – Instituto de pesquisas energéticas e nucleares, Universidade de são Paulo, São Paulo, 2007.

POMIN, Vitor Hugo; MOURÃO, Paulo Antônio. Carboidratos. **Ciência hoje**, v. 39, n. 233, p. 24-31, dez. 2006.

SILVA, Robson; MAIA, Geraldo; SOUSA, Paulo Henrique; COSTA, José. Composição e propriedades terapêuticas do mel de abelha. **Alim. Nutr**., Araraquara, v.17, n. 2, p. 113-120, jan/mar. 2006.

FORA DA CAIXINHA: SUBSTITUINDO ALIMENTOS COM LACTOSE

Caio Marcelo da Silva Padula
Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão
Jean Júlio Alves Sousa
Letícia Ferreira Tavares

As pesquisas científicas apresentam grande ênfase no desenvolvimento de novos produtos para alimentação saudável (SETHI et al., 2016). Algumas pessoas com restrições alimentares precisam excluir determinados alimentos do seu cotidiano, seja por recomendação médica ou nutricional ou mesmo por preferência pessoal (BOYCE et al., 2010; DOMKE, 2018). Há grande busca por substitutos do leite de origem animal principalmente por pessoas com alergia ao leite de vaca e intolerância à lactose (BOYCE et al., 2010; VALENCIA-FLORES et al., 2013; DOMKE, 2018). A lactose, um dissacarídeo formado por glicose e galactose, é o principal açúcar encontrado no leite. A lactase é a enzima responsável pela digestão da lactose no organismo humano e sua falta causa intolerância à lactose (SOUZA et. al., 2018). Diante desses fatores, uma alternativa é o consumo de bebidas vegetais, também chamados leites vegetais (SETHI et al., 2016). Os leites vegetais são bebidas obtidas de matéria prima vegetal (a partir de oleaginosas e cereais) onde as características organolépticas e físico-químicas são parecidas com as do leite de origem animal (SILVA et al., 2018). O objetivo do presente estudo é avaliar a aceitação de preparações sem lactose a base de leites vegetais realizadas em oficinas culinárias desenvolvidas para pessoas com restrições alimentares. Este trabalho faz parte do projeto de extensão e pesquisa "Gastronomia na Promoção da Saúde" realizado pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. O projeto procura promover alimentação saudável, sustentável e prazerosa para pacientes com doença inflamatória intestinal (DII) atendidos no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho. São realizadas oficinas culinárias como forma de promoção da saúde para: desenvolvimento de habilidades culinárias práticas para o preparo de alimentos, interação social, promoção da alimentação saudável prazerosa e melhoria da qualidade de vida dos pacientes. Pessoas com DII podem apresentar restrições alimentares em decorrência da patologia como, por exemplo, intolerância a lactose (LIMKETKAI et al.,

2018). As atividades desenvolvidas buscam atender as demandas dos participantes para aprenderem a fazer preparações de acordo com suas restrições. Por solicitação dos pacientes foram criadas receitas sem lactose a base de leites vegetais. Após as oficinas culinárias houve degustação e avaliação das preparações com aplicação de teste de aceitabilidade e utilização de escala hedônica com cinco itens ("detestei"; "não gostei"; "indiferente"; "gostei"; "adorei") (STREINER; NORMAN, 2008) para avaliação do aspecto geral, consistência, sabor e aroma de cada uma das preparações. Para avaliar a aplicabilidade da receita no dia a dia após as oficinas, foi perguntado se os participantes reproduziriam as preparações em casa. Realizou-se análise descritiva dos resultados. Com início em 2014, as oficinas culinárias ocorrem mensalmente e contam com aproximadamente 15 participantes. A idade média dos pacientes é de 55,5 anos, com predomínio do sexo feminino (71,7%) e 88% tinham o hábito de cozinhar em casa. No total, foram produzidas e avaliadas 15 preparações sem lactose a base de leites vegetais, sendo 2 pratos salgados, 11 doces e 2 bebidas. Além disso, foram desenvolvidas cinco 5 receitas de leites vegetais (inhame, aveia, arroz, castanha e coco). As preparações apresentaram pelo menos 96,5% de resposta "gostei" e "adorei" para todos os itens avaliados (aspecto geral, consistência, aroma e sabor). Nenhum paciente detestou as preparações. A maioria dos pacientes, 93,2%, responderam que certamente fariam as receitas em casa. As preparações sem lactose a base de leites vegetais possuem grande versatilidade e foram utilizadas em receitas doces e salgadas que apresentaram excelente aceitação. Os resultados obtidos com a realização das oficinas culinárias corroboram que habilidades culinárias são importantes para adesão às recomendações em relação à alimentação, promove a inclusão social e é capaz de proporcionar melhor qualidade de vida.

Referencias bibliográficas:

BOYCE, J. A. et al. Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Report of the NIAID-Sponsored Expert Panel. **Journal Of Allergy And Clinical Immunology**, v.126, n.6, p.1-58, dez. 2010.

DOMKE, F. Vegetarian and Vegan Products - Labelling and Definitions. **European Food and Feed Law Review**, v.13, n.2, p.102-107. 2018.

LIMKETKAI, B. N.; WOLF, A.; PARIAN, A. M. Nutritional Interventions in the Patient with Inflammatory Bowel Disease. **Gastroenterology Clinics Of North America**, v.47, n.1, p.155-177, mar. 2018.

SETHI, S.; TYAGI, S. K.; ANURAG, Rahul K. Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. **Journal Of Food Science And Technology**, v.53, n.9, p.3408-3423, set. 2016.

SILVA, C. D. et al. Realização de teste de aceitabilidade e intenção de compra de diferentes leites vegetais de marcas comerciais. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, v.10, n.02, p. 1522-1528, jan. 2018.

SOUZA, V. K. S. et al. Fabricação de Produtos Lácteos com Baixo Teor de Lactose para Portadores de Intolerância a Lactose: uma Revisão da Literatura. **International Journal of Nutrology**, v.11, n.S01, p. 24-327, set. 2018.

STREINER, David L.; NORMAN, Geoffrey R.; CAIRNEY, John. **Health measurement scales: a practical guide to their development and use**. USA: Oxford University Press, 2015.

VALENCIA-FLORES, D. C. et al. Comparing the Effects of Ultra-High-Pressure Homogenization and Conventional Thermal Treatments on the Microbiological, Physical, and Chemical Quality of Almond Beverages. **Journal Of Food Science**, v.78, n.2, p.199-205, jan. 2013.

DO CLÁSSICO BOLO DE CHOCOLATE DE VÓ A ADAPTAÇÃO CONTEMPORÂNEA A CONFEITARIA VEGANA

Wander Irwing da Silva Teixeira

"A alimentação revela alguns dos códigos mais intrínsecos de uma cultura. Ao analisar a alimentação dos povos, descobrem-se os valores, as práticas sociais, as hierarquias dos grupos humanos, bem como os limites que estes estabelecem com o mundo". (FREIXA & CHAVES, 2009). Frente a esta concepção o ativismo vegano vem tomando forma na atualidade, sendo entendido por seus praticantes e por (WATSON, 1979, p. 6) como sendo a "exclusão, na medida do possível e do praticável, todas as formas de exploração e de crueldade contra animais", desta forma, age com repulsiva ao uso de ingredientes e produtos de origem animal em seus cotidianos. Assim, o presente trabalho busca expor uma nova roupagem de uma receita tradicional para a gastronomia contemporânea, através da adaptação de insumos de origem vegetal para uso nas preparações de confeitaria brasileira, que carregam em seus ingredientes uma herança marcada pela dependência do uso de formas alimentícias com itens de origem animal deixada pelos povos que ajudaram a consolidar e construir o Brasil. Esta obra tem por objetivo expor dentro da concepção do ativismo vegano que há como manter as tradições culinárias, culturais e históricas dentro da doçaria brasileira utilizando-se de insumos para a preparação de receitas que não advenham de origem animal, servindo como uma opção ao apreciador da preparação em foco. Para isso, teve-se como metodologia utilizada a pesquisa bibliográfica na qual foram analisados livros, artigo e sítio da internet. Já para a realização das preparações foram utilizados os seguintes equipamentos e utensílios no preparo dos bolos de chocolate tanto o tradicional quanto a versão vegana: 01 xícara de chá, 01 descascador de legumes, 01 colher de sobremesa, 01 colher de sopa, 01 *bowl*, 01 liquidificador, 01 forno convencional doméstico. Utilizou-se para a preparação tradicional do bolo de chocolate tendo-se o uso de produtos de origem animal como ovos, leite e manteiga, segundo (LAGANDRÉ, 2013, p. 982) para a confecção usaram-se como ingredientes: "03 ovos, 125g de açúcar, 125g de manteiga, 01 pitada de sal, 150 g de chocolate em barra, 03 colheres de sopa de leite, 01 colher de sobremesa de café solúvel, 125g de farinha de trigo, 02 colheres de sopa de açúcar, 01colher de sopa de água e 01 colher de

sopa de vinagre de vinho". Já frente à política vegana de respeito aos animais tem-se por bolo de chocolate tradicional vegano, segundo (FARIAS, 2016, p.3) a preparação tradicional com uso dos seguintes ingredientes: "02 xícaras de chá de farinha de trigo, 01 pitada de sal, 3/4 de xícara de chá de açúcar demerara, 1/2 xícara de óleo, 1/2 xícara de chá de chocolate em pó, 01 xícara de água, 01 colher de sopa de fermento químico". Por fim, compreende-se que, atualmente há uma tentativa de adaptação e releitura para diversos pratos tradicionais brasileiros, contudo, é primordial que não sejam esquecidas suas raízes. Independente da opção a ser escolhida pelo degustador, tradicional ou vegana, todo prato tradicional deve em seu conjunto de sabores, aromas e textura ser capaz de oferecer ao comensal uma explosão de sentimentos, prazeres e sensações nostálgicas que somente uma preparação cultural pode oferecer.

Referencias bibliográficas:

FARIAS, Camila. **Módulo Bolos Veganos da Vovó.** Rio de Janeiro: Escola de Confeitaria Vegana, 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1.reimpr. / Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

LAGANDRÉ, Béatrice. **Mestre-Cuca Larousse**. 4. reimpr. / Rio de Janeiro: LaFonte, 2013.

WATSON, Donald. **Memorandum and Articles of Association.** THE VEGAN SOCIETY. 1979. Disponível em: <https://www.vegansociety.com/sites/default/files/uploads/Ripened%20by%20human%20determination.pdf>. Acesso em: out. 2018.

6. Memória Social.

LEITE CONDENSADO: UMA ANÁLISE SOBRE SUA INTRODUÇÃO NA DOÇARIA BRASILEIRA ATRAVÉS DOS LIVROS DE RECEITA

Isabella de Brito Dias

Marcella Sulis

A origem do leite condensado está relacionada com a preocupação humana na conservação dos alimentos (OLIVEIRA, 2010). Segundo Oliveira (2010, p. 83), em 1827 já existia um mercado consumidor de leite condensado, mas o grande diferencial qualitativo veio com os estudos de Louis Pasteur em 1857, quando são dados os primeiros passos para a transformação do leite, fator essencial para o surgimento do leite condensado.

Os primeiros leites condensados importados chegaram ao Brasil na década de 1890, associados a qualidade do leite suíço e parâmetros de higiene rigorosos. Em 1921, a Nestlé compra a "Companhia Ararense de Leiteira" (Araras, São Paulo) e dá continuidade a produção do leite condensado que tinha o nome de Milkmaid, elaborado com a matéria-prima brasileira (OLIVEIRA, 2010).

Após essa data, a Milkmaid começa a estabelecer a marca no Brasil, até o momento a embalagem era escrita em inglês, dificultando a identificação do consumidor com o produto. Passando a ser reconhecido como o leite condensado da Moça (figura presente no rótulo) e virando, assim, Leite Moça. Seu principal uso era a reconstituição do produto em água com o discurso de qualidade e valor nutritivo preservados, continuando até meados de 1950. (OLIVEIRA, 2010).

As vendas começam a cair no mercado mundial na década de 50, mas no Brasil a situação tomou um rumo diferente. Como forma de resgatar esse mercado, introduziu-se um novo uso para o leite condensado, o culinário, realocando sua função, mas mantendo os valores de confiança conquistados pela marca. (OLIVEIRA, 2010).

Oliveira (2010) aponta que "o casamento" entre o Leite Moça e o doce brasileiro, muito embora tenha sido "arranjado pelos pais da noiva", obteve sucesso.", e cita como exemplo as tapiocas cobertas com o produto e o beijinho de coco que perdeu sua suavidade do cozimento lento das gemas na calda de açúcar para ganhar a praticidade do leite condensado. Nesta época, em 1966, as donas de casa doceiras, não tardaram em utilizar o leite condensado

em suas receitas de cremes, que anteriormente eram preparados apenas com leite, gema e açúcar.

Para exemplificar, com a receita do Pudim de Nozes podemos comparar a evolução do modo de preparo:

Receita do Pudim de Nozes presente no primeiro caderno de receita União: "Bata como para suspiro as oito claras com oito colheres de açúcar. Junte as 250 gramas de nozes (raladas à máquina) e misture bem. Coloque esta massa em forma untada com manteiga e leve ao forno para corar. Ponha num prato e cubra com a seguinte cobertura: Faça um doce de ovos com oito gemas e oito colheres de açúcar, mexendo com uma colher de pau até desprender da panela. Cubra o pudim com este doce de ovos e coloque compota de ameixas pretas ao redor."

Em uma receita do Pudim de Nozes do site da Ana Maria Braga, bate-se os ovos, o leite condensado e o leite no liquidificador e depois mistura-se as nozes. Levando ao forno em banho-maria.

Assim, neste trabalho, busca-se entender a importância do leite condensado na doçaria brasileira. Utilizando cadernos de receitas antigos para acompanhar e analisar a evolução dos diferentes doces, que no cotidiano é indispensável o uso do leite condensado, com os modos de preparo quando este ingrediente ainda não era utilizado. Inicialmente, começou-se examinando os primeiros cadernos de receita publicados da União (1961-1967) e percebeu-se que o leite condensado em si, só começou a aparecer a partir do quinto caderno. Porém notou-se que desde o terceiro caderno algumas receitas apresentavam uma espécie de leite condensado caseiro. Destacando-se a grande presença de leite, gemas, açúcar e manteiga no preparo dos cremes das diversas sobremesas descritas.

Referencias bibliográficas:

CIA UNIÃO. **Livros.** Disponível em:<https://www.ciauniao.com.br/livros> Acesso em: out. 2018.

OLIVEIRA, Debora Santos de Souza. **A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX.** Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 2010.

SERRANO, L. M. V.. **Pudim de nozes com caramelo.** Disponível em:<https://anamariabraga.globo.com/receitas/pudim-de-nozes-0002>, Acesso em: out. 2018.

SHINOHARA, N. K. S. et al. Leite Condensado: Gerações do Leite Moça. **Revista Contextos da Alimentação Comportamento Cultura e Sociedade**, São Paulo, v.2, n.1, p.75-93, ano 2013.

7. Alimentação, Arte, Literatura e Poesia.

A cana-de-açúcar e a cachaça como samba-enredo: *bebemorando* no tricampeonato da Imperatriz Leopoldinense do carnaval de 2001

Leonardo Teixeira de Souza
Lourence Cristine Alves
Fabiana Bom Kraemer

Este trabalho se propõe a refletir sobre a importância da cana-de-açúcar na cultura alimentar brasileira partindo do enredo: "Cana-caiana, cana-roxa, cana-fita, cana-preta, amarela, Pernambuco...quero *vê descê* o suco, na pancada do ganzá", apresentado pela Imperatriz Leopoldinense no carnaval de 2001, tricampeã na ocasião. Utilizou-se análise de conteúdo, com a intenção de destacar o que é expresso na mensagem e nas representações (BARDIN, 2009) sendo o samba-enredo o objeto de análise.

De acordo com Rosa Magalhães (1997), carnavalesca criadora do desfile, uma característica das escolas de samba é contar uma história diferente a cada ano. O enredo é fio condutor para o samba e orienta a criação e execução das fantasias e alegorias.

As categorias temáticas escolhidas para a análise foram: fatos históricos referentes à cana-de-açúcar; e representações simbólicas da cana e da cachaça.

Na categoria fatos históricos, temos os versos: "A cultura que o árabe propagou" indicando os povos pioneiros na propagação da cana; "A cana na Europa não vingou" demonstra o insucesso das plantações dos canaviais europeus; "Mas conta a história que em Veneza o açúcar foi pra mesa da nobreza" indica que em Veneza, o produto passou a ser artigo de luxo.

No século VII, invasões bárbaras difundiram o cultivo da cana no norte da África e sul da Europa. No combate aos invasores, os cruzados conheceram e tomaram gosto pelo açúcar. Já no século XIV, o cultivo se propagava pela região mediterrânea, mas o açúcar ainda era importado do Oriente, comercializado pelos venezianos. Era produto de alto custo, acessível a poucos, sendo que na idade média só era encontrado em farmácias, vendido a peso de ouro para tratamentos médicos. Até hoje, na Europa, considera-se indelicado consumir chá ou café com muito açúcar (MAGALHÃES; NEWLANDS, 2014).

"Pinga, olha a cana virando aguardente, no mercado do ouro atraente, Paraty espalhou a bebida" são versos da categoria fatos históricos que indicam a transformação da cana em cachaça, já dentro do período do ciclo do ouro. Indicam também a importância da cidade de Paraty na popularização da bebida.

Dentro da categoria das representações simbólicas da cana e da cachaça, os versos: "Virou negócio no Brasil" indica a valorização da cana enquanto produto de importante plantio e comercialização; "Pra garimpar, birita tem, na inconfidência foi preferida", demonstra a forma dos garimpeiros suportarem a exploração no trabalho, consumindo sua bebida preferida; "Pra festejar, o que que tem? Tem Carlos Cachaça não leve a mal, taí verde e rosa em me carnaval" são versos remetendo a um fundador da escola de samba Mangueira, de maior torcida, e rival da Imperatriz. Carlos Cachaça simboliza a Mangueira e leva a bebida até no nome; "Passa a régua e dá pro santo" remete à religiosidade em que as pessoas oferecem a cachaça aos seus santos de devoção.

Notadamente, o samba analisado apresenta enfoque nos fatos históricos e representações simbólicas relevantes sobre a cana-de-açúcar e a cachaça. Assim como as dádivas que recebemos da cana trazida pelos colonizadores adoçando e alegrando nosso povo, o carnaval como manifestação cultural a partir das escolas de samba nos brinda ao retratar assuntos de maneira peculiar como no samba da Imperatriz. Por isso a escolha do samba-enredo como objeto de análise situa-se como um interessante lugar de reflexão na intercessão de paixões nacionais.

Referencias bibliográficas:

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2009. Disponível em: http://pt.slideshare.net/alasiasantos/analise-de-conteudo-laurence-bardin>. Acesso em: set. 2018.

MAGALHÃES, R.. **Fazendo carnaval**. Rio de Janeiro: Nova Aguiar. 1997.

MAGALHÃES, R.; NEWLANDS, M. L.**O inverso das origens.** Rio de Janeiro: Nova Terra. 2014.

AS MERENDAS DE DONA FLOR: A DOÇARIA NO ROMANCE DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS

Anna Carolina Deodato da Silva
Nina Pinheiro Bitar

O romance Dona Flor e seus dois maridos, escrito pelo romancista baiano Jorge Amado durante a sua segunda fase literária e lançado em 1966, tem como enredo a vida e nos conflitos amorosos da professora de culinária Dona Flor. A escolha de tal romance para a análise neste trabalho se deu pela constante aparição de pratos típicos da culinária baiana – característica em comum aos cinco capítulos da obra –, ora simplesmente mencionados, ora discorridos sob a forma de receitas. Paloma Jorge Amado (2014), filha do segundo casamento do autor baiano, afirma que Dona Flor e seus dois maridos é também um livro da cozinha baiana, se olhado sob o ponto de vista das comidas e bebidas, pois não só fornece receitas como também mostra o jeito de comer da Bahia. Através de um método de análise qualitativa das informações, buscou-se compreender de qual forma a doçaria baiana foi representada pelo romancista baiano dentro do universo literário representado por ele em Dona Flor e seus dois maridos. O método de análise qualitativa é empregado, segundo José Luís Neves (1996), quando o pesquisador busca pela compreensão do processo social, investigando o contexto através de uma "integração empática" com o campo de pesquisa. Dessa forma foram investigados o contexto de inserção das preparações doces na narrativa ficcional e as origens dessas preparações na doçaria brasileira. Para o embasamento teórico utilizou-se obras como "As frutas de Jorge Amado ou o livro de delícias de Fadul Abdala"; "A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor", ambos de autoria de Paloma Jorge Amado, filha do romancista, onde a mesma compila todas as referências gastronômicas feitas na obra do pai; "A arte culinária na Bahia", obra escrita por Manuel Querino, entre outras. Entremeadas a essa narrativa construída por Jorge Amado encontram-se diversas menções à culinária baiana, ora como refeições casuais feitas pelos personagens, ora completas lições gastronômica transmitidas ao leitor por Dona Flor durante suas aulas práticas na escola de culinária Sabor e Arte. Em meio a essas alusões gastronômicas é possível encontrar diversas preparações doces compondo os hábitos

alimentares desse universo literário, sejam elas luso-brasileiras à base de ovos e açúcar (ambrosia, quindim, baba de moça, pão de ló), ou à base de milho (pamonha, manuê de milho verde, mingau de milho, canjica e munguzá). Foi observado que os doces, à exceção do bolo de puba que é responsável pela quebra de barreira entre o real e o ficcional logo nas primeiras páginas do romance, assumem um papel secundário na cozinha de Dona Flor. Os doces compõem, principalmente, as merendas por ela servidas para recepcionar em sua própria casa o ensaio da Orquestra Filhos de Orfeu, da qual seu segundo marido é membro. De acordo com Paloma Jorge Amado (2014), as merendas não são apenas preparações servidas entre o almoço e o jantar, como também são pratos que podem compor o café da manhã e o jantar na Bahia. Ou seja, as merendas não são necessariamente preparações doces, mas é nesse período de refeição que a doçaria encontra espaço dentro desse universo ficcional. O papel da doçaria no romance segue a lógica proposta por Câmara Cascudo (1967) de que os doces não possuem o intuito de refeição, funcionando apenas como aperitivos que acompanham bebidas e propulsionam ocasiões de comensalidade.

Referencias bibliográficas:

AMADO, Paloma Jorge. **A comida baiana de Jorge Amado.** Ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor. São Paulo: Panelinha, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil:** cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.

NEVES, J. L. Pesquisa qualitativa – características, uso e possibilidades. **Cadernos de pesquisa em administração**, São Paulo. V. 1, n. 3, 2º sem. 1996.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia.** Salvador: Progresso, 1957.

ANÁLISE DO "SAMBA SABOR CHOCOLATE" – CAPRICHOSOS DE PILARES, CARNAVAL 1996

Leonardo Teixeira de Souza
Lourence Cristine Alves
Fabiana Bom Kraemer

Este trabalho se propõe a analisar a representação do cacau e a partir da análise de conteúdo do samba-enredo apresentado pela escola de samba Caprichosos de Pilares no carnaval de 1996: "Samba sabor chocolate". De acordo com Bardin (2009), a análise de conteúdo visa a interpretação em caráter qualitativo, assegurando descrição objetiva com intenção de destacar conteúdo expresso na mensagem e suas representações.

Segundo Magalhães (1997), o enredo é o fio condutor para letra e melodia que vão constituir o samba-enredo. O enredo desenvolvido pelo carnavalesco Alexandre Louzada na Caprichosos proporcionou a composição do samba contando a história do cacau e do chocolate, seu principal produto.

O samba-enredo analisado está em terceira pessoa, isto é, o sujeito - o próprio cacau/chocolate - tem sua trajetória contada pelos compositores. De acordo com Ortiz (1998), os lugares enunciativos ocupados pelo sujeito do samba-enredo, através dos quais ele se apresenta e constrói concomitantemente a representação do outro, de acordo com as referências espaço-temporais em que os sambas-enredo atuam são: o Carnaval, o cotidiano e o passado.

As categorias temáticas escolhidas foram: o chocolate como alimento símbolo do poder; fatos históricos que transformaram o cacau em chocolate; o chocolate no cotidiano.

Na categoria símbolo do poder, o verso "De um tesouro abençoado" aponta a valorização do cacau como rico produto, usado como moeda, e que tinha ligação com divindades astecas, fato este também representado em "Esse fruto dos deuses". Em "É campeão de energia" o chocolate novamente aparece como símbolo de força e poder.

Dentro da categoria dos fatos históricos, temos os versos: "Me leva de volta ao passado viajando em terras astecas" remetendo à origem do cacau; "Que um reino adoçou", sobre a Coroa espanhola que acrescentou açúcar na bebida, antes muito amarga, produzida

dos torrões de cacau moídos. “O cacau brasileiro floresceu no Pará” aponta que a primeira muda plantada no Brasil foi em terras paraenses. “Reinou na Bahia” ressalta que o estado baiano é o maior produtor de cacau brasileiro, enquanto que “Na Suíça virou barra” informa o país em que o chocolate transformou-se em barra, forma mais conhecida mundialmente, pois, em sua origem asteca, chocolate era uma bebida.

Na categoria chocolate no cotidiano, temos os versos: “Fabricando alegria no presente do meu bem”, representando o hábito de se presentear as pessoas amadas com caixas de bombons ou chocolates. Já o verso: “Me lambuza e me amarra no inverno e no verão” indica que produtos derivados do chocolate estão presentes nos diferentes climas que as estações do ano proporcionam. No frio: chocolates quentes e fondues; no calor: sorvetes e picolés de chocolate.

Uma mescla das categorias símbolo do poder e cotidiano, o refrão central: “Pisa forte no sequeiro, no gosto doce da vida, que a minha Caprichosos pisa forte na avenida” faz comparação do trabalho realizado nos sequeiros – estruturas em que grãos de cacau são secados – com o trabalho que a escola de samba apresenta ao desfilar na avenida. Outra comparação nessas mesclas de categorias se dá entre a mulata, figura icônica do carnaval e o chocolate em “Marrom na cor da ginga da mulata”.

Diferentemente da doçura presente no sabor dos bombons e chocolates atuais, o resultado do samba na avenida remeteu ao sabor amargo da antiga bebida dos deuses astecas, fazendo com que a Caprichosos de Pilares fosse rebaixada à segunda divisão do carnaval carioca. Porém, a escolha deste gênero da música popular brasileira como objeto para análise nos permite refletir e inusitadamente agregar duas paixões nacionais: carnaval e chocolate.

Referencias bibliográficas:

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2009. Disponível em: <http://pt.slideshare.net/alasiasantos/analise-de-conteudo-laurence-bardin> Acesso em: set. 2018.

MAGALHÃES, R.. **Fazendo carnaval**. Rio de Janeiro: Nova Aguiar. 1997.

ORTIZ, E. M. N. O sujeito do samba enredo. **Linguagem & Ensino**, v.1, n. 2, p. 115-132, 1998.

REALIZAÇÃO

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Instituto de Nutrição Josué de Castro

APOIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Gastronomia da UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ

Biblioteca do CCS

Empresa Junior da Gastronomia – Cibus

PATROCÍNIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória