ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Ano V– Nº 1

28 e 29 de setembro de 2022
gcm.gastronomia.ufrj.br

Anais

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES

Myriam Melchior

Gabriela Bittencourt

Bruna Bellini Leite

Isabela Antunes

Rio de Janeiro

2022

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

Copydesk: Myriam Melchior; Marcella Sulis; Anna Deodato.

Diagramação: Myriam Melchior, Gabriela Bittencourt, Isabela Antunes.

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória

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. : 2022 : Rio de Janeiro, RJ)

Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 28-29 de setembro de 2022 - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Marcella Sulis; Gabriela Bittencourt; Bruna Bellini Leite; Isabela Antunes - Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Curso de Gastronomia, 2022.

ISSN:2527-1458

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Gastronomia Popular. 5. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Sulis, Marcella. III. Bittencourt, Gabriela. IV. Leite, Bruna B. V. Antunes, Isabela. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. IV. Título.

Comitê Científico

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Renato Monteiro

Sinval do Espírito Santo

Helena Catão

Gustavo Guterman

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Gabriela Bittencourt

Bruna Bellini Leite

Anna Deodato

Isabela Antunes

Índice

APRESENTAÇÃO 11

Myriam Melchior 11

1 - GASTRONOMIA POPULAR NAS CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS E NA NUTRIÇÃO – (EIXOS 2 E 4) 14

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMO PROPOSTA DIDÁTICA EM PROJETOS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL 15

Mércia Vandecira Nunes De Paiva 15

PLANTIO ORGÂNICO EM PEQUENOS ESPAÇOS URBANOS E COMPOSTAGEM DOMÉSTICA. 19

Antonio Augusto Nunes Lobo 19

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro 19

SOCIOBIODIVERSIDADE NO CARDÁPIO DA ESCOLA: UM CAMINHO PARA A CONSTRUÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS 22

Vanessa Magnus Hendler 22

Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz 22

Luciana Dias de Oliveira 22

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E USO GASTRONÔMICO DA FARINHA DE TAIOBA (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) EM MASSA DE PANQUECA. 26

Jéssica Silva Cabral 26

Jocilene Ferreira Costa *26*
Camila Rocha Olivieri *26*

2 - GASTRONOMIA POPULAR NAS ARTES, LITERATURA E POESIA E NA CONTEMPORANEIDADE – (EIXOS 8 E 5) 30

TESTEMUNHOS GASTRONÔMICOS EM "CADERNO GOIABADA": RECEITAS POÉTICAS E COLETIVIDADE FEMININA 31
Anna Carolina Deodato da Silva *31*
FRANGO QUIABO MINEIRO: A PADRONIZAÇÃO DOS SITES E A REGIONALIDADE DO PREPARO NO ESTADO DE MINAS GERAIS 34
Margarete Aparecida Pereira *34*
AFETOS E MEMÓRIAS GUSTATIVAS EM "O NÃO ME DEIXES" DE RACHEL DE QUEIROZ 38
João Monteiro da Silva Neto *38*
Roberto José de Araújo *38*
DESAFIO DA ESFIHA: COMIDA E RELAÇÕES INTERÉTNICAS EM UM GRUPO DE FACEBOOK SOBRE CULINÁRIA ÁRABE 42
Bruno Najjar Caroli Sena *42*
A COZINHA POPULAR EM "DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS" 46
Libia Amaral Corrêa *46*

3 - CULTURAS, SABERES E PRÁTICAS DA COMIDA POPULAR NO BRASIL – [EIXO 1] 50

MOQUECAS BAIANAS: ADAPTAÇÃO DE PRATOS PORTUGUESES, CORRUPTELA INDÍGENA, REFEIÇÃO DE INFLUÊNCIA AFRICANA OU PRODUTO À BRASILEIRA? 51
Fernando Santa Clara Viana Junior *51*
Naiara Cintia Silva de Lima *51*
Matheus Magalhães Costa *51*
"OLHA O SARÔIO, PÉ-DE-MOLEQUE E BEIJU MOLHADO" - CONTINUIDADES E TRANSFORMAÇÕES NO MODO DO SABER/FAZER BEIJU EM SÃO CRISTÓVÃO/SE 55
Luana Almeida de Jesus *55*

Denio Santos Azevedo *55*
PRATO FEITO E PRATO DO DIA: A VOLTA DA TRADIÇÃO NA COMENSALIDADE CITADINA 59
Newton Narciso Gomes Júnior *59*
Olivio José da Silva Filho *59*
O PAPEL DA COMIDA POPULAR NO MASTERCHEF BRASIL 63
Daira Martins Botelho *63*
TURISMO GASTRONÔMICO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO EM FORMA DE EVENTOS PARA APRESENTAR A CULINÁRIA TÍPICA DA CIDADE 67
Isadora Martins De Almeida *67*
Adriana Paula Slongo Marcussi *67*
FEIJOADA CARIOCA: UMA HERANÇA CULTURAL 72
Juliette Lima *72*
Adriana Paula Slongo Marcussi *72*
4 - GASTRONOMIA POPULAR, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA – (EIXO 3) 76
A INDÚSTRIA DO LEITE CONDENSADO E A RESISTÊNCIA DOS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: UM ESTUDO DE CASO DA QUEIJADINHA DE SÃO CRISTÓVÃO/SE 77
Ana Beatriz Oliveira *77*
Gabriela Bittencourt *77*
Isabela Antunes *77*
Marcella Sulis *77*
Myriam Melchior *77*
CACAU, DO HOMEM QUE SONHAVA COM A COCANHA AO ALUGADO E EXPLORADO: ANÁLISE DO IMAGINÁRIO DA COCANHA NO LIVRO "CACAU" DO ESCRITOR JORGE AMADO 82
Denio Azevedo *82*
Gabriela Bittencourt *82*
CONFEITARIA SUSTENTÁVEL RICA EM SABOR REGIONAL: A CASTANHOLA E SUA UTILIZAÇÃO 86
Priscilla Lima Da Silva Moraes *86*

TRAÇOS DA CONFEITARIA PORTUGUESA NOS RESTAURANTES DE SÃO BORJA 90
Luciana Martins de Matos *90*
Alexander da Silva Machado *90*
DO BARREADO À CARNE DE ONÇA 94
Cláudia Helena Degáspari *94*
COZINHA PRAIEIRA DO RS: RESISTÊNCIA, CULTURA E IDENTIDADE 99
Helena Weber *99*
SABORES DA RESISTÊNCIA – A FESTA DO COCO E A LUTA DO POVO INDÍGENA ANACÉ DA ALDEIA PARNAMIRIM, CEARÁ 103
Luciana Nogueira Nóbrega *103*
Lia Pinheiro Barbosa *103*
MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO: FAZERES E SABERES NA PATRIMONIALIZAÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL 107
Alini Luza Morais *107*
Everton Luiz Simon *107*

5 - GASTRONOMIA POPULAR E MEMÓRIA SOCIAL – (EIXO 7) 111

A COMIDA DE RUA NOS GRANDES PROJETOS DE PATRIMONIALIZAÇÃO E DE RECONFIGURAÇÃO URBANA NO RIO DE JANEIRO DO SÉCULO XXI 112
Gabriela Elis da Cunha *112*
BRASILEIROS EM ISRAEL: SAUDADES DA COMIDA BRASILEIRA 116
Adriana Russi Tavares de Mello *116*
Debi Chaimovith *116*
Carlos Alberto Povoa *116*
SENTIDOS HISTÓRICOS ATRIBUÍDOS AO TERMO “MOQUECA” NOS IMPRESSOS BAIANOS DO PERÍODO DE 1838 A 1952 121
Alice Pinheiro Teixeira *121*
Fernando Santa Clara Viana Junior *121*
IDENTIDADES ALIMENTARES E MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE SÃO CRISTÓVÃO/SE 126
Luara Lázaro Gomes dos Santos *126*

Denio Santos Azevedo *126*
"¿A QUÉ SABEN LOS SABERES?" - MEMÓRIAS E MEDIAÇÕES CULTURAIS NA MESA DO MIGRANTE 130
Mariana Gomes De Oliveira *130*

Apresentação

Myriam Melchior

Coordenadora do EGCM

Prezados(as/es) leitor(es), é com grande satisfação que lanço os Anais resultantes dos trabalhos apresentados no V Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória – 5EGCM, ocorrido nos dias 28 e 29 de setembro de 2022.

Antes de explicar sobre a divisão dos trabalhos e eixos apresentados nestes Anais do 5EGCM, me parece importante comentar sobre o tema "Gastronomia Popular", escolhido no Encontro de 2020, bem como, e muito brevemente, sobre a nossa trajetória. Para aqueles que estão nos conhecendo pela primeira vez, explico que o EGCM foi idealizado, inicialmente, pelo Projeto de Extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira" – que iniciou as 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 em 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 nosso "encontro" é, portanto, um evento científico que resultou 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 o tempo de amadurecimento de olhares e questões acerca de nossas atividades. É por meio de nossas atividades que surgem novas demandas de pesquisas e são iniciadas novas metas e interesses por assuntos que, sucessivamente, alcançam novos formatos e iniciam novos passos rumo à pesquisa, ao ensino e à extensão.

O nosso grupo de extensão, além de estar em constante renovação, tem como objetivos investigar temas que sejam relevantes para o campo de saberes e práticas da Gastronomia e as tradições alimentares brasileiras, assim como para as diferentes agendas e as demandas de nossa sociedade.

Sobre o tema "Gastronomia Popular", escolhido como o núcleo de reflexões nesse 5EGCM, fica claro que, como mostram os trabalhos publicados nas páginas destes Anais, trata

de comidas que representam a brasilidade. Mesmo que cada trabalho de pesquisa aqui apresentado tenha a sua própria luz, em meio a uma trajetória maior que represente a gastronomia brasileira, revela o quão importante é pensar e cuidar de uma gastronomia popular como sendo uma gastronomia de todos e para todos. A partir dessa ideia, observamos o espaço que se abre para falarmos de uma gastronomia brasileira, na qual estão manifestas diferenças importantes em relação aos modelos hegemônicos e por meio das quais profissionais, estudiosos e pesquisadores ensejam alcançar representações mais abrangentes, bem como novas abordagens em torno da Gastronomia.

E esse movimento é muito importante para nós!

Passando a apresentação das pesquisas submetidas ao 5EGCM, esclarecemos que originalmente propusemos sete eixos temáticos para o encaminhamento de trabalhos: 1) Cultura, saberes e práticas da comida popular no Brasil; 2) Gastronomia popular nas ciências sociais e humanas; 3) Gastronomia popular, identidade e resistência; 4) Gastronomia popular e nutrição; 5) Gastronomia popular na contemporaneidade; 6) Gastronomia popular e memória social e 7) Gastronomia popular nas artes, literatura e poesia.

Vale ressaltar, entretanto, que no intuito de distribuir melhor o tempo dedicado às apresentações, bem como através da seleção de assuntos discutidos pelos autores e suas proximidades, decidimos reorganizar as apresentações em cinco seções, conforme segue: primeiro, reunindo os eixos temáticos 2 e 4 - Gastronomia popular nas ciências sociais e humanas e na Nutrição; segundo, com a reunião dos eixos 8 e 5 - Gastronomia popular nas artes, literatura e poesia e na Contemporaneidade. Na sequência, dedicamos as seções a apenas um eixo, conforme a seguinte ordem: o eixo temático 1 - Cultura, saberes e práticas da comida popular no Brasil; o eixo temático 3 - Gastronomia popular, identidade e resistência e, por fim, o eixo temático 6 - Gastronomia popular e memória social.

A fim de organizar **a apresentação dos trabalhos submetidos aos Anais do 5º Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória** seguiremos a ordem de apresentações conforme a divisão acima das 5 Seções Virtuais que ocorreram no dia 29 de setembro de 2022. Com a publicação deste quinto volume dos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, esperamos contribuir com o aprofundamento de pesquisas relacionadas à gastronomia brasileira.

Boa leitura!

GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA * GCM *

1 - Gastronomia popular nas ciências sociais e humanas e na nutrição – (Eixos 2 e 4)

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMO PROPOSTA DIDÁTICA EM PROJETOS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL

Mércia Vandecira Nunes De Paiva[1]

A promoção da mercantilização do alimento faz com que este se torne cada vez mais globalizado. E, ao se transformar alimento em mercadoria, perde-se a proximidade com a produção do mesmo, que passa a ser produzido fora da estação do ano e de seus locais tradicionais, dificultando, dessa forma, a percepção de sua origem pela população. A globalização tem sido uma das principais responsáveis por esse distanciamento da produção do alimento (PROENÇA, 2010).

Segundo Santos (2005, p. 12, apud SIMONETTI, 2021) "[...] alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social [...]. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro". Em razão disso, para se discutir com mais profundidade sobre os fatores relacionados ao alimento é preciso abordar sobre sistemas alimentares. Sistemas alimentares são conjuntos de processos que incluem agricultura, pecuária, produção, processamento, distribuição, abastecimento, comercialização, preparação e consumo, e também, descarte de alimentos e bebidas. Um sistema alimentar insustentável não é capaz de prover uma alimentação saudável. E uma alimentação saudável e sustentável está relacionada à produção de alimentos que protegem a biodiversidade, além de promover o consumo variado e de resgatar hábitos culturais tradicionais (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

Assim, as recomendações para um equilíbrio alimentar apontam para a variedade de alimentos. Com o avanço do consumo de ultraprocessados que, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), são alimentos cuja fabricação é feita, em geral, por indústrias de grande porte, e envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras, assim como corantes sintéticos, acidulantes, espessantes, estabilizantes, etc., os alimentos intitulados *in natura*, ou seja, advindos diretamente da natureza, passaram a ser menos consumidos. Devido ao crescimento

[1] Universidade de Brasília

dos ultraprocessados, a população de modo geral, além de estar adoecendo, vem, também, distanciando-se dos alimentos produzidos em suas localidades geográficas e de seus processos de produção e cultivo. Isso vem fazendo com que se perca a identidade alimentar local. Com isso, torna-se necessário reverter esse processo de perda de identidade em relação ao alimento para que, assim, os comensais possam reconhecê-lo e significá-lo.

Acredita-se que as plantas alimentícias não convencionais podem ser uma ferramenta importante no processo de ressignificação social, de promoção da saúde e de combate à insegurança alimentar e ao modelo hegemônico de industrialização, que tem se mostrado insuficiente no que diz respeito à nutrição adequada da população, às questões relativas à saúde e ao combate da obesidade, além de ter se mostrado incompatível com a sustentabilidade ambiental (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019). Ademais, apesar de o Brasil possuir a maior biodiversidade do mundo, com cerca de 15% a 20% das espécies de todo o planeta, poucas plantas são utilizadas em nossa alimentação cotidianamente.

Tendo isso em vista, as PANC podem combater a monotonia alimentar, pois 90% da alimentação mundial vêm de apenas vinte espécies (KINUPP, 2021). Além disso, a maioria dessas plantas é de baixo custo e requer pouca manutenção, facilitando, assim, sua produção e consumo por parte da população. Uma educação ambiental mais crítica pode ajudar a superar a naturalização cultural da degradação ambiental que tem sido imposta pelas leis do mercado. Todos nós estamos sujeitos ao poder das corporações, tanto produtores, quanto consumidores. O que difere, segundo esses autores, é que os agricultores têm consciência de sua opressão, enquanto consumidores se julgam livres em suas escolhas (DAMO; SCHMIDT; CARTEA, 2015).

Grande parte das ações em educação ambiental têm focado no pós-consumo, ou seja, em formas de reuso, reciclagem e coleta seletiva dos resíduos advindos das embalagens. Todo esse lixo gerado tem sido resultado de um estilo de vida de uma sociedade. Quanto mais rica for, mais geradora de resíduos será. É necessário mudar essa lógica de metabolismo do mercado, predador e gerador de resíduos, e levar a discussão sobre consumismo para as salas de aula (ALMEIDA et al, 2013). Apenas uma reorganização geral da educação poderia ser capaz de construir uma nova proposta pedagógica defendida por Gadotti, a Ecopedagogia.

Segundo Gadotti, a Ecopedagogia implica em uma reorientação dos currículos para que sejam incorporados princípios éticos e de consciência ecológica, onde os vínculos e as relações também são conteúdos, nos quais importa a diversidade cultural, a inclusão de minorias étnicas,

religiosas e políticas. A Ecopedagogia visa à reeducação do olhar, a observação mais atenta às agressões ao meio ambiente, sendo, portanto, contrária à lógica do mercado (GADOTTI, 2001).

O objetivo geral do trabalho foi investigar a relação entre alimentação e educação ambiental em projetos nas escolas do DF. Para tal, foi realizada uma revisão bibliográfica de fontes secundárias como artigos, teses e dissertações no Google Acadêmico. Para a busca, foi utilizado o descritor "plantas alimentícias não convencionais" na educação ambiental no Distrito Federal. Foram desconsiderados, em um primeiro momento, artigos que incluíam as palavras "horta" e "compostagem", com o intuito de verificar projetos sobre alimentação e educação ambiental, desvinculados desses temas. Ademais, na revisão bibliográfica, foram utilizadas fontes primárias, como o Guia Alimentar para a população brasileira, Leis, Decretos, Portarias e Regimentos, relacionados à alimentação, ao direito à alimentação e à alimentação escolar.

Em um segundo momento foram consideradas as publicações que mencionam "alimentação escolar", "horta" e "compostagem", independentemente do estado nacional, devido ao baixo número de registros bibliográficos relacionados ao primeiro descritor. Contudo, isso não significa a inexistência de projetos de educação ambiental relacionados à alimentação ou às PANC nas escolas do Distrito Federal, visto que a busca foi feita por publicações já disponibilizadas. Para a análise e alcance dos objetivos, esta pesquisa é de cunho qualitativo, já que oferece condições para responder às indagações formuladas, bem como possibilitar e analisar as informações empíricas, ao procurar apreender os fenômenos estudados.

Para responder às questões norteadoras da pesquisa, procurou-se buscar publicações que mencionaram o uso de PANC como propostas de educação ambiental. Pode-se dizer que foram encontradas publicações referentes a propostas de uso das PANC na alimentação escolar, o que não deixa de ser um importante avanço. No entanto, para se ampliar a discussão sobre as PANC para além das escolas, é preciso envolver a população. Segundo Reis et al (2021) o consumo das PANC ocorre principalmente em comunidades tradicionais que cultivam plantas para subsistência, diminuindo esse consumo em áreas urbanas. Ribeiro (2020) relata que existe uma diversidade de representações, visões de mundo e trajetórias sociais entre os sujeitos rurais e os urbanos, e são os sujeitos rurais os detentores do conhecimento acerca do cultivo e do consumo das plantas que eles comercializam, e que na medida em que agricultores levam as PANC que cultivam para a feira, revelando como prepará-las e consumi-las, mais elas passam a ser reconhecidas como comida.

Palavras-Chave: alimentação; sustentabilidade; PANC; educação ambiental

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.; MONTANHA, S.; SANTANA, P.; SOARES, L. Educação ambiental na escola: estudo da relação entre a alimentação e a produção de resíduos. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, Rio Grande, v. 8, n. 2, p. 131-149, 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 2 set. 2021.

DAMO, A.; SCHMIDT, E. B.; CARTEA, P. A. M. Para além da "comida-mercadoria": reflexões a partir da educação ambiental crítico-transformadora. **Revista eletrônica do mestrado em educação ambiental**, Rio Grande, v. 32, n. 2, p. 75-94, jul/dez 2015.

GADOTTI, M. Pedagogia da terra: Ecopedagogica e educação sustentável. In: **Paulo Freyre y la agenda de la educación latinoamericana en el siglo XXI**. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, 2001. pp. 81-132.

JUNQUEIRA, A.; PERLINE, E. Gosto, ideologia e consumo alimentar: práticas e mudanças discursivas sobre plantas alimentícias não convencionais – PANC. **Cadernos de Linguagem e Sociedade**, 2019.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Plantarum. 2ª ed., 2021.

MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência e Saúde Coletiva**, pp. 4251-4261, 2019.

PROENÇA, R.P.C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. **Cult**., São Paulo, v. 62, n. 4, out/2010, pp. 43-47.

SIMONETTI, M.G. **Biodiversidade no prato**: inserção da ora-pro-nóbis (Pereskia aculeata Mill) na alimentação escolar de capitão Leônidas Marques-PR. Marechal Cândido Rondon, 2021. Dissertação. 76 p.

PLANTIO ORGÂNICO EM PEQUENOS ESPAÇOS URBANOS E COMPOSTAGEM DOMÉSTICA.

Antonio Augusto Nunes Lobo[2]

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro[3]

O objetivo deste trabalho foi apresentar as atividades desenvolvidas no programa de Acolhimento e Incentivo à Permanência (PAIP), no curso de graduação em Gastronomia da UFC, adaptadas ao período de pandemia da COVID-19. Essas foram desenvolvidas em Fortaleza, capital do Ceará, estado nordestino brasileiro, dentre outras cidades do interior da mesma região nacional, sendo essas Itapagé, Canindé e Santa Quitéria. A pesquisa sobre o Plantio orgânico em pequenos espaços urbanos e compostagem doméstica visa estimular o interesse dos estudantes aproximando-os da realidade da pesquisa junto a sociedade.

Buscou-se sensibilizar a importância da alimentação para saúde e o desenvolvimento sustentável, bem como o cultivo orgânico de hortas em pequenos ambientes, utilizando-se de materiais recicláveis e compostagem de resíduos domiciliares e defensivos agrícolas caseiros. As atividades desenvolvidas foram pesquisa de material, estudo de trabalhos e projetos já desenvolvidos na área e o acompanhamento por parte de experimentação contínua que está em fase de desenvolvimento operado com dificuldade devido a pandemia. Com a busca de bibliografia chegou-se a uma rede de instituições de ensino e pesquisadores que tratam do assunto, como a UFPB e a UFERSA via internet e postagens eletrônicas, nos dando acesso a valiosas informações.

Assim percebeu-se que o tema pesquisado precisa ampliar o foco e se estender para ONGs e estabelecimentos comerciais seja no espaço urbano e rural construindo-se um material de fácil entendimento com temas como aplicação de técnicas agrícolas, reciclagem e compostagem caseira, sendo adaptado a formatos digitais, sendo realizado via remota a fim de atingir um maior número de pessoas. Importância da alimentação para saúde. Incremento da

[2] UFC - Universidade Federal do Ceará
[3] UFC - Universidade Federal do Ceará

pesquisa e aprendizado para cultivo orgânico de hortas em pequenos ambientes, utilizando-se de materiais recicláveis e compostagem de resíduos domiciliares. Defensivos agrícolas caseiros.

A pesquisa de material, estudo de trabalhos e projetos já desenvolvidos na área, acompanhamento por parte de experimentação continuam em fase de desenvolvimento, os objetivos estão sendo elaborados para uma melhor adequação. Alguns procedimentos foram adotados, vídeo conferências estão sendo elaboradas para melhor desenvolvimento da pesquisa. Devido às dificuldades decorrentes da pandemia mundial de COVID – 19, algumas atividades previstas ao desenvolvimento do projeto encontravam-se paralisadas, mas retornando, gradativamente, com as novas normas de saúde pública.

Mediante a situação de pandemia, as atividades estão sendo realizadas via remota por meios virtuais, acrescido de um experimento localizado em assentamento no interior do estado, ainda em análise e observação da aplicação de técnicas agrícolas e de reciclagem e a compostagem caseira, para o projeto encontra-se em desenvolvimento para adequação da situação mundial, sendo aperfeiçoado para apresentação em formatos digitais e apresentado em caráter de vídeos aulas, a ser disponibilizados em plataformas virtuais e impressas. Salientar a importância da coordenadora do curso de Gastronomia, professora Alessandra Pinheiro, discentes e pesquisadores do curso Agronomia da UFC, produtores de alimentos que estão sendo consultados, na qual acompanham e orientam todo o projeto.

Durante a pesquisa foram desenvolvidas atividades e aperfeiçoamento de práticas de manejo, que se adequam a situações distinta em cada área pesquisada, que compreendeu a organização do ambiente para as práticas e dos insumos e utensílios, muitos destes de materiais simples e reciclados nas quais os participantes possuíam e tiveram engenhosidade contribuindo bastante num melhor desenvolvimento, além de realizar estudo sobre a temática a ser repassada no dia dentre as práticas serem repassadas a possíveis participantes que também gostariam de implantar o material de desenvolvimento da pesquisa em suas áreas domésticas e até mesmo em outros espaços como igrejas, creches, escolas, paralelos de meio fio de vias públicas, dentre outros espaços que compõe o município.

Paralelamente a isso, foi realizado o processo de acompanhamento dos praticantes a fim de gerar relatórios mensais. As dúvidas foram sanadas periodicamente aos assuntos ministrados pela orientadora/coordenadora do Programa extensionista. O acesso era facilitado, e muito bem instruído. Em virtude disso, denota-se bastante produtivo e instrutivo, uma vez que a

experiência adquirida no ambiente acadêmico estimulou o amadurecimento profissional, potencializado pela educação e confiança depositada no processo de produção entre os graduandos da Gastronomia e aos demais profissionais que faziam parte do projeto, tornando esta experiência um melhoramento para evolução profissional e pessoal. A conscientização do que se é produzido e consumido se fez bastante proveitosa. Os participantes relataram uma exponencial diminuição de desperdício dos alimentos que, por ventura, sobrariam no prato e iriam para o lixo.

Dessa forma, características sociais de viés cooperativo e solidário foram observadas. Doações de insumos produzidos a vizinhos e pessoas carentes foram observadas, sendo esta prática aflorando estendida a captação de alimentos de cestas básicas tendo partido a ideia dos próprios participantes. Os efeitos da pandemia mundial de covid 19 foram bastante complicados para muitas pessoas, mas o legado de solidariedade e um olhar mais criterioso da alimentação saudável, aproveitamento e desperdício perdurarão como um conceito gastronômico popular social.

Palavras-Chave: gastronomia, orgânico, social, compostagem

REFERÊNCIAS

BORGES, W. L. **Produção de composto orgânico**. rev., atual. e ampl. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2018. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2012. 9 p. (Embrapa Hortaliças. Circular Técnica, 34). Disponível em: <https://www.embrapa.br/manual-de-editoracao/manual-de-editoracao-da-embrapa> Acesso em 27 de out. de 2022.

LEAL, M. A. de A.; GUERRA, J. G. M.; PEIXOTO, R. T. dos G.; ALMEIDA, D. L. de. **Utilização de compostos orgânicos como substratos na produção de mudas de hortaliças**. Repositório: BDPA. Brasília, DF: Embrapa, 2007. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1134948/utilizacao-de-compostos-organicos-como-substratos-na-producao-de-mudas-de-hortalicas> Acesso em 27 de out. de 2022.

PEIXOTO, R. T. G.; NEVES, M. C. P.; GUERRA, J. G. M.; ALMEIDA, D. L. de. **Cenários e ações na pesquisa federal em agricultura orgânica no Brasil**. rev., atual. e ampl. Brasília, DF: Embrapa , 2008. Disponível em: <https://https/www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/630426/cenarios-e-acoes-na-pesquisa-federal-em-agricultura-organica-no-brasil> Acesso em 27 de out. de 2022.

SOCIOBIODIVERSIDADE NO CARDÁPIO DA ESCOLA: UM CAMINHO PARA A CONSTRUÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

Vanessa Magnus Hendler[4]

Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz[5]

Luciana Dias de Oliveira [6]

Estudos recentes têm apontado uma série de desafios relacionados aos campos da Alimentação, Nutrição e Sustentabilidade, especialmente a inter-relação entre as pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Tal fenômeno denominado de "Sindemia Global", possui relação com o atual sistema de produção de alimentos, o que tem implicado uma série de repercussões negativas sobre os planos ambiental, nutricional, cultural, social e econômico (SWINBURN et al., 2019). No âmbito de tais consequências, observa-se, por exemplo, a homogeneização das paisagens, a redução do patrimônio genético, a contaminação dos solos e das águas, a perda de autonomia dos produtores rurais, a globalização de comportamentos alimentares e consequentemente a perda de sabores, saberes e rituais relacionados a alimentação (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; CONTRERAS, 2005).

Esse cenário coloca em evidência a importância de políticas públicas que compreendam a complexidade e a intersecção entre essas problemáticas, de modo a propor medidas que repensem as formas de uso e distribuição da terra, assim como os modelos de produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos. Assim, no âmbito dessa discussão, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Com vistas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN),

[4] Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
[5] Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
[6] Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

por meio da oferta de refeições escolares de qualidade, que respeitem as especificidades locorregionais, o PNAE prioriza, no âmbito das compras institucionais, a aquisição de alimentos locais, sociobiodiversos, agroecológicos e provenientes de populações tradicionais e agricultores familiares (BRASIL, 2020).

Desse modo, entende-se que a Política de Alimentação Escolar compreende uma série de potencialidades no que se refere a formação de práticas alimentares mais alinhadas aos valores socioambientais. Partindo dessa compreensão, este trabalho se propõe a analisar as percepções de atores locais quanto a inserção de produtos da sociobiodiversidade na escola, à luz de um movimento que vem sendo construído no contexto da alimentação escolar, no município de Mostardas, no Rio Grande do Sul.

Com relação ao percurso metodológico, este trabalho recorreu à abordagem qualitativa para a geração e análise dos dados (MINAYO, 2009). A coleta de dados foi realizada entre o período de agosto a outubro de 2020. Em decorrência da pandemia de COVID-19, a pesquisa ocorreu de forma remota por meio de ligações e trocas de mensagens e áudios pelo aplicativo WhatsApp. Para tanto, foram convidados a participar do estudo atores que estivessem, em alguma medida, envolvidos com o movimento, em curso, de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação de Mostardas, tais como nutricionistas responsáveis técnica pelo PNAE no município, entidades e lideranças locais, agricultores (as) familiares, pesquisadores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), professores, manipuladoras de alimentos das escolas e equipe diretiva das mesmas, totalizando vinte indivíduos entrevistados. As entrevistas abordaram aspectos relacionados à alimentação escolar; a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, no âmbito do PNAE e a produção e consumo de produtos da sociobiodiversidade pela população local.

A partir das conversas com os atores sociais do território em estudo, observou-se que os mesmos vislumbram como uma possibilidade a melhora da qualidade nutricional da alimentação oferecida nas escolas, por meio da inserção no cardápio de espécies nativas, tais como o feijão sopinha e o milho catete – alimentos cultivados no município por comunidades quilombolas e produtores familiares. Ou seja, há o reconhecimento por parte da comunidade do potencial nutricional intrínseco à biodiversidade *in loco*. Além disso, há uma expectativa com relação ao resgate cultural de práticas alimentares atreladas ao preparo e consumo de receitas com produtos da sociobiodiversidade, pois há um entendimento de que "colocando na merenda é bom para eles (estudantes) conhecerem um pouco mais o que era comido antes", conforme

mencionado por uma interlocutora. Isto é, observa-se uma preocupação em se perpetuar a cultura, os saberes e tradições alimentares, visto que, os mais jovens, basicamente, desconhecem a comida consumida, no passado, pelos seus familiares.

Para além do resgate de receitas, sabores e conhecimentos populares relacionados a tais produtos, a comunidade local manifestou como um possível desdobramento desse movimento no campo da alimentação escolar, a construção de valores ambientais e econômicos em torno da sociobiodiversidade, o que contribuiria tanto para a preservação das espécies, quanto para a geração de renda, a partir do uso sustentável. Assim, o empoderamento e a inclusão social de produtores rurais e populações tradicionais são apreendidos como possíveis resultados da inserção dos referidos alimentos nas compras institucionais. Por fim, verificou-se entre os discursos expectativas com relação ao fortalecimento de identidades locais, uma vez que, o cultivo e preparo de tais produtos tradicionais remetem a histórias de luta e resistência de grupos sociais que historicamente enfrentam situações de opressão, exclusão e aculturação.

Nessa perspectiva, partindo dos sentidos manifestos pela comunidade acerca da inclusão de preparações tradicionais no ambiente de ensino, é possível pensar que tal processo também pode representar uma forma de educar, através do comer. Ou seja, a sociobiodiversidade poderia ser utilizada como um recurso pedagógico, pelo qual poderiam ser trabalhados, com os alunos, temas relacionados à sustentabilidade e a dimensão sociocultural da alimentação, por exemplo, com vistas a construção de paladares mais saudáveis e sustentáveis, voltados para a diversidade biológica. Diante do exposto, infere-se que a intersecção entre os planos da alimentação escolar e da sociobiodiversidade compreende uma miríade de potencialidades, podendo, inclusive, atuar frente ao atual cenário de má nutrição e mudanças climáticas, uma vez que, os desfechos se estendem aos campos da SAN e do Desenvolvimento Sustentável.

Palavras-Chave: alimentação escolar; sociobiodiversidade; sustentabilidade

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar dos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 2020.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145.

JOHNS, Timothy; EYZAGUIRRE, Pablo B. Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. **Proceedings of the Nutrition Society**, [s.l.], v. 65, n. 2, p. 182–189, 2006.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

SWINBURN, Boyd et al. **The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change**: The Lancet Commission report. The Lancet, Amsterdam, 27 Jan. 2019. Disponível em: <https://www.thelancet.com/commissions/global-syndemic> Acesso em: 3 fev. 2021.

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E USO GASTRONÔMICO DA FARINHA DE TAIOBA (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) EM MASSA DE PANQUECA.

Jéssica Silva Cabral[7]

Jocilene Ferreira Costa[8]

Camila Rocha Olivieri[9]

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são espécies comestíveis de plantas ou partes delas, apresentadas como folhas, raízes, flores e caules e que não estão presentes na alimentação cotidiana (KINUPP & LORENZI, 2014; SARTORI et al. 2020). Entre as PANCs, encontra-se a taioba (Xanthosoma sagittifolium), conhecida também como orelha de elefante, uma espécie originária das Antilhas, distribuindo-se na América do Sul, principalmente na Amazônia, sendo bastante utilizada na cultura caiçara e mineira. Assim como o consumo da taioba apresenta importância expressiva à saúde, a elaboração de novas preparações culinárias que a utilizem e valorizem, bem como a determinação da composição centesimal destas novas preparações, trazem informações adicionais, atualizadas e confiáveis para a população e como forma de difusão do conhecimento sobre estas novas preparações.

O Brasil apresenta pelo menos 3 mil espécies de plantas alimentícias conhecidas no país. Estima-se que pelo menos 10% da flora nativa (4 a 5 mil espécies de plantas) sejam alimentícias (KELEN et al. 2015). Com toda essa riqueza e potencial da flora brasileira, algumas plantas ainda são pouco exploradas e sua aplicação culinária tem sido subutilizada. Entende-se que dentre as espécies nativas do Brasil, poucas fazem parte do grupo de alimentos mais consumidos no país, sendo que com a modificação dessa situação será possível melhorar o acesso a alimentos de pessoas em vulnerabilidade (TULER et al. 2019).

[7] Centro Universitário Adventista de São Paulo
[8] Centro Universitário Adventista de São Paulo
[9] Centro Universitário Adventista de São Paulo

O objetivo deste trabalho foi elaborar massa de panqueca com 20% de farinha de taioba e realizar análises de composição centesimal da preparação. Trata-se de um estudo experimental de abordagem quantitativa. Foi escolhida a massa de panqueca para ser acrescida de farinha de taioba, por estar presente na alimentação brasileira, trazer memórias afetivas para muitos e que por isso seria de fácil aceitabilidade, além de elevar o valor nutricional da receita. Para a obtenção da farinha de taioba, primeiramente realizou-se a higienização das folhas, para posterior secagem (em estufa à 58±5 ºC por 24 horas). Foram utilizadas 538 gramas de folhas frescas sem os talos, para obtenção de 78 gramas de folhas secas, que foram trituradas em liquidificador e utilizadas da forma de farinha no preparo da panqueca. Em seguida, realizou-se a preparação da massa de panqueca. Com o auxílio de balança semi-analítica, pesou-se os ingredientes. Em liquidificador, os ingredientes líquidos (159g de ovos e 398ml de leite) foram homogeneizados para então serem adicionados à parte seca (152g de farinha de trigo, 40g de farinha de taioba e 1g de sal) para a obtenção da massa homogênea. Em frigideira média antiaderente untada com óleo de soja, 100 mL de massa foi despejada e espalhada com auxílio de concha, em fogo médio, durante 3 a 4 minutos de cada lado, até dourar uniformemente.

Posteriormente, foi realizada a análise da composição centesimal da receita. Para determinação de umidade utilizou-se estufa por aquecimento direto a 105ºC por 6 horas, até peso constante, cinzas por incineração em mufla à 550 ºC, durante 8 horas, lipídios quantificados gravimetricamente em extrator a quente Soxhlet, proteínas através da determinação de nitrogênio pelo processo de digestão de Kjeldahl e carboidratos totais determinados por diferença, após a análise dos demais componentes. Todas as análises da composição centesimal foram realizadas em triplicata e segundo métodos oficiais da AOAC (2010). Os principais resultados encontrados são, 64,9±3,20 g/100g de umidade presente na massa, 26,2±1,67 g/100g de proteínas, 7,4±1,40 g/100g de lipídeos, 3,6±0,26 g/100g de cinzas, que representa o teor de minerais da preparação e 62,7 g/100g de carboidratos totais. Há poucos estudos que avaliaram a composição nutricional da folha de taioba e os seus efeitos fisiológicos, além da composição em receitas utilizando-se a farinha da mesma.

De acordo com um estudo de SCARTON e seus colaboradores (2021) na análise de composição centesimal de uma receita de muffin enriquecido com farinha de abóbora, os resultados da composição da panqueca apresentaram maior quantidade de proteínas (11.94 ± 0.40) e menor de lipídeos (24.31 ± 0.13). Ademais, comparando com outros estudos, a porcentagem de proteína (4.89 ± 0.08) e carboidrato totais (70.31 ± 0.72) encontrada nesse

estudo foi maior aos valores encontrados na composição centesimal de muffin com a adição de 9% farinha de pele de jabuticaba. Ao comparar os valores de composição centesimal de uma massa de panqueca comum preparada sem recheio (a base de farinha de trigo, óleo, leite, ovos e sal) com a panqueca enriquecida com 40 gramas de farinha de taioba, com os valores encontrados na TBCA (2020), a massa com adição de taioba apresenta valores superiores de umidade (46,7g/100g), proteínas (8,83g/100g), cinzas (1,62g/100g), carboidratos totais (30,7g/100g) e valor inferior para lipídios (12,1/100g), provavelmente devido à menor quantidade de ingredientes gordurosos utilizados. Em relação ao valor calórico da receita após a análise da composição centesimal chegou-se a 423kcal/100g, comparando-o ao valor calórico encontrado na massa de panqueca comum (265 kcal/100g) encontrado na tabela brasileira de composição de alimentos (TBCA, 2020) pode-se dizer que a panqueca enriquecida é mais calórica do que a convencional, entretanto isso deve-se ao valor mais alto de proteína e também carboidratos totais, que podem ser derivados de fibras alimentares.

A incorporação de parte de farinha de taioba à farinha de trigo na formulação da massa, apresentou um caráter favorável para a massa de panqueca comum, devido a quantidade de carboidrato total, que grande parte pode ser de fibra alimentar, e alto teor proteico. Além da panqueca estar muito presente na alimentação do brasileiro, a adição de ingredientes sustentáveis pode agregar valor à preparação culinária e enaltecer cardápios de restaurantes de pequeno, médio e grande porte, além da alta gastronomia.

O incentivo do consumo da taioba na alimentação da população além de contribuir para melhorar o aporte nutricional de preparações culinárias, também diminui a vulnerabilidade alimentar de populações menos favorecidas, e de difundir seu consumo na gastronomia contemporânea, como vem acontecendo com muitas PANCs em diversos restaurantes liderados por chefs renomados, em que se verifica a releitura de pratos tradicionais sendo incorporados com ora-pro-nóbis, taioba, peixinho da horta e dente de leão, por exemplo, adicionados a picadinhos de carnes, sopas, cozidos e purês, sobremesas e até mesmo em bebidas. A comunidade científica deve promover a realização de estudos com este intuito, para difundir a incorporação de alimentos nutricionalmente ricos à alimentação humana, resgatando e promovendo a brasilidade nos cardápios dos restaurantes.

Palavras-Chave: Composição centesimal; Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs); Xanthosoma sagittifolium; Panqueca.

REFERÊNCIAS

GIBSON, G.R.; PROBER, H.M.; LOO, J.V. et al. Dietary modulation of the human colonic microbiota: updating the concept of prebiotics. **Nutr. Res. Ver**., v. 17, n. 2, p. 259-275, 2004.

KELEN, M. E. B. et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs)**: hortaliças espontâneas e nativas. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Plantarum, 2014. 768p.

SARTORI, Valdirene Camatti et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC**: resgatando a soberania alimentar e nutricional / organizadores. 2ª ed. Caxias do Sul, RS Educs, 2020. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA).

SCARTON, Michele et. al. **Muffin with pumpkin flour:** technological, sensory and nutritional quality. Brazilian Journal of Food Technology. Campinas/ SP, 2021. Acesso em: 20 mai 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/Fz6tP47wRxrvWmVDgx3BcHH/?format=pdf&lang=en> Acesso em 27 de out. de 2022.

TULER, Amélia Carlos et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil.** Escola Nacional de Botânica Tropical, Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro e URFJ. Rio de Janeiro, 2019. Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em 27 de out. de 2022.

2 - Gastronomia popular nas artes, literatura e poesia e na Contemporaneidade – (Eixos 8 e 5)

TESTEMUNHOS GASTRONÔMICOS EM "CADERNO GOIABADA": RECEITAS POÉTICAS E COLETIVIDADE FEMININA

Anna Carolina Deodato da Silva[10]

Cadernos-goiabada, nomeados assim pela escritora Lygia Fagundes Telles em *A Disciplina do Amor* (1980), são diários escritos por mulheres entre os séculos XIX e XX. Em meio a receitas caseiras, preço de mercadorias domésticas, antes ou depois do passo-a-passo de como fazer goiabada, despontava uma poesia, pensamentos e desabafos escritos à mão por uma mulher doméstica responsável por cuidar e alimentar a família. Diante de tal riqueza testemunhal surge a curiosidade de desbravar a retomada desse modo de expressão – a coleção de fragmentos de um cotidiano ignorado – em outra realidade social, cultural e política daquela vivenciada pelas primeiras autoras.

Assim, o objeto escolhido para esse trabalho foi *Caderno Goiabada* (2022), escrito pela poetisa e historiadora Nina Rizzi. Publicado em julho de 2022, Caderno Goiabada se apresenta como um reflexo político da vida da Nina, assim como uma extensão da própria poesia escrita por ela, tão sensibilizada por múltiplas narrativas femininas, pela fala de mulheres de várias camadas sociais, mulheres organizadas ou não, mulheres com dicções e projetos diferentes, mas mulheres que Nina quer ouvir, fazer falar, aprender, compartilhar. Estimular a fala enquanto cura, fortalecimento.

A primeira versão de *Caderno-goiabada* foi escrita como piloto para inspirar e estimular as mulheres de suas oficinas. O tema deflagrador é insólito. É a história, contada por uma amiga, sobre um marido que saiu para comprar açúcar para o café e voltou 20 anos depois com o pó, pedindo pra coar o café. Iniciando nesse primeiro fato insólito, a produção poética parte do período pós abandono. Maria, a persona adotada por Rizzi (2022), se depara com as dores da solidão, da maternidade solo, receio da fome, medo do julgamento.

Ainda presa às memórias do marido, Maria se dedica a escrever sobre as amargas receitas com café bem forte, assim como ele gostava: são as "receitas que meu benzinho gosta". Gradualmente liberta do sentimento opressor imposto por um casamento fantasmagórico, Maria

[10] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

se permite descobrir o amor próprio, o amor entre as mulheres da família, o amor entre mulheres. É quando finalmente sente-se pronta para expor as receitas que gosta, os doces feitos à base da goiaba, fruta subjugada pelo homem que amava: "quando eu era bem pequena morava num sítio cheio de goiabeiras, e as minhas primeiras receitas eram de goiaba, mas depois me casei..."; e continua: "as goiabas são frutos bichados, pior que a maçã de Eva" (RIZZI, 2018, p. 36). Percebe-se que a goiaba é a fruta do pecado capital da narradora. É por meio do seu desfrute, saborear e compartilhar que a goiaba projeta autonomia e liberdade para Maria.

Rizzi (2022) mescla receitas doces, poemas, lições sobre ervas aromáticas e recortes de diários como uma coleção que narra a trajetória da heroína. Se antes as lições gastronômicas eram atravessadas pelo rigor técnico da escrita, ao falar sobre os doces da goiaba a rigidez se dissipa. As receitas mantêm seu teor factual e passível de reprodução, mas surgem com porções de carinho como rendimento, ou para uma comunidade toda de mulheres. A sensação que esse arquivo transpassa é o resgate do caderno de uma avó, a qual se dedica a construir um legado a ser passado pelas mulheres da família – uma avó sobrevivente que narra sua conquista.

A partir do exposto e com o objetivo de apreender as múltiplas vozes femininas que incorporam a produção poética de Rizzi, utiliza-se o conceito "política dos comuns" da pesquisadora feminista Silvia Federici como metodologia. Marxista e professora de filosofia, a italiana Federici (2019) aponta para uma produção de conhecimento, cultura e subjetividade de tal modo que escapam às noções de inclusão e exclusão. São modos de coletividade e compartilhamento que fundamentariam a sociedade em princípios de abundância, pautados em acesso e uso multiplicados.

A teórica identifica as mulheres como o grupo mais afetado pelo cercamento dos recursos naturais, por exemplo, no regime capitalista e sinaliza para o fato que são elas as mais empenhadas em defendê-los. Como exemplo desse sistema comunitário Federici (2019) apresenta as *ollas comunes*: "panelas comunitárias que mulheres chilenas e peruanas criaram na década de 1980, quando, em um período de inflação alta, passaram a não conseguir comprar certos utensílios sozinhas" (FEDERICI, 2019, p. 386). O próprio MST, campo de trabalho utilizado por Rizzi (2022), é mencionado por Federici como exemplo da coletivização do trabalho, uma vez que o trabalho doméstico exercido ali, inclusive o ato de cozinhar, é comunal.

Desse modo, o trabalho resultante dos encontros entre Nina Rizzi e as mulheres do coletivo é um retrato da recusa ao apagamento das experiências coletivas, o conhecimento, as lutas e os lutos carregados pelas participantes. Desabrocham receitas populares que colaboram

não somente para a trajetória da narradora – e aqui cabe uma incógnita: essa narradora é a própria Nina, uma persona ou as múltiplas vozes femininas em coro? – como também para um retrato da cultura gastronômica desses grupos. Assim como o poeta trapeiro de Baudelaire percorre as ruas francesas coletando tudo aquilo renegado pela elite dominante para transformar em arte, Rizzi percorreu os acampamentos e transformou em poesia todo aquele conhecimento marginalizado.

Nina Rizzi transforma seu caderno goiabada numa obra instalação. Nos recorda a todo momento se tratar de uma produção poética, mas que engloba muitas formas de afeto que cabem numa mulher para além da figura masculina. Cada recorte da escritora, como a relação com a natureza, a cura por meio das plantas, o ato de cozinhar e instruções de saúde – cada ato de afeto – possui uma linguagem específica para falar com a alma de quem lê. Não é mais um legado para mulheres unidas por laços sanguíneos: é legado para todas.

> Eu não preciso menstruar / para ser uma mulher / eu não preciso ter um útero / para ser uma mulher / eu não preciso ter filhos / para ser uma mulher / eu não preciso ter seios / para ser uma mulher / eu não preciso ser branca / para ser uma mulher / eu não preciso ser hétero / para ser uma mulher / eu não preciso ter vagina / para ser uma mulher / eu só preciso ser/ Mulher (RIZZI, 2022, p. 108).

Palavras-Chave: Testemunho; Coletivo; Feminino; MST; Poesia

REFERÊNCIAS

RIZZI, Nina. **Caderno Goiabada**. São Paulo: Edições Jabuticaba, 2022.

TELLES, Lygia Fagundes. Mulher, mulheres. In: PRIORE, Mary Del. **História das mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto, 2017.

FEDERICI, Silvia. O feminismo e a política dos comuns. In: Hollanda, Heloísa Buarque. **Pensamento feminista**: conceitos fundamentais. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019.

FRANGO QUIABO MINEIRO: A PADRONIZAÇÃO DOS SITES E A REGIONALIDADE DO PREPARO NO ESTADO DE MINAS GERAIS

Margarete Aparecida Pereira[11]

As pesquisas sobre a culinária regional têm se destacado nas últimas décadas, pois ajudam no entendimento da conjuntura social influenciada por diversos fatores como a disponibilidade de insumos, história e a evolução do cardápio (MINASSE e MORAIS, 2012; ELEUTÉRIO, 2014). Assim, o ato de cozinhar traz a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação. O desenvolvimento da culinária está ligado às condições climáticas e outros eventos que afetam a vida das pessoas (SENAC, 1998).

Cantada em prosa e verso por vários escritores orgulhosos de suas origens, Minas Gerais é um estado diverso de cultura e de características geográficas, de saberes e sabores. A culinária típica mineira tem sua origem e formação em dois períodos históricos, sociais, políticos e culturais de Minas Gerais: a mineração, no século XVIII, e o período de ruralização entre os séculos XVIII e XX.

O primeiro período foi marcado pela escassez e a precariedade e, por este motivo, os habitantes aprenderam a aproveitar ao máximo os alimentos (ABDALA, 2006). A escassez pode ser explicada pelo grande contingente de pessoas e a distância de Minas Gerais do litoral, aliadas à formação geológica e à extensão territorial. Grande parte da culinária mineira foi criada na cozinha das casas grandes e nas senzalas (TORRES; MARTINS; RAPOSO, 2016).

No segundo período, a vida social é concentrada nas fazendas (ABDALA, 2006). Alguns dos principais pratos da culinária regional mineira, ainda consumidos cotidianamente, são o feijão tropeiro, couve, o lombo e o pernil assados, leitoa pururuca, o torresmo, o tutu e o angu de milho verde ou de fubá com frango e quiabo (ABDALA, 2006). Esse último, citado por Saint Hilarie na obra *Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais* (1938), como um dos pratos favoritos dos mineiros (SAINT-HILAIRE, 1938).

O presente trabalho tem por objetivo identificar a origem histórica e cultural, comparar o modo de preparo do frango com quiabo em diferentes sites de culinária, comparar os modos

[11] Centro Universitário UNA.

de preparo com os modos de preparo de duas chefs mineiras e estabelecer a importância desse prato na identidade gastronômica mineira.

A metodologia foi dividida em 2 etapas. A primeira: uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos e sites acadêmicos sobre o desenvolvimento da gastronomia mineira, citações em obras de literatura e a história do frango com quiabo. A segunda etapa foi realizada em sites de receitas de frango com quiabo. Foram analisadas três receitas intituladas de frango com quiabo mineiro, uma receita da Dona Lucinha, um ícone da culinária mineira de Belo Horizonte. As receitas analisadas estão disponíveis nos sites: tudogostoso.com.br, receitas.globo.com, doceminas.com . O critério de leitura da receita foi a ordem de aparecimento da pesquisa no Google. Em seguida, as receitas foram comparadas com o modo de preparo das chefs de cozinha Ereni Pimenta dos Santos e Sarah Alves de Melo Teixeira.

Uma busca no Google por receita de frango com quiabo mineira fornece o retorno de 75900 resultados entre vídeos e receitas escritas. Nas receitas analisadas nos sites tudogostoso.com.br, receitas.globo.com e doceminas.com foi observada a padronização dos ingredientes. Por outro lado, não há a quantidade, em quilogramas, de frango a ser utilizada. Na receita citada por Dona Lucinha a quantidade de quiabo equivale a 30% da quantidade das demais receitas e há um detalhamento da massa de frango a ser utilizada, há uso de limão e o uso de duas cebolas médias; não há descrição do tipo de pimenta que será utilizada.

Assim como ocorreu com os ingredientes, houve uma padronização dos modos de preparo. No preparo do frango há a marinada em sal, colorau/urucum e alho. Posteriormente a cebola é refogada e o frango é adicionado e frito até ficar dourado. Em seguida é adicionada a água para o cozimento. A principal diferença no modo de preparo das receitas citadas e da receita da Dona Lucinha está no preparo do quiabo. Nas demais receitas, o quiabo é refogado para que haja a eliminação da baba do quiabo, enquanto na receita da Dona Lucinha o quiabo é adicionado cru ao frango.

Quando analisa-se a descrição do modo de preparo das chefs de cozinha Ereni Pimenta dos Santos, do Vale do Jequitinhonha, e Sarah Alves de Melo Teixeira, de Montes Claros, respectivamente, é observado que não há padronização dos ingredientes e do modo de preparo. Como mostrado abaixo:

> [...] jogar água fervendo sobre o frango limpo já cortado (menos o sangue), manter por 5 minutos e escorrer; Numa panela grande de ferro colocar a banha levar ao fogo e acrescentar o frango (menos o sangue) com sal c/alho, mexendo para misturar o tempero e tampar até suar e começar a fritar; Vá pingando água e mexendo até dourar todo; Retire o excesso de gordura e o

> fígado; Acrescente o alho socado, a cebola, o urucum, mexa até dourar coloque água até a metade do frango e tampe. Quando estiver quase cozido acrescente o quiabo e o sangue por cima e tampe até cozinhar. Precisa manter o caldo até a metade do frango (vá acrescentando água quente). Tire do fogo e acrescente o fígado, a salsinha, a cebolinha fina e a pimenta do reino moída.
>
> Aqui na região tem vários modos de se preparar o frango com quiabo: uns tiram a semente do quiabo e outros não... Eu faço assim: lavo os quiabos, corto em rodelas com semente e frito com um fio de azeite, alho e cebola. Coloco 1 colher de vinagre de maçã para cortar a baba, contínuo mexendo e jogo um tomate picado e ajusto o sal... o quiabo vai cozinhar na água do tomate e perde toda a baba...faço o frango numa panela a parte e no final junto os dois ingredientes e coloco um cheiro verde (no lugar da salsinha coloco folhas de coentro).[12]

A existência de tantas variações de uma receita tradicional está relacionada às características da expansão do território do estado e da transmissão de receitas através das gerações. Quando analisadas as receitas em sites, observa-se uma padronização dos ingredientes e do modo de preparo do frango com quiabo mineiro, fato que não é observado quando analisa-se a descrição do modo de preparo em diferentes regiões de Minas Gerais. O modo de preparo impactará as características sensoriais do prato e, por este motivo, a padronização deve ser vista com ressalvas, visto que a regionalidade é uma característica da culinária mineira graças à história de ocupação do território do estado.

Palavras-Chave: Padronização da cozinha regional; frango com quiabo; culinária mineira

REFERÊNCIAS

MINASSE, M. H. S G. G.; MORAIS, L. P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**. 6(3), 148-162, 2012.

ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos de Gastronomia**. 1. Ed. São Paulo: Érica Editora, 2014. 120p.

SENAC. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. **A História da Gastronomia**. 1 Ed. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998. 144p.

ABDALA, M. C. Sabores da tradição. In: MINAS GERAIS. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Belo Horizonte, 2006.

[12] A autora do artigo não informou qual seria a referência da citação.

TORRES, D. A. R; MARTINS, B. L.; RAPOSO, A. A. **A Relação Entre a Culinária Mineira e o Desenvolvimento de Minas Gerais no Século XVIII**., 2016. Disponível em: <https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf>. Acesso em: jan. de 2022.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais.** Tomo 1. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 1938. 378p.

LARA, M. L. Aprenda a fazer a mineiríssima receita de frango com quiabo e angu! **Grupo Abril**, 05 de ago. de 2016. Disponível em <https://casa.abril.com.br/bem-estar/aprenda-a-fazer-a-mineirissima-receita-de-frango-com-quiabo-e-angu/>. Acesso em: out. de 2022.

AFETOS E MEMÓRIAS GUSTATIVAS EM "O NÃO ME DEIXES" DE RACHEL DE QUEIROZ

João Monteiro da Silva Neto[13]

Roberto José de Araújo[14]

A alimentação é um dos marcadores sociais mais simbólicos e impactantes na vida de indivíduos, grupos e sociedades, sendo a comida um vetor não somente de nutrição, mas também de identidade, pertencimento e memória. Como seres sociais, via de regra, integramos estruturas relacionais em que alimentos ocupam uma posição central e, como tal, potencializam vivências afetivas e memórias gustativas. A percepção que os povos têm de suas cozinhas regionais é uma viagem na consciência que estas sociedades têm delas mesmas. Essa consciência é confirmada por uma série de fatores objetivos e subjetivos pontuados por elementos como *terroir*, religiosidade, dietética, trocas, escolhas, formas de transformação e consumo alimentar.

Diversos autores, dentre eles, Rachel de Queiroz, Luce Giard, Marcel Proust e Nina Horta escreveram sobre este tema fazendo com que fôssemos transportados aos seus mundos literários vivenciando também suas lembranças. Em seu livro *O Não Me Deixes – suas histórias e suas cozinhas* (2000), Rachel de Queiroz não só organiza receitas da cozinha sertaneja, mas suas vivências e memórias. É no Nordeste brasileiro, no sertão do Ceará, na zona rural do município de cidade de Quixadá que está "Não Me Deixes", fazenda que pertenceu à autora, onde seus filhos e netos passaram parte de sua infância.

São desta fazenda as lembranças de Flávio de Queiroz Salek, sobrinho a quem carinhosamente chamava a escritora de avó, na apresentação do livro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), nos aclara e familiariza alguns dos sabores ali encontrados:

> Minhas lembranças [...] também contém as memórias de sabores até hoje sobreviventes. [...] Ir para o Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no sul. Até hoje, quando me sento à mesa da Fazenda, ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança

[13] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE
[14] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE

> daquele mesmo sabor e do seu impacto distante. O arroz com colorau e o leite grosso são outros sabores de que me lembro. As carnes de carneiro, guisadas e muito pesadas, não agradavam ao meu paladar de então, e eu muito menos tolerava as terríveis buchadas e paneladas. Em compensação, no prato do garoto substituíam-se as carnes por um maravilhoso ovo mexido. Um ovo de galinha de terreiro, rico em proteínas das minhocas ciscadas na terra, a gema de uma cor amarelo-ouro e uma consistência mais rígida do que a dos pálidos ovos de granja que hoje temos de comer. [...] Um cheiro que também não posso me esquecer era o do café, principalmente quando estava sendo torrado […] (SALEK, 2004, p. 7-8).

Segundo as elucidações de Rachel de Queiroz no citado livro:

> O feijão de cada dia faz-se com o feijão seco, comum chamado feijão-de-corda, de grão pequeno e redondo. O feijão-mulatinho, de grão alongado, é mais caro e menos apreciado que o feijão de corda. Dizem as mulheres sertanejas que o feijão-de-corda dá pra comer de água e sal que já tem sabor. O mulatinho exige tempero: o refogado de alho e cebola fritos no óleo ou na banha de porco" e continua sobre as cozinhas decorrentes de nossa miscigenação [...] (QUEIROZ, 2000, p.77).

> O feijão, base da alimentação do sertanejo, come-se de todas as maneiras: verde, maduro e seco. O verde come-se ainda na vagem, cortado em pedaços pequenos. O maduro (que já se pode debulhar) come-se como o seco: cozido e temperado. O tempero mais apreciado para o feijão é a nata do leite, que em geral é retirada do leite com que se faz o queijo. O toucinho de porco, em pedaços ou frito em torresmo, é complemento altamente apreciado por todos, e a gordura das carnes é especialmente valorizada [...] (QUEIROZ, 2000, p.78).

Em sua obra, a escritora descreve a realidade de uma culinária sertaneja que através de um olhar contemplativo e vívido, nos proporciona conhecer sabores, aromas, cores, hábitos, práticas, gestos e receituário de uma culinária feita com afeto, que nos desperta os sentidos e faz salivar. A descrição torna possível intuir o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo em tachos sobre um fogão a lenha, o aroma dos doces. Suas receitas ou palavras indicativas nos fazem suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências enraizadas e compartilhadas em sociedade, nas quais o passado e o presente se entrelaçam.

Ao mergulharmos nesse universo gastronômico nos permitimos afirmar que as memórias gustativas, assim como as sensitivas e olfativas, puras e genuínas, despertadas por meio das sensações, não da consciência, podem assim ser chamadas de “comida de alma”. O presente estudo objetivou-se apresentar e reconhecer as memórias gustativas presentes na obra romancistas da autora Raquel de Queiroz, como ferramenta inclusiva através dos livros e/ou fonte de pesquisas de uma determinada cultura alimentar regional, mais precisamente sertaneja

nordestina, na medida em que, através destas, podemos alcançar e compreender sentimentos e significados estabelecidos, onde muitos são vestígios de acontecimentos marcantes – como os registros em nossas memórias gustativas onde a comida vai além de aspectos fisiológicos que ela pode nos fornece, onde a alimentação compreende um mundo de significações, representações, histórias, processos, hábitos e práticas. Comida é presente, passado, futuro, memória, cultura, identidade e pertencimento. O delineamento teórico referenciado iniciou-se através do estudo do livro "O Não Me Deixes – suas histórias e suas cozinhas" de Raquel de Queiroz, bem como revisões sistemáticas de literaturas, utilizamos as recomendações PRISMA (Principais Itens para Relatar Revisões Sistemáticas e Meta-análises) como forma de assegurar a qualidade do processo de pesquisa e garantir a transparência do relato. Para a coleta de demais dados foram utilizadas a análise textual e eleição de artigos, dissertações e teses através de pesquisas bibliográficas. Obtivemos como resultados que as memórias gustativas tratam indiretamente de problemáticas relacionadas a outros fenômenos sociais, como o totemismo, os costumes, emblemas, tabus, a comunhão, o sacrifício, ingestas e cultura, reportando os costumes e a identidade gastronômica regional dos indivíduos. As lembranças contidas nessas memórias assumem diversos valores, intangíveis e de difícil interpretação, uma vez que cada ser humano apresenta experiências de vida singulares e não quantificáveis o que possibilita aos homens se orientarem e se distinguirem, onde se percebe e expressa um estilo de vida particular como a identidade, que é dinâmica e vive um processo contínuo de transformações e mudanças. Pode-se inferir que, além dos objetivos alcançados, que esse estudo é também uma tentativa de preservação de manifestações de nossas lembranças, enaltecendo, resgatando ou reafirmando uma identidade gastronômica de cada indivíduo com ênfase na cultura alimentar sertaneja, estreitando as relações entre os presentes com os antepassados através das memórias e a comida. Gastronomia é memória, tradição, inovação, cultura e identidade. "O Não Me Deixes – suas histórias e suas cozinhas". Dentro desta perspectiva, o trabalho foi desenvolvido.

Palavras-Chave: Pertencimento; Identidade; Cultura Alimentar; Literatura; Saberes; Sabores.

REFERÊNCIAS

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 1 ed. São Paulo: Siciliano, 2000. 184p.

SALEK, Flávio de Q. A cozinha de minha avó. In: QUEIROZ, R. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 2 ed. São Paulo: ARX, 2004. p. 5-9.

DESAFIO DA ESFIHA: COMIDA E RELAÇÕES INTERÉTNICAS EM UM GRUPO DE FACEBOOK SOBRE CULINÁRIA ÁRABE

Bruno Najjar Caroli Sena[15]

Em junho de 2020, a administradora do grupo de Facebook "Receitas de Comida Árabe" publicou um convite para os membros participarem de uma atividade em conjunto chamada "Desafio da Esfiha", competição em que cada um poderia publicar até duas receitas do prato. Além de promover a socialização entre membros, a atividade pretendia ocupar o tempo daqueles que se encontravam reclusos em suas casas graças à pandemia da COVID-19, que se intensificou no Brasil a partir de março do mesmo ano.

Ao longo de uma semana, os membros votaram "curtindo" as publicações e aquele com mais votos teve sua receita "fixada" no grupo durante um mês, assim como um "certificado diferenciado", que, também, foi providenciado ao segundo e terceiro lugares. Seis meses depois foi organizada uma segunda edição com as mesmas regras e que, além dos prêmios da primeira, prometia também ferramentas e temperos árabes aos vencedores. Quarenta e um membros participaram da primeira edição e quarenta e três da segunda, e todas as receitas foram compiladas e lançadas em dois livros digitais e gratuitos, um para cada edição, nomeados com o título do evento.

Este trabalho é resultado de minha monografia de conclusão de curso, na qual, baseado na ampla literatura sobre a relação entre árabes e não-árabes no Brasil (KARAM, 2008; PINTO, 2016; LESSER, 2015) e nas "paisagens" concebidas por Appadurai (1996), busquei investigar, no trabalho etnográfico feito no grupo "Receitas de comida árabe", a "comida árabe" não como posse exclusiva de um grupo étnico, mas como uma cultura alimentar que também é mantida e atualizada constantemente por pessoas de fora da comunidade original, processo que é fruto da posição de destaque da comunidade árabe e sua cultura no imaginário brasileiro.

No capítulo em que baseio este texto, analisei os livros de receita originados nos desafios da esfiha como documentos que ajudam a interpretar interações e discursos observados em campo. Appadurai (1988), ao estudar a criação de uma cozinha nacional indiana a partir de

[15] Universidade Federal Fluminense – UFF.

livros de receitas, enriquece nossa compreensão desta dimensão da culinária de papel (BARBOSA, 2004). Em sua análise, o autor constata que esses livros muitas vezes possuem interesses específicos de classe, etnia, grupos políticos e econômicos e, portanto, a criação de uma cozinha "oficial" de uma comunidade imaginada (ANDERSON, 2008) acontece na articulação entre esses interesses. No entanto, os livros de receitas em questão não são completamente contemplados por esta análise.

Junto da contribuição de Appadurai, nos inspiramos também na experiência dos chamados *community cookbooks*. Não tão proeminentes no contexto brasileiro, essa manifestação da culinária de papel possui longa tradição em países anglófonos (BOWER, 1997). Grande parte destes livros são produzidos coletivamente no âmbito de instituições culturais, sociais ou religiosas e estão intimamente ligados às mulheres que participam delas. Sua produção geralmente possui como objetivo a arrecadação de fundos para atividades relacionadas à caridade, mas a história mostra que, ao participarem, essas mulheres buscam também desenvolvimento pessoal, formação de laços de amizade, estimulação cultural e oportunidades para participarem da vida pública (BOWER, 1997).

Uma similaridade da análise de Appadurai (1996) com as focadas em tais produções é que todas identificam em seus respectivos objetos de pesquisa fortes questões que envolvem o contexto e as categorias sociais em que seus produtores e leitores estão inseridos. Tendo sua versão mais conhecida sido criada na região libanesa de Baalbek, a esfirra foi muito popularizada por imigrantes levantinos ao longo do século XX e é vista pela população brasileira em geral como a comida-símbolo do mundo árabe, assim como as massas e a Pizza são para a Itália ou o Bacalhau é para Portugal (KARAM, 2008).

É possível encontrar esfirras em grande parte das lanchonetes de grandes cidades brasileiras, onde é preparada também com recheios abrasileirados, além do original de carne moída e especiarias. Essas múltiplas formas de preparo também são encontradas na Habib 's que, além de ser uma das maiores redes de *fast-food* do país, foi fundada por um luso-brasileiro. A descrição de esfirra presente no segundo volume do desafio, antes mesmo de lermos as receitas do livro, já nos mostra como o que se conhece como este prato no grupo, mesmo entre os membros de origem árabe, também passa por uma visão ligada a seu abrasileiramento.

Em ambos os volumes vemos que as receitas ditas "tradicionais" não são as únicas a terem destaque. Somos apresentados a esfirras que levam gema de ovo ou banha de porco na massa, a última levando o primeiro prêmio do segundo volume, inclusive. Além das claras

influências da panificação portuguesa, também vemos as versões criadas no mundo do *fast-food*, como calabresa e quatro queijos, e versões "light" ou mais refinadas, como é o caso esfirra de ricota com alho poró. A escolha de nomenclaturas é idêntica também àquelas praticadas pela culinária real (BARBOSA, 2004) no Brasil. O *manakish* e o *fatayer*, por exemplo, são nomeados tanto na descrição inicial quanto nas receitas como *esfirra* de *za'atar* e *esfirra* fechada, respectivamente, da mesma forma como são constantemente vendidos em lanchonetes de bairro ou em unidades da Habib's.

Segundo Ferguson (2012), enquanto questões raciais e econômicas são tratadas de forma sutil ou até escondida em livros de receitas comunitários, a regionalidade é quase sempre tratada abertamente. Vemos isso claramente neste caso, quando seus editores fazem questão de dizer no texto introdutório que formas de preparo surgidas no Brasil, lugar de onde falam, são igualmente importantes para o que consideram "Culinária Árabe".

Todavia, apesar de assumirem que estão falando a partir da realidade brasileira, os livros mantêm um discurso que vê a própria culinária brasileira como a continuação de uma milenar cultura culinária árabe, como podemos ver em um texto traduzido por uma das editoras para apresentar o primeiro volume. Nele, um estadunidense de origem árabe se surpreende ao ouvir um mexicano dizer que a Paella que serve em seu restaurante tinha origem árabe também, remetendo ao que *Ella Shohat* conceitua de Inconsciente Mourisco da América Latina (SHOHAT, 2016).

Ao considerarem, simultaneamente, que produzem receitas adaptadas ao Brasil e que a culinária brasileira é de origem árabe, os editores/moderadores tentam reafirmar um discurso, comum no grupo, de igualdade entre membros árabes e não-árabes. Ao mesmo tempo tradicional e acessível, tal prato é visto como tendo o poder de unir tanto árabes quanto não-árabes em uma competição amigável e justa, já que ambos os grupos seriam culturalmente capazes de produzir boas receitas. Além da fraternidade interétnica, o Desafio da Esfiha suscita outra forma de união entre membros.

Como podemos observar no início do primeiro volume, há uma dedicatória a todos da comunidade que insere as atividades do grupo e, em particular, o Desafio da Esfiha, no contexto maior da pandemia da COVID-19. Nesse momento de isolamento social e insegurança econômica, o grupo aparece para seus membros mais assíduos como um espaço de aprendizado, mas também como um lugar de criação e fortalecimento de relações afetivas, onde a culinária

árabe, além de um interesse em comum, se torna a "cola" que une indivíduos atomizados na comunhão de uma "família virtual".

Palavras-Chave: etnicidade; redes sociais; livros de receita; culinária árabe.

REFERÊNCIAS

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

APPADURAI, Arjun. How to Make a National Cuisine: cookbooks in contemporary india. Comparative Studies. In: **Society And History**, Cambridge, v. 30, n. 1, p. 3-22, jan, 1988.

BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 1 jun. 2004.

BOWER, Anne. **Recipes for Reading**: Community Cookbooks, Stories, Histories. Amherst: University of Massachusetts Press, 1997. 271 p.

FERGUSON, Kennan. Intensifying Taste, Intensifying Identity: Collectivity through Community Cookbooks. **Signs**, v. 37, n. 2, p. 695-717, 2012.

SHOHAT, Ella. The Sephardi-Moorish Atlantic: Between Orientalism and Occidentalism. In: ALSULTANY, Evelyn; SHOHAT, Ella. **Between the Middle East and the Americas**: the cultural politics of diaspora. 4. ed. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 2016. cap. 2, p. 42-64.

A COZINHA POPULAR EM "DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS"

Libia Amaral Corrêa[16]

A ideia deste resumo surge a partir das experiências da autora como coordenadora de um iniciante projeto de extensão no curso de gastronomia da Universidade Potiguar, nos pólos de Mossoró e Caicó- RN. O objetivo do projeto é estudar e discutir a comida e suas múltiplas temáticas utilizando as artes literárias e de audiovisual, sobretudo, filmes, aberto para a comunidade acadêmica e de colaboradores da instituição. Um dos filmes e livros discutidos no projeto foi a obra amadiana *Dona Flor e seus dois maridos* em sua montagem cinematográfica datada de 1976.

O objetivo deste resumo é compreender como a cultura popular está inserida dentro do livro homônimo, principalmente, por meio das comidas apresentadas. Para isso, foi utilizada a revisão bibliográfica e a etnografia fílmica, percebendo que "através do cinema são retratados ideias, emoções e valores, reflexões do mundo e do espírito humano" (REYNA, 2017, p.42).

A imagem cinematográfica traduz mais do que o real, ela tem caráter cultural, é um sistema de signos, de representações, através da etnografia fílmica temos uma soma de impressões imagéticas. O livro e o filme iniciam com a morte de Vadinho, durante o carnaval. Esse detalhe insere, de forma sutil, o leitor no mundo da cultura popular brasileira, "o carnaval, sabe-se, ainda é a maior festa da cultura popular brasileira; tempo e lugar privilegiados para o encontro de todas as culturas, credos e etnias" (PELLEGRINI, 2004, p.72).

A narrativa de Amado trata do cotidiano e nos remete ao conceito de circularidade de Ginzburg que analisou como as classes subalternas e dominantes se afetam reciprocamente, de forma dialógica, um "relacionamento circular feito de influências recíprocas, que se movia de baixo para cima, bem como de cima para baixo", a partir das vivências do cotidiano, bem como traz profundas marcas de oralidade de forma a não se reconhecer o que é fantasia e o que é realidade. Flor é uma cozinheira e professora de culinária, em sua casa ela mantém uma escola que recebe turmas de alunas a cada três meses: "Das bandejas de pastéis e empadas, das encomendas de almoços, partiria Flor para receitas e aulas e, por fim, para a Escola de Culinária

[16] Universidade Potiguar

(AMADO, 2008, p.34). O conhecimento de Flor sobre as comidas gera uma fama por toda Salvador, sua origem é popular, doméstica, vivia entre os fogões a observar a tia cozinhando, sua habilidade culinária é atribuída a um penhor natural, inato: “nascera com a ciência do ponto exato, com o dom dos temperos” (AMADO, 2008, p.34).

Em sua escola, a professora ensina os pratos que fazem parte do dia a dia: “as receitas, as quantidades exatas de camarão, de azeite de dendê, de coco ralado, uma pitada de pimenta do reino, aprendiam como tratar o peixe, como preparar a carne, como bater os ovos” (AMADO, 2008, p.16). Todavia, também, pratos de destaque para agradar o paladar dos esposos e fazer boa figura às visitas. Além disso, Flor ensina regras de boas maneiras, do receber e das comidas para cada ocasião.

No início do livro, a personagem faz um verdadeiro manual sobre o que servir em um velório, diferenciando entre um defunto pobre e rico. Entre as desilusões e a tristeza do luto de Vadinho, ela ensina técnicas de culinária populares, próprias da cultura popular, compara-se a um coco de onde tiram todo o leite e do qual só restou o bagaço. Primeiro o leite de coco grosso e depois o bagaço: “tomem do ralo e de dois cocos escolhidos - e ralem. Ralem com vontade; nunca fez mal a ninguém um pouco de exercício (dizem que o exercício evita os pensamentos maus: não creio)" (AMADO, 2014, p.16).

O autor preenche a obra com diversas receitas, uma delas, a comida preferida de Vadinho, a sensual moqueca de siri mole: “seus dentes mordiam o siri mole, seus lábios amarelos do dendê. Ai, nunca mais seus lábios, sua língua, nunca mais sua ardida boca de cebola crua!” (AMADO, 2008, p.23). Vadinho, por sua vez, devido aos dotes culinários de Flor dizia-lhe "meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda" (AMADO, 2008, p.7). Costume muito comum, o dos diminutivos e apelidos com nomes carinhosos de comida, reconhecidos nas obras de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo.

O segundo marido de Flor, o farmacêutico, toca oboé, é sisudo, responsável, gentil e gosta de mingaus e de canjicas, comidas confortáveis e quentinhas, de fácil digestão:

> [...] o mingau ainda quentinho pode ser tomado nas esquinas e mercados de Salvador, nas feiras e ruas da Bahia, bem cedo de manhã. É um hábito que muita gente tem, o de beber um copo de mingau como café da manhã, para preparar o apetite (AMADO, 2014, p. 252).

Muitas preparações populares estão presentes, não apenas em D. Flor, mas, ainda, em diversas obras de Amado. A exemplo da moqueca que está retratada ainda em “Gabriela cravo e canela, Seara Vermelha, Tenda dos Milagres, Tereza Batista Cansada de Guerra, Tieta do

Agreste, Tocaia Grande" (AMADO, 2014, p.108), dentre outros. Bem como, as bebidas como a cachaça, a cerveja e os doces licores dos quais Flor era mestra: "dons de Dona Flor? Não apenas cozinheira insuperável, doceira sem rival, mas também mestra em licores; os das freiras, da Lapa, do Desterro ou dos Perdões, eram xaropes de farmácia" (AMADO, 2008, p.175).

Um especial adendo para as comidas populares baianas, típicas, com o especial acarajé brilhantemente retratado, reinando a negra Vitorina, com seu tabuleiro de acarajés e abarás, como rainha absoluta. O próprio Vadinho ia socializar com os amigos e jantar o acarajé de Vitorina, com cerveja. No livro, seu tabuleiro é um ponto de encontro e a personagem é respeitada por todos. Flor, também, tem seu rol de quitutes baianos: beber a tripa forra na sala de jantar, provando todos os pratos, repetindo alguns deles. "vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito" (AMADO, 2008, p. 42). e acrescenta com as bebidas que acompanhavam: "toda essa comilança regada a aluá, a cachaça, a cerveja, a vinho português" (AMADO, 2008, p.42).

Jorge Amado adentra, ainda, nas comidas de santo do candomblé baiano. Em sua obra, o escritor confere especial destaque aos tira-gostos que são quitutes próprios para comer enquanto se bebe ou espera-se a refeição principal. Um dos que são retratados é o bolinho de bacalhau, "prato típico da cozinha portuguesa, o bolinho de bacalhau foi inteiramente incorporado à comida brasileira, sem sofrer alterações. Os ingredientes básicos são os mesmos: bacalhau, batata, ovos e salsinha" (AMADO, 2014, p.47).

Os doces entram por uma variedade enorme, com influência africana e portuguesa, o coco onipresente, as frutas nativas como a jaca, e a banana cortada em rodinha e vermelhinho, o doce de caju, o de carambola, o doce de araçá, as cocadas branca e cocada-puxa, os quindins amarelinhos, as portuguesas ambrosia e baba de moça. A baba de moça "segue a tradição dos doces de gema portugueses, mas, o leite de coco lhe dá um quê especial" (AMADO, 2014, p. 198).

Por fim, Amado retrata o Brasil em seus livros e brinca com as personagens, tornando-as quase reais, quase palpáveis na dialética diária. D. Flor ensina um bolinho de puba, antes de começar o livro, ao próprio escritor, revelando ser um bolo do qual os dois maridos gostavam, tão diferentes entre si. A puba, um ingrediente e produto derivado da mandioca, tão exclusivamente brasileira quanto a própria Flor, rica, enigmática, sensual e deliciosa.

Palavras-Chave: Literatura; cinema; gastronomia.

REFERÊNCIAS

AMADO, J. **Dona Flor e seus dois maridos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

AMADO, P.J. **A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor**. São Paulo: Panelinha, 2014.

DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS. Direção: Bruno Barreto. Produção: Luiz Carlos Barreto. Brasil: Carnaval Unifilme, Cia Serrador e Embrafilme, 1976. DVD .105 min GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes:** o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 1987, p.13.

PELLEGRINI, T. Resquícios da cultura popular: o comer e o beber em Jorge Amado. **Letras de Hoje** - Porto Alegre, v. 39, n. 2, p.69-83, junho, 2004.

REYNA, C. Antropologia do cinema: as narrativas cinematográficas na pesquisa antropológica. **Teoria e Cultura**- Juiz de Fora, v. 12, 2017.

3 - Culturas, saberes e práticas da comida popular no Brasil – [Eixo 1]

MOQUECAS BAIANAS: ADAPTAÇÃO DE PRATOS PORTUGUESES, CORRUPTELA INDÍGENA, REFEIÇÃO DE INFLUÊNCIA AFRICANA OU PRODUTO À BRASILEIRA?

Fernando Santa Clara Viana Junior[17]

Naiara Cintia Silva de Lima[18]

Matheus Magalhães Costa[19]

Das heranças africanas e portuguesas na alimentação da Bahia, podemos encontrar particularidades em vários aspectos. As influências advindas de Portugal, expressas por um dos ícones nos estudos sobre a cozinha baiana, Manuel Querino, se deram não só pelos alimentos, mas também pela conformação sócio-política na ocupação colonial. O autor diz que "[...] o comerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar [a escravizados] as artes mecânicas, conservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino" (QUERINO, 2011, p. 31).

Foram os portugueses que cunharam suas práticas, então, com os produtos do Reino, com adaptações aos da terra e com mão de obra africana, num claro processo de apagamento dos saberes tradicionais de povos não europeus e na fixação de sua forma de conceber o mundo, inclusive no campo alimentar. A partir disso, passou-se a tecer uma teia de interrelações e entrecruzamentos: um saber europeu predominante, saberes de grupos indígenas e escravizados em frestas de sobrevivência e, posteriormente, negociação. Daí, observamos que, não só a mão de obra vinha da Costa, como os insumos, inicialmente para aclimatar sujeitos mercados em tumbeiros e, posteriormente, porque caíram na graça de alguns dos insumos; produtos da terra ganharam espaços em meio às ementas alimentares lusitanas; conformou-se uma pluralidade alimentar que definiu o Brasil (CASCUDO, 2011; FREYRE, 2013).

[17] Universidade Federal da Bahia – UFBA
[18] Universidade Federal da Bahia – UFBA
[19] Universidade Federal da Bahia – UFBA

Em nosso caso de estudo, as fronteiras culinárias na Bahia, observamos que, tal qual o Brasil, mas dotada de particularidades, são extremamente móveis e se conformaram com matérias-primas singulares: o dendê, o leite de coco, o camarão seco, a pimenta malagueta e outros itens que compõem o apanhado alimentar baiano múltiplo, destacadamente o do Recôncavo, mas que se estende do norte ao sul do estado. Dos dizeres e saberes acerca da moqueca, especificamente, apesar dos infindáveis registros, pouco são os debates que se aprofundam na constituição das receitas. Questões como influências, insumos e técnicas particularidades dessa iguaria são tomadas enquanto ordinárias e, por isso, pouco debatidas. Apesar disso, há uma potencialidade a ser descortinada no que concerne à caracterização das várias moquecas que são feitas estado afora. As perspectivas investigativas que compõem as moquecas levam a crer que o prato é uma expressão sincrética de várias culinárias, mas que diz de forma muito pouco detalhada sobre sua ancestralidade.

O objetivo deste trabalho, portanto, é traçar as intersecções africanas, portuguesas e amerabas na moqueca baiana. Como método, trabalhamos com a análise de conteúdo (BARDIN, 2016) de dois livros de cozinha de diferentes regiões africanas (HAMILTON, 2005; RIBAS, 1989) que abordam pratos similares às moquecas, cinco livros de cozinha baiana (AMADO, 2014; ANDRADE, 2013; QUERINO, 2011; ARAÚJO, 2013; VELLOSO, 2015) e dois livros de cozinha portuguesa (RIGAUD, 1999; RODRIGUES, 2008).

Além disso, analisou-se os insumos e as técnicas, de modo a evidenciarmos aproximações e afastamentos na construção dos pratos elaborados nas fontes e os registros ordinários das moquecas baianas, a fim de perceber as lacunas de intersecção. Após a análise das nove receitas africanas (muamba de galinha, carne guisada, calulu, maafe, sooa, muqueca, mabanga, quibeba e muzongué), cinco receitas portuguesas (caril para qualquer peixe, eiroz de fricassé, pargos, doirados, robalos e corvina e cherne cozidos, peixes cozidos), duas receitas indígenas (pô-keka e peixe moqueado) e de dezoito receitas baianas (moqueca de peixes e variados frutos do mar, frutas como o caju e a jaca, e ovos), observamos alguns diálogos profícuos. Em relação aos ingredientes, encontramos o alho (em duas receitas africanas, sete baianas e cinco portuguesas), cebola (sete, dezoito, e cinco, respectivamente), tomate (seis, dezoito e nenhuma portuguesa), pimenta fresca (duas, seis e uma), pimenta-do-reino (duas, uma e cinco) e pimentões (nove vezes em receitas baianas e nenhuma das portuguesas).

Além disso, o arsenal proteico do prato é muito próximo (peixes e outros frutos do mar, além de carnes), e a gordura principal à feitura dos pratos, à exceção dos portugueses (toucinho).

Os casos indígenas não entram na conta por um motivo: a cozinha indígena, em sua essência, não é temperada (CASCUDO, 2011). Na questão técnica, o guisado é a principal interseção encontrada entre os pratos africanos, baianos e portugueses - uma cocção inicialmente seca e que se umedece com os líquidos dos alimentos. Nos casos indígenas, ambos estão relacionados aos assados - a *po-keka* é um assado envolto em folhas e, por isso, retém os líquidos liberados pelo alimento, ao passo que o moquém é a desidratação dos insumos (SAMPAIO, 1987). Nas particularidades, vemos o azeite de dendê empregado somente no início do processo nos pratos africanos, utilizado no início e no final da produção das receitas baianas, enquanto nas receitas portuguesas a gordura principal é o toucinho (RIGAUD, 1999; RODRIGUES, 2008), além da ausência do leite de coco e do coentro e do dendê que ajusta o sabor, todos estes marcadores das moquecas baianas.

Estes elementos que dizem das diferenças é que fincam os sentidos distintos que ocupam cada um dos pratos em seus territórios e junto ao seu povo, junto aos modos de preparo e às comensalidades envolvidas. As identidades alimentares são atravessadas por múltiplos elementos. Dessa forma, reconhecemos que a herança por meio da influência se rompe quando o prato ganha contornos próprios e caracterizações particularidades em seus territórios, junto à sua gente. Isso, inclusive, parafraseando Roberto DaMatta (1986), é o que faz do brasil, Brasil: o encontro das culturas e as apropriações feitas dos pratos, aos atos, dos preparos e das comensalidades. Cada grupo à sua maneira, contribuiu para a formação, não só da sociedade ou da ementa culinária brasileira - vasta, múltipla e repleta de possibilidades em devir -, mas também faz de um prato tão emblemático para o Brasil, a moqueca, permitindo não somente a sua criação em território nacional, mas as possibilidades de interpretação que são feitas. No caso baiano, as moquecas - aliançadas a insumos como aipim, carne, folhas, miolos, ovas, ovos, peixes vários e mariscos - se tornaram símbolos identitários, totêmicos, junto a outros pratos da dita cozinha de azeite (VIANNA, 1987). A busca por desvendar a arqueologia desses pratos, portanto, é também uma busca por conhecer melhor os aspectos históricos ligados às formações de identidades que transversalizam as práticas culinárias e alimentares.

Palavras-Chave: Moquecas baianas, moquecas, mukeka, po-keka

REFERÊNCIAS

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor**. 1 ed. São Paulo: Editora Panelinha, 2014.

ANDRADE, J. et al (orgs.). **Atlas da culinária na Bahia de todos os Santos**. Salvador: EDUFBA, 2013.

ARAÚJO, D. et al. **Chapada Diamantina: culinária e história**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

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

DAMATTA, Roberto. **O que faz do brasil, Brasil?** São Paulo: Rocco, 1986.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala**. 52. ed. São Paulo: Global, 2013.

HAMILTON, Cherie. **Sabores da lusofonia**: encontros de culturas: Angola, Brasil, Cabo Verde, Goa, Guiné-Bissau, Macau, Moçambique, Portugal, Açores e Madeira, São Tomé e Príncipe, Timor Leste. São Paulo: SENAC, 2005.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. – 3. ed. – São Paulo: Martins Fontes, 2011.

RIBAS, Oscar. **Alimentação regional Angolana**. - 6. ed. - Lisboa, 1989.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha**. Sintra: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de Cozinha**. Rio de Janeiro: Ed Senac Rio, 2008.

SAMPAIO, Teodoro. **O tupi na geografia nacional**. São Paulo: Nacional, 1987.

VELLOSO, M. **O sal é um dom**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.

VIANNA, Hildegardes. **A cozinha baiana**: seu folclore - suas receitas. 2. ed. São Paulo: GRD, 1987.

"OLHA O SARÔIO, PÉ-DE-MOLEQUE E BEIJU MOLHADO" - CONTINUIDADES E TRANSFORMAÇÕES NO MODO DO SABER/FAZER BEIJU EM SÃO CRISTÓVÃO/SE

Luana Almeida de Jesus[20]

Denio Santos Azevedo[21]

O estudo sobre alimentos tradicionais que mantêm características sociais, culturais, desde a produção e consumo interligados à identidade de indivíduos ou grupos sociais vem se destacando nos últimos anos. Geralmente, tais iguarias não têm suas receitas escritas em livros ou cadernos, elas são repassadas entre membros da família durante o fazer e são aprendidas apenas com o olhar e a prática cotidiana. Essa permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais serve como uma territorialidade essencial para a continuidade no campo e como uma contribuição para fortalecer o modo de vida de grupos familiares.

Conforme Muller, Amaral e Remor (2010), o valor cultural do ato e do modo de se alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio cultural, pois a comida é tradutora de nações, religião, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias. A cultura alimentar pode ser compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. No que tange ao consumo do beiju percebe-se que este alimento está enraizado na cultura sergipana e que a busca pelo mesmo se dá como forma de reaproximação do território de origem, assim como uma maneira de nutrir sua identidade carregada de simbolismo através deste alimento, ou seja, o beiju "alimenta não só a barriga", mas diversos outros sentidos.

As práticas alimentares, que vão desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento, quem e como prepará-lo até seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período em que os envolvidos

[20] Instituto Federal de Sergipe – UFS
[21] Instituto Federal de Sergipe – UFS

perpassam por essa experiência cotidiana. É visível que a produção de beijus em São Cristóvão/SE se dá a partir de uma rede de sociabilidade, onde pessoas pertencentes ao mesmo grupo social, família, parentes, amigos, comunidade, produzem e comercializam tais iguarias como uma estratégia de geração de renda podendo a atividade ser realizada por homens ou mulheres. A força da identidade cultural que perpetua a produção dos derivados de mandioca, entre elas o beiju, esta que foi repassada de geração em geração através do tempo e que vem conseguindo se manter quer na sua forma tradicional ou reinventada, tendo em vista que é a partir das reinvenções, as tradições culturais também conseguem se propagar. Diante do exposto, esta pesquisa tem como objetivo geral verificar qual o significado da preservação do saber/fazer que o beiju de São Cristóvão possui para seus produtores dessa iguaria.

Para isso se faz necessário vivenciar a rotina e o modo de vida das pessoas que fazem e sobrevivem da produção desse beiju; analisar se essa receita é passada de geração a geração; e verificar se existe algum uso do beiju como atrativo turístico da cidade de São Cristóvão/SE.

A pesquisa foi elaborada, tendo como base alguns procedimentos metodológicos, sendo eles a pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, entrevista e a pesquisa qualitativa. Após o trabalho empírico realizado nas casas e cooperativa onde é produzido o beiju, foi possível mapear a espacialização das casas de beijus. Através desta pesquisa pode-se perceber que a grande concentração das produtoras de beiju está localizada no Bairro Bica dos Pintos/São Cristóvão, estado de Sergipe. A matéria-prima para a produção do beiju na palha de bananeira é a farinha de tapioca pura que já é comprada pronta, mas que é necessário ser passada por uma máquina movida a motor para afinar a farinha e depois ela ainda é peneirada para depois ser colocada um punhado dessa farinha na chapa de hambúrguer para ser assada. Na chapa ela fica em média de 1 (um) minuto de cada lado. Depois de assada, ela é colocada na folha de bananeira e molhada no leite de coco com açúcar. O beiju de coco ou enxuto também tem como sua matéria-prima a farinha de tapioca que passa pelo mesmo processo para afinar e depois peneirar. Em seguida, é misturado ao coco ralado e um pouco de sal. Logo após, é colocado dois punhados da massa na chapa para assar, em média de 1 minuto de cada lado. Depois de assado, alguns beijus são molhados no leite de coco com açúcar e outros não, obtendo assim o beiju molhado ou seco. Na Bica dos Pintos podem ser encontradas várias casas que produzem derivados de mandioca, foram visitadas duas destas casas e uma cooperativa, todas situadas na mesma rua. Foram resgatados a partir da memória das doceiras, os usos desses derivados nesta comunidade e a partir da fala de todas as entrevistadas essa atividade foi socializada e serve

como fonte de geração de renda familiar. Através das entrevistas, pode-se perceber que o modo do saber/fazer beiju vem sendo passado de geração a geração, através dos avós e pais, é uma herança e tradição nessas famílias. A mão-de-obra utilizada na elaboração dos derivados é estritamente familiar. Essas doceiras utilizam diversas ferramentas para executar e produzir o beiju, são necessários fornos a gás, chapa de hambúrguer, mesas, panelas, vasilhas, caldeirões e algumas também utilizam o forno a lenha quando a produção é muito grande, no caso na cooperativa. Antigamente, os beijus eram assados no forno a lenha, mas hoje em dia, a maioria dos beijus é assado em chapas de hambúrguer, por intervenção da vigilância sanitária.

A partir dessa mudança do forno a lenha com a chapa de hambúrguer o fazer beiju teve uma alteração. Segundo as produtoras, aumentou mais a produção, já que na chapa pode ser assada uma quantidade maior de beiju de uma só vez, diferente do forno a lenha que a quantidade era menor e também era mais trabalhoso pela questão da lenha. Antigamente os beijus eram comercializados em cestos feitos com palha e assados no forno a lenha, mais hoje em dia a vigilância sanitária que acompanha mensalmente essa produção e comercialização proibiu e os beijus passaram a ser assados em chapas de hambúrguer e vendidos apenas em vasilhas de plástico. A comercialização do beiju em vasilhas de plástico também é outra alteração no seu fazer, já que antigamente eram comercializados em cestos de palhas. Essa interferência da gestão pública de saúde não atrapalhou a prática do saber/fazer beiju segundo as doceiras e sim serviu para que elas tivessem um cuidado maior com a higienização durante a produção e comercialização das iguarias.

Os atores sociais que produzem esses tipos de alimentos, uma tradição transmitida por gerações, abrange desde a seleção e compra da matéria-prima, as receitas, a fabricação artesanal, a estrutura de produção com os instrumentos utilizados e a forma de apresentação do produto final. As transformações ocorridas foram motivadas por mudanças de mentalidade, exigência ambientais ou sanitárias. O que só ratifica a dinamicidade do patrimônio cultural imaterial. O beiju tem um forte significado para seus produtores, pois, além de ser a fonte de renda, a sua produção é um patrimônio cultural das famílias.

Palavras-Chave: Beiju; Saber/Fazer; Continuidades; Transformações

REFERÊNCIAS

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Saberes e Fazeres no Turismo: Interfaces**. Caxias do Sul/RS, 2010

PRATO FEITO E PRATO DO DIA: A VOLTA DA TRADIÇÃO NA COMENSALIDADE CITADINA

Newton Narciso Gomes Júnior[22]

Olivio José da Silva Filho[23]

A ideia de comida e mistura citada entre outros autores por Cascudo (2004) é a melhor expressão descritiva de uma refeição cotidiana à mesa nos domicílios ou em bares e restaurantes espalhados pelos centros urbanos. Em tempo, nos referimos aqui a aqueles estabelecimentos que não se renderam à extravagante subversão da ideia de refeição promovida pela proliferação dos restaurantes dedicados à modalidade "sirva-se você mesmo".

Neste ensaio, restaurantes e bares representam os estabelecimentos, dos mais populares e singelos aos mais tradicionais e sofisticados, que oferecem do Prato Feito assentado na combinação arroz e feijão acompanhado da "mistura" aos pratos do dia que replicam os pratos cotidianos acompanharam a urbanização e as mudanças que os citadinos empreenderam nas suas vidas dentre as quais a prática de tomar refeições, especialmente o almoço, fora do domicílio.

Nossa argumentação em defesa da tradição do Prato Feito e do Prato do Dia remete à nossa ideia de comida e por extensão ao nosso entendimento quanto ao significado de refeição. A natureza daquilo que é considerado comida e a formação do gosto está mais associada às relações sociais do que à noção biológica das possibilidades do que é comestível (FISCHLER, 1995). Não é a profusão de pratos e sim os mistérios gozosos do gosto de cada preparo que alimentam a mente; descrevem-se sabores e cheiros que só as palavras poderiam fazê-lo, por estarem muito além das percepções físicas do olfato e do gosto. O gosto decididamente não é uma determinação fisiológica construída nas papilas gustativas da língua ou nas células do palato (ONFRAY, 1999; POLLAN, 2008; MONTANARI, 2008); o gosto é parte dos tijolos de lembranças e experiências que formam a autonomia crítica - Definir autonomia crítica com base em Doyal e Gough (1991) - dos indivíduos, por conseguinte, envolve todo tipo de emoções e

[22] Universidade de Brasília – UnB
[23] Universidade de Brasília – UnB

racionalidades para além das mensagens que as papilas gustativas enviam ao cérebro como estímulo à ingestão ou recusa de um alimento.

As memórias que a comida traz consigo quando a vida privada cedeu território para a rua foram os guias originais a orientarem o Prato Feito dos restaurantes e bares populares – arroz e feijão, salada de tomates, alface, cebola, batata ou algum tipo de legume cozido, uma fonte de proteína animal – do ovo frito ao bife, do frango à linguiça frita e para arrematar o prato, um pouco de macarrão. Um prato para matar a fome, igual ou parecido com o que estará à noite, para quem chega em casa depois da hora convencional do jantar, o prato feito guardado na estufa ou sobre o fogão. Essas mesmas memórias como lembra Pinto e Silva (2014) levaram para restaurantes a ideia do Prato do Dia anunciado numa pequena lousa presa à parede externa ou num cavalete à frente dos estabelecimentos, comida com referência social das mesas de família, porco, frango, peixe e boi se "arrumam" em combinações animadoras com arroz, feijão, macarrão, couve, agrião, batata etc. A cada dia um preparo, um único, nada que possibilite misturar lembranças ou confunda o gosto com sabores, aromas e texturas que aticem a gula e mantém o prazer.

Em um mundo pautado por uma verdadeira cacofonia alimentar (FISCHLER, 1995), em que somos inundados com um conjunto cada vez maior de informações sobre o que comer e como comer, o Prato Feito contribui para a garantia de uma alimentação adequada e saudável, seja no sentido da manutenção de aspectos culturais na culinária brasileira do cotidiano citadino quanto das dimensões nutricionais em torno dessa alimentação. Nesse sentido, quando refletido as opções de serviços de alimentação fora do domicílio, o prato feito, para nós, é a refeição que mais se assemelha às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. A crítica em relação ao "sirva-se você mesmo" está associada justamente em como esta é uma expressão da cultura do consumo, em que tudo está disponível, mas um todo sem conexão. Dória (2006) em uma passagem de seu livro nos explicita de forma irônica esse tipo de serviço em que é possível, num mesmo prato, termos sushis, feijoada e um pedaço de melancia, por exemplo. Ou seja, não é uma crítica ao ingrediente ou a preparação em si, mas em como isso vem se estabelecendo, criando uma cacofonia no prato, onde tudo pode ser consumido a qualquer momento, uma refeição que não se conecta no prato, o que por conseguinte não se conecta com a pessoa. O sirva-se você mesmo nos remete à micro prazeres de pequenas garfadas de preparações que não dialogam entre si, e com o desgosto de combinações estranhas quanto

certas preparações acabam se misturando no prato ou no paladar, não constituindo um todo de uma refeição.

No contexto atual, com a retomada paulatina da vida após a tragédia causada pela Covid-19 que ceifou quase 700 mil vidas no Brasil além de ter acelerado a pobreza, o desemprego e o desalento diante da inércia do Estado e do governo central ao adotar medidas protetivas para a população mais vulnerável os negócios tentam se reorganizar. Nesse cenário ainda incerto para atividades econômicas, uma vez que os rendimentos da população encolheram e o emprego não tem fôlego para uma corrida longa, bares e restaurantes têm buscado voltar para a normalidade dos pratos do dia e das minutas. Nossa hipótese, que sustenta a argumentação de defesa do prato feito e prato do dia como marcos de retorno da tradição e da comensalidade em torno da ideia de comida de verdade, é de que o período em que a vida migrou da rua para dentro do domicílio recuperou no imaginário social a ideia da "comida de casa" com suas conexões com a dimensão do alimento seguro e da comida saudável.

Essa tendência e, associada a ela, o recuo da renda das famílias e o aumento do preço dos alimentos – o que limita o acesso a serviços de custo mais elevado como dos "sirva-se você mesmo", rodízios, entre outros – aponta para uma possível recuperação para a posição de centralidade na comercialização de refeições dos estabelecimentos que se mantém ou adotam a tradição do prato feito e do prato do dia como identidade do lugar em detrimento de outros arranjos. Cabe ainda salientar que o Prato Feito contribui por sua rapidez e preço mais competitivo para que os trabalhadores não pulem refeições para o consumo de lanches, salgados ou outros alimentos de consumo rápido. Trata-se, portanto, de um ensaio acadêmico que defende que a tradição nos hábitos e práticas no consumo de refeições fora do domicílio é a chave para a promoção da ideia de comida de verdade assentada no consumo de alimentos saudáveis e seguros.

Palavras-Chave: Comida, Prato Feito, Prato do Dia

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre a culinária e a gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2006.

DOYAL, Len.; GOUGH, Ian. **A theory of human need**. London: London Macmillan, 1991.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

ONFRAY, Michel. **A Razão Gulosa**. São Paulo: Editora Rocco, 1999.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora SENAC, 2014.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**: um manifesto. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2008.

O PAPEL DA COMIDA POPULAR NO MASTERCHEF BRASIL

Daira Martins Botelho[24]

A comida tem papel essencial na vida dos seres, não somente por sua função biológica (que diz respeito à alimentação, à questão da sobrevivência e à nutrição dos corpos), mas pelo caráter cultural que a envolve, levando os humanos a adotarem hábitos alimentares de acordo com o gosto desenvolvido por um grupo social, pela oferta de itens em diferentes regiões, pelo que está em voga em determinada época histórica, entre vários outros fatores. Por isso, Roberto DaMatta fez uma diferenciação entre alimento e comida. Para o autor – referindo-se aos brasileiros – "[...] nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva: comida é tudo que se come com prazer" (DAMATTA, 1986, p. 46).

Ainda, a comida saltou dos pratos para os meios de comunicação de massa, tendo sua presença garantida em todos os veículos: receitas e muitas fotos distribuídas pelos jornais e revistas; posteriormente sua veiculação do passo a passo dos pratos nos programas de rádio, recebendo destaque nas atrações produzidas para a televisão. Mais recentemente, a comida pode ser vista em vários conteúdos pela internet (vídeos no Youtube, blogs, influencers que têm o assunto como principal conteúdo) e, ainda, nas variadas plataformas de streaming disponíveis na atualidade.

Para este trabalho foi utilizado como corpus de pesquisa o programa *MasterChef* Brasil, versão "amadores", um *reality show* em exibição na televisão aberta no Brasil desde 2014. A escolha se deu por conta da longevidade do programa e devido à sua relevância dentre as produções do gênero, seja em relação aos anos que está no ar seja por conta de sua audiência e publicidade. Dito isso, o objetivo desta pesquisa é observar e verificar como a cultura alimentar popular é mostrada no *MasterChef.* Para tanto, foi feita a observação dos episódios exibidos ao longo dos anos de exibição do programa, analisando – de maneira breve – a forma como foram pedidas as preparações que envolvem a culinária popular e também os ingredientes considerados cotidianos ou mesmo populares pela apresentadora e pelos jurados da atração. A

[24] Universidade Estadual Paulista – UNESP

comida na televisão continua rendendo pesquisas há algum tempo, isso pelo fato de que se trata da junção de dois elementos expressivos. A comida é muito mais do que alimento e seu entorno é igualmente capaz de dizer muito para seus observadores, como afirma Michel Maffesoli: "Os modos à mesa, os ritos e as regras que presidem o desenrolar do fato culinário remetem à magia, à religião e ao cosmo. É nesse sentido que se pode falar, a seu propósito, de elo de comunicação específica" (MAFFESOLI, 2002, p. 136), ou seja, todo ser está envolvido nesse processo.

Já a televisão, no Brasil, é o veículo de comunicação mais encontrado nos lares do país – está presente em 90% deles. Além disso, é válido ressaltar que a média mundial de tempo gasto na frente da TV é de 2h55, porém, o Brasil apresenta um número maior: mais de cinco horas em todos os estados do país (KANTAR, 2020). Tem-se o entendimento de que a produção midiática desenvolve conteúdos cuidadosamente elaborados (no caso do *MasterChef*, uma franquia com versões para 58 territórios, distribuída pela *EndemolShine Group*), como mostrado pelas autoras Renata Rezende e Eleonora Leite Costa Lavinas por meio de pesquisa com realities show de culinária. Elas observaram que a comida não é a protagonista nesse tipo de programa, o que está em evidência é o jogo, a competição:

> [...] acreditamos que nos atuais reality shows de gastronomia, a propagação do saber culinário situa-se em um plano secundário em relação à dinâmica do jogo e da eliminação, em que são transmitidas questões morais e estilos de vida da sociedade contemporânea, com base na valorização do conceito estético e na dinâmica do espetáculo (REZENDE; LAVINAS, 2017, p. 83).

Ainda assim, as autoras conseguem demonstrar a ampliação do repertório da comida na mídia, reiterando as construções imagéticas e os valores simbólicos imbuídos nesse tipo de programa. Por isso, é um fenômeno importante a ser observado. A linguagem da comida, teorizada por Massimo Montanari como "um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua" (MONTANARI, 2013, p. 183-184), é colocada nesses programas e, de modo a pensar a respeito da identidade, cabe questionar qual a comida popular é enviada – com toda sua simbologia e narrativa próprias – à enorme quantidade de pessoas por meio da televisão. No *MasterChef* a culinária do povo aparece – e não são poucas vezes – no entanto, é preciso destacar o constante pedido por parte do programa para que, mesmo na versão com competidores amadores, a comida seja elevada a outro nível, ao lugar de

"alta gastronomia", aos pratos de restaurante, o que remete à gourmetização (OLIVEIRA, 2019) dos processos e dos produtos da culinária. Tanto que, em diferentes situações, alguns participantes são rotulados como tendo "cozinha de mãe", "culinária de casa", o que reforça a existência de uma linha de separação entre esses dois "mundos": comida popular e comida de restaurante, questão apontada até por participantes do programa, que não tinham tido contato com certo produto ou técnica de cozinha, por exemplo. Nesse conhecido paradoxo de uma mídia que fala para o povo, mas não exatamente do que ou como vive o povo, aponta-se a análise de Dênis de Moraes (2016) sobre a mídia, na visão do autor, ela é responsável por definir o que chega à maior parte da população. Tal afirmação que vai ao encontro da reflexão de Stuart Hall acerca da identidade, que, segundo o autor, "[...] é formada na 'interação' entre o eu e a sociedade. O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior que é o 'eu real', mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais 'exteriores' e as identidades que esses mundos oferecem" (HALL, 2002, p. 11), ou seja, são universos que convivem com certa proximidade, mas que, de certo modo, continuam distantes devido às simbologias e, até mesmo, barreiras criadas por diferentes aspectos sócio-históricos existentes em todas as relações.

Palavras-chave: Comida; Comida popular; Comunicação; Cultura; MasterChef Brasil.

REFERÊNCIAS

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP & A, 2002.

IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2018/2019**. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101794_informativo.pdf. Acesso em: julho de 2022.

KANTAR IBOPE MEDIA. **Tempo médio consumido com TV aumenta entre os brasileiros.** 2020. Disponível em: https://www.kantaribopemedia.com/tempo-medio-consumido-com-tv-aumenta-entre-os-brasileiros/. Acesso em: julho de 2022.

MAFFESOLI, Michel. **Mesa, espaço de comunicação**. In: DIAS, Célia Maria de Moraes. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Mande, 2002.

MASSIMO, Montanari. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, Dênis de. **Crítica da mídia & hegemonia cultural**. 1 ed. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X: Faperj, 2016.

OLIVEIRA, Caroline Cavalcanti de. **A gourmetização como fenômeno mediático: uma análise dos processos de estetização do cotidiano por meio de práticas comunicacionais e de consumo com a gastronomia**. Tese de Doutorado. Universidade Tuiuti do Paraná. Curitiba, 2018. Disponível em: <http://tede.utp.br:8080/jspui/handle/tede/1224>. Acesso em: maio de 2018.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. **Gastronomia midiática**: reality shows e a estetização da comida na TV. Lumina, [S. l.], v. 11, n. 3, p. 75–94, 2017. DOI: 10.34019/1981-4070.2017.v11.21240. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/lumina/article/view/21240>. Acesso em: setembro de 2022.

TURISMO GASTRONÔMICO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO EM FORMA DE EVENTOS PARA APRESENTAR A CULINÁRIA TÍPICA DA CIDADE

Isadora Martins De Almeida[25]

Adriana Paula Slongo Marcussi[26]

O turismo gastronômico ou turismo culinário é um termo novo, mas esse tipo de turismo já existe no Brasil há muito tempo. Embora muitas pessoas ainda não percebam ou busquem especificamente por esse tipo de turismo, ele vem crescendo muito. O destino turístico normalmente é procurado por seus atrativos culturais e/ ou naturais, como praias, museus e monumentos históricos e lá o turista pode apreciar a culinária local. Neste novo nicho do turismo a pessoa procura o local por causa dos pratos regionais, eventos culturais que evidenciam a culinária da cidade (FOOD'N ROAD, TURISMO GASTRONÔMICO, UMA MANEIRA SABOROSA DE VIAJAR). Assim, para falar de turismo gastronômico precisamos, antes, entender um pouco melhor sobre o que é o turismo em geral. Segundo a OMT (2008): "O turismo é um fenômeno social, cultural e econômico, que envolve o movimento de pessoas para lugares fora de seu local de residência habitual". Segundo Cunha e Licínio (2010), o turismo é: "o conjunto das atividades lícitas desenvolvidas por visitantes em razão das suas deslocações, as atrações e os meios que as originam, as facilidades criadas para satisfazer as suas necessidades e os fenômenos e relações resultantes de umas e de outras". Também precisamos compreender o que é a gastronomia: segundo a Revista Conceitos (2013), o termo gastronomia é utilizado para "designar um conjunto de conhecimentos e práticas vinculadas à cozinha onde se verifica as relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região"[27]. A comida não é mais vista apenas como forma de sobrevivência, mas como fonte de prazer, cultura, conhecimento e como forma de expressão, que pode variar dentro de um próprio país como no caso do Brasil e, também, de um país para outro, dependendo de

[25] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Cabo Frio – IFFluminense

[26] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Cabo Frio – IFFluminense

[27] As autoras não informaram o número da página.

questões econômicas, sociais, culturais e políticas (Embrapa - Antropologia e sociologia da alimentação).

A relação e o tipo de comida variam de acordo com alguns fatores, como país, crenças, hábitos, regionalidades, entre outros. Em alguns países, no caso da Itália, pratos com massa são típicos, já na Índia o curry, no Japão o sushi e o sashimi. Dependendo do país e por quem foi colonizado as comidas podem ser uma junção da cultura atual com a herdada por seus antepassados. No Brasil, isso não é diferente. Sendo um país bem extenso, a regionalidade de cada local está sempre marcada. Alguns lugares têm a sua culinária tão forte, que pensamos no local e logo lembramos da comida, como no caso de Minas Gerais e lembrar do pão de queijo ou Portugal e lembrar de bacalhau ou da Espanha e pensar na paella. Em alguns casos, quando se comprova essa identidade gastronômica forte e presente, a comida pode se tornar patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN ou pela Unesco. Para que pudessem apresentar uma culinária local que ainda não era conhecida ou até mesmo manter tradições de antepassados, vários países e/ou cidades para evidenciar a culinária local realizam feiras e eventos gastronômicos, como já podemos ter vivenciado em algum momento. Algumas feiras, por exemplo, apenas são realizadas com o intuito de relembrar culturas e hábitos trazidos pelos colonos e imigrantes, mas todos trazem as comidas e bebidas como fator importante.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar alguns eventos que acontecem no estado do RJ que apresentam como atrativos o turismo gastronômico. O desenvolvimento do trabalho deu-se com pesquisas no *google* acadêmico, livros e dados de sites de prefeituras sobre os principais eventos gastronômicos e culturais no estado do Rio de Janeiro. Festa do morango com chocolate – Nova Friburgo/RJ: Nova Friburgo é conhecida em sua maioria pelo turismo de compras, já que é um dos maiores polos de moda íntima do Brasil. No entanto, o que poucos sabem é que a cidade também é a maior produtora de morangos do estado do Rio de Janeiro, e que ali se produz cerca de 500 toneladas da fruta por ano. Esta cidade foi colonizada por imigrantes vindos da Suíça e esses trouxeram consigo sua tradição e cultura alimentar passando a mesma para seus descendentes, como o chocolate suíço (IPHAN, PREFEITURA DE NOVA FRIBURGO E FESTIVAL DO MORANGO COM CHOCOLATE).

Outros exemplos são: a Bauernfest - Petrópolis/RJ: a cidade de Petrópolis é muito procurada pela quantidade de atrativos turísticos e históricos que lá existem. A região foi colonizada por imigrantes alemães que tinham fortes tradições e uma rica variedade gastronômica, mantendo isso até os dias atuais (PREFEITURA DE PETRÓPOLIS E DIÁRIO

DE PETRÓPOLIS). O Festival do vinho – Varre-Sai/ RJ: Varre-Sai é uma cidade pequena no interior do estado, não sendo muito procurada pelo turismo de atrativos. Tem como principal fonte econômica a produção de café. Ela foi colonizada por imigrantes italianos que trouxeram toda sua herança cultural e conhecimento, e passaram a fazer vinho de jabuticaba que havia em abundância na região. O vinho ficou conhecido em toda região. A cidade comemora todo ano, no último final de semana de julho, desde 1976, a festa italiana e o festival do vinho, que traz comidas típicas que descendem dos primeiros colonos ainda trazem em suas raízes, bailado italiano, música e um bom vinho de jabuticaba (PREFEITURA MUNICIPAL DE VARRE-SAI). O Festival Sabores de Cabo Frio – Cabo Frio/RJ: O município de Cabo Frio é muito conhecido por seus atrativos naturais, são várias trilhas e praias, por conta disso, boa parte de sua economia vem do turismo de lazer. Muitas pessoas acreditam que a cidade, como a região, não tem pratos típicos, mas todos concordam que há vários alimentos característicos daqui. O festival Sabores de Cabo Frio começou em 2015, e faz a junção entre produtos da região, como pescados e especiarias regionais e a especialidade de cada restaurante que queira participar (PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO E SITE OFICIAL SABORES DE CABO FRIO).

Estas cidades e várias outras do estado e do país que não foram citadas neste trabalho têm como ponto forte sua culinária local, que muitas vezes não costumam ser exploradas. O objetivo deste trabalho foi apresentar alguns dos principais eventos gastronômicos e culturais que evidenciam a culinária como forma de reviver os costumes e culturas da cidade, para que tanto visitantes quanto moradores que por vezes deixam de explorar as peculiaridades de seu local de moradia.

Palavras-chave: Gastronomia, Eventos e Turismo.

REFERÊNCIAS

CUNHA, Licínio. **A Definição e o Âmbito do Turismo**: um aprofundamento necessário, 2010.

DIÁRIO DE PETRÓPOLIS. **De pequena comemoração, à grande e esperada**: Bauernfest. Disponível em: <https://www.diariodepetropolis.com.br/Integra/de-uma-pequena-comemoracao-a-grande-e-esperada-bauernfest-182929> . Acesso em: 27 de ago. de 2022.

EMBRAPA ALIMENTOS E TERRITÓRIOS. **Antropologia e sociologia da alimentação**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/areas-de-atuacao/antropologia-e-sociologia-da-alimentacao>. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

EQUIPE EDITORIAL DE CONCEITOS. **Conceito de Gastronomia**. maio,2013. Disponível em: <https://conceitos.com/gastronomia/>. Acesso em: 27 de ago. de 2022.
Festa do morango com chocolate. Disponível em: <https://www.festadomorangocomchocolate.com.br/sobre/>. Acesso em: 27 ago. 2022.

FOOD AND ROAD. **Turismo Gastronômico, uma maneira saborosa de viajar**. 2022. Disponível em: <https://foodandroad.com/pt-br/turismo-gastronomico>. Acesso em: 03 de nov. de 2022

IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional): Reconhecimento de Bens Culturais. **Lista de bens imateriais registrados**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional): **História - Nova Friburgo (RJ)**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1508/#:~:text=A%20coloniza%C3%A7%C>. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

OMT (e ONU e OECD) – turismo – CST-2008 – 2008 apud PAKMAN, Elbio Troccoli. **Sobre as definições de turismo da OMT**: uma contribuição à História do Pensamento Turístico. XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, v. 24, p. 1-20, 2014. Disponível em: https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/11/34.pdf. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

PREFEITURA DE NOVA FRIBURGO. Cultura. **A Cidade**, Histórico. Disponível em: https://www.pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/11_Cultura.html. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

PREFEITURA DE PETRÓPOLIS. **Bauernfest**, A festa. Disponível em: https://web2.petropolis.rj.gov.br/bauernfest/a-festa/. Acesso em: 27 ago. 2022.
Prefeitura Municipal de Varre-Sai. Espaços Culturais: Festival do Vinho. Disponível em: https://www.varresai.rj.gov.br/site/espaco_cultural/festival_do_vinho/17. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO. **História da culinária vai temperar a quarta edição do festival de sabores de Cabo Frio**. Disponível em: https://cabofrio.rj.gov.br/historia-da-culinaria-vai-temperar-a-quarta-edicao-do-festival-sabores-de-cabo-frio/. Acesso em: 27 ago. 2022.

Sabores de Cabo Frio. O Festival. Disponível em: https://saboresdecabofrio.com.br/festival-2022/. Acesso em: 27 de ago. de 2022.

FEIJOADA CARIOCA: UMA HERANÇA CULTURAL

Juliette Lima[28]

Adriana Paula Slongo Marcussi[29]

Ao pensar em comer temos um consenso que se alimentar é um ato natural do ser humano, mas não envolve somente a nutrição, envolve outras questões, como a questão sociocultural que tende a variar de acordo com povos e países (COLLAÇO, 2013; CASTRO et al, 2016). Observa-se que esse ponto é dificilmente discutido quando o foco é o nutricional ou econômico (BARBOSA, 2007). Neste sentido, podemos informar que nem todo o alimento é transformado em comida, existe um limite entre o que se pode ou não comer, que permite organizar a gastronomia de forma prática e simbólica (COLLAÇO, 2013). Pode-se considerar que a cozinha e o comer representam elementos que trazem cultura, memórias e disputas de identidade (BARBOSA, 2007; COLLAÇO, 2013; GIMENES-MINASSE e PELLERANO, 2013; BITELLI e JUREMA, 2019).

De acordo com Silva et al (2017), a gastronomia vai além da cozinha e da culinária, ela está associada a técnicas de cocção e preparação de alimentos, mas também com a forma de aproveitar a refeição e o seu ritual de serviço e, até mesmo, a arrumação da mesa. Pode-se considerar então que a gastronomia é um produto cultural com trajetória e evolução particular e específica (COLLAÇO, 2013; BITELLI e JUREMA, 2019). A gastronomia de um país é uma forma de pensar no social, não se tratando apenas de um prato típico ou ingredientes específicos, mas também representando um dinamismo cultural, onde se precisa adaptar e repensar produtos, tempos e espaços permitindo o acesso de diferentes expressões e ao movimento de criar relações sociais, culturais e econômicas em diversos aspectos (COLLAÇO, 2013; BITELLI e JUREMA, 2019). Em 1997, a UNESCO reconheceu a gastronomia regional brasileira como patrimônio imaterial fazendo parte da cultura e da constituição da sociedade (MOÇO et al, 2018).

[28] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Cabo Frio – IFFluminense
[29] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Cabo Frio – IFFluminense

Sabe-se que a gastronomia brasileira sofreu uma grande influência dos colonizadores portugueses, dos indígenas nativos e dos escravos negros. Essas práticas sofreram alterações em relação aos seus países de origem, sendo influenciada pelo cotidiano brasileiro e também pelos tipos de alimentos aqui encontrados (GIMENES-MINASSE e PELLERANO, 2013; FILHO et al, 2015; MOÇO et al, 2018).

A literatura revela que não foram somente esses povos que influenciaram, mas também outras nacionalidades, como: a francesa, a espanhola, a italiana, a alemã e a asiática, mas cada uma delas aconteceu de forma diversa e em intensidades diferentes em cada região do Brasil dependendo do tipo de colonização que sofreu (FILHO et al, 2015). A feijoada é considerada uma versão mais rebuscada e completa da dobradinha cotidiana do brasileiro, o arroz com feijão (FERREIRA, 2017). Há dificuldade em se determinar exatamente de como surgiu a ideia da receita de feijoada, porém existem algumas especulações (FERREIRA, 2017).

Para a realização deste trabalho foram pesquisados artigos, revistas e livros, consultados através do Google acadêmico sobre a feijoada, um alimento muito comercializado e popular na gastronomia regional brasileira, com o objetivo de fazer uma revisão bibliográfica, envolvendo alguns aspectos históricos e culturais. Através da crença popular, uma das teorias é que a feijoada teria origem nas senzalas onde os negros, em seus breves intervalos de descanso durante o período de escravidão, juntavam o feijão, um alimento destinado unicamente a eles, com restos de carnes de porcos que sobravam da casa grande. Carnes essas que não eram agradáveis ao paladar dos senhores, porém, de acordo com registros históricos, não foi bem assim que aconteceu (ELIAS, 2010; GIMENES-MINASSE e PELLERANO, 2013; ROCHA, 2014; FERREIRA, 2017; BITELLI e JUREMA, 2019).

O feijão preto tem origem sul-americana, já era consumido pelos indígenas por serem consideradas altamente nutritivas e descritas na literatura como alimento dos nativos brasileiros há séculos atrás (HUE, 2008; ELIAS, 2010; BITELLI e JUREMA, 2019). Outros registros históricos indicavam que o feijão era consumido com carne seca e toucinho, mas ainda não era a feijoada que conhecemos hoje (ELIAS, 2010). Orelha, rabo e pé de porco eram consumidos e apreciados na Europa pela nobreza, enquanto o alimento dos escravos era feijão com farinha, simplesmente (ELIAS, 2010; GIMENES-MINASSE e PELLERANO, 2013; FERREIRA, 2017). Alguns relatos afirmavam que os colonos, por tabus alimentares, não tinham o costume de misturar feijão e as carnes com outros tipos de legumes e que foi um costume trazido pelos portugueses durante a colonização, anos mais tarde, influenciadas por receitas europeias que os

colonizadores passaram a fazer com esse tipo de produto (HUE, 2008; ELIAS, 2010; FERREIRA, 2017). Esse costume de misturar legumes com carnes, foi se adaptando ao paladar dos nascidos aqui na época e surgiu a ideia de misturar com o feijão preto nascendo assim a feijoada (ELIAS, 2010; FERREIRA, 2017; BITELLI e JUREMA, 2019). A iguaria, então, caiu no gosto dos nobres. A feijoada é basicamente feita com feijão preto, carne seca de boi, pés, orelhas e rabo suíno, além de embutidos como a linguiça e o paio (FERREIRA, 2017; BITELLI e JUREMA, 2019).

Originalmente servida com arroz branco e farinha de mandioca, algumas outras guarnições foram adicionadas. Mudança na qual flutua pelo passar dos anos e dos costumes locais de cada região do Brasil (BITELLI e JUREMA, 2019). A feijoada carioca é considerada um dos pratos mais significativos na gastronomia turística (FERREIRA, 2017). Tradicionalmente servida com arroz branco, farofa, couve e laranja, apresenta toda uma ritualística no seu consumo e tem uma relação íntima com o samba que envolve festa, alegria, amizades e familiares construindo uma identidade gastronômica cultural importante para região (ROCHA, 2014; FERREIRA, 2017). Apesar de ser considerado propriedade cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro, o prato sofreu modificações ao longo dos anos, como acontece constantemente na gastronomia, por conta do dinamismo cultural. Encontra-se hoje feijoada vegetariana, de frutos do mar, feitas com outros tipos de feijões que não o preto, entre outras (FERREIRA, 2017). Entende-se, então, que comer, de uma forma geral, vai muito além do simples fato de alimentar e nutrir um ser humano. Envolve outros aspectos sociais, culturais e históricos, relações afetivas e momentos de felicidades que são compartilhados com amigos e familiares. A feijoada está muito associada com essas comemorações que irradiam alegria, comida, samba e bebidas, como a tradicional caipirinha, que normalmente a acompanham. Escolas de samba realizam eventos, em suas quadras, principalmente perto do carnaval, onde a estrela principal é a feijoada e atrai turistas do mundo inteiro. Não há como assegurar a sua origem, mas é preciso reconhecer sua importância na construção da história da gastronomia nacional. Essa discussão é rica em aspectos socioculturais que envolvem muito mais que um simples prato na mesa.

A Gastronomia também é cultura e o caminho que esse alimento faz para chegar até as mesas é importantíssimo. É necessário, cada vez mais, estudos e conscientização sobre os aspectos históricos de pratos típicos nacionais. Pode-se concluir que a feijoada vai muito além de ser apenas um prato típico. Encontramos história e aspectos socioculturais envolvidos, desde

a sua origem até como ela influencia a economia de uma sociedade. Ela já foi inspiração para letras de músicas, reportagens e livros. A feijoada é de fato um dos pratos mais importantes para a história da gastronomia brasileira.

Palavras-chave: Gastronomia. Cultura alimentar. Feijoada.

REFERÊNCIAS

BITELLI, F. M.; JUREMA, M. L. M. Feijoada - origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial. **Revista Contextos da Alimentação**. Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 7 n. 1, 2019.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 07, p. 18-27, 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: A trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Textos do Brasil**, Rio de Janeiro, n. 13, p. 33-39, 2010.

FERREIRA, C. B. G. **Feijoada carioca**: estudo de caso sobre a modificação dos patrimônios culturais imateriais. Dissertação (mestrado em museologia e patrimônio) – Programa de pós-graduação em museologia e patrimônio, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, 2017.

FILHO, A. V. M. et al. **Os pilares da gastronomia brasileira**. Portfólio (conclusão de curso em tecnologia de gastronomia) – Faculdade de ciências da educação e saúde, UniCEUB, Brasília, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.; PELLERANO, J. A. Feijoada e barreado na prateleira: questões sobre a industrialização alimentar. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 129-141, 2013.

MOÇO, M. R. et al. Gastronomia brasileira - Região Sudeste. **Revista de trabalhos acadêmicos – UNIVERSO Campos dos Goytacazes**, Campos dos Goytacazes, n. 10, p. 1-10, 2018.

ROCHA, A. M. A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural. **Mneme – Revista de humanidades**, Caicó, v. 15, n. 35, p. 224-243, 2014.

4 - Gastronomia popular, identidade e resistência – (Eixo 3)

A INDÚSTRIA DO LEITE CONDENSADO E A RESISTÊNCIA DOS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: UM ESTUDO DE CASO DA QUEIJADINHA DE SÃO CRISTÓVÃO/SE

Ana Beatriz Oliveira[30]

Gabriela Bittencourt[31]

Isabela Antunes[32]

Marcella Sulis[33]

Myriam Melchior[34]

Buscando promover praticidade, rapidez e eficiência, o leite condensado, que hoje ocupa um lugar primordial na doçaria brasileira, visto que grande parte dos doces caseiros e tradicionalmente conhecidos o tem como ingrediente principal, passou por uma longa trajetória até chegar em nossas mesas (COELHO; PERES, 2021). Uma coisa é fato: se é popular é porque tem valor na cultura alimentar. O produto que já foi comercializado em farmácias – sendo uma solução para o aleitamento materno – e, no Brasil, ganhou a nomeação de Leite Moça, passou a ser vendido como um ingrediente que revolucionaria a doçaria tradicional (MELCHIOR, 2021).

Iniciado como "alimento" nas trincheiras para os soldados, visto que o leite integral e normal possuía um curto prazo de validade, o Leite Moça enlatado surgiu como uma alternativa alimentar, devido a sua maior durabilidade fora da refrigeração. Com o fim da guerra, o público-alvo do produto foi redirecionado e, para isso, foram criadas importantes estratégias de marketing, estas que trouxeram impacto à confeitaria brasileira até o presente momento.

[30] Graduanda em gastronomia na UFRJ
[31] Graduanda em gastronomia na UFRJ.
[32] Graduanda em gastronomia na UFRJ.
[33] Docente no curso de gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro.
[34] Docente no curso de gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Entre as estratégias, a empresa investiu na campanha de substituição do aleitamento materno pela suplementação com leite condensado (REA, 1990) através de propagandas apelativas e com apoio de médicos, utilizando até mesmo abordagens psicológicas ao dizer às mães que, ao negar o leite condensado para os seus bebês, elas estariam negando amor e cuidado (COELHO; PERES, 2021).

Depois de necessitar deixar o mercado infantil, a Nestlé redirecionou sua campanha para a doçaria brasileira. Para tanto, a empresa passou a incentivar que as donas de casa – seu novo público-alvo – enviassem as suas melhores receitas, consideradas heranças familiares e transmitidas através de cadernos escritos à mão. Dessa forma, criaram uma espécie de rede social de compartilhamento de receitas, gerando uma relação de confiança e familiaridade com os seus consumidores.

Com todas as propagandas e o ganho de popularidade entre as "donas de casa" e doceiras, pode-se notar que a empresa provocou gradativamente a desvalorização das receitas tradicionais. Isso porque o leite condensado passou a ocupar um lugar de destaque na composição das preparações, tomando, inclusive, o espaço de ingredientes utilizados por gerações e trazendo, assim, mudanças nas raízes tradicionais (PRATO CHEIO PODCAST, 2021).

Logo, o Leite Moça passou a não se limitar somente à doçaria brasileira, mas se tornou de fundamental importância nas tradições e na comensalidade brasileira. Tendo em vista tal cenário de incentivo à substituição dos insumos e alteração de receitas, algumas doceiras que não adequaram suas preparações tradicionais ao novo modo de fazer doces podem ser chamadas e entendidas, no presente trabalho, como integrantes de uma gastronomia de resistência.

Uma delas é a Dona Madalena, que exerce um papel fundamental na preservação do saber fazer a queijadinha, “identificado como a comida mais representativa do município de São Cristóvão” (SANTOS, 2022, p. 106) e patrimônio cultural imaterial de Sergipe, através do Decreto nº 27.720, de 2011 (MELLO, 2016).

A queijadinha é uma criação das mulheres escravizadas, que adaptaram um doce português com os poucos alimentos disponíveis na senzala. Elas aprenderam a fazer a queijadinha com queijo, ovos, farinha do reino (como era chamada a farinha de trigo), manteiga e coco. Ao reproduzirem a receita nas senzalas, as negras recriam o doce e passou-se a utilizar farinha de mandioca e coco na receita, sem o queijo.

Assim como a venda de doces se tornou fonte de renda das mulheres escravizadas alforriadas, em São Cristóvão a produção do doce pelas mulheres ajuda no sustento da casa e nos rendimentos familiares. É importante lembrar que as mulheres tinham como processo de aprendizagem produzir e vender a queijada, desde a infância, portanto, a receita era repassada oralmente de geração em geração, ou entre amigas e vizinhas, tendo seus insumos vindo de extratores locais, movimentando e apoiando o comércio da região.

Atualmente produzido na Ilha Grande, a poucos minutos de São Cristóvão/SE, o doce é feito por Dona Madalena de forma artesanal, na cozinha de casa, dividindo espaço com os alimentos de rotina da família. Sua fabricação começa com o descasque do coco seco e ralando-o em seguida. Seus ingredientes incluem coco, água, açúcar, ovo, farinha neném – farinha de mandioca muito fina, geralmente usada para fazer mingaus para nenéns e só é encontrada nas casas de farinha ou nas feiras livres do estado – e óleo.

Os utensílios utilizados são bem simples: a massa é aberta com uma garrafa de vidro, utilizando uma tampa de garrafa térmica como molde de corte e disposta em um pires de plástico para colocar a cocada por cima; a clara em neve é batida na mão e, por fim, o doce é assado no forno à lenha que é feito de cerâmica e fica situado no quintal de Dona Madalena, junto à sua cozinha.

Refletindo sobre a relação da gastronomia com os contextos sociais e as identidades culturais, Elisa Franzoni diz que

> A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural (FRANZONI, 2016, p. 7).

Dito isto, observamos que a busca pela valorização de receitas mantendo ingredientes tradicionais torna-se um fator fundamental para a permanência da cultura alimentar regional e continuidade das práticas, costumes e saberes de uma comunidade. Portanto, ao realizarmos essa pesquisa de campo tivemos como objetivo conhecer a história e a memória de um doce tradicional, que não passou a usar o leite condensado em sua composição, portanto, carregando de certa forma as raízes de uma comunidade. Dessa maneira, Dona Madalena – uma das doceiras referências do estado de Sergipe/SE no preparo de queijadinhas – tem na cozinha um símbolo da representatividade e da importância da comida na sua vida e na manutenção da cultura do seu povo.

Tendo em vista que muitas receitas com o decorrer dos anos foram modificadas devido a popularização do leite condensado – ao ponto que atualmente encontram-se poucos vestígios dessas receitas originais – a pesquisa reforça a importância da manutenção do saber fazer de alimentos identitários como forma de afirmação da cultura de um povo. Assim, a queijadinha é entendida como um alimento de resistência, já que, após a recriação pelas escravizadas, sua receita foi passada entre gerações e através da observação cotidiana da produção do doce, com as adaptações de cada família, mas sem se render ao slogan de praticidade, rapidez e eficiência do Leite Moça tão propagado pela Nestlé.

Palavras-Chave: Queijadinha; doçaria brasileira; resistência; leite condensado industrializado.

REFERÊNCIAS:

COELHO, Luisa; PERES, João. Como a Nestlé se apropriou das receitas brasileiras (ou de como viramos o país do leite condensado)? **O Joio e o Trigo**: jornalismo investigativo sobre alimentação, saúde e poder. Abril, 2021. Disponível em: https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/como-a-nestle-se-apropriou-das-receitas-brasileiras-ou-de-como-viramos-o-pais-do-leite-condensado/. Acesso em: set. 2022.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** 2016. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação), Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

MELCHIOR, Myriam; VALE, Andressa. Quem quer leite condensado? Um breve estudo de sua trajetória histórica, assimilação e importância para a doçaria brasileira. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, Cultura e Memória**: Açúcares. Rio de Janeiro: Letra e Imagem Editora, 2021, pp. 151-182. Disponível em: https://gcm.gastronomia.ufrj.br/publicacoes/livros/. Acesso em ago. 2022.

MELLO, Janaina Cardoso de. Doces Tentações: uma história da indicação geográfica como direito de propriedade intelectual na cultura alimentar lusobrasileira. **Revista de Propriedade Intelectual** – Direito Contemporâneo e Constituição, Aracaju, v. 10, n. 1, p. 149-166, fev. 2016.

PRATO CHEIO. A moça da lata. Marina Yamaoka. **O Joio e o Trigo**, 6 de abr. 2021. Podcast. 38 minutos. Disponível em: https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/a-moca-da-lata/. Acesso em: set. 2022.

REA, Marina Ferreira. **Substitutos do leite materno**: passado e presente. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 24, n. 3, p. 241-249, 1990. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rsp/a/84CRsLjHpd8RMKkJXRHd3MC/?lang=pt. Acesso em: set. 2022.

SANTOS, Luara Lázaro Gomes dos. **Narrativas culinárias da cidade mãe de Sergipe**: A representação das identidades culinárias na comunicação turística de São Cristóvão/SE. 2022. 186 f. Dissertação (Mestrado em Profissional em Turismo), Instituto Federal de Sergipe, Universidade Federal de Sergipe, Aracaju/SE, 2022.

CACAU, DO HOMEM QUE SONHAVA COM A COCANHA AO ALUGADO E EXPLORADO: ANÁLISE DO IMAGINÁRIO DA COCANHA NO LIVRO "CACAU" DO ESCRITOR JORGE AMADO

Denio Azevedo[35]

Gabriela Bittencourt[36]

Em seus livros, Jorge Amado destaca a alimentação como fator fundamental da formação identitária dos personagens. Para fazer com o que o leitor entenda o momento histórico e o contexto sociogeográfico é preciso saber o que o personagem come. O autor destaca pratos repassados de gerações em gerações que carregam história, imprimem uma condição e mantém uma tradição como uma forma de afirmação da identidade e representação da cultura.

Esse trabalho tem como objetivo fazer uma análise de todo esse imaginário da cocanha – com todo o imaginário do lugar perfeito em que os trabalhadores disfrutariam de uma melhor qualidade de vida com privilégios nunca vistos antes – em contraponto com a realidade encontrada de "homem alugado", ficando preso à fazenda pelas dívidas criadas, sendo explorado na sua rotina intensa de trabalho e subordinado ao coronel, sempre destacando a alimentação em cada etapa do romance. Ao transformar toda essa narrativa em um cordel, contando em versos como a comida revela o estilo de vida e a cultura do local, a forma dos proletários serem e verem o mundo em meio a luta de classes que vivem.

Cacau (1993), segundo livro da história de Jorge Amado, é um romance proletário e até militante que inicia sua história em São Cristóvão/SE, com José Cordeiro, operário fabril que orgulha-se da sua profissão e "esquecera muito do pouco que aprendera na escola, mas em

[35] Instituto Federal de Sergipe

[36] Graduanda em Gastronomia na UFRJ

compensação sentia um certo orgulho da minha situação de operário" (AMADO, 2010, p.17), mas acaba sendo despedido por problemas com o seu tio, dono da fábrica.

Na cidade, os trabalhadores que viviam uma vida dura, viam em Ilhéus uma oportunidade de enriquecer e mudar de vida. "O cacau exercia sobre eles uma fascinação doentia" (AMADO, 2010, p.15), narra o autor, que descreve Ilhéus como a terra do cacau e do dinheiro, se referindo até à Canaã. Nos períodos de ouro do cacau muitos fazendeiros acumularam riqueza e essa imagem de fartura acabou sendo dissipada. Assim, vendo-se em uma situação desfavorável, José decide arriscar uma vida melhor em meio a tantas promessas.

Logo ao chegar em Ilhéus refere-se ao suculento sarapatel de D. Coleta, dona da pensão que José ficaria nos seus primeiros 15 dias, até seu dinheiro acabar. A partir desse momento, a relação com a comida passa a ser a falta dela. A fome toma conta, junto com o desespero. A primeira imagem descrita dessa cena é de José Cordeiro em frente a uma padaria desejando os montes de pães e biscoitos dispostos no balcão.

Em meio ao desespero, o sergipano encontra com um amigo que mata a sua fome com uma feijoada, ressaltando o papel hospitaleiro e acolhedor dos alimentos populares e identitários.

Logo aceita a proposta de emprego na roça do Coronel Misael, achando que seria um funcionário, passa a ser alugado "O termo me humilhava. Alugado… Eu estava reduzido a muito menos que homem…" (AMADO, 2010, p.25). Assim que entrou na fazenda e pegou na enxada, José Cordeiro já começa a acumular dívidas, estas que prendiam muitos trabalhadores ao coronel.

Na roça, a sua primeira alimentação foi carne seca, feijão e bagos de jaca. Para começar o dia, "cinco horas da manhã o gole de pinga e o prato de feijão nos davam forças para o trabalho do dia" (AMADO, 2010, p.16). O ato de comer vai além do fator geográfico, a alimentação cotidiana repetitiva denuncia a falta, como se deixasse de ser um prazer para ser apenas uma força para continuar trabalhando e seguir com a exploração.

> Jaca e banana, nossas únicas e invariáveis sobremesas. Não conhecíamos outra. Quando acabava o almoço, João Grilo trepava na jaqueira e derrubava as maduras. Comíamos à mão, os dedos cheios de visgo. As mulheres preferiam jaca dura. Nós, homens, atolávamos os dedos nas moles (AMADO, 2010, p.56).

Dormiam em tábuas, sem esperanças de conseguir ter uma vida digna. Começavam a trabalhar na roça de cacau muito cedo, o dinheiro que ganhavam por dia ficava na venda, esta localizada dentro da fazenda e não fornecia os preços dos produtos. O trecho "Os meus pés começavam a adquirir uma crosta grossa formada pelo mel de cacau que os banhos no ribeirão não tiram e que fazem de calçar uma botina enorme sacrifício" (AMADO, 2010, p.36) e, com isso, revela o quão intensa era a rotina de trabalho.

O coronel precificava os produtos – venda esta que os agricultores eram obrigados a comprar – sem informar aos alugados que compravam sem ter noção do que estavam gastando, logo, só acumulavam dívidas que iam os deixando presos à terra do coronel. Com o pouco que conseguiam, iam aos sábados aos cabarés de uma cidade perto, quando nem isso podiam, abusavam sexualmente dos animais da fazenda que consideravam como um dos poucos prazeres que tinham na semana.

Logo, quanto mais os trabalhadores eram explorados e acumulavam dívidas, mais o coronel acumulava riqueza. Logo, os agricultores, apesar de quererem mudar de vida, não queriam estar na figura de patrão, já que este para se dar bem precisa que outras pessoas sofressem

> E não sei por que a riqueza não nos tentava muito. Nós queríamos um pouco mais de conforto para a nossa bem grande miséria. Mais animais do que homens, tínhamos um vocabulário reduzidíssimo onde os palavrões imperavam. Eu, naquele tempo, como os outros trabalhadores, nada sabia das lutas de classe. Mas adivinhávamos qualquer coisa (AMADO, 2010, p.39).

Sem romantizar os sofrimentos dos trabalhadores, denuncia a exploração cotidiana da classe opressora, detentora dos meios de produção sobre os agricultores que cuidavam das fazendas de cacau e propiciavam o enriquecimento do patrão. Escancara as relações de poder e as condições de vida desiguais entre as classes sociais: "Nós todos somos iguais. Somos todos explorados..." (AMADO, 2010, p.112). Em sua narrativa, o autor considera uma relação de respeito/medo até com o próprio cacau: "nem os garotos tocavam nos frutos de cacau. Temiam aquele coco amarelo, de caroços doces, que os trazia presos àquela vida de carne-seca e jaca. O cacau era o grande senhor a quem até o coronel temia" (AMADO, 2010, p.68).

Jorge Amado trata do cotidiano ao inserir o leitor na cultura alimentar do sul da Bahia, com uma fartura de jacas, traz uma importante reflexão de consciência social e política, uma polarização ideológica. O explorado come o que for ofertado mais fácil – ressaltando que as

despesas com a alimentação eram um dos fatores que os deixavam presos ao coronel – e o explorador tem a liberdade de escolher, já que acumulou dinheiro e poder através da mão de obra proletária. Mesmo sem saber do conceito, ao longo das suas trajetórias comendo muitos pratos de feijão para aguentar o trabalho com os pés incrustados com mel de cacau, os trabalhadores da roça foram descobrindo a consciência de classe.

Palavras-chave: Alimentação, literatura, cacau, cocanha.

REFERÊNCIAS

AMADO, Jorge. **Cacau**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

CONFEITARIA SUSTENTÁVEL RICA EM SABOR REGIONAL: A CASTANHOLA E SUA UTILIZAÇÃO

Priscilla Lima Da Silva Moraes[37]

Nativa da Índia, a castanhola, cujo nome científico é *Terminalia Catappa Linn*, do grupo das *Combretáceas*, é uma árvore exótica concedido nas regiões a beira mar e bem ambientado ao clima e solos do Brasil, principalmente no semiárido nordestino. Por pertencer a um fruto que apresenta grandes propriedades nutricionais, porém pouco explorado como alimento, este trabalho tem como objetivo desenvolver uma farinha a partir da amêndoa da castanhola e destacar os benefícios alimentares em consumir um fruto exótico, planta clássica utilizada em arborização, destacando seu valor nutricional e sensorial.

A vida, atualmente, indica a procura de alimentos cada vez mais saudáveis, visto que os consumidores buscam por uma alimentação que disponha de nutrientes básicos, um pouco de benefício à saúde. Não basta o Chapéu de Sol ser comestível e nutritivo para se determinar um alimento com condições sanitárias, sendo assim o alimento precisa estar livre de contaminação microbiológica. Com base na legislação brasileira, coliformes a 45° c ($5x10^2$npm/g) e *salmonela sp.* Com ausência em 25g. Bolores e leveduras neste grupo de alimento não ficam previsto na resolução RDC n°12/2001 da agência nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a castanhola apresenta-se adequada ao consumo humano.

A palavra confeitaria vem do latim *confectum* e significa aquilo que é confeccionado com especialidade. ("História da confeitaria no Brasil e no mundo") Trata-se de um prato único e que tem um toque diferenciado como recheio, formato, personalizado de acordo com o gosto pessoal do cliente (FLEISCHMANN, 2010). A mais forte influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas, nos hábitos, nos gostos, e na educação (LESNAU, 2004).

[37] Faculdade de Ilhéus

A comida é uma das formas mais representativas de manifestação da cultura de um povo (TRISTÃO, 2013). A tradição doceira em Portugal já era abundante no século XV, ainda com a utilização do mel, elemento este que foi substituído lenta e gradualmente pelo açúcar (GASPAR, 2013). Com a expansão do comércio açucareiro, junto houve o crescimento da sociedade, e a afeição pela doçaria era cada vez maior. CASCUDO (1968). Para além dos alimentos, o português levou "conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conhecera em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos" (HAMILTON, 2005). "O nordeste brasileiro possui como herança uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e ingredientes." ("DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIADE DE BOLO DE ROLO DIET - em Nuvens").

A evolução dos hábitos portugueses, misturado com as raízes da cultura indígena e africana, transformou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar do restante do país (VECCHIO, 2011). História e propriedades dos ingredientes, as amêndoas podem ser consumidas crua, torrada e/ou caramelizada. Contudo as amêndoas torradas podem ser aproveitadas na elaboração de sementes cristalizadas, biscoitos, pães, bolos, sobremesas e sopa (ARRÁZOLAPATERNINA; ALVIS-BERMÚDEZ; HERAZO CAMACHO, 2015; KINUPP; LORENZI, 2014; OLIVEIRA et al., 2000).

O chocolate branco é conhecido hoje como o resultado da mistura da manteiga de cacau agregado a outros ingredientes como por exemplo: açúcar e leite (BRASIL, 2017). Este produto é obtido a partir da manufatura adequada, que inclui alguns processos, como: mistura, refino, conchagem e tempera (NATIONAL CONFECTIONERS ASSOCIATION, 2009). O "mel" de cacau, denominação regional, é proveniente da prensagem feita por caixas de prensa ou prensas comuns, que são caixotes de madeiras ripados. Nesta etapa ocorre escoamento de um líquido transparente. O "mel" de cacau também pode ser extraído durante a fermentação (BORGES, et al., 1971; CEPLAC, 1975; LOPEZ, 1986; ROMEU, 1984). Essas características são ideais para a produção de bebidas alcoólicas como o vinho, e alguns alimentos, como compotas, marmeladas e xaropes (BUAMAH, DZOGBEFIA, OLDHAM, 1997; FREIRE, 1990; OTTERER, 1999).

O aproveitamento do "mel" de cacau como matéria-prima industrial apresenta a vantagem, quando comparada às outras frutas tropicais potencialmente aproveitáveis na região, por tratar se de um produto abundante, proveniente de uma cultura já estabelecida, como é a do cacau (OTTERER, 1999). No desenvolvimento desse prato foram utilizados ingredientes

sazonais e regionais inspirados em produções já clássicas, com técnica francesa para construir uma tartelete, composta de insumos regionais sendo eles o chocolate branco o mel de cacau e o fruto da amendoeira árvore típica do litoral e região com técnica francesa.

Considerando a importância dos produtos, o trabalho tem como propósito apresentar uma sobremesa que demonstra sua versatilidade. Foi realizada uma Tartelete com creme de chocolate branco, gelatina de mel de cacau e especiarias, finalizado com flores comestível. Uso de produtos da região em métodos técnicos da confeitaria francesa.

Conclui-se que a elaboração da farinha a partir da Castanhola apresenta-se como uma alternativa para o reaproveitamento e inserção na produção de alimentos. Esse trabalho valoriza um fruto exótico sazonal e acessível a todos, já que pode ser encontrado nos litorais do Brasil e na região de Ilhéus. Além dessa árvore ser um ótimo sombreiro que nos protege do sol, ela também é rica em nutrientes com grandes possibilidades de se ingressar na indústria alimentícia. Alternativa de alimento saudável e com alto teor nutritivo que contribui para melhoria da qualidade de vida do ser humano.

Fomentar a demanda desse produto que não é explorada para a população, acessibilidade do baixo custo, a importância para a sociedade e a gastronomia local ter um alimento acessível e disponível, com vista a agregação de valor a este fruto característicos de áreas urbanas com função de arborização. O emprego da amêndoa da castanhola (*Terminalia Catappa Linn*) como farinha *in natura* ou torrada pode ser indicado, tendo em vista que essa matéria-prima é pouco utilizada industrialmente. O potencial nutricional da farinha da amêndoa da castanhola com destaque para o elevado teor de proteínas, lipídeos e carboidratos apresenta-se como uma opção saudável para substituição parcial de ingredientes tradicionais e de suas propriedades. Indicam que esta pode ser utilizada nas preparações de alimentos, ou no desenvolvimento de novos produtos.

Por fim, pode-se concluir que a farinha da amêndoa, seja *in natura* ou torrada, é uma interessante fonte nutricional, pois apresenta elevado teor de lipídios e proteico, podendo assim ser utilizada nesta forma pela indústria de alimentos. Destaca-se a relevância da preservação dos alimentos regionais, pois representam tradição, história, saberes e sabores deste território, que foram construídos ao longo dos anos e que se encontram ameaçados frente às tendências de equilíbrio alimentar. Favorecer para a qualidade do prato produzido de modo para a redução do desperdício de matéria-prima rica nutricionalmente, aproveitamento dos recursos acessíveis na região, redução de custos, desenvolvimento econômico local, além de propiciar a

preservação da identidade cultural de produções sustentáveis evitando o fruto seja rejeitado no meio ambiental.

Palavras-Chave: Castanhola, valor sensorial, produções sustentáveis

REFERÊNCIAS

CONFEITARIA CHRISTINA. **História da profissão do confeiteiro**. 2010. História da confeitaria, Portal da Educação. disponível em: <https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/culinaria/historiadaconfeitaria >. Acesso em: out. 2022.

CONFEITARIA CHRISTINA. **História da profissão do confeiteiro**. 2010. Disponível em:<http://www.confeitariachristina.com.br/index.php?option=com_contente&view=article&id=72:história-daprofissaodeconfeiteiro&catid=34:curiosidades&Itemid=67>. Acesso em: set. 2018.

NUNES, P. B. B.; ZEGARRA, M. D. C. C. P. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**. v. 3, n. 1, dez., 2014.

TRAÇOS DA CONFEITARIA PORTUGUESA NOS RESTAURANTES DE SÃO BORJA

Luciana Martins de Matos[38]

Alexander da Silva Machado[39]

Os portugueses deixaram muitas heranças para a cultura dos brasileiros e também para a identidade étnica do povo brasileiro. Seguramente, a influência da colonização portuguesa foi essencial em muitos fatores do nosso dia a dia, determinando muitos hábitos que temos hoje, entre eles os alimentares. A relação portuguesa com a doçaria é muito antiga, quando os portugueses chegaram ao Brasil trouxeram muitas receitas que foram adaptadas com ingredientes locais e executadas pelas mulheres africanas e indígenas escravizadas. A tradição dos doces portugueses mostra o quão eles eram apaixonados por doces e isso pode ser percebido pela forma de produção e de consumo. Os bolos e os doces possuíam uma função social importante na vida dos portugueses, representando uma espécie de solidariedade e de afeto no meio social, estavam presentes nas festas, nos nascimentos, nas enfermidades.

No Brasil se tem o hábito de consumir muitos doces, principalmente como sobremesas ou mesmo como forma de agradar as visitas. Aqui no Brasil o doce também visita, festeja, faz amigos e afaga momentos tristes. Em qualquer época o doce esteve conectado com um significado, um desejo, uma história ou uma cultura de um determinado povo. Reforçando isso, Lesnau (2004) diz que a influência portuguesa é registrada também nos costumes familiares e sociais, nos gostos pelos festejos, no gosto pelo doce "excessivamente doce". Acredita-se que não tem como falar em doces no Brasil e deixar de mencionar o açúcar, uma das maiores riquezas dos portugueses no Brasil, considerado uma especiaria fina e de muito valor na Europa.

Chegando no Brasil os portugueses encontraram um clima e uma terra favoráveis para o cultivo da cana de açúcar fazendo dela o carro chefe da economia pelo seu valor altamente

[38] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – IFFar Campus São Borja
[39] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – IFFar Campus São Borja

lucrativo, até os dias atuais. Como aponta Freitas e Moraes (2017) "o açúcar é um ingrediente introduzido na cultura alimentar do brasileiro, por meio da colonização, quando Portugal trouxe seus hábitos e costumes. O gosto aguçado pelo doce se deu por esse fato". Sabe-se que de uma região para outra, às vezes, existe a indisponibilidade de alguns produtos que se dizem indispensáveis para alimentação de um povo, então crê-se que de um continente para o outro isso foi um problema ainda maior, pois aquele povo tem seus hábitos e costumes alimentares. Então é aí que começa a acontecer as transformações ou substituições e o surgimento de novos hábitos que resultam em novas culturas.

Lesnau (2004) afirma que países colonizados pelos portugueses preservaram suas raízes e desenvolveram sua história através dos doces. Os doces portugueses foram se transformando através da história do Brasil colonizado, mas carregam com eles traços marcantes da cultura lusitana, dessas histórias trazidas da Europa e perpetuadas no saber e no fazer, sendo repassadas de geração em geração. E ainda, descreve que a origem do povo brasileiro, marcada pelos povos indígenas, pelos portugueses e pelos povos africanos, fez da cozinha brasileira o resultado do conjunto dessas influências. São esses traços que caracterizam as várias cozinhas regionais do país, cozinhas essas que passam por mudanças constantemente de norte a sul com modificações a adaptações de ingredientes locais.

Pode- se concluir que doce, de sabor açucarado com o açúcar brasileiro, tem uma importância fundamental e imprescindível na história, tanto para os portugueses quanto para os brasileiros. Oliveros e Santos (2017) afirmam que alguns alimentos como os doces tiveram uma importância significativa e relevante para que os colonizadores portugueses aqui se mantivessem e se fixassem, alimentos esses que cumpriam um papel além do hábito deles de se alimentarem, mas também como forma afetiva, ganhando destaque o sentimento da saudade. Sabe-se que a culinária gaúcha é bastante conhecida por todo país, principalmente pelo modo de preparo, pelos ingredientes e pela diversidade. É um estado cuja cultura está muito ligada ao saber fazer, tradição essa passada que foi deixada como herança pelos primeiros habitantes do estado, acredita-se que a culinária do estado é uma variante desses diferentes povos étnicos.

Como menciona Ceretta e Heres (2012), diferentes etnias fizeram o povo gaúcho, porém a mais acentuada foi a portuguesa, contribuindo fortemente para a formação dos gaúchos. Manter essa cultura também é uma forma de manter as raízes desse povo. Os saberes, os fazeres, os aromas e os sabores acionam mecanismos de memória e despertam sentimentos de pertencimento e identificam coletivamente um determinado grupo social. Para Marquetto

(2015) a partir desta mistura de povos rio-grandense não há dúvidas de que, os filhos do Rio Grande do Sul, os imigrantes europeus como o espanhol, o português, o alemão, o italiano, o polonês e os povos de origem africana, que vieram para cá, em primeiro momento, como escravos trabalhadores e não como imigrantes, deixaram importantes contribuições para o desenvolvimento econômico, social, político e gastronômico da Região Missioneira do estado do Rio Grande do Sul, uma vez que toda essa troca de culturas e de saberes originaram novos sabores.

Scalco (2014), cita que a colaboração dos portugueses para a cozinha "são borjense" surgiu juntamente com a africana, assim como em várias regiões do Brasil. Muitas mudanças e novidades foram trazidas com eles; jeitos de cozinhar, de empratar, utensílios para a cozinha, horários para as refeições, ordem para que os pratos fossem servidos. Todas essas inovações e contribuições somado a rotina que os são-borjenses já possuíam revolucionaram a culinária do povo de São Borja. Todas essas informações apontadas até aqui, sobre a formação do Estado se repetiram em São Borja. Mesmo sendo uma cidade que teve o domínio português tardio, em relação ao restante do estado que, mais de dois séculos antes, já vinha sendo povoado.

Diante disso, a presente pesquisa tem como objetivo conhecer quais as influências portuguesas deixadas em forma de doces na cidade de São Borja, especialmente da doçaria que é servida nos restaurantes que oferecem serviço de buffet na cidade, e consequentemente identificando quais são essas sobremesas, seus ingredientes e sua maneira de preparo. A presente pesquisa contribui para que se conheça um pouco mais da história da gastronomia, em especial a doçaria brasileira e suas influências e seu objetivo é conhecer quais as influências portuguesas deixadas em forma de doces na cidade de São Borja, especialmente da doçaria que é servida nos restaurantes que oferecem serviço de *buffet* na cidade, e identificar quais são essas sobremesas, seus ingredientes e sua maneira de preparo.

O presente estudo teve como propósito investigar a existência de doces de origem portuguesa na cidade de São Borja, seus ingredientes e modo de fazer. Este estudo foi realizado através de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo qualitativa descritiva nos restaurantes que servem buffet. Resulta desta pesquisa que todos os restaurantes entrevistados possuem sobremesas com alguma origem portuguesa, em média 29,4% das sobremesas oferecidas nos restaurantes possuem origem portuguesa. São elas: pudim, ambrosia, espera marido e manjar branco. É certo que essas receitas passaram por muitas transformações, seja nos seus ingredientes ou no seu modo de preparo, mas também é muito convincente afirmar que os traços

portugueses ainda estão contidos nelas. Este trabalho propõe resguardar um valioso patrimônio cultural do país, que é a doçaria tradicional.

Palavras-Chave: doces portugueses, doçaria colonial, doces gaúchos, confeitaria brasileira

REFERÊNCIAS

CERETTA, Ciliane Caroline; HERES, Denise da Silva. *El Festival Del Bacalao Como Manifestación de la Gastronomia Portuguesa em Pelotas,* Brasil. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, vol. 21, núm. 6, noviembre, 2012, pp. 1558- 1577 Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos Buenos Aires, Argentina.

FREITAS, Antônia Fernanda De Sousa; MORAIS, Ana Cristina Da Silva. **(Re)Conhecimento De Doces Caseiros Tradicionais Da Cidade 2 De Baturité – Ce. Baurité**, [201-]. Disponível em: <https://prpi.ifce.edu.br/nl/_lib/file/doc1900->. Acesso em 27 de out de 2022.

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência Portuguesa na Doçaria Brasileira**. Orientadora: Raquel Assunção Botelho. 2004. 68 f. Monografia do Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar, Centro de Excelência em Turismo, UnB. Brasília, 2004.

MARQUETTO, Rut Friederich. **Gastronomia Tradicional**: Região Missões e Central do RS. Santo Ângelo, v.1, p. 55, 2015.

OLIVEROS, Julianna Morcelli; SANTOS, Christian Fausto Moraes. Doce amargo Mundo Novo: percalços ambientais e alimentação colonial na América colonial portuguesa do século XVI. **Revista do Corpo Discente do PPG-História da UFRGS**. Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 465-479, Julho. 2015.

SCALCO, M. I. G. **Memórias, sabores e aromas**. Porto Alegre: IF Farroupilha, 2014.

DO BARREADO À CARNE DE ONÇA

Cláudia Helena Degáspari[40]

O preparo e consumo de uma iguaria é mais do que algo a ser degustado. É a construção de um alimento-memória, capaz de conectar o indivíduo a um passado valorizado ou que se deseja recuperar (SANTOS, 2005). Com base nestes conceitos, este relato se justifica pois busca trazer ao conhecimento dois preparos típicos do Paraná surgidos da gastronomia simples e popular e que se tornaram símbolos turísticos do estado e passaram a ser consumidos por todas as faixas socioeconômicas, são eles: o barreado e a carne de onça.

Primeiro, o barreado. Muitos turistas são atraídos para Curitiba devido a um passeio de trem pela Serra do Mar, que liga a capital paranaense ao porto de Paranaguá. Partindo de Curitiba, o trajeto turístico leva cerca de 3 horas, repleto de belas vistas em meio à mata atlântica e termina na cidade de Morretes, onde os turistas podem degustar um prato típico denominado Barreado.

Esta iguaria é feita à base de carne bovina de segunda, cozida lentamente com diversos condimentos, utilizando tradicionalmente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca, técnica essa denominada de "barrear" a panela, que batizou o prato. As características sensoriais mais marcantes são a textura e a apresentação da carne, praticamente desmanchando, que é servida com farinha de mandioca e banana. A importância do prato não se encerra na peculiaridade de seu preparo nem do seu sabor. Ele é um símbolo de festa e fartura para as comunidades do litoral paranaense e extrapolou o âmbito doméstico, alcançando a esfera comercial, sendo, atualmente, servido em larga escala em restaurantes dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá. A origem do Barreado é controversa. Uma das versões cita a influência lusitana devido à utilização de panelas de barro e ao longo cozimento da carne com ingredientes. Outra, fala de sua associação com o tropeirismo, mas que não se enquadra bem, pois a carne preferida por eles era o charque, pela facilidade de transporte e conservação, e não a carne crua usada no Barreado. No que tange aos temperos adicionados, o cominho é um elemento essencial, que foi trazido pelos portugueses. Juntamente com o louro

[40] Pesquisadora independente

dão a identidade ao prato (GIMENES, 2011). A comunidade de Morretes, com apoio do Sebrae, fez o pedido de registro da Indicação Geográfica (IG) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A IG é importante para os pequenos negócios e produtores, pois é considerada um diferencial competitivo permitindo a valorização de um produto simples e genuinamente paranaense (GUIMARAES, 2022).

E então, após se deliciar com o Barreado, o retorno para Curitiba pode ser feito pelo caminho da Graciosa, a trilha mais antiga entre Curitiba e o litoral. Este caminho era usado por indígenas que desciam a serra em direção ao litoral e depois subiam para a coleta do pinhão no inverno. Foi onde se originou o nome CURITIBA, palavra de origem Guarani *kur yt yba:* "grande quantidade de pinheiros" (PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA, 2022; RUMOR, 2010). Essa região de mata atlântica foi tombada pelo estado do Paraná em 1986 como Patrimônio Cultural do Estado (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, 2022), tendo sido declarada Reserva da Biosfera pela Unesco em 1991, e Patrimônio Natural Mundial em 1999 (IPHAN, 2022). E assim, depois de todo este passeio contemplativo de natureza, o turista volta para Curitiba e procura por um boteco para concluir a sua aventura. Pede o cardápio e se depara com a oferta de um prato um pouco assustador, principalmente após um dia todo em meio a uma mata praticamente intocada: "uma porção de carne de onça? Eles comem este animal aqui?" Trata-se de um preparo gastronômico constituído por uma fatia de broa escura, coberta com carne bovina moída de primeira, cebola branca *julienne*, cebolinha picada, temperada com sal, pimenta do reino e regada com azeite de oliva. Este prato lembra três receitas da gastronomia clássica internacional: o *Hackepeter* alemão, o *Steak Tartare* francês e o Quibe Cru ou *Kubbah* libanês (MEIRELLES, 2022). Porém, de acordo com comparações de preparos semelhantes regionais, a inspiração deste prato surgiu a partir da identidade cultural e gastronômica da cidade de Palmeira (PR): o pão no bafo, cuja receita se assemelha ao prato de origem alemã *Hackepeter* ou *Mett* (KÜCHENGÖTTER, 2022; NUNES, 2022). No entanto, a forma como é servida em Curitiba, é algo próprio da cidade. Tanto que foi declarada Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial de Curitiba, Lei n° 14.928, de 26 de setembro de 2016 (CURITIBA, 2016).

No contexto histórico, a carne de onça tem duas versões de origem conhecidas. A mais antiga data de 1938, e se deu num local central de Curitiba, num bar chamado Toca do Tatu, e era contada por um famoso jogador de futebol Ronaldo Abrão ou "Ligeirinho", como era conhecido. Atuava no Britânia Sport Club de Curitiba, cujo diretor, Cristiano Schmidt era

também dono do Toca do Tatu. Como ele não pagava uma bonificação ao time no caso de vitória, em troca servia uma baciada de carne crua sobre fatias de broa. Numa ocasião, o goleiro Duia, revoltado com a situação, reclamou: "essa carne que nem onça come". Foi daí que surgiu o nome, que acabou se tornando um dos pratos mais pedidos no Toca de Tatu (NUNES, 2022).

Por sua vez, o jornalista João J. Werzbitzki, relatava que seu pai, Leonardo Werzbitzki preparava a carne de onça, na forma conhecida atualmente, desde a década de 50 em seu primeiro restaurante, o Embaixador. O prato acabou sendo assim batizado porque, após a degustação, o consumidor ficava com forte halitose, devido à presença da carne crua associada às cebolas frescas (NUNES, 2022). Esta segunda versão faz todo sentido, pois a cebola e o alho pertencem à família *Allium*. Quando são cortados ou moídos crus, o composto sulfeto de metil-alilo e outros semelhantes são liberados. Após ingeridos, esses compostos são absorvidos pela corrente sanguínea e podem causar a exalação destes aromas pela respiração e transpiração durante muitas horas (GOBOR, 2022). Assim, devido a toda esta herança gastronômica e histórica inusitada, desde 2014, Curitiba promove o Festival de Carne de Onça que, em 2022, na sua 6a edição, ocorrerá entre 14 de setembro a 02 de outubro, com 21 estabelecimentos participantes. Desta vez, o petisco será oferecido em bares e botecos populares, e numa versão mais sofisticada, com o lançamento de uma broa escura com fermentação natural própria para carne de onça, enoharmonizada com uma cerveja *lager*, além de mostarda e pimenta especiais (XAVIER, 2022). Isso prova que um prato de origem popular pode permear por todas as classes, conforme a criatividade gastronômica. Com isso, podemos concluir que o saber-fazer de alimentos conjuga tradições e inovações tanto no domínio do privado, do familiar, quanto no domínio do público e dos estabelecimentos de restaurações. Encerro este relato com uma citação do historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 21):

> A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, porque elas mudam, se transformam graças às influências e os intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias.

Palavras-Chave: barreado; carne de onça; gastronomia curitibana; gastronomia paranaense; história da alimentação.

REFERÊNCIAS

CURITIBA. Câmara Municipal de Curitiba. Lei nº 14.928, de 26 de setembro de 2016. Declara a Carne de Onça, Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da Cidade de Curitiba. Relator: Prefeito Gustavo Bonato Fruet. 26 de setembro de 2016. **Diário Oficial do Município de Curitiba**. Disponível em: < <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2016/1493/14928/lei-ordinaria-n-14928-2016-declara-a-carne-de-onca-patrimonio-cultural-de-natureza-imaterial-da-cidade-de-curitiba?q=14.928>. Acesso em: 17 agosto 2022.

GIMENES, M.H.S.G. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História: Questões & Debate.** Editora UFPR, Curitiba, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011. Disponível em: < https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25740/17195>. Acesso em: 17 agosto 2022.

GOBOR, C.C. Hálito de Cebola? **Site do Jornal de Curitiba.** Disponível em: <https://www.jornaldecuritiba.com/2022/01/halito-de-cebola.html>. Acesso em: 17 agosto 2022.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. **Patrimônio Cultural** – Bens Tombados – Serra do Mar. Site do Governo do Estado do Paraná. Disponível em: <https://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/Bem-Tombado/Serra-do-Mar>. Acesso em: 17 agosto 2022

GUIMARAES, M.I.R. Projeto de Indicação Geográfica Barreado Litoral PR. **Site do Sebrae-PR**. Disponível em: <https://sebraepr.com.br/comunidade/artigo/projeto-de-indicacao-geografica-barreado-litoral-pr>. Acesso em: 17 agosto 2022.

IPHAN. Patrimônio Mundial Cultural e Natural. **Site do IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/44>. Acesso em: 17 agosto 2022.

KÜCHENGÖTTER. Rezept Hackepeter. **Portal de receitas alemãs Küchen Götter**. Disponível em: <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/hackepeter-3580>. Acesso em: 17 agosto 2022.

MEIRELLES, S. Festival de Carne de Onça comemora 5 anos do petisco como Patrimônio Cultural de Curitiba. **Site Bem Paraná**. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/comerecurtir/festival-de-carne-de-onca-comemora-5-anos-do-petisco-como-patrimonio-cultural-de-curitiba/>. Acesso em: 17 agosto 2022.

NUNES, A. Qual a história da carne de onça? Conheça as duas versões. **Site do Jornal Gazeta do Povo.** Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/historia-carne-de-onca/>. Acesso em: 17 agosto 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA**.** História - Fundação e Nome da Cidade. **Site da Prefeitura Municipal de Curitiba.** Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/historia-fundacao-e-nome-da-cidade/207.>. Acesso em: 17 agosto 2022.

RUMOR, V. **Nos Trilhos, a História do Paraná:** Análise do Documentário de TV como Registro Histórico da Ferrovia Curitiba – Paranaguá. 2010**.** Dissertação (Especialização) - Curso de Comunicação Audiovisual, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2010. Disponível em: < http://www.bocc.ubi.pt/pag/rumor-vanessa-2103-trilhos-historia-parana.pdf>. Acesso em: 17 agosto 2022.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História:** Questões & Debates, Editora UFPR, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>. Acesso em: 17 agosto 2022.

XAVIER, F. Tudo pronto para o Festival de Carne de Onça em 2022. **Site do Jornal Gazeta do Povo.** Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tudo-pronto-para-o-festival-de-carne-de-onca-2022/>. Acesso em: 17 agosto 2022.

COZINHA PRAIEIRA DO RS: RESISTÊNCIA, CULTURA E IDENTIDADE

Helena Weber[41]

"A vida é a alma do universo, e tudo quando vive se alimenta" (BRILLAT-SAVARIN, 2008, p.37). O Ponto de Cultura *O Araçá* é um coletivo de base comunitária sem fins lucrativos, idealizado e coordenado pela pesquisadora e cozinheira Helena Weber, que já vem acontecendo há 10 anos no território. O espaço físico fica localizado na Praia da Cidreira, no Litoral Norte do Rio Grande do Sul. O coletivo trabalha o tema da alimentação a partir da pesquisa da cultura alimentar local, através da salvaguarda e fortalecimento da cozinha tradicional, artesanal, natural e identificada com a região praieira gaúcha, atuando na difusão dos saberes e fazeres da culinária popular e seus agentes, com conteúdos audiovisuais informativos nas plataformas digitais, oficinas, cursos, conversas e encontros junto à comunidade em geral.

Tendo como base a troca dos saberes, afetividade na cozinha e oralidade, que mantém aquecida a memória, preparando quitutes, ministrando oficinas de práticas culinárias, divulgando preparos, receitas, temperos e sabores nativos da beira do mar, o projeto luta também nos espaços de construção de pensamento e gestão cultural da cidade, tendo membros nos conselhos de cultura e alimentação escolar no município. O trabalho é de base comunitária, certificado pela Lei Cultura Viva, política pública criada durante o primeiro mandato do presidente Lula (2004), que tem por objetivo o apoio e incentivo de manifestações culturais de base em todo território nacional, atuando como pontos de salvaguarda de ensinamentos tão relevantes para nossa sociedade.

Dentro do Ponto de Cultura *O araçá* funciona também a Biblioteca Comunitária Luli Luz, com empréstimo de livros, mediações de leitura, ponto de acesso à internet gratuito e que, além de um acervo diverso de literatura, possui também um espaço reservado para livros de cultura alimentar e culinária popular, a fim de cruzar as áreas da gastronomia com a literatura, música, artes visuais e proporcionar um ambiente de diálogo e discussão sobre o tema da alimentação. Os preparos da cozinha praieira estão intimamente ligados às heranças deixadas

[41] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

ao longo da história, que dizem respeito à formação desta comunidade, tendo como referência os povos originários (Carijós) da região, africanos e açorianos.

A comunidade tem relação direta com a pesca (mar e lagoas) e cultivos de subsistência, sendo a base da sua cultura alimentar tradicional, que faz parte da memória e história das nossas gentes, que são muitas vezes invisibilizadas pelo forte movimento de sazonalidade na região, onde durante os meses de veraneio a população local sofre um aumento populacional significativo, com um turismo “predatório” vindo do Estado inteiro sem a devida compreensão de se tratar de um território de comunidade tradicional; resultado da falta de políticas públicas de soberania das nossas gentes. Este "veraneio" faz parte da dinâmica dessa comunidade, porém, por ser conduzido de forma aquém da participação popular e sem um real projeto que inclua e destaque nossa cultura, acaba por ofuscar e explorar a força de trabalho do povo detentor destes saberes, valendo-se do nosso território apenas como terras de banho e descanso, deixando por fim, instabilidade e resíduos tanto na paisagem quanto na autoestima da nossa gente.

Sendo assim, a divulgação e exaltação da gastronomia popular e de quem detém esses tantos conhecimentos são também de extrema relevância para o fortalecimento da identidade e pertencimento do povo da beira da praia, que se identifica no hábito e cultura de contemplar, pescar, mariscar, limpar o peixe, preparar seu próprio alimento provido pela Natureza local. O nego deitado, a farofa de banana e tainha assada na folha da bananeira são alguns exemplos do tanto de história que nossos pratos carregam e que, infelizmente, são pouco divulgados e protegidos como patrimônio material e imaterial do povo praieiro.

A areia do mar já anuncia a fartura, com marisco e maçambique. O mar garante o sustento: dá tainha e peixe rei. A farofa de banana com café preto é comida pro pescador, que sai cedinho pra labuta. E pra amanhecer o dia da gurizada, o nego deitado feito pela avó direto na chapa do fogão a lenha. Um prato que é tipicamente nosso é o papa terra. Peixe popular, tradicionalmente consumido numa boa fritada, em família, em roda, em junções de amigos, que fora destacado no Projeto 'Caderninho O araçá’, que em seis edições, reuniu em uma revista eletrônica distribuída mediante contribuição espontânea em canais de comunicação, sabores e saberes da região, temperos e relações que constroem a nossa cultura alimentar. Segue abaixo um pouco mais sobre esse peixe e seu preparo: há muito tempo que falamos e exaltamos esse peixe que é tão nosso, tão típico da nossa gente praieira. O peixe Papa Terra é peixe que se encontra em toda a extensão da costa brasileira, mas aqui na praia da Cidreira, o Papa Terra tem

um espaço especial, sendo parte fundamental da nossa cultura alimentar, vem da rede do pescador direto pras nossas cozinhas. Usamos por inteiro: esse peixe quando frito é de um sabor único, fica crocante e leve, temperado com sal, limão e alho, e das cabeças fazemos um delicioso pirão com farinha de mandioca, cebola e pimenta preta para finalizar. O peixe Papa Terra é do gosto popular aqui em Cidreira, representa a pesca abundante, o peixe fresco, o esbaldar-se em sua fritada. Encontramos o ano inteiro nessa vastidão de ondas, sempre nos lembrando de que o nosso mar está pra Papa Terra. Levei a arte de preparar a Fritada de Papa Terra para agregar no livro organizado e ilustrado pela Monica Papesku, que há um mês lançou o livro Receitas da Terra, recheado de receitas preparadas no Litoral Norte do Rio Grande do Sul com ingredientes locais, orgânicos e PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais). Nada melhor para representar Cidreira do que esse prato tão típico e potente! Viva o Papa Terra! (WEBER, 2021).

Nós do Ponto de Cultura *O Araçá* acreditamos que estes conhecimentos, protegidos e salvaguardados, possam fortalecer os vínculos dos agentes com seu território, enaltecendo assim a cultura popular da região através do cotidiano. A alimentação, que hoje em dia tem sido amplamente debatida, pode e deve ser entendida como uma manifestação cultural dos povos, abastecendo nossa memória e deixando marcas na formação da nossa identidade. Enquanto a padronização do paladar avança, cada vez mais a serviço do capital, o Ponto de Cultura serve como uma ilha de resistência e preservação daquilo que nos é vital.

Palavras-Chave: Ponto de Cultura. Litoral Norte RS. Papa Terra.

REFERÊNCIAS

BRILLAT-SAVARIN. Aforismos do professor Brillat-Savarin e outros. In: **O cozinheiro nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européias**: para preparação de sopas, molhos, carnes. São Paulo: Ateliê : Senac São Paulo, 2008.

HUIZINGA, Johan. Aforismos do professor Brillat-Savarin e outros. In: **O cozinheiro nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européias**: para preparação de sopas, molhos, carnes. São Paulo: Ateliê : Senac São Paulo, 2008.

WEBER, Helena Hexsel. Caderninho O Araçá, **Cidreira**, n. 4, 17 p., ago. 2021. Disponível em:<https://drive.google.com/file/d/1baVRps6QZgCV6ti2bOS6npekAeLdx6oD/view?usp=sharing >. Acesso em ago, 2022.

SABORES DA RESISTÊNCIA – A FESTA DO COCO E A LUTA DO POVO INDÍGENA ANACÉ DA ALDEIA PARNAMIRIM, CEARÁ

Luciana Nogueira Nóbrega[42]

Lia Pinheiro Barbosa[43]

Este trabalho aborda as práticas culturais e alimentares do povo Anacé, Ceará, especialmente da Aldeia Parnamirim, como importantes estratégias de resistência ou de re-existência. Em outubro de 2021, a Prefeitura Municipal de Caucaia, município localizado a oeste da capital cearense, expediu um Decreto, com o objetivo de constituir uma área de proteção ambiental, declarando de interesse social, para fins de desapropriação, toda uma região litorânea com extensas faixas de dunas e de lagoas preservadas, englobando parte das terras de ocupação tradicional do povo indígena Anacé.

Este povo vem, desde 2010, reivindicando da Fundação Nacional do Índio a demarcação do seu território, intensamente impactado pela construção de uma série de indústrias de base, como siderúrgicas, associadas a uma complexa rede logística que envolve um porto, ferrovias e rodovias. O processo de demarcação nunca saiu de sua fase inicial, tendo tal demora possibilitado a desapropriação e a desterritorialização de inúmeras famílias indígenas (SOUZA, 2019; NÓBREGA, 2020). A partir de 2021, a iminente desapropriação tem atingido, especialmente, a Aldeia Parnamirim, que fica às margens da Lagoa do Parnamirim, onde está identificado um sítio arqueológico cadastrado junto ao Iphan.

Atualmente, vivem no local 42 famílias, que retiram seu sustento da agricultura e da pesca de subsistência, das atividades de turismo comunitário e de alguns empregos junto ao município e empresas. A Lagoa que dá nome à Aldeia também é fonte de histórias de encantados contadas pelos mais velhos e vivenciadas também pelos mais novos (VASCONCELOS, 2022). É morada da Mãe D´Água, da Cobra Grande. É onde, de vez em quando, emerge a Cidade de Ouro, bastante temida pelos pescadores: se se entra na cidade, se encanta e nunca mais é visto. A pressão da Prefeitura de Caucaia após o Decreto de

[42] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ
[43] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

desapropriação, com instalação de novas cercas e vistorias dos imóveis, tem aprofundado o temor da remoção, agravando quadros de saúde mental de muitas famílias indígenas. Nesse contexto, os Anacé decidiram realizar a Festa do Coco no dia 07 de agosto de 2022, concebida como um importante momento de visibilidade da luta, da identidade e da cultura alimentar indígena.

Assim, esta pesquisa objetiva compreender a Festa do Coco e a cultura alimentar como mecanismos de resistência do povo indígena Anacé para se manterem em seu território de ocupação tradicional. Para tanto, recorremos à observação participante e a entrevistas realizadas com lideranças indígenas, complementando os dados com pesquisa documental. A Festa do Coco, realizada no início de agosto de 2022, envolveu uma preparação de meses entre as famílias indígenas da Aldeia Parnamirim. Desde a articulação com os parentes Anacé das demais aldeias e da Reserva Indígena Taba dos Anacé, à definição do que seria preparado e servido, onde ia ser servido, quem ia cozinhar, o roteiro da festa, tudo foi pensado para gerar envolvimento entre os convidados e as famílias Anacé. Além de indígenas de diversas aldeias, compareceram lideranças quilombolas e do movimento negro, apoiadores diversos da causa indígena e um deputado estadual pelo Partido Socialismo e Liberdade – PSOL.

A festa durou um dia inteiro, iniciando pela manhã com uma caminhada até um ponto de retomada, em que os indígenas construíram um espaço para reuniões, ritual e lazer. Em seguida, fomos convidados a acompanhar as apresentações artísticas da Dança do Coco e do Maculelê, destacando que essas danças não são folclore, mas compõem a ritualística Anacé. A todo momento, nossos anfitriões reverenciavam o coqueiro e seu fruto, fazendo paralelos entre eles e a vida dos Anacé do Parnamirim. “A dança do coco tem essa batida, que a gente reproduz com as nossas pisadas no chão e com palmas, por causa do barulho que nossos antepassados faziam. Após ralar o coco seco, eles batiam uma quenga na outra fazendo esse som”, explicou um jovem Anacé . Na dança do coco Anacé, não se utiliza mais as duas metades do coco seco que se chocam produzindo um som, mas essa sonoridade específica é acessada a partir das palmas e das pisadas, as quais ativam uma memória ancestral.

Ao coco-dança, os Anacé seguiram para o coco-alimento. Assim, apresentaram diversos alimentos produzidos a partir do coco, tais como: a) doces: melaço do coco, cocada branca e escura; b) licores de coco; c) óleo de coco; d) moqueca de arraia e peixada, feitas com o leite do coco. Esses alimentos foram produzidos pelos Anacé da Aldeia Parnamirim, a partir dos ingredientes que eles coletaram, pescaram e plantaram na própria aldeia, sendo servidos a todos

os participantes da Festa de forma compartilhada. Na iminência de serem desapropriados, os Anacé da Aldeia Parnamirim tem acionado um amplo repertório de mobilização (LOSEKANN, 2016), de modo a tensionar com os poderes instituídos, reforçando laços de pertencimento com o território e visando impedir as remoções.

Ao acionarem a cultura alimentar, politizando a comida, os Anacé buscavam também apresentar uma analogia entre a resistência deles no território e a resistência dos coqueiros. "Um coqueiro pra crescer desse tamanho leva muitos e muitos anos. Eles são a prova da nossa existência e resistência no território. Não chegamos aqui ontem. Estamos aqui há muitos e muitos anos. Gerações. Assim como esses coqueiros", afirmou-nos uma liderança Anacé. Nesse contexto, podemos perceber que a Festa do Coco situa-se no campo do "artevismo" alimentar (AZEVEDO; PELED, 2015) ou da gastropolítica (APPADURAI, 1981), articulando o gosto, a dança, a luta. Ao dialogarem, a partir do coco, sobre a possibilidade de serem desterritorializados e, assim, perderem seus referenciais simbólicos, culturais, alimentares, ancorados na experiência concreta de viver naquele território, os Anacé problematizam "questões políticas, sociais ou ambientais do tempo presente" (AZEVEDO; PELED, 2021, online).

Assim, a Festa representou um momento com significância para fora e para dentro da organização política Anacé. Ao mesmo tempo em que reforçou laços de pertença e identidade entre os indígenas, mobilizados na preparação da comida, na escolha do cardápio que seria servido, nas danças que seriam apresentadas, fortalecendo-os para o embate com a Prefeitura e empreendedores públicos e privados, também buscou articular pessoas não indígenas para essa luta, gerando engajamento e espaços de compreensão intercultural, a partir do envolvimento com a cultura alimentar Anacé. O coco, na gastropolítica Anacé, foi um agente acionado para realizar a mediação, o convencimento e as alianças necessárias para afirmar o modo de vida e as existências indígenas no território ameaçado, articulando, contra o despojo e a desapropriação, apoiadores indígenas e não indígenas, humanos e não humanos, incluindo a encantaria Anacé. Ao compartilharem as danças e as comidas, os Anacé vão criando espaços em comum, construindo e reconstruindo sensibilidades mobilizadas para a luta pelo território, articulando a política dos alimentos com a política dos territórios.

Palavras-Chave: Povo Anacé; festa do Coco; gastropolítica; artevismo alimentar

REFERÊNCIAS

APPADURAI, A. Gastropolitics in Hindu South Asia. **American ethnologist**. New York, v. 8. N. 3, p. 494-511, 1981.

AZEVEDO, E.; PELED, Y. "Artevismo" alimentar. **Revista Contemporânea**, v. 5, n. 2, p. 495-520, jul-dez. 2015.

AZEVEDO, E.; PELED, Y. **Gastronomia político performativa**. 22 de junho de 2021. Disponível em <https://diplomatique.org.br/gastronomia-politico-performativa-2/>. Acesso em 10 ago. 2022.

LOSEKANN, C. A política dos afetados pelo extrativismo na América Latina. **Revista Brasileira de Ciência Política**, n. 20. Brasília, p. 121-164, mai./ago. de 2016.

NÓBREGA, L. N. O povo indígena Anacé e o Complexo Industrial e Portuário do Pecém, no Ceará: desenvolvimento e resistências no contexto da barbárie por vir. **Revista de Ciências Sociais**. Fortaleza (CE), v. 51, n. 2, p. 165-211, jul./ out. 2020.

SOUZA, R. M. **Tabas, roças e lugares de encanto**: construção e reconstrução Anacé em Matões, Caucaia, Ceará. Monografia. Bacharelado em Ciências Sociais. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cachoeira, 2019, 71f.

VASCONCELOS, Daniel Pereira. **Parnamirim:** o livro como objeto de registro da memória. Orientadora: Gabriela Frota Reinaldo. 2022. 35 f. Monografia (Graduação em Comunicação Social) – Curso de Graduação em Comunicação Social/Publicidade e Propaganda, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO: FAZERES E SABERES NA PATRIMONIALIZAÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL

Alini Luza Morais[44]

Everton Luiz Simon[45]

A memória, enquanto campo de estudo, abarca diferentes áreas do conhecimento. Recentemente, na relação com a gastronomia, a memória, vista como dispositivo de enunciação das identidades das comunidades, não vinculada a um passado restrito, atua no presente para preservação de um conjunto de processos, práticas e saberes relacionados à culinária. Para Amon e Menasche (2008, p. 15), a memória tem sido uma importante via para a pesquisa em alimentação, pois "a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias", estimulam a manutenção de suas tradições ao longo de gerações, conformando padrões alimentares e de convívio. É sobre essas histórias que queremos nos assentar.

Nossa pesquisa se dedica a compreender os saberes e as práticas alimentares na região do Vale do Rio Pardo/RS. Durante o caminhar da pesquisa, nos deparamos com várias problematizações sobre comidas típicas tomadas enquanto patrimônio cultural das comunidades. Questionamo-nos sobre que medida os processos de patrimonialização alimentar se reportam às memórias, fazeres e saberes particulares da população em questão. Neste texto procuramos compreender sobre os processos de patrimonialização de preparações culinárias, em especial, da galinha recheada no município de Santa Cruz do Sul. Assim, buscamos analisar documentações, legislações, reportagens e narrativas de mulheres de municípios da região.

A galinha recheada é um preparo culinário que está relacionado com a história dos colonos alemães, desde o estabelecimento da colônia em 1849. Tradicionalmente o consumo de alimentos restringia-se aos produzidos e cultivados na propriedade. Para obter variedade em sua dieta, utilizou-se diferentes estratégias no preparo desses alimentos. No caso das proteínas,

[44] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ
[45] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

dada a inexistência de tecnologia de refrigeração, a carne suína/bovina era conservada em gordura, restringindo o consumo de carne fresca para dias especiais, ocorrendo nos dias de "matança", aniversários, festas religiosas ou nos finais de semana. Em algumas famílias, aos domingos, consumia-se galinha assada e/ou recheada. "Naquela época a minha mãe fazia galinha recheada, assada no forno, mas no forno de pão" destaca Toillier [46].

O fazer-saber do preparo é descrito com atenção por ela ao rememorar que "[...] tirava as tripas e aí fazia um misturado, até pão, ovo cozido, bastante cebola e alho, tempero verde, salsinha tudo misturado. Ah, isso era bom. Como isso era bom!" Os recheios variavam, como é possível perceber no registro de Limberger "[...] lembro das galinhas recheadas com carne moída que tinham mais em dias de festa". Tradicional nas festas religiosas e de comunidades a preparação era rotineira "eles faziam tudo lá, tinha galinha recheada durante a festa para comer, ah se eu me lembro", destacou Toillier.

Kroth, lembrando sobre estas festas, comenta que "[...] eles sempre tinham as galinhas recheadas e assadas, e eu me lembro que meu pai sempre trazia para casa". Estas festas religiosas são importantes momentos de interação social e de manutenção dos costumes da localidade, a memória que se revela nas festividades é mais do que uma pura representação, estes eventos são narrativas subjetivas, vistas através de olhares poéticos dos personagens em questão (TEDESCO 2011).

Analisando as entrevistas percebemos a relação memória/representação e identidade nas falas de Fülber: "[...] o prato representa a minha identidade alimentar é com certeza a galinha recheada e massa com bastante molho" e Bizarro "[...] o prato que representa a identidade da minha família, é a galinha recheada. Nossa era tudo muito bom". Os exercícios de evocar e reproduzir a memória contribuem para o trabalho da construção das identidades e, por consequência, de pertencimentos. A memória é um dos suportes primordiais para a definição de laços de identidade, ela está ligada às lembranças das vivências, e esta só existe quando laços afetivos criam o pertencimento a determinado grupo (LE GOFF, 1994).

A noção de pertencimento é de grande significado para a memória coletiva, conforme Tedesco (2011, p.172), e carrega consigo a necessidade de ancorar o grupo/comunidade a algo que dê garantia de continuidade, de eternidade tanto para o futuro quanto para o passado. A preservação de hábitos alimentares é uma maneira de manutenção da memória e de dar

[46] Os autores não informaram a referência.

continuidade aos costumes, Dettemborn lembra que "[...] a galinha recheada, isso é coisa boa, a gente faz até hoje [...] isso é coisa boa". Atualmente, muitas festas celebram pratos típicos tradicionais em todo o Brasil, no município em questão são tradicionais as festas que celebram a cultura germânica, a exemplo, da Oktoberfest, da Festa das Cucas e a da Galinha recheada. Este último preparo, em março de 2022, por decreto da lei N° 039/E/2022, foi declarado como patrimônio histórico, cultural e gastronômico no município de Santa Cruz do Sul.

O projeto busca, através da galinha recheada, "divulgar as raízes germânicas do município e valorizar a gastronomia dos imigrantes alemães, que povoaram Santa Cruz do Sul." A Lei se baseia no Festival Nacional da Galinha Recheada, criado em 2017, pelo Futebol Clube Rio Pardinho. Ainda em 2022 ocorrerá a festa da galinha recheada, que já está em sua sexta edição, conforme Koeppe (2021), a festa tem como objetivo "resgatar a tradição do consumo do prato da galinha recheada". Este não é o primeiro movimento municipal para manter a cultura alimentar típica alemã na cidade, que já havia, anteriormente, criado outro projeto de lei (139/E/2021) instaurando a cuca como, também, Patrimônio Histórico, Cultural e Gastronômico do município.

Ambos projetos de lei, da cuca e da galinha recheada, citam os eventos gastronômicos como ponto positivo para a geração de renda e perpetuidade da cultura alemã. Não é incomum esse ser o principal ponto a ser defendido quando um projeto de patrimonialização surge, o retorno financeiro. Conforme Tedesco (2011, p.44) "os patrimônios são acionados pelo viés de sua receita financeira e de sua atração turística; sua dimensão cultural, imaterial lhes é significativa." No entanto, não deve ser esse o único, sequer o principal, objetivo a ser levado em consideração no processo de patrimonialização. As identidades e patrimônios culturais não respondem aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas, aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades, o patrimônio cultural é de fundamental importância para a identidade social, para intensificar a ideia da integração cultural como bem-viver social e reforçar a autoestima e a apropriação da herança cultural principalmente por grupos/comunidades que são ameaçados pelo esquecimento (TEDESCO, 2011, p. 63).

Estudar memórias e suas dimensões nos ajuda a identificar sujeitos históricos, reconstruir histórias de vida, seus saberes e práticas, e sociabilidades. No caso da alimentação, a partir de narrativas de memória, busca-se compreender o que constitui a relação entre comida, costumes e identidades de determinada comunidade. Afinal, se a memória é pertencimento coletivo, passada entre gerações através de narrativas, de símbolos, de eventos e espaços de

memória, é ela que reforça a(s) identidade(s) de uma comunidade. Portanto, entendemos as comidas típicas como processos históricos e culturais, visibilizando práticas-saberes, não apenas como produto econômico sem relação social e territorial.

Palavras-Chave: Memória; Memória coletiva; Pertencimento; Comunidade.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, p. 13-21.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: UNICAMP, 1994.

TEDESCO, João Carlos. **Passado e presente em interfaces**: introdução a uma análise sócio-histórica da memória. Passo Fundo: UPF editora, 2011.

_____. **Nas cercanias da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2014.

5 - Gastronomia popular e Memória Social – (Eixo 7)

A COMIDA DE RUA NOS GRANDES PROJETOS DE PATRIMONIALIZAÇÃO E DE RECONFIGURAÇÃO URBANA NO RIO DE JANEIRO DO SÉCULO XXI

Gabriela Elis da Cunha[47]

O ambiente destinado aos atos de cozinhar e de comer teve um deslocamento social importante ao longo do século XX. Com o crescimento dos centros urbanos e o impulsionamento da alimentação fora do lar, a forma de se relacionar com a cozinha e com o preparo dos alimentos se ampliou. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO – formulou a primeira definição formal para "comida de rua" (*street food*) em 1986, que inclui o amplo arranjo de comércio de venda de alimentos e bebidas preparados, na maioria das vezes, em ambientes públicos, notadamente nas ruas, para o consumo imediato ou posterior, sem apresentarem, contudo, etapas adicionais de preparo ou processamento (WHO, 1996).

A consolidação desse tipo de comida como alternativa legítima para refeições passou a abranger diferentes grupos de indivíduos, formas de preparo e meios de venda. Especificamente sobre este último aspecto, observa-se uma variedade que inclui barracas, carrocinhas, trailers e os chamados food trucks, pequenos caminhões ou trailers motorizados que facilitam enormemente o deslocamento pelas ruas. Acerca dos food trucks, a versão mais recorrente é de que surgiram nos Estados Unidos nos anos 1870 para atender os operários da construção civil. O negócio foi se modernizando e registrou um salto durante a recessão econômica iniciada naquele país em 2007.

Na esteira desse movimento, segundo Agyeman, Matthews e Sobel (2017), as cozinhas sobre rodas tendem a se especializar em comida de fusão gourmet, dada a atuação de chefs que viram seus restaurantes fecharem por conta da crise. A exemplo do verificado nos EUA, os food trucks com uma proposta de comida que se diferencia das tradicionais carrocinhas e barracas também se popularizaram no Brasil, especialmente a partir de 2012, e tem na cidade do Rio de

[47] Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Unirio

Janeiro um marco importante, visto que, antes mesmo de haver uma legislação específica, tais negócios de alimentação fora do lar começaram a ocupar as ruas em grande profusão.

Para além da influência americana, entre as razões para o crescimento da presença dos food trucks no contexto citadino citado estava a nomeação do Rio de Janeiro para ser sede de uma série de grandes eventos, como os Jogos Pan-Americanos em 2007, a Copa do Mundo de 2014 e os Jogos Olímpicos de 2016. Em busca de ofertar uma representação contemporânea da comida de rua para atender ao público que visitaria a cidade para tais eventos, os food trucks se apresentaram como veículo para opções repaginadas de comida de rua em comparação a oferta em plataformas de venda semelhantes.

Dentro do recorte temporal citado, se tornou comum encontrar food trucks que optaram por preparar suas receitas com alimentos produzidos localmente; que prezavam pela realização manual de alguma preparo que antecede a venda – ao invés de usar o mesmo alimento pronto ou ultraprocessado –; e que faziam uso de diferentes referências culturais para vincular suas práticas a uma determinada identidade, como cardápios com inspiração em comidas da tradição da Bélgica, Alemanha, Peru e Inglaterra, por exemplo. Ao mesmo tempo, a profusão dessa proposta de comida ajudou a impulsionar outros segmentos da alimentação. Da charcutaria artesanal a padarias que passaram a demandados para ofertar pães coloridos e de sabores diferenciados, como pão de pimenta, abóbora e de ervas, um ecossistema ancorado pela comida de rua artesanal passou a se formar.

A partir da observação presente empregada durante a pesquisa de Mestrado verificou-se que, enquanto um movimento de food trucks, não havia um só prato nem uma só noção de artesanal guiando as práticas e técnicas. As escolhas feitas, principalmente pelos primeiros empreendimentos que ganharam as ruas, acabaram por forjar uma espécie de orientação para quem prepara comida de rua nos trucks. Ou seja, uma espécie de "definição" sobre quais elementos constituem o modo de preparo da comida de rua artesanal. A popularização dessa oferta de comida não causou uma substituição e/ou uma exclusão das tradicionais carrocinhas das ruas. Ambas as plataformas de oferta coexistiam com dinâmicas e características próprias de funcionamento.

Contudo, grosso modo, pode-se dizer que os food trucks representaram uma espécie de marco zero na projeção de uma nova comida de rua, conectada à ideia de uma gastronomia sobre rodas. Tal comida ofertada por meio desses suportes foi empregada em projeto maior de renovação da imagem turística da cidade. Como vemos em Oliveira e Cunha (2020), o

fortalecimento de novas práticas de comida de rua, a destacar aquela proposta pelos food trucks, é um dos desdobramentos do processo de patrimonialização pelo qual o Rio de Janeiro passou. O reconhecimento da primeira área urbana do mundo considerada como Patrimônio Mundial, incluída na categoria Paisagem Cultural pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), ocorreu em junho de 2012.

Para Malta (2017, p. 94), a candidatura esteve fortemente amparada na necessidade de ressignificação da imagem do Rio de Janeiro, dado o exaustivo uso do conceito de "cidade maravilhosa" para atrair turistas. Na esteira dessa busca para impressionar os turistas e diante do interesse da Prefeitura em mostrar para o mundo a imagem de uma cidade moderna, renovada e conectada ao século XXI, o Rio passou por mega obras, advindas da nomeação dos grandes eventos já citados, e por discussões de cunho imaterial acerca do Rio como um Patrimônio da Humanidade.

Por meio das atribuições do Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), foram realizados diferentes estudos a fim de subsidiar o tombamento de elementos tangíveis e intangíveis constituintes da cultura carioca. Foi a partir desse levantamento, por exemplo, que foi criado o decreto que reconheceu como patrimônio da cultura carioca os Vendedores de Mate e Biscoito de Polvilho nas Praias Cariocas. (RIO DE JANEIRO, p.7-8). Outra face do patrimônio cultural carioca que foi identificada pelo IRPH e reconhecida por tombamento é formada pelos bares e botequins tradicionais. De maneira adicional, foram estabelecidas demarcações importantes por meio do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro (Lei nº 1042/2015).

Ainda que não tenha sido reconhecida de maneira "formal e explícita", a comida de rua dos food trucks foi beneficiada pelo Marco Referencial. Como vimos na revisão feita por Casemiro (2019), a partir desta regulamentação foi criada a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Veículos Automotores em 2016. Logo, não se trata só de entender que a paisagem urbana estava mudando rapidamente, mas que também as dinâmicas socioculturais, incluídas aquelas decorrentes da interação por meio da comida.

Diante do exposto, a partir de minha investigação de Mestrado, verificam-se elementos que colocam a gastronomia sobre rodas como instrumento integrado ao projeto de transformação da cidade enquanto espaço social. A partir do estabelecimento de Leis, Marcos e de outros arranjos enunciados, os food trucks, bem como a sociabilidade do comer ao ar livre,

promoveram uma comida de rua que conta uma história própria. Todos esses elementos foram úteis frente às disputas de narrativas durante as intervenções infraestruturais que incidiram sobre a paisagem. Nesse sentido, percebe-se como o processo de reconfiguração da imagem turística engendrou processos de apropriação da comida de rua.

Palavras-Chave: Comida de rua; Food trucks; Memória; Patrimônio; Rio de Janeiro.

REFERÊNCIAS

AGYEMAN, J.; MATTHEWS, C.; SOBEL, H. **Food Trucks, Cultural Identity, and Social Justice**: From Loncheras to Lobsta Love. Cambridge, Massachusetts: The MIT Press, 2017.

CASEMIRO, I. de P. Marco referencial da gastronomia como cultura no estado do Rio de Janeiro: o "mise-en-place" para a gastronomia carioca está posto? Desdobramentos e perspectivas no âmbito da gastronomia e da cultura para o Rio de Janeiro. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 1, jan./jul. 2019, p. 48-67.

MALTA, E. Consumindo Paisagens: Patrimônio Cultural, Turismo e Enobrecimento Urbano no Rio de Janeiro. **Revista Tomo**, Sergipe. 31, 2017, p. 91-134.

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de; CUNHA, Gabriela Elis da. Desdobramentos do Processo de Patrimonialização da Paisagem Carioca na Alimentação: o caso dos foods trucks. **CADERNO VIRTUAL DE TURISMO (UFRJ)**, v. 20, p. 123-137, 2020.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Instituto Rio Patrimônio da Humanidade. Relatório de Gestão 2009-2016. Rio de Janeiro: **Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossi%C3%AA%20portugu%C3%AAs%2028%20mar%C3%A7o%202011%20RJ.pdf>. Acesso em: 14 abr. 2018

BRASILEIROS EM ISRAEL: SAUDADES DA COMIDA BRASILEIRA

Adriana Russi Tavares de Mello[48]

Debi Chaimovith [49]

Carlos Alberto Povoa[50]

Neste trabalho a gastronomia é abordada como em Gimenes (2011) em que cultura e alimentação se articulam. Exploramos de forma preliminar dados de uma pesquisa em andamento sobre imigrantes brasileiros em Israel e a comida brasileira nesse país, partindo de suas memórias. A comida brasileira, preparada informalmente nos lares e vivenciada nas práticas cotidianas e nos "lugares de comida brasileira", se configura como elemento de vivência e experiência de sociabilidades e informalidade, como revelam Ferreira, Valduga e Bahl (2016) e podem levantar inúmeras questões. Aqui, trazemos elementos iniciais para essa reflexão.

Nas últimas décadas houve um incremento dos estudos judaicos no Brasil (GRIN; GHERMAN, 2017) cobrindo áreas como história, ciências sociais, língua/literatura e temas como a história da presença judaica no pais desde os tempos coloniais (MIZRAHI, 2005; FALBEL, 2008; BLAY, 2013; MILGRAM, KOIFMAN, FALBEL, 2021); ambivalência da identidade judaica (SORJ & BONDER, 2001; SORJ, 2008); intercasamentos (DELLAPERGOLA, 2008); holocausto (WALDMAN, 2017); sionismo (CHAZAN, 2005, MILGRAM, 2010); educação judaica (GOLDSTEIN, 2019); tradição, política e religiosidade (GRIN E GHERMAN, 2016) entre outros.

Por outro lado, o mesmo não ocorre com os estudos sobre a migração dos brasileiros para Israel, suas memórias e trajetórias, tema pouco explorado tanto no Brasil quanto em Israel. Destaque neste sentido para os trabalhos de Debi Yehoshafat (2021), Carlos Alberto Póvoa (2016; 2019; POVOA & PAULA, 2019) e Miguel Vale de Almeida (2019). O projeto

[48] Universidade Federal Fluminense - UFF
[49] Universidade Federal Fluminense - UFF
[50] Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Unirio

Brasileiros em Israel: memórias e diversidade foi concebido para identificar aspectos dessa migração e contribuir com o debate sobre memória social e estudos judaicos numa abordagem interdisciplinar.

O projeto foi estruturado a partir da metodologia da história oral adaptada pelo Museu da Pessoa – Tecnologia Social da Memória e tem coletado histórias de vida de imigrantes brasileiros. Visa desvelar suas memórias e desenvolver uma exposição virtual, entre outros produtos culturais e acadêmicos. Pretende, assim, dar mais visibilidade a esse grupo minoritário entre os imigrantes latino-americanos em Israel. Se a presença judaica no Brasil é secular e remete ao século 16, o mesmo não se pode dizer em relação à presença de brasileiros em Israel, que remonta às origens da própria nação israelense.

Segundo Meir Chazan (2017), os primeiros brasileiros em Israel, atrelados ao movimento juvenil Dror, fizeram sua *aliyah* em 1950 e já em 1952 os imigrantes passaram a se instalaram no Bror Chail, conhecido como "kibutz dos brasileiros". Assim, os brasileiros têm emigrado para Israel desde as primeiras décadas do século 20, com aumento do fluxo a partir de 1970. Atualmente, cerca de 17.000 (DELLA PERGOLLA, 2020) brasileiros vivem em Israel, com uma maioria de judeus entre eles. Conforme Póvoa e Paula (2019), as motivações são inúmeras: questões econômicas, de segurança, qualidade de vida, educação e saúde, bem como a questão da identidade cultural e religiosa.

Póvoa (2019) reconhece que entre os olim brasileiros há muitas diferenças e assimetrias, mas identifica elementos simétricos como a questão religiosa judaica e cultural que os assemelhariam, possibilitando "notáveis semelhanças" sem, contudo, configurarem um todo homogêneo. Em 2021 a equipe do projeto lançou mão de um questionário eletrônico, divulgado em redes sociais como Facebook e grupos de Whatsapp de brasileiros em Israel e respondido de forma anônima por 336 imigrantes brasileiros.

Organizado em duas partes, o questionário continha 28 questões: a primeira parte explora dados censitários e, a segunda, os aspectos relacionados às memórias. Ao final, 200 respondentes registraram seus contatos para futura entrevista. Desse universo, cadastramos 40 voluntários para as entrevistas, fase ainda em andamento. Se nosso estudo aponta para a complexidade, dispersão regional e diversidade entre os respondentes, bem como para a dificuldade de tomarmos esses imigrantes como uma comunidade homogênea, tal como apontou Póvoa (2019) e Almeida (2019), a temática da alimentação (comida brasileira) emergiu entre uma das questões do questionário. A pergunta "do que você sente saudades do Brasil"

tinha múltiplas alternativas de resposta, sendo que em 1º lugar ficou a resposta "saudades da família" (74% dos respondentes); 2º lugar "saudades dos amigos" (72%) e em 3º lugar "saudades da comida brasileira", assinalada por 62% dos respondentes.

A metodologia para análise de conteúdo das entrevistas se baseia no modelo construtivista e qualitativo. Segundo Asher Shkedi (2005), tal abordagem procura capturar o que as pessoas têm a dizer com suas próprias palavras. Na pesquisa, os entrevistados contam lembranças do passado e fatos do presente, expressando as saudades de ser brasileiro e a adaptação à nova realidade. A análise quantitativa possibilita categorizar o conteúdo das entrevistas, apreendendo o caráter multidimensional dos fenômenos em diferentes perspectivas da experiência vivida (André, 1983). Inclui a preparação da entrevista conforme tema que surgiu no questionário (saudades da comida brasileira).

A segunda etapa da análise consiste em transcrever as entrevistas e sistematizar o conteúdo. A microanálise das partes de textos individuais permite explorar essas memórias relacionadas ao tema da comida, gastronomia e saudades de objetos culinários. Na categorização temas como a comemoração de aniversários e o arroz com feijão foram abordados por todos os entrevistados até o momento.

O resultado do questionário, atrelado ao conteúdo de algumas entrevistas, indicaram temas centrais usados na produção de uma exposição presencial itinerante (Rosenthal,1993) intitulada *Açai & Tâmaras: saudades da comida brasileira em Israel*, inaugurada em maio de 2022 na Universidade Hebraica de Jerusalém. Essas memórias, que trouxeram à tona o "arroz com feijão", revelaram ainda a "territorialização" da cultura brasileira. Associada a uma gastronomia popular brasileira, como pão de queijo, brigadeiro e açaí, localizamos lugares que refletem aspectos culturais desses imigrantes, "historiando" e "geografizando" sua presença no território israelense em bares, cafés, quiosques na praia etc. (SANTOS, 2002). Em localidades como Jerusálem e Tel Aviv (região central de Israel), onde há maior concentração desses imigrantes, a manifestação da cultura brasileira – idiomática, gastronômica e social – evidencia expressões dessa identidade no território. Contudo, ainda há muito a se aprofundar nesse sentido.

Palavras-Chave: Comida brasileira; Memória; Imigrante; Identidade no território; Israel.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. V. Aliyah: **Estado e subjetividades entre judeus brasileiros em Israel/ Palestina**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 2019.

ANDRÉ, M. E. D. A. Texto, contexto e significado: algumas questões na análise de dados qualitativos. **Cadernos de Pesquisa**, 1983, (45): 66-71.

CHAZAN, M. The Creation of the Relations Between Israel and Brazil. In: HAREL, Y.; BEJARANO, M.; TOPEL, M. F.; YOSIFON, M. Jews and jewish identities in Latin America: historical, cultural and literary perspectives. **Academic Studies Press**, 2017. P. 208-231.

FERREIRA, M.R.; VALDUGA, VANDER E BAHL, M. Baixa gastronomia: caracterização e aproximações teóricas. **Revista Turismo em Análise**, v. 27, n. 1, 2016, p.209-227.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição**: Festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Paraná, 2011.

GRIN, M.; GHERMAN, M. Breve balanço sobre os estudos judaicos no Brasil. **Cadernos Judaicos**, nº 34, 2017, p. 34-60.

_____. **Identidades ambivalentes**: desafios aos estudos judaicos no Brasil. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2016.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Laurent Léon Schaffer (trad.). São Paulo: Editora Vértice, 1990.

_____. **Les cadres sociaux de la memoire**. Librarie Alcan, 1925; Paris: Editions Albin Michel, 1994.

MUSEU DA PESSOA. **Tecnologia Social da Memória**: para comunidades, movimentos sociais e instituições registrarem suas histórias. Fundação Banco do Brasil, 2009. Disponível em: <https://acervo.museudapessoa.org/pt/entenda/portfolio/publicacoes/metodologia/tecnologia-social-da-memoria-2009>. Acesso em 20 de out. de 2022.

POVOA, C. A. **A aliyah e os imigrantes brasileiros em Israel**. Relatório de Pós-Doutorado, São Paulo: Universidade de São Paulo, 2016.

PÓVOA, C. A. **A Territorialização dos Judeus na Cidade de São Paulo**. Editora Humanitas, São Paulo, 2010.

_____. **Os movimentos da Aliyah e da imigração e suas contribuições para a formação da população israelense**. Trabalho apresentado para o XXI Encontro da Abep, 2019. Disponível em: <http://www.abep.org.br/xxiencontro/arquivos/R0040-1.pdf>. Acesso em 20/12/2020.

POVOA, C. A.; PAULA, Mauro Cristiano de. A aliyah e os imigrantes brasileiros em Israel. **Anais do IV e V Seminário Nacional População, Espaço e ambiente**, 2017-2019. Associação Brasileira de Estudos Populacionais (ABEP).

ROSENTHAL, G. "**Reconstruction of Life Stories**," The Narrative Study of Lives, 1993, of life stories 93.pdf.:1 SANTOS, M. A Natureza do Espaço. São Paulo: Edusp, 2002. 384 p.

SENTIDOS HISTÓRICOS ATRIBUÍDOS AO TERMO "MOQUECA" NOS IMPRESSOS BAIANOS DO PERÍODO DE 1838 A 1952

Alice Pinheiro Teixeira[51]

Fernando Santa Clara Viana Junior[52]

Os hábitos alimentares carregam as representações simbólicas que os grupos sociais atribuem ao significar a comida, e essa, por sua vez, os revela e os diferencia de outros grupos, conferindo-lhes identidades. As identidades sociais "dão sentido às escolhas e os hábitos alimentares" e podem ser percebidas em todas as sociedades, em dimensões também territoriais por meio dos "demarcadores identitários regionais" (BRAGA, 2004, p.39).

A moqueca se conforma, na atualidade, enquanto prato comumente servido às sextas-feiras nos restaurantes de Salvador. É composta geralmente por alho, cebolas, tomates, pimentões, azeite de dendê, leite de coco, pimenta e o ingrediente principal, que pode ser à base de frutos do mar, carnes, vísceras, miolos e miúdos, ovas, ovos, legumes ou frutas (VIANNA, 1987). A influência para a origem da moqueca flutua na literatura entre as culinárias indígenas, africanas e portuguesas (QUERINO, 1957; SAMPAIO, 1987; CASTRO, 2002; DÓRIA, 2014; CASCUDO, 2016).

Esse é um prato que reúne a família nos encontros, os amigos na mesa do restaurante, é o almoço da Semana Santa e da Páscoa, junto ao caruru, ao vatapá, à farofa, ao pirão e a muitos outros pratos da constituída cozinha afro-baiana. A moqueca é um artefato culinário de valor simbólico tão expressivo na cultura baiana que está registrada na produção artística de muitos autores, como na escrita de Jorge Amado. Nos romances desse autor, as narrativas se relacionam com esse prato - como as moquecas de arraia, aratu, siri mole, ostra, camarão, peixe etc., pratos apreciados por vários de seus personagens (COSTA, 1994).

Em nossos estudos, procuramos identificar e analisar as utilizações do termo moqueca/muqueca nos impressos baianos dentro do período de 1838 a 1952, disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, que reúne um acervo de arquivos de periódicos. A

[51] Universidade Federal da Bahia – UFBA
[52] Universidade Federal da Bahia – UFBA

partir da busca pelas palavras-chave nos impressos locais, foram revelados 37 (trinta e sete) resultados, dentro do período de 1838 a 1952. Através da análise de conteúdo, proposta por Laurence Bardin (2016), identificamos quantitativamente os resultados e os tratamos qualitativamente, observamos os números e os contextos de utilização dos termos.

Na busca pelo termo "muqueca", observamos 7 (sete) resultados, todos utilizados com as mesmas intenções do termo "moqueca", que incidiu em 30 (trinta) ocorrências nos diferentes periódicos. Dentre os contextos de utilização dos termos, foram observados sentidos sinonímicos e variados na sua utilização, sendo eles culinário: 16 (dezesseis); social: 17 (dezessete); e político: 04 (quatro).

No sentido culinário, a moqueca/muqueca aparece em 9 (nove) registros de menus, enquanto integrante de jantares oferecidos para convidados de outros estados e países, ou cardápio de hotel, por exemplo. Apesar de estar no menu junto com itens, a moqueca divide espaço com pratos franceses e internacionais. Sendo esta preparação parte de uma cultura alimentar, a moqueca demarca uma regionalidade em um menu oferecido a pessoas que não fazem parte do contexto cultural (BRAGA, 2004). Ao mesmo tempo esses menus, sendo do século XX, trazem a influência da cozinha francesa no segmento hoteleiro enquanto referência de refinamento e polidez, no qual a moqueca entra como elemento regional (FLANDRIN, 1998) e, por isso, os termos aparecem enquanto menção a uma iguaria típica regional para ser ofertada aos visitantes como parte da identidade culinária local.

Do mesmo modo, o termo aparece em 7 (sete) poemas que revelam a moqueca como uma comida saudosa dos autores, pontuando novamente o seu expressivo lugar na memória culinária de quem declama. Adentrando no sentido social, a moqueca é citada em 11 (onze) registros cotidianos, tais quais rotina de pescadores; venda de moqueca nas ruas; casos corriqueiros onde a moqueca é percebida como um prato apimentado; dicas de cuidados para não se engasgar com a espinha do peixe; dentre outros exemplos.

Ademais, em um tom um tanto irônico, a moqueca - de camarão - aparece enquanto remédio para curar enfermidades (1) em um impresso, ao mesmo tempo em que, em 02 (duas) menções de outros impressos, o termo "moqueca" refere-se a doença ou mal estar. Alguém "estar de moqueca" significa que não está se sentindo bem, e se encontra indisposto. Essas menções podem remeter ao costume popular de repousar depois de consumir uma moqueca, para fazer a sua digestão com tranquilidade; logo, "estar de moqueca" parece referenciar um estado de repouso.

A moqueca também é resposta de uma das charadas populares de um impresso (1), como o tributo da Bahia que, ao invés de ser pago é comestível; aparece também em uma narrativa de um impresso com conteúdos voltados à medicina, sobre a relação do clima tropical, a higiene e o excesso de condimentos (1). O trecho contesta que o clima quente exigiria, para conservação, o uso excessivo de "condimentos irritantes" e isso é apresentado como uma crítica à exaltação do vatapá e da moqueca em nome da higiene.

Sobre o sentido político, a moqueca aparece enquanto comida, em referência a preferências culinárias do parlamentar (1), e a falta de prestígio de outro parlamentar, por não ter moqueca em seu estado (1). O termo "moqueca" também é utilizado como significado de bagunça, confusão e desordem em 02 (duas) menções, se transformando em um adjetivo pejorativo da política baiana. Sobre essa associação, recorre-se ao fato da moqueca ser uma comida expressivamente presente no cotidiano dos sujeitos, e, por isso, ser utilizada em diferentes significados.

Sendo a população negra representativa na feitura e comercialização da moqueca, é ponderada a possibilidade desse prato carregar estigmas negativos por parte da classe política, majoritariamente branca. Considerando, também, a composição da moqueca como um prato farto, colorido e com diferentes elementos e texturas, reflete-se também na influência dos aspectos visuais do prato junto aos valores preconceituosos na utilização do termo "moqueca" enquanto bagunça, confusão e desordem.

Assim, observamos que os usos de termos culinários, quando esmiuçamos sua construção histórica, perpassa espaços polissêmicos de construção, seja na sua escrita não unificada - moqueca e muqueca -, seja nos sentidos imbuídos em sua construção. Dessa forma, observar a história da constituição dos termos enquanto conceitos, utilizando análises que façam menção à quantidade de incidências e aos sentidos a ele atribuídos, se apresenta enquanto um excelente mecanismo para desnaturalizar-se os usos cotidianos dos tempos e compreendermos que termos e pratos são historicamente produzidos.

Palavras-Chave: Moqueca, muqueca, memória, semântica, análise de conteúdo

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2016.

CASTRO, F. N. **Comida se tempera com cultura**: fatores históricos e culturais da culinária baiana. Rio de Janeiro: Núcleo de Produção Independente: Casa da Qualidade Editora, 2002.

COSTA, Paloma Jorge Amado. **A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de D. Flor**. São Paulo: Meltese, 1994.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FLANDRIN, J. L. et al. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade Editora, 1998.

FONTES FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (Brasil). **Revista do Brasil** (BA), 1908. Disponível em: abrir link. Acesso em: 9 mai. 2022.

_____. **A Capital** (BA), 1926. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **A Hora:** Diário Vespertino - Político e Indepentente (BA), 1919. Disponível em: abrir link. Acesso em: 10 mai. 2022.

_____. **A Manhã:** Propriedade da Sociedade Anonyma "Diário de Noticias" (BA), 1920. Disponível em: abrir link. Acesso em: 11 mai. 2022.

FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (Brasil). **A Marmota** (BA), 1849. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **A Noticia:** Nosso Programma - nossa rota, nosso escopo (BA), 1914. Disponível em: abrir link. Acesso em: 11 mai. 2022.

_____. **A Verdadeira Marmota:** Do Dr. Prospero Diniz (BA), 1851. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **Almanach Litterario:** E de indicações para o anno de 1889 (BA), 1889. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **Annaes da Assembléa Legislativa Provincial da Bahia** (BA), 1874. Disponível em: abrir link. Acesso em: 10 mai. 2022.

_____. **Bahia Illustrada** (BA), 1918. Disponível em: abrir link. Acesso em: 13 mai. 2022.

_____. **Cidade do Salvador** (BA), 1898. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **Correio do Brazil:** Órgão Democrata (BA), 1904. Disponível em: abrir link. Acesso em: 9 mai. 2022.

_____. **Correio Mercantil:** Jornal Politico, Commercial e Litterario (BA), 1838. Disponível em: abrir link. Acesso em: 10 mai. 2022.

_____. **Gazeta de Noticias:** Sociedade Anonyma (BA), 1914. Disponível em: abrir link. Acesso em: 9 mai. 2022.

_____. **Gazeta Médica da Bahia; Publicada por uma Associação de Facultativos** (BA), 1897. Disponível em: abrir link. Acesso em: 10 mai. 2022.

_____. **O Cosmorama na Bahia** (BA), 1849. Disponível em: abrir link. Acesso em: 10 mai. 2022.

_____. **O Imparcial: Matutino Independente** (BA), 1935. Disponível em: abrir link. Acesso em: 11 mai. 2022.

_____. **O Momento** (BA), 1948. Disponível em: abrir link. Acesso em: 13 mai. 2022.
FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (Brasil). **O Monitor** (BA), 1878. Disponível em: abrir link. Acesso em: 11 mai. 2022.

_____. **O Musaico** (BA), 1846. Disponível em: abrir link. Acesso em: 12 mai. 2022.

_____. **Pequeno Jornal** (BA), 1890. Disponível em: abrir link. Acesso em: 9 mai. 2022.

_____.**Unica: quinzenario illustrado:** mundanismo, esportes, cinema, actualidades (BA), 1951. Disponível em: abrir link. Acesso em: 9 mai. 2022.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957. (Série Miniatura, v. 1).

SAMPAIO, Teodoro. **O tupi na geografia nacional**. São Paulo: Nacional, 1987.

VIANNA, Hildegardes. **A cozinha baiana**: seu folclore - suas receitas. 2. ed. São Paulo: GRD, 1987.

IDENTIDADES ALIMENTARES E MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE SÃO CRISTÓVÃO/SE

Luara Lázaro Gomes dos Santos[53]

Denio Santos Azevedo[54]

Embora a alimentação seja uma necessidade vital humana, uma demanda fisiológica, esta não deve ser interpretada como algo puramente natural. Conforme a perspectiva interdisciplinar dos Estudos Culturais, a cultura compõe todos os aspectos da vida social, e no contexto da alimentação, trata-se de um fenômeno coletivamente vivenciado que institui um conjunto de significados atrelados a alimentos, práticas e hábitos alimentares, por meio dos quais o homem transforma e reinterpreta a natureza. Em outras palavras, a alimentação é um sistema simbólico que manifesta sentidos, de modo que é difícil explicá-la sem considerar as dimensões social e cultural.

Ao ratificar o exposto, Montanari (2008) ressalta que a alimentação é produto e representação de práticas socioculturais, que perpassam pela construção de um sistema classificatório, bem como pelo estabelecimento de técnicas para a escolha, produção, preparo e consumo de alimentos. Maciel (2005, p. 49) advoga a este respeito, pontuando que "na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar". Logo, a comida é resultado de processos de socialização e transformação da natureza, estando associada à subsistência, mas sobretudo, ao prazer (DA MATTA, 1984). Pacheco (2008) salienta que os hábitos alimentares extrapolam as preferências individuais, sendo adquiridos via socialização, a qual se inicia no ambiente familiar, e vai se ampliando para outros grupos com os quais os sujeitos interagem e efetuam trocas culturais.

Ou seja, mediante a existência de uma herança coletiva ligada à memória social, os sujeitos são introduzidos a experiências gustativas que, ante uma vivência significativa, o

[53] Instituto Federal de Sergipe
[54] Instituto Federal de Sergipe

consumo reiterado e os valores sociais arraigados, são adaptadas e incorporadas à sua alimentação cotidiana. Ante o exposto, este estudo, resultado de uma pesquisa de mestrado desenvolvida no Programa de Pós-graduação de Mestrado Profissional em Turismo, do Instituto Federal de Sergipe, teve a culinária identitária de São Cristóvão, sua representação social e comunicação turística como objeto de investigação científica. Para tanto, foi necessário entender como se dá o processo material e simbólico de alimentação em São Cristóvão/SE, o qual apresenta-se como a quarta cidade mais antiga do Brasil, estando situada no estado de Sergipe, na região Nordeste do país.

Isto posto, nesse viés foi dado foco aos significados atrelados à prática culinária, e como estes singularizam determinados grupos, os identificando e representando. A culinária se apresenta como referência de versatilidade e pluralidade ao congregar aspectos diversos que remetem à história, geografia, cultura e economia na qual os autóctones encontram-se inseridos. A cultura alimentar possibilita o discernimento de informações relevantes acerca dos aspectos formadores de uma sociedade. Não por acaso, a culinária de São Cristóvão foi inspirada sobremaneira pelas influências alimentares dos ameríndios, africanos escravizados e portugueses, além da sua localização geográfica no nordeste brasileiro e às margens do Rio Paramopama, além das atividades econômicas desenvolvidas no município (SANTOS, 2018).

Neste sentido, as identidades alimentares são-cristovenses remetem às especificidades locais, como os aspectos ambientais, as técnicas de extração dos insumos, os modos de preparo e os hábitos alimentares de consumo que concernem singularidade à cultura alimentar do município. Assim, a culinária local referencia os ofícios dos pescadores, marisqueiras e pequenos agricultores do município, os quais se utilizam de técnicas artesanais transmitidas pela hereditariedade e que são até hoje utilizadas como meio de subsistência, a partir do cultivo e extração de insumos que são utilizados como ingredientes para os preparos culinários. Essa conjuntura é perceptível através do emprego do açúcar, coco, mandioca, peixes e mariscos como alimentos-base das receitas constantes na culinária local (SANTOS, 2018).

Em meio a pesquisa de campo esse cenário se revelou verídico, de modo que esses alimentos-base compõem a dieta alimentar do município. Durante conversas informais empreendidas com residentes, estes costumeiramente pontuaram a influência da mandioca, dos peixes e mariscos, sobretudo, na alimentação cotidiana do município, além da galinha de capoeira, que em geral é servida cozida e o feijão de coco, que se difere do baiano por ser salgado. As moquecas, catados de mariscos e peixes fritos na brasa circundam a memória

gustativa popular e retrata a forma como muitos são-cristovenses se identificam, por meio do paladar, com o seu território. As comidas oriundas da tapioca, também foram muito salientadas como presentes nas refeições matinais ou noturnas.

Desta feita, essa pesquisa contempla como comidas e bebidas da culinária identitária são-cristóvense: 1) queijadas; 2) bricelets; 3) doces de frutas; 4) bolachas de goma; 5) cachaças artesanais; 6) bolos, beijus e correlatos; 7) moqueca na folha, todos com produção artesanal e tendo como base saberes e fazeres ancestrais, mesmo que alguns deles apresentem adaptações e inovações. Diante da relevância dos aspectos simbólicos e culturais inerentes ao saber fazer, a culinária são-cristovense se apresenta como fruto da memória gustativa local constituindo-se como uma importante iniciativa para a perpetuação do conhecimento culinário e o fortalecimento da identidade alimentar.

Vale salientar que os modos de saber fazer os alimentos identitários são-cristovenses são passados de geração em geração, através das narrativas orais, da observação e da participação nos preparos culinários. Estes conhecimentos referenciam a herança familiar, uma tradição passada de mãe para filha, de modo que a fabricação destes produtos culinários costumeiramente é realizada por membros de uma mesma família.

Diante do exposto, fica clara a relevância da memória para a perpetuação desta manifestação cultural, visto que a partir das memórias gustativas, olfativas e, sobretudo afetivas, a herança cultural é mantida no seio familiar e o sentimento de pertencimento é fortalecido. Nesse sentido, a fabricação artesanal de comidas e bebidas identitárias em São Cristóvão encontra-se intrinsecamente atrelada à tradição do seu consumo pelos autóctones. Com isso, a fabricação artesanal e o consumo dessas comidas e bebidas denotam sua representatividade social para o município, não somente por se relacionarem às identidades culturais da localidade e reforçarem a memória dos autóctones, mas também por se configurarem como fonte de renda para uma parcela significativa da população local.

Palavras-Chave: Identidades alimentares. Memórias gustativas. São Cristóvão.

REFERÊNCIAS

DAMATTA R. **La cultura de la mesa em Brasil**. Madri: UNESCO, 1984.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horiz. Antropol**, [s.l], v. 7, n. 16, p.145-156. 2005.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008.

PACHECO, S. S. M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M.C.S., FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 218-238.

SANTOS, L. L. G. **Projeto Turístico no Polo Costa dos Coqueirais**: Indicação Geográfica das Queijadinhas em São Cristóvão – SE. 2018. 122 f. Projeto Turístico (Especialização em Planejamento do Turismo) – Departamento de Turismo, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.

"¿A QUÉ SABEN LOS SABERES?" - MEMÓRIAS E MEDIAÇÕES CULTURAIS NA MESA DO MIGRANTE

Mariana Gomes De Oliveira[55]

Práticas alimentares e relações com o comer de povos e grupos são saberes populares transmitidos por gerações por meio da oralidade e estão presentes na construção e formação de sujeitos e saberes. Nesse sentido, a alimentação pode ser entendida como valor cultural carregado de memória. Representa uma relação complexa entre o território, o cultivo do alimento, o trabalho, a preparação (quem prepara, como, onde, porquê), como se come, com quem, para qual finalidade. As escolhas alimentares não são situações isoladas, fazem parte de processos históricos relacionados aos contextos em que estamos inseridos.

Para o historiador Massimo Montanari, a comida é cultura desde o aspecto do cultivo e da produção, da elaboração a partir do que se encontra na natureza, das ferramentas como o fogo, a preparação, suas ocasiões, as escolhas alimentares com base em critérios associados à dimensão econômica, geográfica e inclusive baseados em valores simbólicos. Portanto, para o autor, a comida pode oferecer representação da cultura diretamente relacionada a partir de como nos organizamos ao redor do alimento e dos processos que envolvem o ato alimentar (MONTANARI, 2006).

Tais processos fazem parte de sistemas e valores culturais que se encontram com o aspecto da fome, com o alimentar-se pela necessidade fisiológica dando sentido cultural ao comer, nos quais estão em jogo as condições geográficas e processos históricos, caminhos em que um povo percorre e vai consolidando sua forma de ser através de como se relaciona com o comer e de como se dá esse encontro (MACIEL, 2005).

Este trabalho propõe iniciar uma viagem pelo universo da cozinha, “lugar de saber-sabor”, dos cheiros, encontros, sabores e práticas alimentares. Ao longo do processo vivenciado, queremos conhecer e perceber como os valores culturais da alimentação se relacionam em um contexto migratório, como saberes, sabores e práticas alimentares se encontram e desenvolvem mediações entre si. Para tal fim, realizamos entrevistas, trocas de

[55] Universidade Federal da Integração Latino Americana.

experiências e receitas que de certa forma representam, manifestam e resgatam memórias e diversidades culturais e alimentares, que estão materializadas no caderno de receitas, construído neste trabalho a partir das vozes dos participantes, contando memórias, tradições orais, práticas culturais, histórias e ancestralidades.

O território escolhido para esta pesquisa é a experiência da Universidade Federal da Integração Latino Americana (UNILA), na cidade de Foz do Iguaçu -Paraná (Brasil). Foz do Iguaçu é parte de uma tríplice fronteira, com Argentina e Paraguai, às margens dos rios Iguaçu e Paraná, portanto, as fronteiras em questão são marcadas por rios. A UNILA é criada a partir de um projeto integracionista entre os países da América Latina e nos últimos anos tem fomentado e possibilitado, através de editais específicos, o ingresso para integrantes de comunidades indígenas, para aqueles em situação de refúgio político e portadores de visto humanitário, oriundos de qualquer país da América Latina, alguns países do Caribe e também de países como República do Congo, Angola, Síria, Rússia e outros. Cerca de 32 nacionalidades, (sendo a brasileira mais expressiva em números), fazem parte desse contexto migratório diverso.

A Unila é cenário de possibilidades de encontros, diversidades e mediações, é a paisagem e palco deste trabalho. A Universidade está em um contexto migratório onde há movimentos de confluências entre pessoas que compartilham características culturais, onde de maneira natural são formadas pequenas ou grandes comunidades conterrâneas. Mas ao mesmo tempo é expressiva a possibilidade de encontros entre pessoas, vivências e práticas de diferentes lugares e perspectivas.

A integração abre pontes formadoras de caminhos de mediações entre realidades distintas. O sul se encontra com o norte, a Cordilheira dos Andes com a caatinga, o mar do Caribe com o rio Paraná, a Patagônia com a Amazônia, o chimichurri com a arepa, a tapioca com o guacamole, o tucupi com ceviche. Em mediação de formas de ser, de temperar, de comer e de saber, a alimentação exerce um papel de ponte entre as fronteiras, os diferentes que se encontram ao redor da mesa para degustar do outro através da comida. É muito bonito ver como o compartilhar a mesa exerce um papel importante e motivador nos processos de mediação.

Para além de um trabalho acadêmico, essa é uma experiência coletiva de mergulhar nos sentidos, sensações e saberes que os envolvidos trazem em suas memórias do gosto, dos cheiros de suas vivências relacionadas ao comer. Trazer a cozinha e as memórias como campo de pesquisa para esta investigação através de entrevistas conhecer receitas e signos culturais que

elas carregam. Os/as participantes envolvidos neste trabalho são indivíduos migrantes que vivem atualmente ou já viveram na cidade de Foz do Iguaçu, estudantes (ou egressos) da Universidade Federal da Integração Latino Americana, que migraram à Foz nos anos anteriores à pandemia da covid-19 e que a razão para essa migração tenha sido a UNILA. São quatro participantes com estas questões em comum e que aceitaram o convite de participar deste trabalho, sendo eles de quatro origens geográficas diferentes: Rio de Janeiro (BR), Macapá (BR), Bogotá (CO) e Santiago (CH). A pesquisa foi realizada em ambiente virtual, tendo em vista as restrições sanitárias da Covid-19.

As etapas de execução desta pesquisa se dividiram em: apresentação explicativa via aplicativo WhatsApp; contextualização da proposta e aos contextos dos entrevistados em reunião virtual via ferramenta meet do google; entrevista gravada a partir de perguntas guiadoras através da plataforma Jitsi com aqueles que aceitaram e assinaram o termo de autorização de pesquisa e imagem. As entrevistas foram guiadas por perguntas relacionadas às memórias gustativas dos participantes, receitas significativas para eles e questões de adaptação ao migrar.

A partir das entrevistas construímos um caderno de receitas com oito das receitas descritas pelos envolvidos. Cada receita traz consigo valores culturais e simbólicos de cada um, que ao acessar suas memórias alimentares, contam um pouquinho de suas histórias e trajetórias de vida, revelam marcas e saberes dos lugares de origem, de suas relações sociais, com o território e suas formas de ser. Foram observadas três características relevantes e que se repetiam nos casos e contextos dos participantes: (a) relações entre os pratos, os preparos e as raízes culturais dos participantes; (b) os ingredientes que acompanham os deslocamentos nas bagagens dos migrantes; (c) adaptações na cultura alimentar dos migrantes, substituição de ingredientes similares, adaptações em preparos e formas de comer.

A partir deste trabalho, foi possível compreender mais sobre as questões da alimentação como fenômeno social e cultural. Essa compreensão se constrói e é defendida com o apoio das memórias gustativas dos participantes e das receitas compartilhadas. Aprendemos e resgatamos saberes associados aos alimentos, preparos, formas de se relacionar com a comida, as relações com os territórios. Acompanhamos trajetórias de vida, movimentos migratórios, deslocamentos e adaptações aos novos espaços. Descobrimos sabores, cheiros, possibilidades e os participantes puderam reviver suas memórias à medida que as compartilharam conosco.

Palavras-Chave: Alimentação, migração, memórias gustativas, Unila, América Latina.

REFERÊNCIAS

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. P. 49-55, 2005.

MONTANARI, Massimo. **Food is culture**. Columbia University Press, 2006.

REALIZAÇÃO

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Universidade Federal do Rio de Janeiro

APOIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Gastronomia da UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro

PATROCÍNIO

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória