



ENCONTRO DE
GASTRONOMIA,
CULTURA E
MEMÓRIA

Ano VI – Nº 1

*07,08 e 09 de novembro de 2024
Centro Municipal de Artes Hélio
Oiticica*

Anais

Encontro de Gastronomia,
Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Yan Procedômio

Lanai Plocki

Thalita Lacerda

Rio de Janeiro

2025

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ

Projeto Gráfico: Myriam Melchior
Copydesk: Myriam Melchior; Marcella Sulis; Yan Procedômio, Lanai Plocki;
Thalita Lacerda
Diagramação: Myriam Melchior

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória
Departamento de 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. : 2025 : Rio de Janeiro, RJ)

Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 07, 08 e 09 de novembro - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Marcella Sulis; Yan Procedômio da Silva; Lanai Plocki; Thalita Lacerda - Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Departamento de Gastronomia, 2025.

ISSN:2527-1458

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Hospitalidade. 5. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Sulis, Marcella. III. Procedômio, Yan. IV. Plocki, Lanai. V. Lacerda, Thalita. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. VI. Título.

Comitê Científico

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Helena Catão

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Rafael Ferro

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Yan Procedômio

Lanai Plocki

Thalita Lacerda

Índice

APRESENTAÇÃO	16
<i>Myriam Melchior</i>	16
1 – Hospitalidade, Gastronomia, Cultura e Memória Social	19
SANTA FELICIDADE: DA INOSPITALIDADE À HOSPITALIDADE	20
<i>Cláudia Helena Degáspari</i>	20
BUMBA MEU BOI E ARROZ DE CUXÁ: EXPERIÊNCIA CULTURAL E GASTRONÔMICA.....	27
<i>Antônio Jorlan Soares de ABREU</i>	27
<i>André Riani Costa PERINOTTO</i>	27
<i>Melise de Lima PEREIRA</i>	27
AÇÕES DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE JACAREÍ: BOLINHO CAIPIRA.....	33
<i>Patrícia Cristina da Cruz Sá</i>	33
CURSOS DE “GASTRONOMIA DE RUA” E DE “DOÇARIA JUNINA”: EMPREENDEDORISMO, CULTURA REGIONAL E INOVAÇÃO	38
<i>Marcos Paulo Soares Moura</i>	38
<i>Leonardo Xavier Rodrigues</i>	38
<i>Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro</i>	38
O CHÁ NO BRASIL. PRIMEIRAS PERCEPÇÕES.....	46

<i>Cecilia Vieira Pereira Das Neves</i>	46
X-CABOQUINHO: UMA MORDIDA NA ALMA DE MANAUS.....	50
<i>Anna Beatriz Da Costa Silva</i>	50
<i>Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins</i>	50
REPRESENTAÇÕES DA CULINÁRIA COREANA EM DORAMAS: ARTE, CULTURA E HOSPITALIDADE	57
<i>Ricardo Sales Dias</i>	57
<i>Anna Beatriz Da Costa Silva</i>	57
<i>Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins</i>	57
O DIA DA MATANÇA DO PORCO SOB A ÓTICA DA HOSPITALIDADE	62
<i>Gustavo Luis de Toledo Pereira</i>	62
<i>Rafael C. Ferro</i>	62
<i>Airton José Cavenaghi</i>	62
RELATO DE VIVÊNCIA DO TERRITÓRIO ANCESTRAL DA BARRA DE MOITAS/CE.....	67
<i>Daniele Lustosa Jucá</i>	67
<i>Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro</i>	67
<i>Mara Aires</i>	67
AS PRÁTICAS DO SABER-FAZER NA CONSTRUÇÃO DA MEMÓRIA SOCIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE WORKSHOP DE KIMCHI, COMIDA SÍMBOLO NACIONAL DA COREIA.....	71
<i>Ana Carolina Veiga de Oliveira 1</i>	71
<i>Elaine Cristina de Souza Lima</i>	71
<i>Giane Moliari Amaral Serra</i>	71
ANÁLISE DA EVOLUÇÃO DA DECORAÇÃO DE BOLOS DE ANIVERSÁRIO NO BRASIL	76

<i>Suzana Oliveira de Araújo</i>	76
<i>Regina Maria Silva Bastos</i>	76
<i>Leandro Pinto Xavier</i>	76
<i>Eveline de Alencar Costa</i>	76
<i>Matusaila Aragão Macedo</i>	76
O RESTAURANTE DO COMERCIÁRIO “ALCÂNTARA MACHADO”, UM RESTAURANTE POPULAR	82
<i>Alan Dias Fernandes</i>	82
CAJUÍNA: SABORES QUE CONTAM HISTÓRIAS - UM ESTUDO SOBRE A RELEVÂNCIA CULTURAL DA BEBIDA NO PIAUÍ	88
<i>Eudimaria Paes dos Santos</i>	88
<i>Káise Canuto da Silva</i>	88
O ANGU E AQUILOMBAMENTO: PRÁTICAS DE HOSPITALIDADE NO CONTEXTO DA DIÁSPORA.	94
<i>Luísa de Mello Resende</i>	94
UMA VISÃO SOBRE A HOSPITALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE DOCES NO PRIMEIRO IMPÉRIO	100
<i>Karina Karlburger Lassala</i>	100
SABER FAZER DO <i>BRICELET</i> : MEMÓRIAS DA DOÇARIA CONVENTUAL DE SÃO CRISTÓVÃO/SE.....	104
<i>Polyana Bittencourt Andrade</i>	104
<i>Gabriela Bittencourt Azevedo</i>	104
<i>Denio Santos Azevedo</i>	104
A FESTA DO LICURI: UM ESPAÇO DE CULTURAS E MEMÓRIAS	109
<i>Lucivaldo Santos da Silva</i>	109
<i>Carolina Andrade de Abreu Brasileira</i> ²	109

<i>Tereza Cristina Vieira Braga</i> ³	109
A DOÇARIA, TRABALHO REPRODUTIVO FEMININO E AS REDES DE SOLIDARIEDADE: RESISTÊNCIA E AFETO NA ALMA ENCANTADORA DO AÇÚCAR.....	113
<i>Gabriela Bittencourt Azevedo</i>	113
RESSIGNIFICANDO A ILHA DAS CAIEIRAS: GASTRONOMIA, CULTURA E TERRITORIALIDADE EM UM POLO TURÍSTICO.....	118
<i>Vívia Giovana Costa da Silva</i>	118
MANDIOCA, ANCESTRAL E INOVADORA: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO SOBRE MANDIOCA NAS TEMÁTICAS DE CIÊNCIAS, CULINÁRIA, CULTURA, HISTÓRIA E INOVAÇÃO	122
<i>Isabelle Santana</i>	122
<i>Carlos Eduardo Naglis Fortes</i>	122
<i>Beatriz Pêgas Turazzi de Barros</i>	122
<i>Pedro Staneck Emiliano de Carvalho</i>	122
2 – Estudos em Gastronomia nas Ciências Sociais e Humanas.....	126
O ARAÇÁ E A DOÇARIA BAIANA: NOTAS DE PESQUISA.....	127
<i>Matheus Magalhães Costa</i> ¹	127
<i>Fernando Santa Clara Viana Junior</i>	127
<i>Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira</i>	127
GASTRODIPLOMACIA E ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: COSMOPOLITISMO CULINÁRIO.....	135
<i>Allan Carlos Ramos</i>	135
TRANSFORMAÇÕES ARQUITETÔNICAS E A COMENSALIDADE: UM OLHAR PARA COZINHAS DE APARTAMENTOS EM SALVADOR-BA (1970-2020)	140

<i>Naiara Cintia Silva de Lima</i>	140
<i>Lourence Cristine Alves</i>	140
<i>Maria Eduarda Tuyuty Nascimento</i>	140
HOSPITALIDADE NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NO SETOR DE HOSPITALIDADE: CONTRIBUIÇÕES PARA OS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA.....	145
<i>Sandra</i>	145
<i>Sênia Regina Bastos</i>	145
<i>Mirian Rejowski</i>	145
DO DOCE AO AMARGO PATRIMÔNIO: CARTOGRAFIAS DA DOÇARIA DE TABULEIRO E BAIANAS DE ACARAJÉ EM SALVADOR E NO RECÔNCAVO BAIANO.....	151
<i>Victor Sampaio Daltro Costa</i>	151
<i>Fernando Santa Clara Viana Junior</i>	151
<i>Matheus Magalhães Costa</i>	151
ENTRE ESPIRAIS E ENCRUZILHADAS: COSMO PERCEPÇÕES AFRICANAS SOBRE O TEMPO E A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	158
<i>Gabriella D Almeida Magalhaes Moratelli</i>	158
3 – Hospitalidade e Gastronomia: identidades e resistências	162
CASA DE COMIDA INDÍGENA BIATUWI – ATRATIVO TURISTICO, LOCAL DE AFIRMAÇÃO, RESISTÊNCIA E AUTENTICIDADE.....	163
<i>Octavio Luiz Vieira Braga</i>	163
<i>Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins</i>	163
27 DE SETEMBRO, DIA DOS IBEJIS E DO CARURU EM HOMENAGEM A ELES.....	170
<i>Dinah Lomba Oliveira Rocha</i> ¹	170

<i>Pablo Rodrigo Fica Piras</i> ²	170
POR UMA POLÍTICA DE HOSPITALIDADE (MEDIADA POR UMA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL) ANTITRANSFÓBICA NOS BARES E RESTAURANTES	177
<i>Rennan Férrer de Moura Batista</i>	177
<i>Lucas Raposo Queiroz</i>	177
<i>Tarsila Santos Ribeiro</i>	177
RUBACÃO: HISTÓRIA E IMPORTÂNCIA CULTURAL DE UM SÍMBOLO CULINÁRIO DA PARAÍBA	181
<i>Dan Oliveira de Melo</i>	181
RECORTE SOBRE OS PAPÉIS E AS RELAÇÕES DE GÊNERO DENTRO DO ÂMBITO DA HOSPITALIDADE	187
<i>Lanai Plocki</i>	187
<i>Myriam Melchior</i>	187
COMIDA GERACIONAL CEARENSE.....	192
<i>Maria Crislainy Freitas Lima Sombra</i>	192
<i>Regina Maria Silva Bastos</i>	192
<i>Leandro Pinto Xavier</i>	192
<i>Eveline de Alencar Costa</i>	192
GASTRONOMIA BAIANA E HOSPITALIDADE: TRADIÇÕES CULINÁRIAS COMO ESPAÇO DE ACOLHIMENTO NA REGIÃO SISALEIRA.....	197
<i>Steffane Luana dos Santos Santana</i>	197
<i>Fernando Santa Clara Viana Junior</i>	197
ASPECTOS DA IDENTIDADE CULTURAL E HOSPITALIDADE DA GASTRONOMIA CHINESA EM RESISTÊNCIA À GLOBALIZAÇÃO	204
<i>Marx Chi Kong Siu</i>	204

<i>Ana Beatriz dos Santos Nascimento</i>	204
<i>Gabriella de Freitas Santiago</i>	204
COZINHANDO SABERES: A UTILIZAÇÃO DE PANCS QUILOMBOLAS EM PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS E ADEQUADAS.....	209
<i>Daniel Alves Oliveira</i>	209
<i>Suely Ramos</i>	209
<i>Ana Luiza Rodrigues</i>	209
4 - Gastronomia, Turismo e Práticas de Hospitalidade.....	213
SABERES EM TORNO DO MANEJO DO CACAU DE VÁRZEA AMAZÔNICO: A HOSPITALIDADE DO ROTEIRO TURÍSTICO DA VILA DE MANGABEIRA, NO MUNICÍPIO DE MOCAJUBA-PA.....	214
<i>Wellington Jonathan Garcia Braga</i>	214
<i>Marcella Sulis</i>	214
A OCUPAÇÃO DOS ESPAÇOS PÚBLICOS PELO “BAR NA RUA” – HOSPITALIDADE, TURISMO E GASTRONOMIA EM JUIZ DE FORA/MG	219
<i>Marcelo Carmo Rodrigues</i>	219
ANÁLISE DAS FUNCIONALIDADES DE UM SOFTWARE DE GERENCIAMENTO DE UNIDADES ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O CONTROLE DE ESTOQUE E REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS	221
<i>Nicolas Pedro dos Santos Simões</i>	221
<i>Regina Maria Silva Bastos</i>	221
<i>Leandro Pinto Xavier</i>	221
<i>Eveline de Alencar Costa</i>	221
O CASE BELO HORIZONTE CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DA HOSPITALIDADE E DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO DE EXPERIÊNCIA	227

<i>Sinval Espírito Santo Neto</i>	227
5 - Gastronomia e Hospitalidade nas Artes, Literatura e Poesia.....	232
COM AÇÚCAR, COM AFETO: SALVAR PALAVRAS.....	233
<i>Anna Carolina Deodato</i>	233
REPRESENTAÇÕES DO CHEF DE COZINHA NO CINEMA: UMA ANÁLISE CRÍTICA DO FILME <i>ESTÔMAGO</i>	237
<i>Luccas de Jesus Pereira dos Santos</i>	237
SOCIABILIDADE E ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX: DO ROMANTISMO AO REALISMO, O PAPEL DA COMIDA NAS OBRAS DE ALENCAR E AZEVEDO	243
<i>Gabriella Frazão da Costa</i>	243
<i>Kauane Leandro Santana Reis</i>	243
<i>Bárbara Cerqueira da Silva Oliveira</i>	243
<i>Myriam Melchior</i>	243
6 - Gastronomia e Hospitalidade: sociedade e meio ambiente	249
AGROECOLOGIA NO RIO CASCATA. PERCEPÇÕES SOBRE A CIDADANIA NO ENFRENTAMENTO À INSEGURANÇA ALIMENTAR NO MORRO DA FORMIGA	250
<i>Renan Oliveira dos Santos</i>	250
ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA, ECOLOGIA E MEIO AMBIENTE ...	254
<i>Márcia Pimentel Magalhães</i>	254
JANTAR DECOLONIAL: HOSPITALIDADE, SUSTENTABILIDADE E DESCOLONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO	260
<i>Aline Gomes Costa</i>	260
<i>Bruno da Rosa Barbosa</i>	260
<i>Daniela Alves Minuzzo</i>	260

<i>Ivan Bursztyn</i>	260
<i>Mara Lima de Cnop</i>	260
<i>Maria Eliza Assis dos Passos</i>	260
OS SABORES D'ÁGUA NO SERTÃO.....	267
<i>Daniele Coutinho da Silva</i>	267
<i>Bianca Dias Moreira</i>	267
<i>Pablo Rodrigo Fica Piras</i>	267
HORTA AGROECOLÓGICA: PRÁTICAS DE HOSPITALIDADE E IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS NA REGIÃO DE ITAIPUAÇU EM MARICÁ.....	273
<i>Giovanna Costa Rollemberg</i>	273
<i>Aline Gomes Costa</i>	273
<i>Daniela Alves Minuzzo</i>	273
<i>Ivan Bursztyn</i>	273
<i>Mara Lima de Cnop</i>	273
<i>Maria Eliza Assis dos Passos</i>	273
NA CHAPADA, NO RECÔNCAVO OU NO SERTÃO: UBIQUIDADE E RESILIÊNCIA DAS PANC'S NA CULINÁRIA BAIANA.....	279
<i>Valtéria Cerqueira dos Santos</i>	279
<i>Marcia Oliveira dos Santos Coelho</i>	279
<i>Pablo Rodrigo Fica Piras</i>	279

APRESENTAÇÃO

*Myriam Melchior*¹

Coordenadora do EGCM

Prezados(as/es) leitor(as/es),

É com grande satisfação que, mais uma vez, lanço os Anais resultantes dos trabalhos apresentados no **Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória**, em sua sexta versão, ocorrida nos dias 07, 08 e 09 de novembro de 2024.

Antes de detalhar a divisão dos trabalhos e eixos contemplados neste volume, parece-me importante comentar sobre o tema “Hospitalidade” e, brevemente, sobre a trajetória do evento. Para aqueles que nos conhecem pela primeira vez, o EGCM nasceu como um desdobramento do Projeto de Extensão “Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira” – que, iniciado em 2014, dedicou-se ao estudo da difusão de conhecimentos sobre o milho nativo brasileiro e da contribuição indígena para a cultura alimentar nacional. Em 2016, quando já dispúnhamos de atividades acumuladas, decidimos que era hora de criar um evento para a difusão dos conhecimentos e parcerias geradas. Assim surgiu o Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória. Ao longo dos anos, o projeto Pirapoca passou a se chamar Projeto Gastronomia, Cultura e Memória. E, há alguns anos, promovemos ações processuais e contínuas, com enfoque educativo, social, cultural e artístico, valorizando alimentos e tradições alimentares populares brasileiras em risco de desaparecimento.

Nosso “encontro” é, portanto, um evento científico resultante de atividades convergentes entre pesquisa, ensino e extensão. Ele permanece em constante transformação, alimentado pelo diálogo com o público externo à universidade e pelo amadurecimento das reflexões oriundas dessas interações. O grupo de extensão que organiza o evento busca investigar temas relevantes para o campo de saberes e práticas da Gastronomia e suas

¹ Docente no Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (UFRJ); coordenadora do Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória; coordenadora do evento de extensão Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória e coordenadora do Grupo de Pesquisa em Hospitalidade, Gastronomia e Humanidades (GHOHU). Email: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

tradições no Brasil, além de atender às diferentes agendas e demandas da nossa sociedade contemporânea.

Sobre o tema “Hospitalidade”, escolhido como núcleo de reflexões neste 6EGCM, destacamos que, como evidenciado pelos trabalhos apresentados nestes Anais, trata-se de práticas que representam a brasilidade. A hospitalidade, além de um campo de estudo que abarca as relações humanas, manifesta-se como uma prática cotidiana profundamente enraizada na cultura brasileira. Essa prática é observada tanto em grandes eventos e celebrações quanto em pequenos gestos de acolhimento e partilha, muitas vezes mediados pela comida. No contexto da gastronomia, a hospitalidade transcende a simples prestação de serviços, assumindo um papel simbólico na integração, no pertencimento e na construção de memórias coletivas.

Com a escolha desse tema, o 6EGCM procura destacar como a hospitalidade contribui para a preservação de tradições alimentares e para a valorização do patrimônio imaterial brasileiro, conectando saberes acadêmicos às experiências vividas nas mesas e cozinhas do país. Assim, mesmo que cada trabalho de pesquisa aqui apresentado tenha suas próprias indagações, em meio a uma trajetória maior que representa a gastronomia brasileira, evidencia-se a importância da hospitalidade no cerne da boa e valiosa gastronomia, desde os momentos especiais até o cotidiano de um simples cafezinho.

Na apresentação dos trabalhos submetidos ao 6EGCM, propusemos seis eixos temáticos: 1) Hospitalidade, Gastronomia, Cultura e Memória Social; 2) Estudos em Gastronomia nas Ciências Sociais e Humanas; 3) Hospitalidade e Gastronomia: identidades e resistências; 4) Gastronomia, Turismo e Práticas de Hospitalidade; 5) Gastronomia e Hospitalidade nas artes, literatura e poesia; 6) Gastronomia e Hospitalidade: sociedade e meio ambiente.

A ordem de apresentação dos trabalhos neste documento segue a escolha dos eixos realizada pelos autores.

Por fim, com a publicação deste sexto volume dos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, esperamos contribuir para o aprofundamento das pesquisas e do conhecimento sobre a gastronomia brasileira.

Boa leitura!



1 – Hospitalidade, Gastronomia, Cultura e Memória Social

SANTA FELICIDADE: DA INOSPITALIDADE À HOSPITALIDADE

Cláudia Helena Degáspari

Este artigo é voltado ao enfoque da gastronomia como um dos pilares da hospitalidade. Em Curitiba existe um dos mais famosos polos gastronômicos do Brasil: o bairro de Santa Felicidade. Sua origem se deve a imigrantes italianos, que foram recebidos de forma inóspita, mas com muita resistência, conexão e religiosidade criaram um exemplo de hospitalidade através do vislumbre empreendedor na área da alimentação e restauração. Inicialmente, as Províncias de São Paulo e Paraná eram unidas, mas em 1854 ocorreu a emancipação da Província do Paraná (VIEIRA & JACOMETTI, 2021, p.96). Juntamente com o advento gradual da extinção da escravidão, um novo cenário surge na cidade de Curitiba através do fluxo de imigrantes europeus. Com o estabelecimento de leis restritivas ao tráfico negro, a escassez de mão de obra atingiu diretamente a economia do Império. A saída para isso foi a substituição da ocupação escrava pela sedução e atração de imigrantes europeus para o sul e sudeste do Brasil, para as grandes lavouras de café, principalmente à Província de São Paulo (REINHART, 2020, p.16). Em 1871, através de um contrato estabelecido entre o Governo Provincial e um agente colonizador, oficialmente inicia-se a imigração italiana para o Paraná com a perspectiva da vinda de mais de dois mil e quinhentos imigrantes. Em 1875 chegam pouco mais de cinquenta famílias italianas provenientes principalmente da Província de Vêneto, norte da Itália, que foram encaminhadas para colônias recém-criadas Alexandra e Nova Itália, em uma área de 6.000 km² com doze núcleos coloniais situadas no litoral da Província, onde hoje encontram-se os atuais municípios de Morretes, Antonina e Porto de Cima (MARANHÃO, 2014, p.34). Apesar de situada próxima à cidade e ao porto de Paranaguá, as colônias não progrediram devido à receptividade inóspita que tiveram. A maioria dos imigrantes não se adaptou à região devido à falta de infraestrutura para escoamento da produção agrícola e a inexistência de orientação técnica em relação às doenças tropicais, ao tipo de cultivo apropriado ao solo do litoral e às pragas que assolavam as suas plantações (BRAIDO, 1978, p.28). Entretanto, começaram a se interessar pelos relatos otimistas dos tropeiros que transitavam entre a zona litorânea e o planalto, onde o clima e o solo eram mais condizentes com o que eles desejavam e esperavam

encontrar aqui quando embarcaram nos vapores, numa travessia marítima de 40 dias, em condições precárias e perigo de ocorrência de epidemias (BRAIDO, 1978, p.29). E assim, os primeiros italianos subiram a Serra do Mar, chegando em Curitiba em 1878. Unindo forças, as primeiras 15 famílias efetuaram a compra de um terreno pertencente aos irmãos Antônio, Arlindo e Felicidade Borges (MARANHÃO, 2014, p.45). Os relatos históricos citam que os irmãos, no ato da venda, pediram que fosse atribuído ao novo núcleo colonial, o nome de sua irmã, passando a se chamar Felicidade e, devido à religiosidade católica dos imigrantes, decidiram acrescentar a palavra “santa”, surgindo então a colônia de Santa Felicidade, em homenagem a uma mártir romana (REINHART, 2020, p.19). Além dos lotes coloniais primitivos de 25 a 30 hectares, com as casas dos colonos dispostas ao longo de uma picada central, encontrava-se um conjunto de edificações erguido pelos primeiros imigrantes ali estabelecidos, onde o prédio principal era o da Igreja de São José de Santa Felicidade, construída em 1891 (MARANHÃO, 2014, p.45). Em seus lotes, os colonos construíram suas casas e plantaram a horta, o vinhedo, algumas árvores frutíferas, iniciando também a criação de galinhas e porcos (BALHANA, 2002, p.95). Com muito trabalho e economia, algumas famílias passaram a adquirir outros lotes fora dos limites da colônia, para produção de milho, feijão e abóboras (MARANHÃO, 2014, p.49). Posteriormente, esta picada central, transformou-se numa pequena estrada, culminando com o surgimento de outros povoados menores. E assim, a colônia de Santa Felicidade e as demais colônias situadas ao redor de Curitiba formavam na época um verdadeiro Cinturão Verde, delas dependendo o abastecimento da capital do Estado (MARANHÃO, 2014, p.53). Até que em 13 de setembro de 1940, essa antiga estrada de carroças foi macadamizada e ampliada, batizada como Estrada do Cerne. Tornou-se então, o principal corredor de escoamento da produção cafeeira do norte do Paraná, que passou a ser exportado pelo Porto de Paranaguá, ao invés do Porto de Santos (MARANHÃO, 2014, p.53). Os imigrantes mantiveram os pilares de sua cultura sustentados pelo tripé família, trabalho e religião e começaram a reverter a inospitalidade inicial em hospitalidade gastronômica. Neste período, Eugênio e Alice Trevisan, abriram à beira da Estrada do Cerne, o Bar Cascatinha (hoje Restaurante Cascatinha), num local bucólico em sua propriedade formado por um bosque e uma pequena cascata do rio Uvu. Tornou-se rapidamente um ponto de encontro e recreação dos colonos e dos curitibanos. Lá eles serviam sonhos, pastéis, empadas e sorvetes (REINHART, 2020, p.117). Com a instalação de uma pedreira nas proximidades, e devido à Estrada do Cerne, o

movimento aumentou e Dona Alice passou a servir refeições à base de risoto e o inovador frango a passarinho para dezenas de viajantes e trabalhadores (MARANHÃO, 2014, p.103). Este prato teve sua origem derivada da passarinhada frita com sálvia, um costume entre os descendentes de italianos, até por volta dos anos cinquenta: “a caçada de passarinhos” (MARANHÃO, 2014, p.150). Em 1948, com a chegada do asfalto, o trecho urbano da Estrada do Cerne, que atravessava o centro do bairro de Santa Felicidade, ligando-a ao centro de Curitiba, recebeu o nome de Avenida Manoel Ribas (RODRIGUES, 1991, p.09). Aproveitando todas estas modernidades, neste mesmo ano, o casal Orlando e Edilmira Perucci abriram o Restaurante Iguaçu, na sala de sua própria casa, servindo um prato feito à base de feijão, arroz e bife. Seu negócio, visava atender os caminhoneiros que vinham carregando café do norte do Estado até o Porto de Paranaguá, pela Estrada do Cerne. Em frente à propriedade dos Perucci havia um posto fiscal, e formavam-se inóspitas longas filas de caminhões, o que viabilizou o empreendimento gastronômico hospitaleiro bem como outros mais no bairro (MARANHÃO, 2014, p.100). Com isso, a comida da mesa dos imigrantes passou a fazer parte do cardápio dos pequenos restaurantes, que foram surgindo a partir da década de 1940. No período compreendido entre as décadas de 1960 e 1990, novos empreendimentos gastronômicos entram em funcionamento. Hoje, grande parte desses estabelecimentos está nas mãos de três famílias: Trevisan, Lorenzetti e Madalosso (MARANHÃO, 2014, p.106). E para a consolidação de um polo gastronômico completo, foram criadas duas festas anuais com foco na alimentação e tradição italiana: a Festa da Uva realizada em fevereiro, que comemora a vindima, e a Festa do Vinho, realizada geralmente em julho, que festeja a safra anual de vinho. A Festa da Uva deve sua origem a uma supersafra colhida na colônia em 1959. Para dar vazão ao produto, inspirou-se na Festa Nacional da Uva de Caxias do Sul (RS). Além das uvas da colônia, foi ofertado um churrasco preparado pela comissão da Igreja (GEMAEL, 1986, np). Atualmente encontra-se na 64ª edição. Já a Festa do Vinho teve início em 1982. Devido às chuvas, 4.000 kg de uva não foram comercializadas, sendo transformadas em vinho, na Cantina Dall’Armi, dando origem ao evento, hoje na sua 39ª edição (MARANHÃO, 2014, p.166). Mantendo sua hospitalidade turística ao longo dos anos, em 27 de novembro de 2017, cria-se o Polo Gastronômico de Santa Felicidade, conforme Lei Municipal nº 15.123 (CURITIBA, 2017, np). Porém, quase 150 anos de sua chegada ao Brasil, os descendentes dos imigrantes de 1875 se depararam com outro movimento de inospitalidade com o advento da pandemia da SARS-CoV-2. Em

março de 2020, pela primeira vez, nestes quase 60 anos de história, os Restaurantes do Grupo Madalosso fecharam suas portas por 60 dias consecutivos (BANDA B, 2020, np), ressaltando que o Restaurante Novo Madalosso, inaugurado em 1970, foi laureado em 1995 como maior restaurante do continente americano, marca registrada no *Guinness World Records* devido aos 4.645 lugares numa área de 7.671 m² (BEM PARANÁ, 2024, np). Foram dias difíceis para a Humanidade e, que trouxeram diversas mudanças nos hábitos e comportamentos da população e dos consumidores, dentre eles o aumento dos pedidos de comida por *delivery*, com as pessoas alimentando-se em casa ou no escritório (*home-office*) ao invés de frequentar um restaurante. Um levantamento realizado pelo Instituto Turismo de Curitiba, verificou que houve um aumento do fluxo de turistas na cidade de Curitiba no pós-pandemia. Enquanto em 2012 a cidade recebeu 3,7 milhões de turistas, em 2022 esse número atingiu 7,4 milhões. De 2012 para 2018 houve um crescimento de 50% no fluxo e, posteriormente, entre 2018 e 2022 houve crescimento de quase 35%. De forma geral, nos 10 anos passados entre 2012 e 2022 o fluxo de turistas na cidade dobrou (INSTITUTO MUNICIPAL DE TURISMO – CURITIBA TURISMO, 2022, p.47). Porém, este aumento não se refletiu diretamente no fluxo de consumidores e/ou frequentadores nos restaurantes de Santa Felicidade. Um estudo da ABRASEL Belo Horizonte verificou que antes do período de restrições da pandemia apenas 12% dos entrevistados diziam que o *delivery* tinha participação de pelo menos 50% do faturamento do estabelecimento, durante a pandemia o número era de cerca de 45% dos estabelecimentos e, e em março de 2022, o número já havia baixado para 17%. Já o faturamento com *delivery* antes das restrições era de 26%, chegando a 50% no auge, e após o período de distanciamento social baixou para 32%. A pesquisa também revelou que 73,8% dos consumidores optam pela entrega da comida ao invés de buscar nos estabelecimentos com pedidos feitos por aplicativos (PAIXÃO, 2024, np). Com isso, os descendentes dos imigrantes de 1875 estão tendo que resgatar a original resiliente hospitalidade, como é o caso da Família Madalosso que, para otimizar sua cozinha, está com projetos de abertura de novas lojas nos shoppings de Curitiba (BEM PARANÁ, 2024, np). No entanto, todos ainda buscam compreender os novos hábitos de consumo de famílias, amigos e turistas: se eles voltarão a se divertir em salões de restaurantes ou se preferirão permanecer solitários em “suas cavernas”, como na pré-história, substituindo as paredes pintadas com “mãos em negativo” por “likes” nas redes sociais, imersos em telas de TVs,

computadores e telefones celulares. Isso, só o tempo vai nos mostrar, mas uma coisa é certa: a Humanidade sempre vai se alimentar!

PALAVRAS-CHAVE: santa felicidade; imigração italiana; polo gastronômico; gastronomia curitibana; história da alimentação.

AGRADECIMENTOS

Ao Centro de Documentação Casa da Memória da Fundação Cultural de Curitiba, ao Museu Paranaense, ao Instituto Municipal de Turismo de Curitiba e à Casa Culpi.

REFERÊNCIAS

BALHANA, Altiva Pilatti. Duas Pequenas Indústrias Agrárias em Santa Felicidade. IN: BALHANA, Altiva Pilatti. **Un Mazzolino de Fiori**, vol. I. Curitiba: Imprensa Oficial, Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, 2002. p 95-114, 2002.

BANDA B. Grupo Madalosso anuncia fechamento de todos os seus restaurantes. Portal Banda B. Curitiba, np., 18 de março de 2020. Disponível em: <<https://www.bandab.com.br/curitiba/grupo-madalosso-anuncia-fechamento-de-todos-os-seus-restaurantes-veja-lista/>>. Acesso em 10 de julho de 2024.

BEM PARANÁ. Conheça cinco curiosidades sobre o Restaurante Madalosso, que completa 61 anos nesta terça. **Jornal Bem Paraná.** Curitiba, np., 02 de abril de 2024. Disponível em: <<https://www.bemparana.com.br/bem-estar/gastronomia/conheca-cinco-curiosidades-sobre-o-restaurantemadalosso-que-completa-61-anos-nesta-terca/>>. Acesso em 10 de julho de 2024.

BRAIDO, Jacir Francisco. O Bairro que Chegou num Navio. **Santa Felicidade – Centenário.** Curitiba: Editora Lítero-Técnica, 1978. 93p.

CURITIBA. Câmara Municipal de Curitiba. Lei nº 15.123 de 27 de novembro de 2017. Cria o "Polo Gastronômico de Santa Felicidade" e dá outras providências. Relator:

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

Prefeito Rafael Valdomiro Greca de Macedo. 27 de novembro de 2017. **Diário Oficial do Município de Curitiba**, np. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2017/1513/15123/lei-ordinaria-n-15123-2017-cria-o-polo-gastronomico-de-santa-felicidade-e-da-outras-providencias>>. Acesso em 07 de julho de 2024.

GEMAEL, Rosirene. Na Festa da Uva, o apelo para reviver os velhos parreirais. **Correio de Notícias**, Curitiba, np, 01 de fevereiro de 1986. Disponível em: Centro de Documentação da Casa de Memória de Curitiba– Arquivo Histórico, pasta Santa Felicidade/Festas. Acesso em 05 de julho de 2024.

INSTITUTO MUNICIPAL DE TURISMO – CURITIBA TURISMO. **Pesquisa de Demanda Turística de Curitiba – 2022**. Curitiba: Instituto Municipal de Curitiba, 2022. 62 p. Disponível em: <www.turismo.curitiba.pr.gov.br>. Acesso em 10 de julho de 2024.

MARANHÃO, Maria Fernanda Campelo. **Santa Felicidade, o bairro italiano de Curitiba: um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção de identidade ética**. Curitiba: Sociedade de Amigos do Museu Paranaense, 2014, 230 p. Disponível em: <https://www.academia.edu/11270830/Santa_Felicidade_o_Bairro_Italiano_de_Curitiba_um_estudo_sobre_restaurantes_rituais_e_re_constru%C3%A7%C3%A3o_de_identidade_%C3%A9tnica>. Acesso em 10 de julho de 2024.

PAIXÃO, Guilherme. O delivery antes e depois da pandemia. **ABRASEL Belo Horizonte**, np, 17 de janeiro de 2024. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/revista/mercado/delivery-pandemia/#:~:text=O%20cen%C3%A1rio%20do%20delivery%20no%20Brasil&text=No%20Brasil%2C%20segundo%20dados%20da,24%25%20em%20apenas%20dois%20anos>>. Acesso em 10 de julho de 2024.

REINHART, Juliana Cristina. **Se essa rua fosse minha: Santa Felicidade e seus italianos**. Curitiba: Máquina de Escrever, 2020. 236 p.

RODRIGUES, Marlene. A boa vida de Santa Felicidade. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**. Curitiba, v. XVIII, n. 87, abril de 1991. 21p.

VIEIRA, Danielle Ferraz; JACOMETTI, Márcio. De colônia de imigrantes a um polo gastronômico: uma pesquisa institucional documental. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**. IBEPES, Curitiba, v.20 n.1 p.84-116 Jan-Abr 2021. Disponível em: <<https://www.periodicosibepes.org.br/index.php/recadm/article/view/3281>>. Acesso em 10 de julho de 2024.

BUMBA MEU BOI E ARROZ DE CUXÁ: EXPERIÊNCIA CULTURAL E GASTRONÔMICA

Antônio Jorlan Soares de ABREU²

André Riani Costa PERINOTTO³

Melise de Lima PEREIRA⁴

São Luís do Maranhão, conhecida por sua herança cultural, histórica e arquitetônica, é um dos destinos turísticos mais autênticos do Brasil. Entre suas muitas tradições, o Bumba Meu Boi (BMB) destaca-se como uma das figuras identitárias, integrando dança, música, teatro e religiosidade. Essa manifestação cultural ganha ainda mais vida durante as festas de São João, que devido a processualidade do turismo, teve seu percurso ampliado para os meses de junho e julho, atraindo turistas de diversas partes do Brasil e do mundo. Junto a essa celebração, a gastronomia local é outro destaque a parte, evidenciamos que devido a localização da capital maranhense ser no litoral brasileiro, por si só já apresenta uma variedade de pratos com frutos do mar, contudo enfatizamos o arroz de cuxá, que proporciona aos visitantes uma imersão completa na cultura maranhense.

O objetivo deste estudo é examinar a interação entre hospitalidade, gastronomia, cultura e memória social no contexto do *folkturismo* em São Luís do Maranhão. Busca-se compreender como essas dimensões contribuem para a experiência dos turistas durante as festividades de São João, focando especificamente na tradição do BMB e na culinária típica representada pelo arroz de cuxá. Quanto à metodologia, este trabalho é bibliográfico, conforme Veal (2011) trata-se de um processo de revisão das pesquisas existentes, com abordagem indutiva, a qual Veal (2011) expressa que se referem a abordagens para a explicação em pesquisa. Além disso, utilizamos a abordagem qualitativa para a compreensão dessas dimensões.

² Mestrando em Turismo - UFPR, Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES; e-mail: antonio.abreu@ifma.edu.br.

³ Doutor em Ciências da Comunicação - Professor Associado na UFDPAr, Professor no Programa de Pós-graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR; email: perinotto.arc@gmail.com.

⁴ Doutora em Turismo e Hotelaria - UFPR, Professora no Programa de Pós-graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR; email: melisepereira@ufpr.br.

A hospitalidade é um fator crucial para a experiência turística, especialmente em contextos culturais ricos como São Luís do Maranhão. Segundo Grinover (2007), o termo hospitalidade tem origem europeia e está presente no aspecto cotidiano de boa receptividade, no qual também fazem parte a alimentação, o ato de entreter e as festividades. Ou seja, não se pode falar de hospitalidade sem que estejam na mesma mesa o diálogo a respeito da gastronomia e do lazer. A cidade de São Luís, após uma mudança no seu código de postura do município, no início do século XXI, a respeito das construções, passou a ter uma corrida imobiliária e uma explosão de construções de *flats*, apartamentos residenciais e hotéis, favorecendo o aumento de locais próprios para acomodar/hospedar, principalmente o turista, que vai a capital maranhense em busca de conhecer o Centro histórico, com seus casarões coloniais revestidos de azulejos portugueses, a sua rica cultura folclórica e a sua gastronomia.

Embora as discussões sobre hospitalidade sejam consideradas a partir de uma visão comercial, é importante salientar o que diz Severini (2013), que existe uma distinção acadêmica ao estudar a atividade turística e a hospitalidade, que tem visões a serem compreendidas tanto a partir da percepção do turista na condição hóspede, quanto do morador na qualidade de anfitrião. Diante do exposto é que se volta o olhar observador e atento às necessidades dos visitantes, que se aplicam igualmente ao turismo cultural. Em São Luís, a hospitalidade não se limita aos meios de hospedagem, mas permeia toda a interação entre moradores e turistas, especialmente durante as festividades de São João. Estas implicações acerca de hospitalidade, trazem em seu bojo outra narrativa que se destaca cada vez mais, trata-se do conceito e/ou concepção da sustentabilidade. A preocupação tornou-se latente e evidencia discussões que levam ao conceito do ecologicamente correto e economicamente viável, além de também servir de atrativo mercadológico.

Tessara e Mazzurana (2016) destacam a importância da sustentabilidade nos meios de hospedagem, argumentando que os meios de hospedagem podem funcionar como agentes multiplicadores das questões ambientais no processo do turismo, representando papel fundamental na responsabilidade ambiental, conscientizando seus hóspedes. A discussão ganhou espaço a partir da ECO92, de lá para cá, campanhas de conscientização nos órgãos de comunicação de massa foram se intensificando e passou a pontuar nas agendas de políticas públicas. Neste viés é que se compreende a preocupação dos órgãos governamentais, ao desenvolverem e disponibilizarem eventos à comunidade, de também

instituírem campanhas educacionais e de conscientização do ambiente, com ações voltadas às questões ambientais, serão espaços onde um grande número de transeuntes (moradores/turistas) irão participar e haverá o consumo de alimentos e bebidas, gerando um impacto direto na produção de resíduos sólidos.

Mediante isso, ao organizar os eventos de São João no Maranhão, a discussão também entra em evidência, com uma linguagem que se aproxima dos hábitos de falar dos moradores, modelo de *folkcomunicação*, colocando-os na condição de coparticipantes ativos no processo de sustentabilidade. A campanha é denominada “Recicla Siô”, é uma ação conjunta da Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Naturais (SEMA) e da Agência Executiva Metropolitana (AGEM), a proposta é incentivar a coleta seletiva e o descarte correto dos resíduos sólidos, uma cidade limpa, onde o turista possa visualizar e também participar, é instrumento de política de atração de novos visitantes, é uma forma de mostrar respeito aos moradores e boa hospitalidade aos turistas. Outro ponto importante é quanto a culinária local.

A gastronomia é outro elemento essencial da experiência turística em São Luís. Mascarenhas (2016) argumenta que a gastronomia é também elemento atrativo de turismo para determinadas regiões, representa uma identidade local e estabelece uma ligação direta com os hábitos culturais, o modo de saber fazer que constitui a história e a memória dessas comunidades. O arroz de cuxá, prato típico maranhense, é um exemplo dessa conexão entre culinária e identidade cultural. Preparado com ingredientes locais como vinagreira, camarão seco e farinha de mandioca, o arroz de cuxá não apenas satisfaz o paladar dos visitantes, mas também oferece uma experiência autêntica da cultura maranhense. É o resultado de uma hibridização cultural, em que os saberes, sabores e crenças dos povos africanos que chegaram aqui nesta *terra brasilis*, se entrelaçam com o dia a dia e outros ritos culturais, a exemplo do BMB, Tambor de Crioula e Festa do Divino. O arroz de cuxá é uma iguaria maranhense, comum aos moradores locais e exótico ao turista, o que a torna aprazível, convidativa e mercadologicamente viável. Atrativamente um elemento *folkturístico*, assim como ocorre com outras culturas populares presentes no estado do Maranhão, que devido ao desenvolvimento do turismo tornaram-se elementos totêmicos.

A cultura popular, com suas festas tradicionais, desempenha um papel central na formação da identidade social e na atração de turistas. Santana e Lucena Filho (2018) observam que esse movimento traz para o turismo um papel significativamente econômico,

além de oportunizar a valorização da cultura popular, que gradativamente apropriam-se e se entrelaçam aos roteiros turísticos. O BMB é uma dessas manifestações, combinando elementos de teatro, dança e música em uma celebração que remonta ao período colonial. Através do BMB, os turistas são transportados para uma experiência cultural profunda, conectando-se com as tradições e a história de São Luís. Essas ressignificações do popular enquanto elementos constituintes de uma identidade, acentuados com a propagação e popularização do turismo, que deu espaço para que os modos de produção feita no seio das comunidades pudessem ganhar destaque e tornar-se referência, no caso do BMB, evidencia a teoria de Beltrão (1981) de *folkcomunicação*, discutida a princípio na década de 1960. E que a partir desta teoria novas abrangências se desdobram dando origem ao *folkturismo*, no qual usa-se elementos da cultura popular, para dar legitimidade a determinados locais.

Abreu (2022) discute como o BMB tem se adaptado aos tempos modernos, circulando nas redes sociais e alcançando um público ainda maior. Segundo o autor, a presença do BMB nas redes sociais tem permitido uma maior divulgação e valorização dessa tradição, ao mesmo tempo em que conecta a comunidade local com uma audiência global. Essa visibilidade online contribui para o fortalecimento da memória social, tanto para os moradores quanto para os turistas, que podem reviver suas experiências mesmo após retornarem para casa.

A memória social é um conceito chave para entender a relação entre turismo e cultura. Martins (2011) define a memória social como sendo um tipo de memória que permite legitimar a identidade de um grupo, e para tanto recorre ao patrimônio cultural, tornando-se elemento demandantes para uma região ou nação. Discurso que assemelha as falas de Santana e Lucena Filho (2018), apresentadas acima. Em São Luís, a memória social é fortemente influenciada pelas tradições culturais, como o BMB e a culinária local. As experiências vivenciadas durante as festas de São João deixam uma marca duradoura nos visitantes, que passam a integrar essas memórias em suas próprias narrativas pessoais.

Esse conceito de memória social fortalece a discussão sobre *folkturismo*, conceito esse que se materializa através das manifestações folclóricas e da gastronomia, o que nada mais é do que o hibridismo que surge das manifestações culturais, com a preservação do modo de fazer, tendo como representatividade a personificação da experiência turística. Em São Luís, o BMB e o arroz de cuxá exemplificam como as tradições locais podem enriquecer

a experiência dos visitantes, ao mesmo tempo em que fortalecem a identidade cultural e a memória social da comunidade local.

A contribuição deste trabalho é expressa pela necessidade de compreender estudos existentes na literatura sobre hospitalidade, cultura, gastronomia e memória social no contexto do *folkturismo*. Expressamos que a discussão cabe desdobramentos mais aprofundados, margeando também *folkcomunicação* e *folkmarketing* abordados na literatura de turismo. Os discursos acadêmicos em suma contemplam de forma singela um ou outro tema, e percebemos o hibridismo existente dentro dessa abordagem realizada como uma originalidade deste estudo.

Contudo, sabemos que a narrativa apresentada trouxe à baila a sincronia e a importância que deve ser levada ao investigar hospitalidade, gastronomia, cultura e memória social, tendo o *folkturismo* espaço para ser trabalhado, apresentado e discutido academicamente no turismo, pois se faz presente em todo o percurso que envolve turismo e seu processo mercadológico. Os elementos *folk*, reverberam de forma massiva dentro do turismo, o que trazemos como originalidade e como campo para futuros desdobramentos.

Conclui-se que a hospitalidade, a gastronomia, a cultura e a memória social estão intrinsecamente ligadas à experiência turística de São Luís do Maranhão. Através do *folkturismo*, é possível promover uma interação respeitosa e enriquecedora entre turistas e a cultura local, garantindo a preservação das tradições e o bem-estar da comunidade. As festas de São João, com o BMB e o arroz de cuxá, são um exemplo de como essas dimensões podem se unir para criar uma experiência turística única e memorável.

Palavras-chave: hospitalidade, gastronomia, cultura, memória social, folkturismo, São Luís do Maranhão.

REFERÊNCIAS

ABREU, Antonio Jorlan Soares de. **O bumba meu boi circulando nas redes sociais**. São Paulo: Dialética, 2022.

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação: a comunicação dos marginalizados**. São Paulo: Cortez, 1980.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. **Turismo e gastronomia na região dos campos gerais do Paraná**. Ponta Grossa: UEPG, 2016.

MARTINS, Sara Daniela Teixeira. A memória de um lugar: discursos e práticas identitárias na freguesia do Castelo em Lisboa. 2011. **Dissertação** (Mestrado em Antropologia) - Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas. Universidade de Lisboa, Lisboa-Portugal, 2011. Disponível em: <https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/3674>. Acesso em: 29 jul. 2024.

SANTANA, Flávio Menezes; DE LUCENA FILHO, Severino Alves. A Queijadinha de Dona Marieta em São Cristóvão/SE no Contexto do Folkturismo como Estratégia para o Desenvolvimento Local. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, v. 36, pág. 251-268, 2018. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/folkcom/article/view/19131>. Acesso em: 25 jul. 2024.

SEVERINI, Valéria Ferraz. Hospitalidade urbana: ampliando o conceito. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 3, n. 2, p. 84-99, 2013. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/991>. Acesso em: 29 jul. 2024.

TESSARO, Antônio Pedro; MAZZURANA, Elis Regina. Sustentabilidade em meios de hospedagem no Brasil. **Navus-Revista de Gestão e Tecnologia**, v. 6, n. 5, p. 151-159, 2016. Disponível em: <https://navus.sc.senac.br/navus/article/view/461/pdf>. Acesso em: 28 jul. 2024.

VEAL, Anthony J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, v. 29, 2011.

AÇÕES DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE JACAREÍ: BOLINHO CAIPIRA

Patrícia Cristina da Cruz Sá⁵

O bolinho caipira de Jacareí/SP, mais que um simples prato típico, é uma representação viva da memória e identidade cultural da cidade e da região do Vale do Paraíba. Este quitute, que remonta ao início do século XX, foi popularizado pela figura de Ana Rita Alves Gehrke, carinhosamente conhecida como "Dona Nicota". Ela não apenas comercializava o bolinho caipira no Mercado Municipal de Jacareí, especificamente no "Botequim do Café", mas também levava o prato para as tradicionais quermesses realizadas no Largo da Matriz. É interessante notar que, apesar de não se saber ao certo a origem exata do bolinho, a receita de Dona Nicota é aquela reconhecida como patrimônio cultural da cidade.

O termo “bolinho caipira tradicional de Jacareí” surgiu a partir de 2010 com a implantação da lei municipal nº 5.497/2010 que registra e reconhece o bolinho como um patrimônio imaterial de Jacareí. O bolinho caipira é preparado com ingredientes simples: farinha de milho branca, água, sal, cheiro verde e óleo para fritar. Este preparo básico reflete a essência da culinária rural e o aproveitamento de ingredientes locais, como o milho e a carne de porco. Com o passar do tempo, o bolinho foi se transformando, recebendo diferentes recheios e acompanhamentos. O culinário João Rural (2008) destacou a coletividade envolvida na criação do bolinho caipira, afirmando que a receita é o resultado de várias mãos e contribuições ao longo do tempo, o que torna o bolinho uma criação coletiva, sem dono específico.

A presença do bolinho caipira nas festas juninas do Vale do Paraíba é praticamente obrigatória. Para os habitantes dessa região, uma festa junina sem o bolinho caipira perde parte de sua identidade e autenticidade. Essa forte ligação com as festas populares evidencia o papel do bolinho como um elemento de socialização. Nas festas juninas, o bolinho caipira não é apenas uma iguaria; ele se torna um ponto de encontro e de partilha, aproximando as pessoas e fortalecendo os laços comunitários.

⁵ Museóloga pela Universidade Federal de Pelotas, Mestre em Educação pela Universidade de São Paulo e Diretora de Cultura da Fundação Cultural de Jacarehy

Apesar de sua forte presença nas ruas de Jacareí, principalmente nas festas populares, o bolinho caipira também é uma comida de casa. Ele é preparado no âmbito familiar, muitas vezes sem a intenção de lucro, servindo como um prato que conecta gerações e mantém viva a tradição culinária local. Essa dualidade – comida de rua e comida de casa – reforça o papel do bolinho caipira como um alimento que estabelece relações entre indivíduos e que é essencial para a manutenção da memória coletiva de Jacareí.

O processo de socialização através da comida é algo que Madalena Freire e Fatima Camargo (1998) abordam ao falar sobre a generosidade e o ato de partilhar, “porque permite a vivência de um ritual de ofertas”. Exercício de generosidade. Espaço onde cada um recebe e oferece ao outro seu gosto, seu cheiro, sua textura, seu sabor” (FREIRE, 1998, p. 23). O bolinho caipira, nesse sentido, é mais que um alimento; é um símbolo de generosidade e de vivência comunitária. Ele permite que as pessoas compartilhem não apenas o gosto e o sabor, mas também a cultura, as histórias e as tradições que estão embutidas em cada preparo.

O estudo da alimentação, especialmente de pratos típicos como o bolinho caipira, permite uma análise profunda das relações entre alimentação e cultura. Essas relações não se restringem aos processos de preparo e consumo, mas se estendem ao modo como as pessoas se relacionam em torno da comida. A escolha do que comer, como comer e com quem comer é carregada de significados sociais, culturais e históricos. Assim, o bolinho caipira de Jacareí se torna um ponto de partida para entender a identidade e a memória coletiva da cidade.

A gastronomia de um grupo, como a de Jacareí, está intrinsecamente ligada ao sentimento de pertença e à memória coletiva. O bolinho caipira é um prato carregado de significados e memórias compartilhadas. Comer um bolinho caipira não é apenas satisfazer a fome, mas participar de um ato social que remete à infância, às festas, às relações familiares e à cultura local. Ele é, portanto, uma comida socialmente reconhecida e celebrada, sendo relevante para a sociedade de Jacareí.

Essa relevância é reforçada pela realização da Feira do Bolinho Caipira, que ocorre desde 2009. A Feira, promovida pela Fundação Cultural, tem como objetivo consolidar o bolinho caipira como uma herança cultural de Jacareí, tornando-o uma marca da identidade local. Inicialmente realizada no pátio do Museu de Antropologia do Vale do Paraíba (MAV), a Feira passou a acontecer no Parque da Cidade a partir de 2011, atraindo representantes de

diversas cidades do Vale do Paraíba, como São José dos Campos, Caçapava, Campos do Jordão, Guararema, Paraibuna, Redenção da Serra e Pindamonhangaba, além disso a feira ainda conta com a participação das entidades beneficentes da cidade que realizam a venda do bolinho caipira tradicional de Jacareí e destinam os lucros para suas ações assistencialistas.

A Feira do Bolinho Caipira de Jacareí não apenas celebra a tradição culinária, mas também se afirma como uma importante ferramenta de economia criativa. Em 2024, a Fundação Cultural de Jacareí investiu cerca de 100 mil reais na estrutura e nas atrações do evento⁶, refletindo a importância crescente da feira para a economia local e regional. Esse investimento não apenas proporcionou uma experiência cultural enriquecedora com shows e atrações variadas, mas também impulsionou o comércio, com a venda estimada de mais de 200 mil bolinhos.

O impacto econômico da feira vai além do faturamento direto. Ela dinamiza a economia criativa ao envolver pequenos produtores, artesãos e artistas, fortalecendo o sentido de comunidade e valorizando o patrimônio cultural de Jacareí. A feira se torna, assim, um espaço onde tradição e inovação se encontram, permitindo que a cultura local seja revitalizada e transmitida às novas gerações, ao mesmo tempo em que gera oportunidades econômicas para a população local. A Feira do Bolinho Caipira é mais que um evento gastronômico; é uma celebração cultural que reúne pessoas de diferentes localidades para partilhar receitas e experiências. Além do bolinho caipira tradicional, novas variações surgem a cada edição, como o bolinho caipira de tilápia, o bolinho caipira vegetariano feito com soja e o bolinho caipira recheado com frango. Essas variações refletem as transformações inevitáveis que qualquer prato tradicional sofre ao longo do tempo, adaptando-se aos novos gostos e demandas.

Além da Feira, o reconhecimento dos mestres culinários é uma iniciativa importante da Fundação Cultural de Jacareí para preservar e transmitir os saberes e fazeres da tradição popular. O Prêmio Mestre Cultura Viva de Jacareí, instituído em 2013, tem como objetivo

⁶ mais informações sobre o evento disponível no site da Fundação Cultural de Jacareí: <https://fundacaocultural.com.br/noticia/2024/06/24/12a-edicao-da-feira-do-bolinho-caipira-em-jacarei/> acesso em 18 de ago. 2024

reconhecer politicamente, economicamente e socioculturalmente aquelas pessoas que são consideradas mestres de tradição popular. Cada mestre recebe um prêmio em dinheiro, um certificado e uma placa que identifica sua residência como o lar de um Mestre da Cultura Popular de Jacareí.

Até o momento, duas pessoas foram reconhecidas como Mestre Culinarista do Bolinho Caipira: Ione Cancio, titulada em 2013, e José Maria de Souza, mais conhecido como Zequinha do Mercado, que recebeu o título em 2014. Esse reconhecimento oficializa e valoriza o trabalho dessas pessoas na preservação e transmissão da receita e dos modos de preparo do bolinho caipira, garantindo que essa tradição continue viva e relevante para as futuras gerações.

O bolinho caipira de Jacareí, portanto, não é apenas um alimento; ele é um símbolo de identidade, memória e cultura. Através do bolinho caipira, é possível entender como a comida pode ser um agente socializador e como ela desempenha um papel central na construção da identidade cultural de uma comunidade. O bolinho caipira de Jacareí é um elemento que une passado e presente, tradição e inovação, reforçando os laços que conectam as pessoas à sua cultura e às suas memórias.

No contexto da pesquisa a importância da alimentação do homem é mostrada, não só, como um item para a sobrevivência, mas como “elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico” (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.52). Sendo assim a culinária local de afirmação à consciência cultural.

A gastronomia de um grupo está ligada a percepção do sentimento de pertença, e a memória coletiva. A culinária é símbolo da civilização e da cultura, deste modo estudar a gastronomia como patrimônio cultural vai além da comida em si, através desse prato típico é possível abordar a identidade, a memória e as regras de uma sociedade. A escolha do que comer e de como comer está carregada de decisões tomadas no âmbito social, influenciadas pela cultura.

Comer é um ato social e cultural que envolve escolhas. Na culinária é possível encontrar as marcas mais fortes de expressão dos modos de pensar e agir de um grupo social, a gastronomia de uma sociedade é depositária das tradições e é um meio de representação e de troca cultural.

Sendo assim, a comida nesse trabalho é entendida como muito mais do que um meio de suprir uma necessidade básica do ser humano, mas sim algo carregado de história, de cultura, tradição, saberes, memória e costumes, essa “comida” é um meio de se entender a relação que as pessoas têm com seu lugar de origem e com seu meio. Ela expressa relações e o seu estudo é uma forma de compreender as reações que as pessoas estabelecem entre si.

Palavras-chaves: Patrimônio Gastronômico; Bolinho Caipira de Jacareí; Memória Social

Referências

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 1998.

FREIRE, Madalena, CAMARGO, Fátima et all. **Grupo – indivíduo, saber e parceria:** malhas do conhecimento. São Paulo: Espaço Pedagógico, Série Seminários, 1998, p.23-24.

RURAL, João. Os caminhos dos Sabores. In **Textos do Brasil nº 13** - Sabores do Brasil. Ministério das Relações Exteriores: Departamento Cultura. 2008 p. 71- 77.

CURSOS DE “GASTRONOMIA DE RUA” E DE “DOÇARIA JUNINA”: EMPREENDEDORISMO, CULTURA REGIONAL E INOVAÇÃO

*Marcos Paulo Soares Moura*⁷

*Leonardo Xavier Rodrigues*⁸

*Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro*⁹

Não existe uma concreta definição de cultura, várias áreas de estudos têm conceitos diversos “como sociologia, antropologia, história, comunicação, administração, economia, entre outras” (Vitória e Emmendoerfer, 2024, p. 146). Além disso, Vitória e Emmendoerfer (2024) trazem, que a partir do Iluminismo o termo de cultura é ampliado, partindo de experiências parecidas de um povo agregando entendimentos e princípios moldados ao longo do tempo.

[...] A cultura passa a ser percebida como um conjunto de práticas artísticas, científicas e filosóficas [...]” (Vitória e Emmendoerfer, 2024, p. 148), pois normalmente ao se referir a cultura “tem em mente o conceito erudito, [...], [sendo] as manifestações culturais de prestígio em uma sociedade: teatro, cinema, dança etc. (Bolacio Filho, 2012, p. 34).

A alimentação também é cultura, como descreve Montanari (2008) em seu livro “Comida como cultura” que por capítulos, traz vários exemplos, a cultura formada a partir da transformação da natureza pelo homem, a própria natureza como cultura e a comida ligada ao território e ao tempo além da ligação da coletividade, as tradições e ao misticismo.

Dessa forma, pode-se citar a festa junina que engloba todas essas características, sendo composta por bandas locais e por instrumentos regionais e ligadas ao tempo, com o fim da época da chuva e no momento de colher o milho, também tendo comida farta perto

⁷ Aluno da Universidade Federal do Ceará e bolsista do projeto Doçura que Agrega.

⁸ Professora Doutora do Bacharelado em Gastronomia e da Pós-graduação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará

⁹

da fogueira e nas casas, com as mulheres pedindo bons casamentos e festas religiosas ligadas a Santo Antônio, São João e São Pedro (Bezerra, 2014). Percebe-se que a festa junina pode ser considerada um dos maiores marcos culturais do país, pois “[...] a festa junina permite uma reelaboração imaginária das noções de identidade regional e da cultura local” (Morigi, 2002, p. 1).

Em relação as comidas típicas, Montanari (2008) cita que a cultura/comida também está ligada ao calendário, como o Natal e a Páscoa. A festa junina igualmente tem suas próprias comidas típicas, como citado por Bezerra (2014), muitas receitas derivadas do milho, como a canjica, o mungunzá entre outros.

Mogiri (2002) fala muito sobre a maior festa de São João do mundo em Campina Grande, que mesmo retratando a cultura e tradição nordestina a festa virou mais uma questão econômica do que ligada a festividade em si. Entretanto, levando para questão do desenvolvimento pessoal Lóssio e Pereira (2007) contrapõem Mogiri (2002) destacando que a cultura, tradições e expressões do popular, podem auxiliar na economia local e na transmissão da cultura. Silva (2019) descreve que as pessoas montam as barracas de comida para ganhar dinheiro no São João de Campina Grande.

Isso ocorre, visto que as festas juninas são uma oportunidade para pequenos negócios, pessoas que querem começar a empreender e empresas que desejam obter mais lucro, com venda de barraquinhas nas ruas, criação e customizações de pratos tradicionais para atrair novos públicos, porém as comidas típicas normalmente são as que mais vendem juntamente com roupas e artesanato (Agência Sebrae de Notícias, 2013; Santos, 2023; Sebrae, c2021; Silva, 2019).

Em tal circunstância, esse resumo trata de um relato de experiência sobre os cursos de “Gastronomia de Rua” e de “Doçaria Junina” e da relação entre o empreendedorismo, a cultura regional e a inovação. Os cursos aconteceram no mês de junho de 2024, na cidade de Fortaleza no bairro Henrique Jorge, com uma carga horária de 20h/aula, com até 20 participantes, com a maior parte sendo formada por mulheres, com intuito de empreenderem ou entrarem no mercado de trabalho. Os resultados obtidos foram analisados de maneira qualitativa e subjetiva, a partir da leitura das avaliações dos cursos, falas informais dos alunos no decorrer das aulas e percepções dos autores.

O conteúdo abordado foi boas práticas de manipulação de alimentos a partir da RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004), pois muitos desejam trabalhar em cozinha, então se torna

importante explicar como agir dentro do espaço para que não ocorra contaminação de alimentos ou acidentes de trabalho. Além da aula de custos e precificação de alimentos, para promover o empreendedorismo, pois muitos desejam abrir o seu próprio negócio. Assim, preparar comida de qualidade e não cobrar preços irrealistas a clientela (Braga, 2022) se torna um desafio. E aulas práticas de fato, que será relatado ao longo do texto.

Para a realização do curso foi firmada uma rede de parcerias entre o Instituto Benjamim Dias (IBD), que é uma Organização da Sociedade Civil (OSC), onde aconteceu o curso; O programa de extensão Gastronomia Social da Universidade Federal do Ceará (GS-UFC), no qual planeja e oferta cursos gratuitos para o público de Fortaleza e certifica os participantes pela UFC; O projeto Alimentando Sonhos, da empresa M. Dias Branco, que tem o intuito de formar profissionais para que sejam empreendedores e/ou entrem no mercado de trabalho, sendo o patrocinador dos cursos; e o projeto de extensão Doçura que agrega, que trabalha a cultura alimentar na produção de conservas artesanais com insumos locais. Todos se unem na premissa de formar e incentivar a profissionalização na área da Gastronomia, principalmente nas periferias da cidade de Fortaleza.

O IBD junto com o GS-UFC planejam cursos que sejam demandas da sociedade, voltados para a cozinha regional, comercial e inovação gastronômica, com preparações pensadas envolvendo os produtos disponibilizados pela M. Dias Branco, visto que “a missão da UFC é [...], gerar e difundir conhecimentos, preservar e divulgar os valores éticos, científicos, artísticos e culturais, [...] como princípios norteadores [...], inovação, empreendedorismo, [...]” (Costa *et. al.* 2021, p. 11), não apenas realizar cursos de formação, mas fomentar a troca de experiências dos graduandos em formação e a comunidade assistida, entendendo o protagonismo das duas partes para a sociedade.

Assim, os cursos fomentaram preparações para o mês das festas juninas, acontecendo o “Gastronomia de Rua” com as preparações sendo as massas cozidas (coxinha, risole, enroladinho de salsicha e bolinha de queijo), pastel, cachorro-quente, massas quebradiças (quiche e empada), pratinho cearense (creme de galinha, baião de dois, arroz branco, vatapá de peixe, paçoca de carne de sol), bolo amanteigado com cobertura de brigadeiro e também o “Doçaria Junina” com grude, queijadinha, cocada (em corte e de forno), bolos regionais (batata-doce, macaxeira, milho, fubá), bolo pé de moleque, canjica, pamonha e mungunzá.

Atualmente se consome salgadinhos e cachorro-quente nas festas juninas, fato que Silva (2019) relata que há até gastronomia internacional no São João de Campina Grande e

muitos pratos regionais de formas diferentes para atrair o público, então foi colocado na ementa do curso de “Gastronomia de Rua”.

Nas aulas práticas, existe uma forma de condução em quatro etapas: a primeira o professor sempre traz como explicação inicial às boas práticas, a cultura, ciência e variações de técnicas e de preparos dos pratos a serem produzidos no dia. Na segunda etapa, ocorre de fato a produção pelos participantes, sempre com supervisão do docente para ensinar as técnicas de preparo corretamente. E na terceira etapa, incentiva-se a economia criativa para o empratamento das preparações, tendo apresentações tanto em porções individuais quanto em proporções maiores. Por fim, na quarta etapa, é feita a análise sensorial das preparações com o intuito de trabalhar e aguçar as percepções dos participantes em relação a cor, textura, sabor, aroma e empratamento a fim de adaptar e melhorar as receitas.

Quanto aos participantes dos cursos, mostraram-se empenhados, participativos em aprender, sempre tirando dúvidas e compartilhando conhecimentos, com relacionamentos agradáveis entre os colegas e os professores.

Muitos se inscrevem com o intuito de aprender a cozinhar para empreenderem ou entrarem no mercado de trabalho, aliando-se com o foco dos cursos. Com isso, na aula de custos há, na maioria dos casos, relatos de perda de dinheiro, venda abaixo do preço e o desconhecimento que as despesas, como água e energia, entram no preço final e ainda receio de aumentar o preço do produto e não vender. Entretanto, conseguiram perceber a importância de valorizar o próprio trabalho e a precificar de maneira correta os produtos.

Na cidade de Fortaleza a regionalidade ainda é muito forte, sendo comum a venda em carrinhos de lanche pelo centro e na orla de Fortaleza, no café da manhã, com cuscuz, bolo, bruaca, tapioca, para pessoas indo para o trabalho, na orla da cidade e no horário do almoço a venda de pratinho (Carvalho, 2022; Laudénir, 2023). O pratinho é tão famoso que em 2024 ocorreu a 2ª edição do Festival do Pratinho pelo Mercado AlimentaCE, da Secretaria da Cultura do Ceará, de pratinhos tradicionais até releituras, com 20 expositores vendendo essa iguaria nordestina (Ascom Mercado AlimentaCE, 2023; 2024). Nos cursos o pratinho cearense, os bolos regionais, a cocada de corte e o bolo pé de moleque, são os mais citados pelos alunos para serem vendidos mesmo fora da época de festa junina, pelos argumentos trazidos anteriormente.

No que concerne à inovação, além dos empratamentos, os alunos produzem a própria massa de pastel, o pão de cachorro-quente, o molho de tomate e os produtos à base de milho

desde a debulha do milho até processo final de fato, a fim de conhecerem o processo de fabricação. Isso ocorre, pois é priorizado todo processo de produção artesanal e científico do alimento em detrimento ao uso dos industrializados, fortalecendo a comida de verdade e a missão universitária para a educação alimentar, nutricional e científica, entrando em concordância com os alunos do curso na vantagem de fazer suas próprias massas das receitas.

Em conclusão, observou-se na prática que o empreendedorismo pode ajudar na preservação da cultura regional, porém desde que haja algum retorno financeiramente positivo para os empreendedores, então ainda é preciso continuar uma abordagem de conscientização sobre a regionalidade, para que as pessoas continuem consumindo. A inovação foi algo benquisto que pode ser continuado para futuros cursos do Alimentando Sonhos com o foco na formação para científica e empreendedora, visto que os alunos depois dos cursos trazem relatos que conseguiram entrar no mercado de trabalho, não apenas pelo ensino técnico, mas sim pelo ensino integrado.

Palavras-chaves: Patrimônio imaterial; Tradição culinária; Comida popular; Gastronomia.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. Festa junina é porta de entrada para pequenos negócios. [S. l.]: **Pequenas empresas & grandes negócios**, 2013. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/Como-comecar/noticia/2013/06/festa-junina-e-porta-de-entrada-para-pequenos-negocios.html#:~:text=>. Acesso em: 17 jul. 2024.

ASCOM MERCADO ALIMENTACE. **Festival do Pratinho:** Mercado Alimenta CE promove evento que homenageia o prato típico cearense. Fortaleza: Governo do estado do Ceará, 2023. Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2023/06/20/festival-do-pratinho-mercado-alimentace-promove-evento-que-homenageia-o-prato-tipico-cearense/>. Acesso em: 30 jul. 2024.

ASCOM MERCADO ALIMENTACE. **Mercado Alimenta CE realiza a 2ª edição do Festival do Pratinho com dois dias de programação.** Fortaleza: Governo do estado do

Ceará, 2024. Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2024/07/20/mercado-alimentace-realiza-a-2a-edicao-do-festival-do-pratinho-com-dois-dias-de-programacao/>. Acesso em: 30 jul. 2024.

BEZERRA, J. A. B. Mungunzá e pamonha: tradições do milho e das festas juninas. *In*: BEZERRA, J. A. B. (org.). **Alimentos Tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014. p. 25-32.

BOLACIO FILHO, E. S. O Conceito de Cultura. *In*: BOLACIO FILHO, E. S. Humor contrastivo: Brasil e Alemanha: análise de séries televisivas de uma perspectiva intercultural. 2012. **Tese** (Doutorado em Letras) — Pós-Graduação em Letras, Departamento de Letras do Centro de Teologia e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), Rio de Janeiro, 2012. p. 34-64. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/colecao.php?strSecao=resultado&nrSeq=20657@1>. Acesso em: 10 jul. 2024.

BRAGA, R. M. M. Introdução. *In*: BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2022, p. 19-24.

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Ministério da Saúde, ANVISA, Brasília, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em 20 nov. 2022.

CARVALHO, L. **Do abacaxi adocicado ao acarajé**: Comidas das ruas do Centro de Fortaleza marcam o paladar da cidade. Fortaleza: Diário do Nordeste, 2022. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/verso/do-abacaxi-adocicado-ao-acaraje-comidas-das-ruas-do-centro-de-fortaleza-marcam-o-paladar-da-cidade-1.3266369>. Acesso em: 30 jul. 2024.

FRANÇA, M. de F. N.; SOUZA. Festa Junina, tradição representativa da cultura popular no Brasil. In: BUGNONE, A.; CAPASSO, V. (org.). **Cultura, arte y sociedad: Argentina y Brasil: siglos XX y XXI**. [Buenos Aires]: Editorial de la UNLP, 2021. p. 64-78. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Veronica-Capasso/publication/351995071_Cultura_arte_y_sociedad_Argentina_y_Brasil_siglos_XX_y_XXI/links/60b4d45d299bf1f6d588c023/Cultura-arte-y-sociedad-Argentina-y-Brasil-siglos-XX-y-XXI.pdf#page=64. Acesso em: 20 jul. 2024.

LAUDENIR, A. 'Que fila é essa?': como o tradicional 'pratinho' virou um sucesso na Beira-Mar de Fortaleza. Fortaleza: **Diário do Nordeste**, 2023. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/verso/que-fila-e-essa-como-o-tradicional-pratinho-virou-um-sucesso-na-beira-mar-de-fortaleza-1.3378388>. Acesso em: 30 jul. 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MORIGI, V. Festa junina: hibridismo cultural. **Cadernos de Estudos Sociais**, [S. l.], v. 18, n. 2, 2002. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CAD/article/view/1302>. Acesso em: 16 jul. 2024.

SANTOS, S. Período junino fortalece o empreendedorismo no Nordeste. [Pernambuco]: **Agência Sebrae de Notícias**, 2023. Disponível em: <https://pe.agenciasebrae.com.br/cultura-empresadora/periodo-junino-fortalece-o-empresadorismo-no-nordeste/>. Acesso em 18 jul. 2024.

SEBRAE. São João, época de festejar e empreender no Maranhão. [S. l.]: **Sebrae, c2021**. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ma/noticias/sao-joao-epoca-de-festejar-e-empreender-no-maranhao,0b736e0ddd945510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 17 jul. 2024.

SILVA, A. L. L. da. Os elementos estéticos e estratégicos da gourmetização como prática social na festa junina em Campina Grande-PB. 2019. **Dissertação** (Mestrado em Administração) — Programa de Pós-Graduação em Administração, Centro de Ciências

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/19194>. Acesso em: 16 jul. 2024.

VITÓRIA, J. R.; EMMENDOERFER, M. L. O que é cultura? Reflexões para uma sociedade (pós-)pandêmica. **Revista USP**, São Paulo, n. 140, p. 145-156, 2024. Disponível em: <https://jornal.usp.br/wp-content/uploads/2024/03/10-textos-Magnus-Luiz.pdf>. Acesso em: 10 jul. 2024.

O CHÁ NO BRASIL. PRIMEIRAS PERCEPÇÕES

*Cecilia Vieira Pereira Das Neves*¹⁰

Apresentamos nesse resumo expandido o resultado parcial da pesquisa de doutorado em andamento, que tem como objetivo analisar a construção das memórias do chá no Brasil. A partir de revisão bibliográfica e pesquisa de campo, trazemos uma reflexão sobre as diferentes formas de percepção ligadas ao chá em nosso País. Destacamos que entendemos por chá o produto feito a partir da planta *camellia sinensis*. Dessa forma, as diversas infusões feitas de com folhas, frutas, flores, cascas e raízes de diferentes plantas, não são nomeadas como chá e sim como infusões botânicas. Ou seja, todo chá é uma infusão, mas nem toda infusão é um chá. Os alimentos e as culturas alimentares não se espalham simplesmente pelo mundo. Isto é, não estão desconectados das pessoas, que são móveis. Uma rede de mobilidades conecta o processamento e a industrialização dos alimentos, o transporte, e o conhecimento sobre os modos de cultivo e preparo, sobre os valores de comercialização, sobre suas qualidades nutricionais, entre outros. Inclina-mo-nos a acreditar que os alimentos, sejam eles comidas ou bebidas, de uma forma geral, iniciaram seu movimento pelo mundo com a mudança do sistema feudalista para o sistema capitalista, além do advento das grandes navegações. Todavia, a cultura e o consumo do chá se moveram desde os primeiros contatos entre os diversos povos chineses em remotos tempos. Posteriormente, o chá chegou ao Japão, Coreia e Vietnã através dos monges e peregrinos budistas, transformando as culturas religiosas, alimentares, comerciais, agrárias, medicinais, botânicas, entre outras; movendo-se não somente entre as classes sociais mais abastadas, mas tornando-se também popular. Diferentemente dos tibetanos, que adotaram o chá em seu cardápio diário porque a bebida ajudava na digestão das carnes e gorduras, que constituíam quase a totalidade de sua alimentação, o chá era utilizado pelos monges e peregrinos budistas para mantê-los acordados e focados em suas meditações de longas horas. 1 Cecilia Vieira Pereira das Neves

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social – Unirio Expandindo-se entre os turcos, o chá substituiu o café entre os persas, os afegãos e outros povos do mundo islâmico, chegando também ao Norte da África. O chá foi levado, por mar, pelos

¹⁰ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social – Unirio

portugueses, holandeses e especialmente pelos britânicos para a Europa Ocidental. Os britânicos levaram a bebida para suas colônias e, assim, dominaram o comércio da mesma nessa região a partir do século XVIII. O chá chegou ao Brasil por volta de 1810, juntamente com a mão de obra chinesa para iniciar seu cultivo, com o propósito de adaptar a planta ao clima do País. O primeiro lugar onde foi cultivado é onde fica, hoje, o Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Durante parte do século XIX, o cultivo do chá cresceu no Brasil, especialmente nos estados de São Paulo e Minas Gerais. O objetivo do governo era difundir o cultivo do chá no País, visando à venda do produto ao mercado europeu, sobretudo o inglês, onde nesse período o chá já era a segunda bebida mais consumida depois da água. Vale lembrar que nesse mesmo período a bebida já era consumida no Brasil pela família real, mas não era difundida entre a população em geral. Ocorreu que a Inglaterra, após inúmeras tentativas de vencer a dependência do chá chinês, conseguiu cultivar a planta em suas colônias e mecanizou seu processamento, gerando um produto muito mais barato do que os disponíveis no comércio naquele momento. Sem um preço competitivo, o chá brasileiro deixou de ser interessante para o mercado, o que foi um dos fatores que levou ao abandono do cultivo, além da ascensão do café no mercado mundial e também da mineração. A segunda vez que o cultivo e processamento do chá foi trazido para o Brasil foi através dos imigrantes japoneses. Por ocasião do crescimento do mercado do café no Brasil e a necessidade de mais mão-de-obra, em 1895, Brasil e Japão assinaram o Tratado da Amizade, Comércio e Navegação, e, em 1907, o governo brasileiro publicou a Lei da Imigração e Colonização. Um ano depois, um acordo entre os governos brasileiro e japonês deu início à imigração japonesa para o Brasil. Dessa forma, a vinda dos imigrantes japoneses foi provocada por interesses mútuos. O Brasil necessitava suprir a demanda de mão-de-obra nas lavouras de café e o Japão, que passava por um período de grande crescimento demográfico, não conseguia gerar os empregos necessários à sua população e viu a imigração como solução. Os imigrantes japoneses sofreram bastante com o impacto da modificação dos hábitos alimentares no Brasil. Em 1935, o imigrante Torazo Okamoto, que conhecia o cultivo e o processamento do chá, trouxe ao Brasil sementes da *Camellia Sinensis* var. *assamica*, que se adaptaram plenamente ao clima local e assim houve o reinício do cultivo do chá no Brasil, primeiramente para consumo próprio e posteriormente como commodity. Esse cultivo se deu especificamente na região do Vale do Ribeira, Sul do estado de São Paulo, onde até os dias de hoje a planta é cultivada e processada pelos descendentes desses imigrantes. O

antropólogo Joël Candau nos ajuda a pensar o que seria a construção de identidade e que memórias são acionadas e selecionadas para a construção do que seria o chá no Brasil. Candau traz a ideia de que “a memória é a identidade em ação” (Candau, 2016, p. 18), ou seja, elas se juntam, se apoiam para produzir uma narrativa. O autor divide a memória em três tipos. Protomemória, a memória propriamente dita e a metamemória. As duas primeiras sendo exclusivamente individuais, não compartilhadas, e a terceira, a metamemória, a que diz respeito à memória coletiva, entendendo memória coletiva como aquela que pode ser compartilhada e que é um conjunto de representações. A representação de memória é percebida como “um enunciado que membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros do grupo” (Candau, 2016, p. 24, grifo nosso). Candau faz distinção também entre memórias fortes e memórias fracas. A memória forte seria uma memória organizadora de sentidos “massiva, coerente, compacta e profunda” (Candau, 2016, p. 44). Interpretamos que o que é a estrutura estruturante para Bourdieu seria a memória forte em Candau. Essa memória forte é então estruturante de identidade, dando sentido àquilo que o autor denomina de retórica holística, que é o emprego de termos ou expressões que pretendem qualificar conjuntos hipoteticamente estáveis e homogêneos. Desde que iniciamos a pesquisa sobre o chá no Brasil e identificamos os diferentes atores sociais envolvidos na construção das memórias ligadas a ele, percebemos que a bebida está ligada a diversas áreas, tais como saúde e bem-estar, consumo, sustentabilidade, entre outras. Dessa forma, entendemos que o que tínhamos até pouco tempo eram três percepções distintas dessa bebida. A primeira seria o chá que chegou da Europa, com a vinda da família real portuguesa, em 1808, e permaneceu conectado às casas de chá e confeitarias espalhadas por diversas cidades brasileiras, nos séculos seguintes. Este se configura e se estabelece como um hábito requintado, distintivo, elitista, conectado ao social e ao prazer; consumido pela realeza e, posteriormente de forma eventual pela elite. A segunda percepção é do chá que chegou da Ásia com a vinda dos imigrantes japoneses no início do século XX. O consumo desse se configura como um hábito ligado à saúde, a um tempo para relaxar e se conectar com o momento presente, como uma forma de meditação. Uma bebida como parte dos hábitos alimentares diários, carregada de ancestralidade, memória e história. Por fim, a percepção de que as infusões de ervas, cascas, flores e frutas, ligadas à saúde e conhecidas no Brasil como chá estão ligadas a cura de doenças, e são consumidas durante a ocorrência de enfermidades ou como forma de prevenção das mesmas. Prazer e consumo social, na

maior parte das vezes, não estão conectados ao consumo dessas infusões botânicas que estão atreladas fortemente a um sentimento de cuidado familiar. O chá muda e se adapta conforme as pessoas e suas culturas. Ele é bebido de uma forma na China e apreciado de outra forma na Índia e, assim, sucessivamente nos diversos lugares do mundo onde seu consumo se faz presente. Ocorre nesse momento no Brasil uma mudança dos hábitos alimentares percebida por nós pelo aumento do consumo do chá e das infusões botânicas. Com essa mudança estamos buscando observar e compreender a expansão e a mobilização de diversos atores sociais ligados a essa bebida em nosso País, voltando nosso olhar então para as retóricas holísticas a fim de perceber se e como se pretende construir a memória e a identidade do chá no Brasil.

Referências

BENDER, Daniel E.; CINOTTO, Simone. **Food Mobilities: Making World Cuisines**. University of Toronto Press. 2024.

BOURDIEU, Pierre. **Meditações pascalianas**. Rio de Janeiro, Editora Bertrand, 2001

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo. Ed. Contexto, 2011.

CERDAN, Marcelo Alves. O cultivo do chá: breves considerações a partir do município de Itu-século XIX. **Semina: Ciências Sociais e Humanas**, v. 40, n. 1, p. 121- 138, 2019.

MAIR, Victor H.; HOH, Erling. **The true history of tea**. Thames & Hudson Ltd. Londres, 2009.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Ed. Zahar, 2005.

X-CABOQUINHO: UMA MORDIDA NA ALMA DE MANAUS

*Anna Beatriz Da Costa Silva*¹¹

*Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins*¹²

O X-Caboquinho é um prato icônico de Manaus que simboliza a cultura manauara, tanto pela simplicidade quanto pela riqueza de sabores regionais que ele incorpora. Sua base é o pão francês recheado com fatias de tucumã, um fruto amazônico e acompanhado de queijo coalho e banana frita, ingredientes que refletem a identidade local. Mais do que um simples alimento ele é uma representação das práticas alimentares manauaras e da relação profunda dos habitantes com os produtos da floresta amazônica. O sanduiche se destaca em um contexto em que a alimentação é vista não apenas como uma necessidade fisiológica, mas também como uma forma de celebrar a cultura e o modo de vida local (LIRA et al., 2013; (CHOTA; GUIMARÃES; MARTINS, 2013). Ao lado de pratos como o tambaqui e o pirarucu, o sanduiche caboclo desempenha um papel importante na gastronomia local, sendo também um símbolo de autenticidade que atrai tanto os moradores quanto os turistas que buscam experimentar os sabores únicos da Amazônia (AREB, 2021).

O Sanduíche representa, em sua essência, a fusão das influências indígenas, europeias e africanas que marcam a gastronomia brasileira. Essa diversidade cultural se reflete no uso de ingredientes nativos, como o tucumã, que enriquece o caráter autêntico do prato, conectando-o diretamente às tradições alimentares da Amazônia (TOMAZONI, 2022). O reconhecimento do X-Caboquinho como Patrimônio Cultural Imaterial de Manaus reforça sua relevância não apenas como alimento, mas como um símbolo cultural que transcende fronteiras. Essa oficialização destaca a importância da gastronomia como um elemento central para a valorização da identidade local e o fortalecimento do turismo, promovendo Manaus como um destino único que oferece uma experiência autêntica e enraizada na cultura amazônica (MARTINS, 2022).

Este estudo se justifica também pelo impacto que o X-Caboquinho exerce no turismo cultural e gastronômico de Manaus. O prato contribui para a valorização da cultura local e

11 Anna Beatriz Da Costa Silva. Graduada em Turismo na Universidade Estadual do Amazonas

12 Cláudia Araújo De Menezes Gonçalves Martins. Doutora em Turismo e Hotelaria (Univali). Professora no Curso de Bacharelado em Turismo na Universidade do Estado do Amazonas.

para a promoção de Manaus como um destino representativo da Amazônia (Amazonastur, 2023). Assim, investigar a iguaria é fundamental para compreender como a culinária pode atuar como um meio de preservação cultural e como um vetor de desenvolvimento turístico (Santos, 2022). O presente estudo delimita-se a investigar o X-Caboquinho como um símbolo da identidade cultural e gastronômica de Manaus, explorando seu papel na construção e fortalecimento do senso de pertencimento local e na preservação das tradições culinárias amazônicas. A pesquisa focará em como esse prato, ao incorporar ingredientes regionais, se torna uma representação da cultura manauara e um elo entre a comunidade e os recursos naturais da região. Por fim, o estudo abordará o papel do sanduiche no turismo cultural e gastronômico de Manaus, explorando como esse prato é utilizado para promover a cidade como um destino autêntico e representativo da Amazônia.

Este estudo se justifica também pelo impacto que o X-Caboquinho exerce no turismo cultural e gastronômico de Manaus. O prato contribui para a valorização da cultura local e para a promoção de Manaus como um destino representativo da Amazônia (Amazonastur, 2023). Assim, investigar a iguaria é fundamental para compreender como a culinária pode atuar como um meio de preservação cultural e como um vetor de desenvolvimento turístico (Santos, 2022). O presente estudo delimita-se a investigar o X-Caboquinho como um símbolo da identidade cultural e gastronômica de Manaus, explorando seu papel na construção e fortalecimento do senso de pertencimento local e na preservação das tradições culinárias amazônicas. A pesquisa focará em como esse prato, ao incorporar ingredientes regionais, se torna uma representação da cultura manauara e um elo entre a comunidade e os recursos naturais da região. Por fim, o estudo abordará o papel do sanduiche no turismo cultural e gastronômico de Manaus, explorando como esse prato é utilizado para promover a cidade como um destino autêntico e representativo da Amazônia.

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, centrada na pesquisa documental e na análise de conteúdo, com foco no X-Caboquinho como símbolo da identidade cultural e gastronômica de Manaus. A pesquisa qualitativa é fundamental para interpretar fenômenos culturais, permitindo captar nuances e significados atribuídos pelos atores sociais aos objetos de estudo, conforme defendido por Gil (2006).

Para fundamentar teoricamente o estudo, será realizado um levantamento bibliográfico abrangente sobre culinária amazônica, identidade cultural e turismo gastronômico. Autores como Santos (2004) e Carvalho (2011) discutem a gastronomia como

elemento essencial na construção da identidade cultural e turística, enquanto Dencker (1998) aborda a importância da gastronomia no contexto específico da culinária amazônica.

A análise documental focará em documentos, relatórios, artigos e materiais promocionais que abordam o X-Caboquinho, a gastronomia amazonense e o turismo em Manaus. Lüdke e André (1986) destacam a eficácia da análise documental para extrair informações significativas de diversas fontes escritas, incluindo órgãos como Amazonastur e artigos de revistas especializadas. Esses dados serão essenciais para compreender como o prato é percebido e valorizado em diferentes contextos culturais e turísticos na cidade.

A análise de conteúdo utilizará a metodologia de Bardin (2011) para categorizar e interpretar os dados coletados, explorando como o X-Caboquinho é utilizado como símbolo cultural e atrativo turístico em Manaus. A análise considerará discursos, imagens e descrições presentes em materiais promocionais e acadêmicos, buscando identificar as principais narrativas associadas ao prato. Triviños (1987) ressalta a importância da análise qualitativa para uma compreensão profunda dos fenômenos sociais, incorporando o contexto cultural e histórico na interpretação dos dados. Para auxiliar na codificação e categorização dos dados qualitativos, será utilizado o software Taguette, reconhecido pela sua eficiência e capacidade de análise organizada de grandes volumes de texto.

A análise realizada evidencia o X-Caboquinho como um elemento fundamental da identidade cultural e gastronômica de Manaus, desempenhando um papel crucial na preservação de tradições e na promoção da cidade como destino turístico. A pesquisa documental e a análise de conteúdo revelaram que o sanduíche transcende sua função culinária, servindo como um símbolo da biodiversidade amazônica e da relação histórica da população com os recursos naturais da região.

A oficialização do sanduíche como Patrimônio Cultural Imaterial de Manaus, estabelecida pela Lei nº 2.525/2019, reforça sua importância como um bem cultural e como um elo entre passado e presente. O reconhecimento formal do prato não apenas o protege como uma tradição alimentar, mas também destaca sua relevância simbólica. O X-Caboquinho torna-se, assim, uma ferramenta poderosa para perpetuar as práticas culturais manauaras e fomentar o turismo, ao ser promovido em eventos culturais e festivais que atraem turistas à cidade. Esta institucionalização reflete a necessidade de garantir que o prato continue sendo valorizado como uma expressão autêntica da cultura local, gerando impacto direto no fortalecimento da identidade da cidade e de seus habitantes. Em termos de

ingredientes, o sanduíche é construído a partir de produtos regionais como o tucumã, a banana pacovã e o queijo coalho. Esses ingredientes não apenas reforçam o vínculo entre a comunidade manauara e a floresta amazônica, mas também desempenham um papel importante na promoção de práticas sustentáveis. O uso de recursos locais, como o tucumã, beneficia pequenos agricultores e produtores da região, incentivando a economia rural e a produção sustentável. Isso mostra que o X-Caboquinho não é apenas uma iguaria culinária, mas um meio de preservação e valorização da biodiversidade amazônica, tornando-o um símbolo tanto cultural quanto ecológico. Dessa forma, sua produção e consumo reforçam o conceito de sustentabilidade, integrando a culinária à proteção do meio ambiente.

Além disso, o papel do prato no turismo gastronômico de Manaus foi amplamente discutido. Ele se apresenta como uma das principais atrações para os turistas que visitam a cidade em busca de experiências autênticas. O prato é frequentemente promovido em eventos culturais, como o Passo a Paço, um festival que mistura arte e gastronomia e reforça o apelo de Manaus como destino turístico. Ao consumi-lo, os visitantes são convidados a experimentar uma parte da cultura local, o que contribui para o reconhecimento de Manaus como um destino culinário único na Amazônia. Essa valorização do prato, aliada às estratégias de marketing voltadas para o turismo gastronômico, fortalece a imagem da cidade como um local de experiências autênticas e promove um vínculo entre os turistas e a cultura manauara.

O X-Caboquinho consolidou-se como um símbolo da identidade cultural de Manaus, representando tanto a biodiversidade amazônica quanto as tradições culturais e alimentares da cidade. Através de uma análise qualitativa baseada em pesquisa documental e análise de conteúdo, constatou-se que o sanduíche é muito mais do que uma iguaria local: ele é um emblema de pertencimento e de resistência cultural. Sua oficialização como Patrimônio Cultural Imaterial reforça o reconhecimento de seu valor simbólico e prático, perpetuando sua relevância como um dos maiores expoentes da cultura alimentar de Manaus. O uso de ingredientes nativos, como o tucumã e a banana pacovã, além de fortalecer as tradições locais, contribui para a promoção da sustentabilidade e para o desenvolvimento da economia rural. A produção desses insumos está intimamente ligada às práticas sustentáveis, tornando-o um símbolo tanto da cultura regional quanto da consciência ecológica. Seu consumo, além de garantir a continuidade das tradições culinárias, conecta os manauaras às suas raízes, ao mesmo tempo em que introduz os turistas à riqueza da cultura amazônica. O papel do X-

Caboquinho no turismo cultural e gastronômico também é inegável. Ao ser promovido como uma experiência autêntica e representativa da culinária manauara, o prato fortalece a imagem de Manaus como um destino único, onde a gastronomia desempenha um papel central na atração de turistas. Sua presença em eventos culturais e sua promoção como parte da experiência amazônica fazem com que o sanduiche se estabeleça não apenas como um prato local, mas como uma ponte entre os visitantes e a rica cultura da região. Dessa forma, a preservação e a promoção do prato são fundamentais para garantir que a identidade cultural de Manaus continue a ser valorizada, transmitida e celebrada tanto local quanto internacionalmente.

Palavras-chave: X-Caboquinho; gastronomia; identidade cultural; turismo cultural; sustentabilidade.

Referências

AMAZONASTUR. **Gastronomia amazonense: o tesouro culinário do Norte do Brasil.** Disponível em: <https://www.amazonastur.am.gov.br/gastronomia-amazonense-o-tesouro-culinario-do-norte-do-brasil/>. Acesso em: 11 set. 2024.

AREB, Matheus Vieira. “**Não é gostoso como daqui**”: a construção da identidade alimentar manauara pela experiência. *Geopauta*, Vitória da Conquista, v. 5, n. 2, p. e7938, 2021.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo.** São Paulo: Edições 70, 2011.

CARVALHO, Kátia de A. **Identidade, turismo e tradução cultural: análise da dinâmica dos eventos juninos no Maranhão.** Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade Estadual de Santa Cruz, 2011.

CHOTA, Jefferson Paulo Ferreira; GUIMARÃES, Márcia Raquel Cavalcante; MARTINS, Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves. **Restaurantes regionais como**

possíveis propulsores da gastronomia local em Manaus. 2013. Disponível em: https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/restaurantes_regionais.pdf. Acesso em: 8 set. 2024.

COSTA, João Ribeiro da; VAN LEEUWEN, J.; COSTA, Jarbass. **Tucumã-do-Amazonas, *Astrocaryum tucuma* Martius.** In: SHANLEY, P. O.; MADINA, G. (Org.). *Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica.* Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p. 215-222.

DE LIMA MELO, Bruna Silva de Andrade; FERRARI, Mariana Campos; CAMPO, Débora Aparecida Carvalho. **Gastronomia Amazônica: Cultura, Sustentabilidade e Identidade Regional.** 2021. Disponível em: <https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2021/gastronomia-amazonica14.pdf>. Acesso em: 8 set. 2024.

DE LIRA, Ana Cláudia Xavier et al. **As trocas culturais no setor de alimentos e bebidas e a valorização da regionalidade amazônica.** Disponível em: https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/as_trocas_culturais.pdf. Acesso em: 8 set. 2024.

MANAUS. *Diário Oficial do Município de Manaus*, v. 4708, p. 1, 23 out. 2019. **Institui, como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Manaus, o sanduíche X-Caboquinho e dá outras providências.** Disponível em: <https://dom.manaus.am.gov.br>. Acesso em: 15 set. 2024.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** São Paulo: Futura, 1998.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas.** São Paulo: EPU, 1986.

MARTINS, Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves. **Uma floresta de sabores da Gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do turismo**. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2022.

RAMPIN, Ricardo; RAMPIN, Verônica. *Taguette, the free and open-source qualitative data analysis tool*. Disponível em: <https://www.taguette.org>. Acesso em: 8 set. 2024.

SANTOS, Ana Ribeiro de. **Identidade Cultural & Capacidade de Carga Cultural?** São Paulo: UNESP, 2004.

SANTOS, Edna Maria. **A gastronomia como elemento de identidade cultural na Amazônia: o caso do X-Caboquinho**. 2022. Disponível em: <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/download/2082/1462/5847>. Acesso em: 8 set. 2024.

TOMAZONI, Ana Maria Ruiz. Gastronomia brasileira: olhares para origem e contexto histórico. In: GUILHERME, F. S.; SILVA, C. S.; FERRAZ, C. L. G.; BRAMBILLA, A. **Turismo & gastronomia ‘sem fronteiras’**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

TRIVIÑOS, Antônio Noronha de Souza. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

REPRESENTAÇÕES DA CULINÁRIA COREANA EM DORAMAS: ARTE, CULTURA E HOSPITALIDADE

*Ricardo Sales Dias*¹³

*Anna Beatriz Da Costa Silva*¹⁴

*Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins*¹⁵

Os K-dramas¹⁶ doramas sul-coreanos têm se estabelecido como uma plataforma significativa de propagação cultural, utilizando a narrativa audiovisual, presente tanto na televisão quanto nas plataformas de streaming para inserir aspectos culturais do país em um contexto global. Entre os elementos mais destacados estão a culinária e a hospitalidade coreana, retratadas de forma a criar uma conexão emocional com o público. Segundo o artigo da *Robb Report*, "a gastronomia coreana em doramas cria uma experiência imersiva e sensorial, na qual o espectador não apenas observa, mas também deseja vivenciar" (ROBB REPORT BRASIL, 2023). Essa representação transcende a mera exposição de pratos, incorporando valores como o afeto e o respeito pelas tradições culturais coreanas. A comida, nos doramas, se transforma em um símbolo de conexões profundas entre personagens e culturas, funcionando como uma ponte entre diferentes gerações e contextos sociais. Assim, os doramas não apenas entretêm, mas também funcionam como mediadores culturais, incentivando o consumo de produtos coreanos e

a exploração de suas tradições. O impacto vai além da tela, influenciando o comportamento dos espectadores, que passam a buscar experiências mais imersivas da cultura coreana em suas vidas cotidianas.

¹³ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Turismo, da Escola Superior de Artes e Turismo, da Universidade do Estado do Amazonas. Turma de 2022. E-mail: rsd.tur22@uea.edu.br

¹⁴ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Turismo, da Escola Superior de Artes e Turismo, da Universidade do Estado do Amazonas. Turma de 2022. E-mail: abdc.tur22@uea.edu.br

¹⁵ Doutora em Turismo e Hotelaria (Univali). Professora no Curso de Bacharelado em Turismo na Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Email: camenezes@uea.edu.br

¹⁶ ROSA, Daniela Fernandes Costa da. *K-Drama, abreviação de Korean Drama (한국 드라마), é um termo internauta criado para designar um tipo de programa de televisão sul-coreano que a) usa um roteiro, e b) vai ao ar como série regular. O uso do termo 'K-Drama' serve para diferenciar as produções televisivas feitas pela Coreia do Sul daquelas produzidas por outros países asiáticos. 2019.

Em consonância com essa ideia, este trabalho visa explorar as representações da culinária coreana nos doramas e como esses elementos contribuem para a disseminação da cultura, arte e hospitalidade coreana. A proposta surge da observação do aumento significativo do consumo de produtos culturais asiáticos, em especial os doramas, que se tornaram uma plataforma central na construção de significados e narrativas que conectam fãs com diferentes aspectos culturais, incluindo a gastronomia.

A pesquisa busca entender de que forma a mediação da informação sobre a culinária nos doramas, realizada por perfis de redes sociais, influencia os hábitos de consumo dos fãs e a percepção da hospitalidade coreana. Este fenômeno é analisado por meio de um estudo qualitativo-quantitativo, com o uso de questionários e análise de conteúdo, focando nos comportamentos de consumo de bens culturais associados à Coreia do Sul, incluindo alimentos, festividades e tradições.

A introdução da culinária nos doramas não se restringe apenas à representação de pratos tradicionais, mas envolve todo um contexto que relaciona a comida à afetividade, identidade cultural e hospitalidade. Como destaca Jenkins (2006), "a cultura participativa digital tornou-se um espaço de interações em que os fãs se apropriam de símbolos culturais e os integram em seu cotidiano" (p. 125). A hospitalidade coreana, frequentemente retratada em cenas onde personagens compartilham refeições, serve como uma metáfora de acolhimento e integração cultural. Tais práticas, difundidas pela narrativa dos doramas, motivam os fãs a consumir produtos relacionados à cultura coreana, tanto em termos gastronômicos quanto em outras esferas, como moda e turismo. Segundo Kim (2016), "os dramas coreanos têm sido essenciais para promover aspectos da hospitalidade e da estética coreana, como a apresentação cuidadosa dos pratos".

A presença marcante da gastronomia coreana em produções como *Crash Landing on You* e *Itaewon Class* reforça o papel dos doramas como veículos de divulgação da culinária e hospitalidade coreanas. De acordo com Silva (2021), "a comida coreana nos doramas não é apenas um artifício narrativo, mas uma forma de apresentar a identidade cultural do país". Em cenas icônicas de refeições compartilhadas, como no drama *Hospital Playlist*, os personagens revelam não só suas emoções, mas também valores sociais, como o respeito pela tradição e a ênfase na coletividade, elementos centrais da hospitalidade coreana.

Além disso, essas cenas de refeições, especialmente em produções como *Hospital Playlist*, são cuidadosamente construídas para mostrar não só a complexidade das relações

humanas, mas também os valores sociais que permeiam a cultura coreana e o cotidiano das famílias. O ato de compartilhar uma refeição, por exemplo, representa o respeito pelas tradições e a importância da coletividade e da união familiar. Nesses momentos, a culinária se transforma em uma metáfora de acolhimento e integração, onde a comida funciona como um catalisador para revelar emoções e fortalecer laços. Ao explorar a culinária coreana, os dramas não apenas promovem pratos, mas também reforçam uma narrativa cultural rica em simbolismo e significado, que ressoa com o público de diversas partes do mundo. Assim, a gastronomia se torna um meio eficaz de divulgar aspectos da hospitalidade coreana, incentivando o público a consumir mais do que apenas entretenimento, mas também valores e tradições que transcendem as telas.

Os resultados da pesquisa indicam que os fãs de dramas não apenas se envolvem emocionalmente com as histórias, mas também transformam seus hábitos e comportamentos, adotando elementos culturais veiculados por essas produções, especialmente no que diz respeito à gastronomia coreana. A culinária apresentada nos dramas vai além da simples exibição de pratos, passando a simbolizar hospitalidade, afeto e tradição cultural. Esses espectadores, ao consumirem produtos midiáticos como os dramas, integram em seu cotidiano práticas associadas à cultura coreana, como a culinária, o que demonstra uma relação profunda entre o entretenimento e a experiência cultural tangível.

A mediação da informação, especialmente por meio de redes sociais, como Instagram e YouTube, é essencial para manter o engajamento com a comunidade cultural e propagar os significados transmitidos nos dramas asiáticos. Segundo Lima (2018), “os dramas servem como mediadores entre culturas, incentivando o consumo de bens culturais que vão além da tela”, ilustrando como esses programas de TV ultrapassam a barreira do entretenimento e moldam hábitos de consumo globais.

A hospitalidade coreana, expressa frequentemente através de refeições compartilhadas nos dramas, tem forte impacto sobre os fãs que, ao assistirem essas cenas, desenvolvem o desejo de experimentar a culinária coreana de maneira mais concreta. Isso é evidenciado pela popularização de restaurantes coreanos em diversas cidades ao redor do mundo e pelo aumento da participação de fãs em eventos culturais que celebram a cultura Hallyu. Conforme ressaltado no artigo da *Robb Report*, “a gastronomia coreana em dramas cria uma experiência imersiva e sensorial, na qual o espectador não apenas observa, mas também deseja vivenciar

Essa simbologia da hospitalidade articulada à memória social dos fãs, muitas vezes impulsionada pela mídia, transforma a culinária em um ponto de convergência entre o mundo ficcional e o real. Ao consumir pratos coreanos, como o *bibimbap* ou o *tteokbokki*, o público está, em certo sentido, recriando a experiência de compartilhar a hospitalidade coreana, reforçando laços culturais e afetivos.

Os dramas não apenas promovem o consumo de bens culturais ligados à Coreia do Sul, mas também funcionam como importantes mediadores de experiências culturais, onde a gastronomia coreana emerge como um elemento central na disseminação da hospitalidade e identidade coreana. Como observa Bourdieu (2003), "o gosto é uma forma de julgamento social, e a culinária coreana nos dramas estabelece um padrão cultural que muitos espectadores almejam alcançar", reforçando a importância simbólica desses produtos culturais na construção de identidades globais.

A representação da culinária coreana em dramas vai muito além da gastronomia; ela articula hospitalidade, arte e tradição de maneira a moldar comportamentos e interesses globais. Os resultados indicam que o consumo de produtos culturais asiáticos, mediado pela informação nas redes sociais, contribui para a criação de uma comunidade global conectada pela arte, gastronomia e hospitalidade.

Palavras-chave: Dramas. Culinária coreana. Hospitalidade. Cultura asiática.

REFERÊNCIAS

APPADURAI, A. (1996). **Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization**. University of Minnesota Press, p. 28-30.

BOURDIEU, P. (2003). **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, p. 34-45.

CASTELLS, M. (2009). **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, p. 115.

FISKE, J. (1992). **Understanding Popular Culture**. Routledge, p. 102-105.

JENKINS, H. (2006). **Fans, Bloggers, and Gamers: Media Consumers in a Digital Age.** NYU Press, p. 123-127.

JENKINS, H. (2008). **Convergence culture: where old and new media collide.** New York: New York University Press, p. 42.

JUNG, S. (2011). K-pop, Indonesian Fandom, and Social Media. In: **Transformative Works and Cultures**, p. 12-15.

KIM, H. (2016). **The Korean Wave: Korean Media Go Global.** Routledge, p. 47-50.

KIM, Y. (2016). **Korean TV Dramas: Social, Cultural and Aesthetic Contexts.** Seoul: Korean Studies Press, p. 67.

LEE, S. J. (2020). **Exploring the Intersections of Korean Dramas and Cultural Influence.** Seoul: Han Books, p. 83-89.

LEVY, P. (2010). **Cibercultura.** São Paulo: Editora 34, p. 98.

LIMA, João Pedro. **Mediação da informação e consumo cultural: o caso dos fãs de doramas.** Comunicação e Sociedade, vol. 15, no. 1, 2018, pp. 89-104.

ROBB REPORT BRASIL. **Quando drama e beleza se põem à mesa: a gastronomia coreana em doramas.** Robb Report, 2023. Disponível em: <https://www.robbreportbrasil.com.br/robb-report-brasil/noticias/gastronomia-edrinks/quando-drama-e-beleza-se-poem-a-mesa>. Acesso em: 30 set. 2024.

SILVA, T. (2021). **Consumo e Cultura Pop Coreana no Brasil.** Rio de Janeiro: Editora PUC, p. 74.

TAVARES, Ana Cláudia. A influência dos doramas na cultura jovem brasileira. **Revista Brasileira de Cultura Asiática**, vol. 10, no. 2, 2020, pp. 45-60.

O DIA DA MATANÇA DO PORCO SOB A ÓTICA DA HOSPITALIDADE

*Gustavo Luis de Toledo Pereira*¹⁷

*Rafael C. Ferro*¹⁸

*Airton José Cavenaghi*¹⁹

Por sua relevância histórica e socioeconômica, existem inúmeras práticas culturais ligadas ao porco, sendo uma delas o objeto desta pesquisa: a matança do porco.

A matança do porco é aqui compreendida como uma tradição, um ritual que consiste no abate, limpeza e produção diversos de produtos alimentares que acabam por utilizar todas as partes do animal, além de preparo e consumo de partes frescas da carcaça enquanto o ritual ocorre (Bisson; Heiniger-Casteret, 2012). Posteriormente à produção, os produtos tendem a ser distribuídos ou entre as pessoas que ajudaram no processo da matança, ou entre os que contribuíram com a engorda do animal ao longo de um período, ou para pagar débitos a pessoas ou famílias que ajudaram anteriormente.

No mesmo sentido Dória e Bastos (2018, p.115) mencionando o caipira paulista, afirma que a importância do porco estava além da alimentação, servindo também como um “importante elemento de cooperação e festa gerando mutirões para a matança do porco onde parentes e vizinhos transformavam o animal em alimento dividindo sua carne e fazendo conservas e embutidos.

O objetivo geral desta pesquisa é o de analisar o ritual tradicional do dia da matança do porco sob a ótica da hospitalidade. Tendo em vista este objetivo, nesta primeira etapa do projeto, foi realizada uma revisão bibliográfica sobre a tradição da matança do porco estabelecendo relações com aspectos encontrados na teoria da hospitalidade.

¹⁷ Mestrando em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi (UAM). <http://lattes.cnpq.br/5729063154283067>. gtoledo@gmail.com. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES-Prosop).

¹⁸ Doutor em Hospitalidade. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e Universidade Anhembi Morumbi (UAM). <https://lattes.cnpq.br/9643271002123963>. rafaelferro@ufrj.br.

¹⁹ Doutor em História Social. Universidade Anhembi Morumbi (UAM). <http://lattes.cnpq.br/8415372088403504>. acavenaghi@gmail.com. Instituto Ânima.

Devida a abrangência do campo da hospitalidade, é importante mencionar quais de seus aspectos mais saltaram aos olhos no decorrer desta pesquisa.

Lashley (2004) defende que a hospitalidade é “um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade”. Afirma ainda que ela é o âmago da organização coletiva e do senso de comunidade e têm como essência a partilha e a troca dos frutos do trabalho, bem como a mutualidade e reciprocidade, que, por sua vez, cultivam sentimentos de altruísmo e beneficência.

De outro ponto de vista, mas ainda congruente, Godbout (1997) defende que a hospitalidade deve ser vista como um dom. Para o autor (Godbout, 1997), o dom é composto por três momentos distintos e obrigatórios: dar, receber e retribuir. Segundo ele, o conceito de dom está necessariamente ligado à ideia de obrigação. O autor menciona que no dom, diferentemente da interação comercial, que almeja uma troca direta e busca resolver tudo por meio de um contrato, o ato de dar cria um ciclo que se perpetua.

Neste sentido a hospitalidade está ligada ao conceito de reciprocidade abordado por Sabourin (2007). Para o autor a ela está expressa no dar, receber e retribuir. A importância de reciprocidade na hospitalidade também é posta em evidência tanto por Pitt-Rivers (2012) quanto por Camargo (2021). Ambos os autores a colocam como parte fundamental das leis da hospitalidade.

Para Camargo (2004) mais do que dar, receber e retribuir, a importância da reciprocidade está no laço social criado e mantido. Sabourin (2007) vai na mesma direção afirmando que o maior valor é a conexão social gerada pelo intercâmbio de bens, ajudas e favores. Em um texto posterior o autor coloca ainda que o estabelecimento de relações de partilha desempenha um papel crucial na promoção do sentimento de pertencimento, bem como no cultivo da confiança e do respeito. (Sabourin, 2011)

Para Godbout (1997), entrar em uma dinâmica de doação significa também envolver-se em um ciclo de obrigações onde diversos mecanismos perpetuam o desequilíbrio e a sensação de débito, impedindo que a relação seja plenamente saldada. Godbout (1997, p.36) ainda comenta que “não apenas a relação de doação é interminável, mas ela tende a se intensificar. Não só retribuimos, mas frequentemente devolvemos mais do que recebemos.” Como estamos tratando de um ritual ligado à alimentação é vital compreender a importância de alimentos e bebidas para a hospitalidade. Assim, Pitt-Rivers (2012) menciona que os alimentos e as bebidas frequentemente carregam um significado cerimonial, pois o ato de

consumir uma substância em conjunto estabelece uma conexão. Para Montandon (2011), “uma das primeiríssimas coisas que marcam a atitude do hospedeiro é o gesto de oferecer bebida e comida.”

A aceitação e a recusa do dom ligado a comida e bebida tem especial importância. Para Pitt-Rivers (2012) a não aceitação de um alimento é uma indelicadeza, um insulto, pois indicam a depreciação e o desagrado em relação a quem fez a oferta. Ainda segundo o mesmo autor:

Comida e bebida sempre possuem um valor ritual, pois a ingestão em conjunto de uma substância comum cria um vínculo. A comensalidade é a base da comunidade em toda uma série de contextos. Portanto, o hóspede é obrigado, acima de tudo, a aceitar comida.”(Pitt-Rivers, 2012, p.17)

Para Montandon (2011), a hospitalidade vai além de simplesmente oferecer comida e abrigo voluntariamente. Ela abrange a interação entre as pessoas, estabelece um laço social, promovendo valores de sociabilidade e solidariedade. Neste sentido, permito-me acrescentar, a partir da ótica de que recusar o alimento oferecido torna-se sinônimo de recusar a conexão, a sociabilidade e a solidariedade, constituindo, desta forma, um insulto grave. Algo como o dito popularmente no Brasil como sendo uma “desfeita”.

O mencionado anteriormente pode ser ligado ao conceito de comensalidade. Para Boutaud (2011) a ela é uma forma compartilhamento, de troca e reconhecimento gerada pelo ato de comer junto e carrega um significado ritual e simbólico que vai além a mera satisfação nutricional.

Neste mesmo sentido as festas são igualmente importantes sob a lente da hospitalidade. Segundo Bueno (2006), as festas são rituais que muitas vezes envolvem a comensalidade implicando uma genuína comunhão e entusiasmo coletivo, envolvendo reciprocidade.

Tendo em vista as possíveis relações entre a matança do porco como um ritual tradicional de alimentação e as questões de hospitalidade e dom apresentadas até o momento, conduziu-se uma busca sistemática na base de dados Scopus, onde foram encontrados 20 artigos tratando do tema.

A maioria desses artigos publicados sobre esta tradição foi publicada no campo da antropologia e não fazem referências diretas à hospitalidade, muito embora no decorrer dos textos pesquisados possamos identificar que as práticas de hospitalidade estão presentes

nesta tradição. Também cabe mencionar que poucos textos sobre o tema são oriundos de pesquisas feitas no Brasil. Chama a atenção ainda a pluralidade de textos publicados sobre a tradição da matança do porco em lugares tão diversos do mundo como a Indonésia, China, Itália, Portugal e Brasil.

Em todos os textos analisados foram encontrados aspectos da hospitalidade relacionados ao dom e à comensalidade como a criação e o reforço de laços sociais por meio do compartilhamento de um rito, do compartilhamento de alimentos e do trabalho comunitário, a partilha da carne entre os membros de uma comunidade, retribuição por um favor ou algo recebido, o trabalho comunitário. A maior parte dos textos ainda faz referência a importância dos laços sociais formados durante o ritual da matança do porco e os festejos que normalmente fazem parte ou acompanham esta tradição.

Foi observado ainda nos textos encontrados que esse fenômeno sempre envolve de forma ordenada inúmeros atores de uma comunidade, em maior ou menor grau a depender do gênero e da idade, e é observado em várias culturas, especialmente em zonas rurais. Normalmente essa tradição assume um caráter de sacrifício cerimonial e/ou religioso, sendo, portanto, muitas vezes associado ao calendário de festividades de uma sociedade.

Palavras-chave: hospitalidade; dádiva; comensalidade; ritual, porco.

Referências

BISSON, A.-F.; HEINIGER-CASTERET, P. *Le tue-cochon / La pelèra - Pratique entourant la mise à mort et la transformation du cochon*. Disponível em: <<https://www.pci-lab.fr/fiche-d-inventaire/fiche/262-le-tue-cochon-la-pelera>>. Acesso em: 4 set. 2024.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. Em: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo : Senac, 2011. p. 1213–1230.

BUENO, M. S. Festa: o dom do espaço. **Revista Hospitalidade**, p. 91–103, 2006.

CAMARGO, L. O. DE L. **Hospitalidade**. 2. ed. [s.l.] Aleph, 2004.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

CAMARGO, L. O. DE L. As leis da hospitalidade. **Revista brasileira de pesquisa em turismo**, v. 15, n. 2, p. 1–16, 1 maio 2021.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. **A culinária caipira da Paulistânia** - A história e as receitas de um modo antigo de comer. [s.l: s.n.].

GODBOUT, J. T. Recevoir, c'est donner. *Communications*, v. 65, n. 1, p. 35–48, 1997.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. Em: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. [s.l.] Manole, 2004. p. 01–24.

MONTANDON, A. MONTANDON Espelhos hospitalidade. **O livro da hospitalidade**, p. 31–37, 2011.

PITT-RIVERS, J. THE LAW OF HOSPITALITY. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, v. 2, n. 1, p. 501–517, 2012.

SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista brasileira de ciências sociais**, p. 131–138, 2007.

SABOURIN, E. DOSSIÊ Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. **Dossiê Ciências Sociais e Desenvolvimento** - Sociologias 13 (27), Ago 2011.

RELATO DE VIVÊNCIA DO TERRITÓRIO ANCESTRAL DA BARRA DE MOITAS/CE.

*Daniele Lustosa Jucá*²⁰

*Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro*²¹

*Mara Aires*²²

Nesse trabalho faço um relato minucioso sobre a minha vivência na Barra de Moitas, separando em três partes: sistema agroalimentar da Barra de Moitas; sustentabilidade e turismo de base comunitária no cotidiano da Barra de Moitas; empreendedorismo na rota do turismo de base comunitária. O objetivo é entender através da vivência o território ancestral da Barra de Moitas/CE e avançar nas contribuições teóricas sobre a comunidade. A escritvivência (Evaristo, 2009) é a proposta metodológica para esse trabalho, utilizada também por Soares e Machado (2017) em outras pesquisas, como ferramenta metodológica de análise através do método da escrita somado a vivência no território da Barra de Moitas. Icaraí de Amontada, praia com turismo de massa crescente e localizada há 5 km da Barra de Moitas, vem crescendo nos últimos anos e o seu principal cartão-postal é o passeio de rio com direito a apreciar o pôr do sol na Barra de Moitas, comunidade formada por um assentamento onde o desenvolvimento sustentável é prioridade, por ser capaz de suprir as necessidades da geração atual sem comprometer a capacidade de atender às necessidades da geração futura. Por mais que o conceito “desenvolvimento sustentável” não seja utilizado pela comunidade, e por mais que esse conceito, junto com o conceito de “sustentabilidade” sejam marcos da sociabilidade capitalista (Faladori, 2001), aqui os utilizo sob a ótica da sustentabilidade na gastronomia, que indica uma preocupação com uma alimentação adequada aliada ao cuidado do meio ambiente em todos os processos do alimento, desde o plantio, até o descarte responsável, como o aproveitamento integral dos alimentos pelos bichos (Junior et al, 2021). Foi possível perceber essa característica de “se sustentar” a partir da imersão possibilitada pelo estágio de vivência, onde convivo imersa com a comunidade e observo o cotidiano. A ótica sobre a sustentabilidade na Barra das Moitas é possível por

²⁰ Universidade Federal do Ceará – UFC

²¹ Universidade Federal do Ceará – UFC – Docente

²² Universidade Federal do Ceará – UFC

conta das práticas de sustentabilidade que a comunidade Ma. Daniele Lustosa Jucá (Universidade Federal do Ceará – UFC) Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Universidade Federal do Ceará – UFC – Docente) Ma. Mara Aires (Universidade Federal do Ceará - UFC) desenvolve como forma de sobrevivência e de resistência. Entretanto, para falar sobre sustentabilidade no assentamento da Barra de Moitas, é preciso conhecer um pouco a sua história e entender as particularidades dos processos cotidianos. Desde que chegaram ao território, plantam feijão, mandioca, batata-doce, milho, cana-de-açúcar, coco, acerola, arroz, seriguela, banana, mamão, graviola, manga, limão, melancia, cajá e algumas hortaliças. Conservam frutas nativas como ubaia e guabiroba do mato, além de pescar artesanalmente no rio, no mar e no mangue, onde a maior parte da pesca são peixes, pouco ou nada comercializados. Assim, alimentam suas famílias e demais parentes – já que a comunidade é praticamente formada por familiares – que não produziram alimentos suficientes, além de enviar o excedente para outras comunidades. A Barra de Moitas luta para produzir e conservar seus alimentos durante o ano todo, com o intuito de alimentar todas as famílias da comunidade. Além da pesca, que serve prioritariamente para o consumo próprio ou revenda dentro da comunidade, os pescadores e barqueiros trabalham dentro do rio fazendo passeios ou atravessando pessoas, carros e objetos para Patos – CE, do outro lado do rio Aracatiaçu. Além disso, algumas casas abrem seus alpendres e quintais para produzir café da manhã, almoço e jantar, e disponibilizam quartos para alugar dentro de suas casas, ou dentro de seus terrenos. O assentamento produz muitos alimentos e, em consequência dos anos dessa experiência até a atualidade, muitas formas de armazenar a comida foram desenvolvidas para utilizar o ano inteiro. Nos parágrafos seguintes, falo um pouco sobre algumas formas de conservação desses alimentos. O feijão, depois de colhido, debulhado e catado, vai para garrafas pet para que o gorgulho – inseto que consome o feijão de dentro para fora – caso tenha escapado da seleção dos melhores, possa morrer ao ficar sem o oxigênio e pare de se reproduzir. Logo, o feijão, um dos alimentos mais utilizados e com produção com excedente para o ano inteiro, fica conservado por mais tempo, chegando a durar três safras. O peixe, quando é pescado e chega em terra, vai direto para o freezer; outros vão direto para a panela, já que a comunidade preza pelos alimentos frescos e dizem que o peixe da hora é o melhor. Antigamente, quando não se tinha geladeira em casa, uma Ma. Daniele Lustosa Jucá (Universidade Federal do Ceará – UFC) Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Universidade Federal do Ceará – UFC – Docente) Ma. Mara Aires

(Universidade Federal do Ceará - UFC) das técnicas utilizadas era o moquém. O moquém é o peixe conservado na brasa, sem chama do fogo de chão. Assim, ele se conserva por mais tempo. Outra técnica utilizada quando não se tinha geladeira era a salga do peixe ou, como muitos chamam dentro da gourmetização dos alimentos nas cidades grandes, peixe de sol. Quanto às frutas, uma das primeiras técnicas que apareceram foi a da conserva no açúcar. Há alguns anos, existiam mais moinhos de cana de açúcar do que existem hoje, e um dos principais alimentos era o açúcar, a rapadura e o melado. Logo, com a precariedade dos alimentos no surgimento do assentamento, comia-se rapadura com tudo, feijão, peixe, farinha e até com as frutas que havia durante o ano, possibilitando o desenvolvimento de técnicas para a elaboração de doces, levando o açúcar da cana ao fogo com mamão, banana, coco e caju. Havia também a junção de duas técnicas, fogo baixo e sol, para a desidratação de algumas frutas. A técnica mais utilizada na atualidade, com a adesão das geladeiras, são as polpas de variadas frutas, inclusive de ubaia, uma fruta nativa da caatinga. As batatas doces produzidas pela agricultura familiar possuem um sabor muito diferente, assim como outros desses alimentos. Damos ênfase às batatas por se tratar de um sabor que se destaca daquelas produzidas pela agroindústria. Em geral, duram mais tempo, ficando as mais novas junto à terra para melhor se conservarem, esperando a hora de serem consumidas; as mais velhas e as excedentes são cozidas ou dadas cruas para os porcos. O aproveitamento integral dos alimentos é muito comum na comunidade, e funciona como parte de um sistema agroalimentar. Segundo Malassis (1973), o sistema agroalimentar é entendido como a soma total de operações de disponibilização de insumos, de produção nas unidades agrícolas, de armazenamento, transformação e distribuição de alimentos. Ou seja, o território da Barra de Moitas tem um sistema agroalimentar que os permite soberania alimentar e nutricional, e autonomia em relação a outros territórios. Todos os alimentos excedentes, e que não foram para alguma outra família, são aproveitados. As cascas são trituradas e distribuídas entre os bichos e as plantas. O assentamento faz seu próprio fertilizante natural. As sobras de comida do almoço e jantar Ma. Daniele Lustosa Jucá (Universidade Federal do Ceará – UFC) Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Universidade Federal do Ceará – UFC – Docente) Ma. Mara Aires (Universidade Federal do Ceará - UFC) se juntam em uma panela e são distribuídas ao fim do dia. Nessa panela, juntam-se também outros tipos de cascas, frutas passadas, farelos de milho e farinha, sobras do suco coado, borra de café e tudo que for orgânico para ser dado às galinhas, porcos e capotes. Os bichos de grande porte, como vacas

e bezerros, alimentam-se do milho e do pasto, uma pluricultura de espécies de várias plantas alimentícias e matos selvagens, entre os quais muitos são comestíveis. Porém, a comunidade não tem o hábito de consumir PANC'S (Plantas Alimentícias Não-Convencionais). Logo, os bichos são bem alimentados com uma grande variedade de plantas, e, não são expostos a comer somente a soja e o milho da monocultura. Dessa forma, a Barra de Moitas tem um sistema agroalimentar equilibrado, com práticas de sustentabilidade que fomentam o desenvolvimento sustentável da comunidade. Através da cultura como alimento (Montanari, 2008) temos o estreitamento com a oralidade das pessoas e, como fechamento, temos um detalhamento minucioso de costumes, alimentos, espécies, métodos de conservação, modos de festejar, cultura e espiritualidade na ancestralidade da comunidade.

Palavras-chave: Barra de Moitas; Ancestralidade; Cultura; Escrivivência.

REFERÊNCIAS

EVARISTO, Conceição. "Escrivivência" em Becos da memória. **Rev. Estud. Fem.** Florianópolis, v. 17, n. 2, p. 621-623, ago. 2009.

FOLADORI, Guillermo. **Limites do desenvolvimento sustentável**. Campinas: Editora da Universidade Estadual de Campinas, 2001.

MALASSIS, Louis. *Economie agro-alimentaire I: economie de la consommation et de la production agro-alimentaire*. Paris, Cujas, 1973.

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

AS PRÁTICAS DO SABER-FAZER NA CONSTRUÇÃO DA MEMÓRIA SOCIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE WORKSHOP DE KIMCHI, COMIDA SÍMBOLO NACIONAL DA COREIA.

*Ana Carolina Veiga de Oliveira*²³**1**

*Elaine Cristina de Souza Lima*²⁴

*Giane Moliari Amaral Serra*²⁵

Quando indivíduos migram para novas regiões, levam consigo aspectos de sua cultura alimentar numa tentativa de manutenção de laços culturais, assim como investidas de estabelecerem novas relações com aqueles que compartilham do mesmo local de origem. A comida é uma voz que comunica, tal qual a fala, e pode assim contar histórias, tendo a sua dimensão cultural posta em relevo pela ação social, constituindo como memórias narrativas (Amon; Menasche, 2008:13). Desta forma, a exposição e o ensino de práticas alimentares e saberes-fazer são possibilidades de ferramentas de construção, transmissão e manutenção de conhecimentos históricos e socioculturais de povos e comunidades. O maior fluxo de imigração coreana de registro oficial em terras brasileiras começou a ocorrer na década de 1960, em uma migração caracterizada predominantemente como familiar: os imigrantes chegaram com suas famílias e incentivam outros imigrantes coreanos e parentes a fazer o mesmo, adquirindo inicialmente terras no interior para trabalharem com agricultura (Cruz, 2023). Hoje, a comunidade coreana é de cerca de 50 mil pessoas, tendo sua maior concentração no Estado de São Paulo (Brasil, 2023). O interesse e curiosidade a respeito da cultura sul-coreana tem crescido de forma exponencial no Brasil devido a chamada “Onda Hallyu”, fenômeno referente à popularização e exportação de produtos - música, produções de audiovisual, arte, literatura, beleza e culinária - da cultura sul-coreana para outros países,

²³ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional PPGSAN - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO - anacaveoli@edu.unirio.br

²⁴ Doutora em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ e docente Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional PPGSAN - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO - elaine.lima@unirio.br

²⁵ Doutora em Saúde Pública pela Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca - ENSP/FIOCRUZ e docente da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO - giane.serra@unirio.br

sendo promovidos de forma governamental por décadas. A Coreia do Sul é um exemplo de Média Potência que faz uso da comida como componente central de uma campanha pública de diplomacia (Pham, 2013:3), sendo a globalização culinária da comida coreana uma prioridade de seus governos (Kim, 2008). Os esforços para a realização desta atividade a ser descrita a seguir, foram norteados pela pesquisa de mestrado de uma das autoras, desenvolvida sob a orientação das demais, em estudo focado na cultura alimentar da comunidade coreano-brasileira sob a perspectiva sociocultural da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, buscando compreensão e formas de promoção de práticas tradicionais, destacando a importância de se reconhecer, proteger e disseminar saberes-fazer alimentares. Dessa forma, a pesquisa serve como incentivo para outras 2 iniciativas que utilizem as práticas tradicionais alimentares em diferentes contextos, considerando e valorizando assim não apenas o aspecto biológico da comida. Assim, objetivando-se promover o saber-fazer de uma receita integrante da gastronomia coreana, expondo sua relevância para a cultura alimentar de dito grupo e para se transmitir conhecimento para a comunidade em geral, foi organizado, através de contato com uma das famílias coreanas migrantes da primeira geração, residente no Rio de Janeiro e proprietários de um restaurante coreano, um Workshop de um dos símbolos da Coreia: o Kimchi, um fermentado apimentado de vegetais que varia sua base de ingredientes de acordo com a localização e o que está acessível durante as estações e que é patrimonializado como herança imaterial da Humanidade pela UNESCO desde 2013. A escolha do formato se deu pela justificativa de que oficinas culinárias são uma estratégia pedagógica que contempla certa multiplicidade de representações semióticas (verbal, experimental, tridimensional, cinestésica e figurativa) para a ação educacional (Frasson; Laburú, 2021:665) e por seu potencial de engajamento, permitindo que os participantes experimentassem uma prática culinária de forma sensorial e imersiva, consolidando o aprendizado por meio de experiência direta. Então, em parceria firmada pela Liga Acadêmica de Alimentação e Nutrição Sustentável (LANS UNIRIO) com um restaurante de comida coreana localizado no Rio de Janeiro, sendo apoiado pelo Grupo de Pesquisa Percepções da Culinária e Cultura Asiáticas (PCCA UNIRIO) e pelo Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN UNIRIO), foi realizado às 14 horas do dia 17 de Agosto de 2024 e tendo duração de cerca de 3 horas, no Laboratório de Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, contando com a participação de membros da comunidade acadêmica e local - totalizando 30

inscritos, dentre eles equilibradamente alunos da escola de Nutrição e outros participantes sem vínculo com a instituição, tendo como perfil maioria do sexo feminino - e sendo ministrado por um coreano de primeira geração no Brasil (familiar dos proprietários do restaurante), por um coreano-brasileiro de segunda geração no Brasil (proprietário do restaurante) e com o apoio de um brasileiro (também proprietário do restaurante). Os participantes haviam realizado inscrição prévia através de formulário online, sendo cobrada uma taxa que tinha como finalidade cobrir os gastos com os 3 ingredientes necessários para elaboração da receita. No dia do workshop eles foram divididos em grupos de 5 pessoas a fim de se ocupar as 6 bancadas do laboratório. Cada bancada estava equipada com utensílios de cozinha, equipamentos de proteção - como toucas e luvas - e com os ingredientes porcionados a serem utilizados na prática. A demonstração do modo de preparo do kimchi era feita por etapas na mesa de apoio do laboratório pelo ministrante, detentor da receita, na maior parte do tempo explicando em coreano, uma vez que fala pouco português. Para reforçar o que era ensinado, o outro ministrante traduzia os ensinamentos e também complementava com seu saber e experiências em português. Após a exposição de cada etapa, os palestrantes se dirigiam as bancadas uma por uma e demonstravam o mesmo que havia sido exposto na mesa de apoio inicialmente, auxiliando nas dificuldades, manejo e respondendo eventuais dúvidas. Ao longo das explicações, os ministrantes mencionaram aspectos da cultura alimentar coreana, tais como o aproveitamento integral dos ingredientes, características da gastronomia coreana, a variedade de pratos e práticas e a importância do kimchi para os coreanos, chegando a compará-lo com o nosso feijão brasileiro. Assim, ensinaram todas as etapas do saber-fazer, compartilhando suas experiências pessoais e desafios enfrentados na tentativa de reproduzir a receita no Brasil, dada a dificuldade em encontrar ingredientes típicos e originais da receita., explicando inclusive como adaptaram a receita, a mesma que servem em seu restaurante e ressaltaram que, na Coreia, cada família e região tem seu próprio processo e escolhas, tornando o preparo do kimchi uma prática pessoal e culturalmente diversa. Ao final da atividade, os participantes puderam levar para casa o kimchi que fizeram e foram instruídos a respeito do processo de fermentação iniciado no laboratório, como e onde deveriam armazená-lo e quando poderiam finalmente experimentá-lo. O workshop proporcionou uma experiência de transmissão do conhecimento tradicional do saber-fazer de uma prática milenar, reforçando e expondo parte integrante da identidade cultural coreana para os participantes presentes. Em conversa depois

de finalizada a atividade, um dos ministrantes destacou que como proprietário de um restaurante coreano se sente responsável em promover a 4 comida coreana através de experiências positivas em seu estabelecimento, visto o crescente interesse pelo país. Em um momento posterior, foi veiculado via e-mail registrado na inscrição um formulário online para os participantes de forma voluntária deixarem um feedback sobre sua experiência com a atividade. A motivação de participar do workshop com mais votos foi “Interesse em aprender mais sobre a culinária coreana”, seguido de “Curiosidade sobre como preparar kimchi” e “Interesse cultural em aprender mais sobre a Coreia do Sul”. Ao serem questionados quais outros tipos de workshops ou atividades - sem se especificar de qual natureza - gostariam de participar, as respostas recebidas foram desejando aprendizagem de outras receitas coreanas e asiáticas, em sua maioria. Dos participantes que responderam o formulário de avaliação, todos consideraram que o conteúdo exposto atendeu às expectativas, que se sentiram confortáveis para fazerem perguntas e que recomendariam o evento para outras pessoas. Os ministrantes da atividade também deram o seu feedback, considerando a atividade muito positiva para a promoção da cultura alimentar coreana entre os participantes e em âmbito acadêmico. A preparação do kimchi, sendo uma das comidas símbolo da Coreia, pode ser vista como um processo que carrega valores, histórias e tradições da sociedade coreana. Esse processo, ao ser vivenciado e compartilhado, especialmente em um contexto educativo como um workshop, se torna um ato de preservação da memória social da comunidade coreana no Brasil. O contato com o saber-fazer tradicional, adaptado à realidade brasileira, também contribui para a valorização e preservação de uma cultura que, embora distante de seu país de origem, mantém-se viva por meio da comida e comensalidade. Ao compartilhar suas receitas, histórias e práticas culinárias utilizando a gastronomia como ferramenta promotora, as comunidades migrantes, como a coreana, têm a possibilidade de preservarem sua identidade cultural assim como a transmitem para as novas gerações e também outras culturas.

Palavras-chave: Memória Social Cultura Alimentar Kimchi Mínimo 3 Máximo 6
Imigração Coreana Workshop Culinário Identidade Cultural 5

Referências

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, [s. l.], v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. DOI 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/237518744_Comida_como_narrativa_da_memoria_social. Acesso em: 27 set. 2024.

BRASIL. **Ministério das Relações Exteriores** : 60 Anos da Imigração Coreana para o Brasil. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mre/pt-br/embaixada-seul/noticias/60-anos-da-imigracao-coreana-para-o-brasil>. Acesso em: 27 set. 2024.

CRUZ, Elaine Patricia. “**Não sou de lá e nem daqui**”: diz coreano que vive há 57 anos no Brasil. São Paulo: Agência Brasil, 25 jun. 2023. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2023-06/nao-sou-de-la-e-nem-daqui-diz-coreano-que-vive-ha-57-anos-no-brasil>. Acesso em: 27 set. 2024.

FRASSON, Fernanda; LABURÚ, Carlos Eduardo. Oficina de culinária: uma estratégia para a promoção da aprendizagem significativa de procedimentos. **Revista Valore**, [S. l.], v. 6, p. 663–678, 2021. DOI: 10.22408/reva602021839663-678. Disponível em: <https://revistavalore.emnuvens.com.br/valore/article/view/839>. Acesso em: 27 set. 2024.

KIM, Hyun-cheol. **Campaign Starts to Globalize Korean Food**. www.koreatimes.co.kr: 16 out. 2008 17:25. Disponível em: https://www.koreatimes.co.kr/www/tech/2024/06/129_32807.html. Acesso em: 27 set. 2024.

PHAM, M. J. Food as communication: A case study of South Korea’s gastrodiplomacy. **Journal of International Service**, 22(1), 1–22, 2013

ANÁLISE DA EVOLUÇÃO DA DECORAÇÃO DE BOLOS DE ANIVERSÁRIO NO BRASIL

*Suzana Oliveira de Araújo*²⁶

*Regina Maria Silva Bastos*²⁷

*Leandro Pinto Xavier*²⁸

*Eveline de Alencar Costa*²⁹

Matusaila Aragão Macedo

O presente trabalho tem por objetivo realizar uma análise da evolução na forma de decoração e apresentação dos bolos de aniversários dentro do território da cidade de Fortaleza referente ao período de 1995 até 2024 (29 anos), tendo em vista que tais mudanças afetam diretamente a memória social referentes aos bolos festivos. O mesmo é um assunto que vem levantando questionamentos relevantes nas redes sociais, onde internautas comentam sobre os bolos da atualidade e comparam com aqueles de anos anteriores, como observa-se em alguns comentários presentes em vídeos de confeitadeiras na rede social da Adocieri Gourmet (2024), por exemplo: “ninguém faz mais aniversário com bolos grandes como antigamente, dizem que é muito caro, mas pagam fortunas em personalizados” (L. B., 2024). Em outro vídeo publicado por Ivoneidesilva092 (Não Fique, 2023) verificamos: “Saudades dos aniversários de antigamente, tudo era com fartura, hj tudo é com falta” (M.C., 2023). A presente pesquisa tem sua relevância para o setor de eventos, onde muitas vezes o bolo é indispensável, como em casamentos, aniversários de todas as idades e até mesmo em eventos corporativos. De acordo com os dados da Associação Brasileira de Promotores de Eventos (ABRAPE) o setor de eventos, onde a gastronomia está inserida, foi

²⁶ Discente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: suzanaoliveira0205@alu.ufc.br

²⁷ Discente do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: reginambastoss@gmail.com

²⁸ Mestre e Docente do curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: leandropxavier@gmail.com

²⁹ Mestre e Docente do curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: leandropxavier@gmail.com

um dos que mais apresentou crescimento no ano de 2023, com um aumento de 46,6% em detrimento da queda de outros setores. E quando nos referimos a eventos, a área da confeitaria ocupa uma parcela generosa dentro desse meio. Sendo que a mesma movimentação quantias milionárias dentro do Brasil anualmente, tendo uma expectativa para a Taxa de Crescimento Anual Composto (CAGR) de 3,99% até o ano de 2027 (ABIA, 2023a, 2023b). Logo, o bolo sendo um produto com grande participação dentro da confeitaria, fica evidenciado que suas modificações (de forma global), ao longo do tempo, justificam o interesse em responder aos questionamentos: quais as principais alterações que os bolos sofreram ao longo do tempo? Para compreender a importância do bolo nas comemorações e as mudanças sofridas pelo mesmo, foi feito um levantamento bibliográfico do assunto através de livros, revistas científicas da área e entrevistas online com confeitadores, além do uso de imagens do arquivo pessoal e da internet, para comparação e compreensão das mudanças ao longo do tempo, tendo como recorte o período de 1995 a 2024, e considerando quesitos estéticos como formato, altura e decoração. O aniversário é um tipo de comemoração que está presente desde a antiguidade. É um dos muitos rituais que se faz presente na vida das pessoas, e representa não só uma cerimônia significativa de passagem de ciclo como, por exemplo, a festa de 15 anos para as meninas, mas também é uma comemoração onde se marca a entrada para as diversas fases da vida (Sirota, 2008). Desse modo, o bolo é um elemento que carrega esse simbolismo e ocupa um lugar central e essencial nesse tipo de comemoração. Ele vai muito além de uma simples sobremesa, pois se tornou num símbolo que representa o aniversariante e seus gostos, onde muitas vezes é personalizado de acordo com seus aspectos culturais. O ato de todos os convidados, ao redor do bolo, cantar os parabéns e o aniversariante dividi-lo é o ápice da festa (Mesquita, 2023), representando um agradecimento por estar vivenciando a passagem de ciclo com aquelas pessoas queridas, selecionadas para aquele momento. O bolo não é uma preparação recente, porém os relatos sobre seu surgimento trazem incertezas sobre as culturas envolvidas e do período exato ou aproximado. Humble (2010) menciona que arqueólogos evidenciaram uma comida que se aproxima com o significado do bolo associado às primeiras civilizações. A autora cita ainda que o bolo, tal como conhecemos (características e formas), passou a surgir em meados do século XVIII, o qual sofreu várias evoluções ao longo do tempo devido ao surgimento de novos utensílios, equipamentos, ingredientes, novas tecnologias e técnicas de decoração. As decorações são exemplos nítidos das evoluções ocorridas ao longo do tempo,

passando de coberturas simples preparadas com clara de ovo e açúcar (galês e merengues tradicionais) até aquelas mais atuais, com muita técnica e novos ingredientes como o *buttercream* e pasta americana. O ritual das festas de aniversário passou por muitas mudanças na sua maneira de execução, tal como o bolo, ou seja, transformações aceleradas pelo contexto da globalização (Ruas, 2018). Ressalta-se que estas modificações são facilmente percebidas devido ao uso das redes sociais, ou seja, através das postagens realizadas por aqueles que comemoram envolta de um bolo. Essas alterações nos bolos, podem ser percebidas ainda em curtos períodos (2021-2022), pelas postagens realizadas nas redes sociais e tendo como exemplo a popularização do tipo de decoração conhecida como “*Bentô Cake*”, que são pequenos bolos decorados com desenhos e frases divertidas que se tornaram tendência (Pontes, 2022). Dentre as frases do bolo tipo “*Bentô Cake*”, conforme Happy (2023), citamos: “25 anos com saúde de 60”; “Parabéns, troço do meu coração”; “Como um bom vinho, já já vira vinagre!”; “30 anos com fome, sono e cansaço”; dentre outras. Logo depois, entre 2022-2024, surgiu o cenário dos bolos “*Vintage Cake*”, tendo a decoração marcada pelas técnicas dos anos 2000, com trabalhos artísticos utilizando os bicos de confeitaria. De acordo com Carvalho (2023) o bolo “*Vintage Cake*” proporciona uma identificação marcante com o cliente que o escolhe para sua festa, pois estimula nostalgia pautadas em memórias afetivas, porém confere característica de modernidade, atraindo um público que busca a tendência do momento e, ao mesmo tempo, lembranças de momentos antepassados, sendo destaque nas produções das confeitarias brasileiras. A partir das imagens dos bolos estudados foram identificadas as seguintes mudanças, nos respectivos períodos: a) 1995-2000: eram majoritariamente baixos, quadrados, planos, grandes e decorados com detalhes com bicos de confeitaria, à base de glacê ou chantilly, sem muitas técnicas refinadas; b) 2000-2013: há semelhanças com o período anterior, porém destaca-se o uso de brigadeiro nas coberturas, caldas e papel de arroz temático; c) 2014-2018: bolos redondos, altos e início do uso da pasta americana; d) 2019-2024: presença majoritária dos bolos redondos, bem mais altos e personalizados com imagens de papel não comestível fincadas no bolo, com projeção 3D, além disso novas técnicas de decoração surgem com *glitter*, gelatina, isomalte e outros, porém com destaque para tendências rápidas e passageiras como *Bentô Cake* e *Vintage Cake*. Os bolos de aniversário não somente acompanham mudanças tecnológicas e de mercado, mas também refletem a memória e a cultura da sociedade. O futuro do mercado de bolos de aniversário promete seguir uma combinação de

memórias afetivas e tecnologias inovadoras. Com o avanço das redes sociais e a demanda crescente por experiências únicas, é provável que os bolos continuem a evoluir com designs cada vez mais personalizados e únicos, refletindo a identidade de cada aniversariante. A perspectiva é que práticas, ingredientes e embalagens sustentáveis sejam priorizados, devido a uma maior preocupação com o meio ambiente, aspecto proveniente de um pensamento mais sustentável entre os compradores (Inovar Ambiental, 2024). No Brasil, essas transformações são vistas tanto na estética quanto nos materiais utilizados para confeccionar os bolos. A globalização teve um papel muito importante nesse processo, fornecendo acesso à informação, permitindo uma maior diversidade de estilos e técnicas, fazendo com que os bolos apresentem uma mistura de tendências globais e resgates de memórias ou nostalgias. Desta forma, as tecnologias emergentes permitirão criações com alto nível de complexidade, permitindo o uso de técnicas de confeitaria juntamente com efeitos visuais e sensoriais obtendo, assim, bolos com decorações luxuosas, deixando de ser uma simples sobremesa. Conclui-se que os bolos de aniversário passaram por inúmeras transformações nos últimos 29 anos, tanto culturais como nas técnicas de preparo, montagem e decoração, desde bolos mais simples e amplos, característicos dos anos 90 até criações mais elaboradas, como no ano de 2024. Portanto, observa-se uma tendência de inovações constantes e mais aceleradas, porém mantendo uma harmonia entre o tradicional e o moderno, como é caso dos estilos clássicos como o *Vintage Cake*. Os bolos mantêm-se essenciais nas comemorações, cultivando lembranças e afetos, onde sua presença nas festas é repassada de geração em geração, simbolizando momentos importantes da vida e unindo as pessoas em celebrações memoráveis.

Palavras-chave: Bolo; Confeitaria; Mudanças.

Referências

ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. **Mercado de confeitaria:** tendências e dicas de atuação neste ano de 2023. 2023a. Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/mercado-de-confeitaria-tendencias-e-dicas-de-atuacao-neste-ano-de-2023>. Acesso em: 13 ago. 2024.

_____. **Tendências para o mercado de confeitaria.** 2023b. Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/mercado-de-confeitaria-tendencias-e-dicas-de-atuacao-neste-ano-de-2023>. Acesso em: 13 ago. 2024.

ABRAPE - Associação Brasileira de Promotores de Eventos. **SETOR de eventos registra crescimento de 46,6% e se consolida como o maior gerador de empregos no país em 2023.** ABRAPE, 29 maio 2023. Disponível em: <https://abrape.com.br/setor-de-eventos-registra-crescimento-de-466-e-se-consolida-como-o-maior-gerador-de-empregos-no-pais-em-2023/>. Acesso em: 13 ago. 2024.

ADOCIERI Gourmet. **Dica de como cortar o bolo.** 2024. Tik Tok: @adocierigourmet. Disponível em: https://www.tiktok.com/@adocierigourmet/video/7368206145418235141?is_from_webapp=1&sender_device=pc&web_id=7373869521888626181. Acesso em: 13 ago. 2024.

CARVALHO, Lilian. **Vintage Cake: Resgatando a Elegância e o Sabor do Passado.** 2023. Disponível em: <https://www.atelieliliancarvalho.com.br/post/vintage-cake-resgatando-a-eleg%C3%A2ncia-e-o-sabor-do-passado>. Acesso em: 31 ago. 2024.

HAPPY. **Bentô cake: frases criativas para o seu bolo de aniversário.** 2021. Disponível em: <https://hapy.com.br/blog/detalhe/bento-cake-frases-criativas-para-o-seu-bolo-de-aniversario>. Acesso em: 23 out. 2024.

HUMBLE, Nicola. **Cake: A Global History.** In: CAKE: A Global History. [S. l.]: Reaktion Books Ltd, 2010.

INOVAR AMBIENTAL. **Segundo pesquisa, 89% dos consumidores brasileiros se preocupam com a sustentabilidade.** 2024. Disponível em: <https://inovarambiental.com.br/2024/03/07/89-consumidores-brasileiros-preocupam-sustentabilidade/>. Acesso em: 13 ago. 2024.

MESQUITA, Larissa. **A Importância do Bolo de Aniversário**. [S. l.], 1 jun. 2023. Disponível em: <https://larissamesquita.com.br/blog/a-importancia-do-bolo-de-aniversario-XYC3280/>. Acesso em: 13 ago. 2024.

NÃO FIQUE na dúvida na hora de escolher o tamanho do bolo. Ivoneidesilva092: **Tik Tok**, 2023. Disponível em: https://www.tiktok.com/@ivoneidesilva092/video/7251542414010141958?is_from_webapp=1&sender_device=pc&web_id=7373869521888626181. Acesso em: 13 ago. 2024.

PONTES, Mariana. **Bento cakes - entenda a febre dos minibolos com frases engraçadas e descubra onde encomendar em Porto Alegre**: O doce de origem coreana ganhou destaque nas redes sociais por ser personalizado com frases divertidas e memes. Gauchazh, 7 out. 2022. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/porto-alegre/noticia/2022/02/bento-cakes-entenda-a-febre-dos-minibolos-com-frases-engracadas-e-descubra-onde-encomendar-em-porto-alegre-ckz37mzkz008d015p9u8k0rqf.html>. Acesso em: 31 ago. 2024.

RUAS, Lilian. A evolução das festas de criança. **Revista Digital Crescer**, nov., 2018. Disponível em: <https://revistacrescer.globo.com/Festa-de-aniversario/noticia/2018/11/evolucao-das-festas-de-crianca.html>. Acesso em: 30 ago. 2024.

SIROTA, R. **As delícias de aniversário**: uma representação da infância. Trad. de Rosária Cristina Costa Ribeiro. Revista Eletrônica de Educação. São Carlos, SP: UFSCar, v.2, no. 2, p. 32-59, nov. 2008. Disponível em: https://web.archive.org/web/20171202212129id_/http://www.reveduc.ufscar.br/index.php/rveduc/article/viewFile/18/18. Acesso em: 13 ago. 2024.

O RESTAURANTE DO COMERCIÁRIO “ALCÂNTARA MACHADO”, UM RESTAURANTE POPULAR

*Alan Dias Fernandes*³⁰

O presente texto é inspirado na dissertação de mestrado de minha autoria intitulada “Alimentação como direito social: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP (1947-2000)”, apresentada em 2023 ao programa de Educação: currículo, da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC SP). Pesquisa que aborda um estudo de caso sobre o Sesc SP, mas que traz a alimentação como ponto central. A partir do recorte escolhido pretende-se ampliar a reflexão sobre a atuação, em suas primeiras décadas, do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”, inaugurado em 1947, e que foi uma das primeiras ações do Sesc SP frente ao problema da desnutrição coletiva.

Procuro considerar a ação do Restaurante enquanto um restaurante popular, aproximando sua atuação conceitual com os restaurantes do Saps (Serviço de Alimentação da Previdência Social). Como metodologia, recorreu-se a análise da documentação histórica, a partir do acervo do Sesc Memórias, e consulta bibliográfica. Ao explorar às diversas informações das narrativas e documentos foi possível interpretar que quando se compreende a desnutrição e o acesso ao alimento como uma problemática estrutural, e não apenas momentos específicos, os programas tendem a ser estáveis e efetivos.

O interesse por essa temática parte de uma perspectiva individual, soma-se, ainda, a motivação profissional, pois atuo como pesquisador de acervo no programa Sesc Memórias, desde 2014. Início no programa de mestrado em 2001, em um contexto pandêmico causado pelo surgimento e disseminação do novo coronavírus. E por assim ser, foi um trabalho altamente influenciado por este período. No momento da produção da dissertação os índices de fome no Brasil ultrapassavam em mais de três vezes a média global, de acordo com o

30 Mestre em Educação: currículo pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Pós-graduando em Gastronomia: história e cultura pelo Senac SP. Pesquisador de Acervo no programa Sesc Memórias, do Sesc São Paulo. alandf@gmail.com

relatório publicado pela Fundação Getúlio Vargas Social (FGV Social), “Insegurança Alimentar no Brasil: Pandemia, Tendências e Comparações Internacionais” .

Por meio de leituras e consultas à documentação, evidencia-se que no caso brasileiro historicamente a fome é um problema social de classes a ser resolvido, assim como, se reafirma a importância das políticas públicas e sociais no combate desses desequilíbrios nutricionais e alimentares como um todo. A partir desse cenário busquei uma resposta para o problema da ausência de uma alimentação saudável e acessível para população a partir do escopo de atuação do Sesc SP.

No Brasil, a progressão da massa populacional urbana que resulta da incipiente urbanização e industrialização das capitais abre caminho para o início da consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial e, com isso, dão-se alterações importantes na vida social das classes trabalhadoras. Para atender a essa nova demanda o consumo alimentar passa a ser pensado em larga escala, alterando o cotidiano das fábricas, das moradias e das escolas – ambientes sociais do consumo alimentar. Com esse cenário, os problemas nutricionais, da indústria alimentar, da saúde pública e das políticas governamentais vão ganhar espaço no saber e no poder nas primeiras décadas do século XX.

Conforme Jaime Rodrigues (2011), a partir da década de 1920, com o surgimento desses espaços sociais da alimentação aliado ao pensamento em torno da saúde pública se introduz novas formas de poder no cotidiano urbanizado sob os escolares e os operários, por exemplo. Uma outra preocupação decorrente da expansão das cidades inicia-se naquele momento: o deslocamento do trabalhador. Com o surgimento dos restaurantes populares como políticas públicas sociais outros modos de se alimentar emergem na cidade. Esses restaurantes têm por objetivo inicial amenizar a situação de insegurança alimentar, que toca a parcela mais vulnerável da população, o que não deixa de ser uma necessidade imediata e urgente, embora esse acolhimento não altere as condições de vulnerabilidade dos beneficiados (PADRÃO; AGUIAR, 2018). E de certo modo, ocultando as dimensões sociais do problema alimentar brasileiro sobretudo de classes determinadas ou individualizando o problema.

Este texto incide sobre a memória social, dinâmicas e compreensões do Sesc SP, sobre a alimentação em suas primeiras décadas de existência, afins de ressaltar sua primeira grande ação nesse sentido o Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”, de 1947, inaugurado, em 30 de outubro, dia comerciário, no e localizado no centro da cidade de São

Paulo, na rua Riachuelo, nº 275, momento em que a nutrição é colocada de forma prioritária pela instituição, com atenção para o preço da refeição, que deve ser acessível para essa classe trabalhadora. Indica-se que as refeições devem ser imprescindivelmente adequadas, ou seja, em quantidade e níveis nutricionais suficientes para a manutenção e saúde do público atendido. Outro aspecto passa ser enfatizado é o caráter educacional. Além das refeições, oferta-se uma gama de atividades sobre os aspectos econômicos e sanitários, conceitos muito difundidos naquele período.

Uma dinâmica similar com as proposições e políticas trabalhistas do primeiro governo de Getúlio Vargas, para os trabalhadores urbanos, tais como os restaurantes do Serviço de Alimentação da Previdência Social (Saps), criado por Vargas em 1940, e que foi em seus primeiros anos a grande agência nacional de política alimentar e um marco das políticas de educação alimentar e nutrição no Brasil. A experiência do Saps consolida aspectos da nutrição como uma ciência aplicada no Brasil, algo em torno daquilo seria denominado de “alimentação racional” na concepção de médicos nutrólogos. Entre outras perspectivas, a alimentação racional, que irá tomar forma nas décadas de 1930, pode ser caracterizada e compreendida pelo cuidado nutricional, levando em consideração os valores nutricionais e calóricos, em detrimento ao prazer de comer e aos valores simbólicos associados ao ato de comer (MUNIZ, 2014). Por meio do Serviço de Alimentação da Previdência Social (Saps), a alimentação racional irá passar do campo do saber para a elaboração de uma política pública.

Na esteira deste contexto, as ações do Sesc SP visaram responder à ausência de uma alimentação de qualidade por um baixo preço ao comedor final, de acordo com a documentação e bibliografia utilizada na dissertação, uma reivindicação proletária que visava reduzir os altos custos com a alimentação, assim como, um anseio dos empregadores que ansiavam por trabalhadores dispostos e saudáveis para o trabalho, considerando que a manutenção do alimento no tempo está atrelada às intencionalidades desta sociedade – a cultura qual se está inserida.

Em termos de refeições servidas, em 1948, o Restaurante ofertava cerca de mil refeições diárias passando para dois mil em 1953, já em 1979, a média foi de 3.200 refeições diárias. Para fins comparativos, o restaurante central do Saps, que ficava na região do Anhangabaú, centro de São Paulo, fornecia diariamente 3.000 refeições, já o Restaurante do

Comerciário, 2.500. Soma-se a esses dois o Saps do Brás, o restaurante da Liga das Senhoras Católicas e o do Sesi da Lapa e temos um total de 10.300 almoços diários, em 1957.

A atuação do Restaurante do Comerciário sintetiza a importância de uma alimentação de qualidade nutricional, saborosa, um ponto demasiadamente enfatizado na documentação consultada e a preço popular – conceitos que foram se perpetuando nas demais ações referentes à alimentação e nos restaurantes (hoje chamados de Comedorias) da instituição ao longo das décadas. Um ponto que considero de destaque encontrado na documentação foi a atuação da nutricionista da subdivisão de alimentação do Sesc SP, Carmem Bonviccini, para a implantação e o entendimento do Sesc SP enquanto um restaurante popular naquele momento. Ela foi também uma das docentes no curso de Auxiliares em Alimentação, na Superintendência do Ensino Profissional do estado de São Paulo, um dos primeiros cursos do campo da alimentação e da nutrição no país, entre 1939 e 1948. (CARVALHO; FAGNANI, 2014).

A rigor, o Restaurante foi criado em um contexto de especialização dos serviços do Sesc com o objetivo de colaborar com situações específicas, nesse caso, como uma possível resposta à dificuldade de acesso e ao déficit nutricional dos trabalhadores do comércio. O principal objetivo do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” é claro: “contribuir para a solução do problema da alimentação da classe comerciária” (Sesc, 1947, p. 35), ofertando a baixos preços uma refeição “higiênica” com o mínimo de calorias e vitaminas necessárias.

Após diversas obras e reformas, atualmente, o restaurante compõe o Sesc Carmo, na rua do Carmo, 147, região da Sé, no centro de São Paulo, e está inserido sob o conceito atual de “Comedorias” proposto pela instituição desde o início dos anos 2000 para seus espaços de comer. O ambiente alimentar proposto pelo Sesc, fruto de dinâmicas urbanas e sociais, impacta diretamente no comer e nas práticas alimentares que incorpora, e se incorpora, aos novos ritmos sociais. Além do nutrir, a comida possui a capacidade de ser mediadora das relações entre sujeitos e territórios.

Os resultados obtidos neste estudo de caso, por meio desse recorte que diz respeito a um problema específico, mas que revela realidades universais, é a resposta das ações institucionais frente à falta de acesso a uma alimentação coletiva acessível e de qualidade. Um movimento, a partir uma ação privada, que contém suas intencionalidades e políticas

próprias, mas que caminha junto às políticas públicas voltadas para a alimentação, corroborando, para suas afirmações e necessidades.

Palavras-chave: Sesc São Paulo; Restaurante Popular; Alimentação; Restaurante do Comerciário.

Referências

BARROS, M.S.C; TARTAGLIA, J.C. A política de alimentação e nutrição no brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. **Alim. Nutr., Araraquara**, v.14, n.1, p. 109-121, 2003.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. **História, Ciências, Saúde** – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.1, jan.mar. 2012, p. 157-179.

FERNANDES, Alan Dias. Alimentação como direito social: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP (1947-2000). 2023. 110 p. **Dissertação** (Mestrado em Educação: currículo) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC SP, São Paulo.

NERI, Marcelo C. **Insegurança alimentar no Brasil: pandemia, tendências e comparações internacionais**. Rio de Janeiro, RJ: FGV Social, 2022. Disponível em: <https://cps.fgv.br/FomeNaPandemia>. Acesso em: 10 jan. 2023.

MUNIZ, Érico Silva Alves. Comida, trabalho e assistência social: a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947). 2014. 222 p. **Tese** (Doutorado em História das Ciências) – Casa de Oswaldo Cruz – Fiocruz, Rio de Janeiro, 2014.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIAR, Odaleia Barbosa de. Restaurante popular: a política social em questão Physis: **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 28(3), e280319, 2018.

ROCHA, M. F. M. G. da. (2024). Paisagens alimentares urbanas – uma possibilidade de leitura das urbanidades contemporâneas. **Contribuciones a las ciencias sociales**, 17(8), e9252.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, vida material e privacidade**: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

SCHOLLIERS, Peter. “Inovação e tradição: O novo cenário da gastronomia”. In: FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. pp. 333-357.

SESC SP. **Relatório Anual, 1947**. São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1947.

_____. **Relatório Anual, 1955**. São Paulo: Departamento Regional Sesc 108 São Paulo, 1955.

_____. **Plano Geral de Ação do Sesc**. Rio de Janeiro: Departamento Nacional, 1961.

CAJUÍNA: SABORES QUE CONTAM HISTÓRIAS - UM ESTUDO SOBRE A RELEVÂNCIA CULTURAL DA BEBIDA NO PIAUÍ

*Eudimaria Paes dos Santos*³¹

*Káise Canuto da Silva*³²

Este trabalho pretende contribuir com a reflexão sobre a cajuína no/do Piauí como patrimônio e atrativo turístico. A cajuína é uma bebida não alcoólica feita a partir do suco de caju, de sabor adocicado, muito consumida, principalmente no centro/norte do Estado. A produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína foram registradas como patrimônio imaterial brasileiro em 2014, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em que a produção e principalmente o consumo estão ligados aos rituais de hospitalidade das famílias piauienses.

O ato de servir se faz presente em nossos traços e costumes, assim como a alimentação, enquanto ritual e fator de identidade coletiva e individual. A alimentação é uma atividade cultural, ligada à história de um povo, os costumes, crenças e receitas que perpassam as gerações e sofrem adaptações ao longo do tempo. O modo de fazer envolve toda a família, fazer e oferecer aos amigos, familiares e visitas ilustres, seguindo as regras do bem receber, representa, regionalidade e pertencimento de um povo hospitaleiro, que traz em suas raízes, o ato de estreitar laços. Não é ao acaso que a bebida era servida em taças de cristais, trazendo um conceito de harmonização presente em outras bebidas, como o vinho.

A partir de pesquisa bibliográfica referente a temática e materiais de divulgação turística como guias turísticos, cartões postais, folders do Piauí, foi possível identificar a ampla divulgação da cajuína como bebida vinculada a receptividade do piauiense e também como um importante atrativo turístico.

O Caju e a Cajuína: a original do Piauí Acredita-se que o caju tenha surgido na Amazônia, e difundiu-se pelo Brasil e o mundo, sobretudo, nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, principalmente nos estados do Ceará e Piauí, onde também se encontra a castanha, o

31 Graduada do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato (IFPI-CASRN), mara.paesgastro@gmail.com;

32 Doutora em Turismo e Professora de Turismo no Instituto Federal Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato (IFPI-CASRN), kaise_canuto@ifpi.edu.br

legítimo fruto e sua polpa que pode ser alaranjada, amarela ou vermelha, o caju é muito comercializado, sobretudo, no período entre os meses de setembro a dezembro, o sumo da origem a uma das bebidas mais famosas: a cajuína.

De acordo com Câmara Cascudo (2011), os indígenas adoravam alimentos líquidos. As raízes e frutas fornecem bebidas que até os antigos cronistas dos séculos XVI e XVII afirmavam que eram deliciosos, apesar de acharem algumas repugnantes, pois algumas sofriam mastigação para chegarem à sua fermentação. Em suas comemorações, os índios usavam uma fermentação do caju para fazer as festividades. Cortavam as resinas do caju e colocavam no suco, começando as primeiras variações da cajuína.

A invenção da bebida como conhecemos é atribuída a um farmacêutico, Rodolfo Teófilo³³(1853-1932), que teria criado a bebida para substituir a cachaça (Iphan, 2014). Por ser um alimento natural, é produzida sem aditivos e adição de corantes ou açúcar passa por um procedimento de cozimento sendo esse, um processo obrigatório na produção da cajuína e só acontece depois das garrafas vedadas, ou seja, sem risco de contaminação, preservando assim suas características nutricionais. O suco do tanino passa por um processo chamado de clarificação, onde é cozinhado em banho Maria, em garrafas de vidro até que o açúcar seja caramelizado, podendo ficar armazenados em um período de até 2 anos. Isso já difere a produção piauiense dos outros estados produtores (Dias, 2014). As garrafas, geralmente, são produzidas em unidades familiares, no fundo de quintais.

Embora a produção da cajuína tenha sido incorporada aos processos industrializados, o modo artesanal produzido pelas famílias permanece, na essência a bebida é carregada de um sentimento de pertencimento e regionalidade, passadas de geração em geração, traduzindo a referência de patrimônio imaterial, estabelecida pelo IPHAN.

METODOLOGIA

Este estudo utilizou uma abordagem exploratória e qualitativa para compreender o potencial turístico da cajuína, enquanto patrimônio imaterial. A abordagem qualitativa

³³ De acordo com José Murilo Martins, no livro “Academia Cearense de Letras, História e Acadêmicos”, Rodolfo Teófilo foi “farmacêutico, graduado pela Faculdade de Medicina da Bahia, tornou-se um sanitarista de renome, graças à luta que, de maneira filantrópica, enfrentou no combate às doenças, particularmente a varíola. Pelo seu desempenho nessa área da saúde, recebeu do Congresso Nacional o título de Varão Benemérito da Pátria. Foi romancista, contista, cronista, naturalista, historiador e poeta.”

permitiu aprofundar os conhecimentos sobre as relações sociais que inter-relacionam o turismo, a gastronomia e o patrimônio imaterial. Os instrumentos de coleta de dados incluem pesquisa bibliográfica e documental.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o processo de análise do pedido de registro, diversos documentos e materiais envolvendo a cajuína foram estudados pelos conselheiros do IPHAN. Entre os documentos, o Dossiê “Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí” encomendado pela Superintendência do IPHAN no Piauí com o objetivo de apresentar um levantamento dos dados históricos e antropológicos do

“modo de fazer” cajuína e sua importância para a formação da identidade regional (IPHAN, 2009, 2014). Os dados históricos coletados pela equipe, junto aos antigos produtores de cajuína espalhados pelo Estado e apresentados no dossiê revelam que:

A cajuína começou a ser utilizada no início do século XX, no máximo no final do século anterior e apresentam dados que mostram senhoras da alta sociedade de Teresina lembrando, nostalgicamente, do tempo em que as mesmas faziam tudo: doce, bolos e cajuína [...] do tempo em que se servia muita cajuína nas festas [...] quando a cajuína era a Champagne do Piauí (IPHAN, 2014, p.3).

O parecer final apresentado em IPHAN (2014) conclui que nenhum outro bem cultural está tão fortemente vinculado à identidade piauiense como a cajuína, tornando-se uma bebida obrigatória para todos aqueles que desejam conhecer os principais aspectos da cultura piauiense. A cajuína é reconhecida externamente como o produto mais forte que representa o Piauí e significa amplamente a identidade local entre os próprios piauienses que batizam suas avenidas, restaurantes, bares, eventos, programas, entre outros, como uma forma de reafirmar essa identidade.



Ilustração 1: Acervo Iphan, 2014.

De acordo com Dias (2014), a cajuína possui uma diferença: é produzida no método de pasteurizado (circuito fechado), ou seja, ela mantém suas características nutricionais (processo obrigatório na produção da bebida no Piauí). Isso já torna a mesma, exclusiva e trazendo a questão da regionalidade, reforçando sua importância como patrimônio imaterial piauiense.

A Procajuína (2016) reitera que, mais do que um alimento, a cajuína produzida no Piauí tem se tornado um negócio rentável por meio do seu reconhecimento nacional. A Indicação de Procedência Cajuína do Piauí se estabelece não apenas como uma forma de reconhecimento, mas também de valorização e proteção da cultura piauiense.

Segundo Costa (2015), uma característica da cajuína piauiense é que cerca de 80% da produção é consumida no próprio estado sendo o restante comercializado em estados vizinhos. Assim, pode-se dizer que a cajuína ainda é um produto consumido por pessoas que já tem familiaridade com a bebida e que adotam em sua dieta alimentar o uso de produtos naturais. Esse fato revela a necessidade da difusão de informações sobre a cajuína em outros estados, apresentando as características de qualidade da bebida aos novos potenciais consumidores. Essa questão exemplifica a questão da regionalidade, “do sentir “a bebida como algo do Piauí, fazendo alusão ao pertencimento, isso coloca a cajuína como atrativo turístico e regional do estado”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a cajuína é importante não só para o comércio, mas também para o setor turístico, passou por um reconhecimento por seu valor cultural e comercial, onde seu modo de fazer perpassa as gerações nas famílias piauienses.

A valorização de produtos de origem como a cajuína do Piauí, por meio de instrumentos legais como a Indicação Geográfica e o reconhecimento do patrimônio histórico e cultural agregado ao saber fazer tradicional de uma determinada população, permite ampliar mercados, movimentar a economia local e gerar empregos para os territórios produtores, bem como torná-los mais atrativos para que os produtores permaneçam no campo e seus filhos mantenham o negócio como meio de sobrevivência.

Além do fator de regionalidade, também o fator cultural, pois era servida para apresentar, estreitar laços de amizade, em comemorações importantes. Por não ser alcoólica, agrada variadas faixas etárias, com seu sabor leve e refrescante, o que a torna um produto e atrativo turístico relevante para o Piauí.

REFERÊNCIAS

COSTA, J. R. R. **Produção de Cajuína no Piauí**. Teresina: Procajuína, 2015. 44p. EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Zoneamento pedoclimático para a cultura do cajueiro**. 2004.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: global, 2011.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade** – São Paulo: Aleph, 2004. (Coleção ABC do Turismo, 2 ed.)

DIAS, Claudete Maria Miranda. **O Piauí que o Brasil quer ver: história, arte e cultura**. Teresina: Halley S.A Gráfica e editora/Edufpi, 2014.

Dossiê da Produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí. 2009. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_cajuina_piaui.pdf. Acesso em 12 de junho de 2024.

IBGE: **Produção de castanha de caju.** Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/castanha-de-caju-cultivo/br> Acesso em 20 de agosto de 2024.

IPHAN – **PATRIMÔNIO IMATERIAL.** Disponível em : <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234#:~:text=O%20patrim%C3%B4nio%20imaterial%20%C3%A9%20transmitido,diversidade%20cultural%20e%20%C3%A0%20criatividade> acesso em 23 de agosto de 2024.

PROCAJUÍNA – União das Associações, Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí. **Manual da Indicação de Procedência da Procajuína.** Teresina: Procajuína, 2016

O ANGU E AQUILOMBAMENTO: PRÁTICAS DE HOSPITALIDADE NO CONTEXTO DA DIÁSPORA.

*Luísa de Mello Resende*³⁴

Dentre as práticas alimentares e de hospitalidade possíveis de serem identificadas no Brasil, o consumo do angu adquire importância histórica, principalmente a partir da sua reivindicação enquanto um dos elementos mais relevantes para a constituição de identidades étnico-culturais afrocariocas. Este prato, que se constitui de uma papa feita com farinha de milho e água, frequentemente acompanhado de um guisado de miúdos suínos ou bovinos, tem sido apropriado de diversas formas no que tange a participação enquanto elemento cultural relevante no contexto carioca. Apesar de Porto e Novaes (2018) apontarem uma interculturalidade no prato atribuindo sua origem à fusão de culturas africanas e portuguesa, podemos perceber que existem outros elementos que podem nos ajudar a compreender a formação do angu enquanto elemento cultural do Rio de Janeiro. Este trabalho é um recorte de uma pesquisa de mestrado em andamento no campo de memória social. Com relação à metodologia, foram realizadas revisões bibliográficas, entrevistas e observações in loco. Aqui, irei apresentar resultados preliminares de parte das entrevistas, articulando com noções de hospitalidade e aquilombamento. O estudo mais referenciado sobre as casas de angu no Rio de Janeiro foi realizado por Carlos Soares em *Zungú: rumor de muitas vozes* (1998), no qual o historiador discorre a respeito das casas de angu e sua transformação em casas de zungú, que funcionaram como hospedarias de baixo custo que acolhia principalmente pessoas escravizadas em fuga, fossem brasileiros ou africanos, e brancos pauperizados. Roberto Moura (2022) diz que a rede de zungús constituía uma fragmentada senzala urbana (Moura, 2022, p. 81). Outro estudo mais recente foi desenvolvido por Taís Sant’anna Machado (2022), *um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*, no qual nos apresenta a centralidade do trabalho de negras que trabalhavam como quitandeiras para o abastecimento da cidade, que muitas vezes também trabalhavam como vendedoras de comida pronta que alimentavam os trabalhadores transeuntes. A autora se

³⁴ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Unirio (PPGMS/UNIRIO) luisa.resende@edu.unirio.br

apoiar no relato de Jean-Baptiste Debret, no qual o artista retrata vendedoras de angu trabalhando na Praia do Peixe, atualmente aterrada, localizada na região central do Rio de Janeiro: É ainda na classe de negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu. Tudo o que elas precisam [...] são duas enormes panelas de ferro fundido colocadas em fogões portáteis; um pedaço de lã ou tecido de algodão, colocado na tampa de cada uma, cora este aparelho culinário, ao qual se acrescentam duas grandes colheres de madeira com cabos longos. [...] O trabalhador de grande apetite fica satisfeito com uma porção de 3 vinténs [...], e a menor porção de 1 vintém [...] se equipara ao volume de duas colheres comuns, que são suficientes para os indigentes e aqueles que comem menos. Encontram-se os anjos comerciantes nas praças, perto dos mercados, ou em suas lojas, depois cheias de legumes e frutas. A venda deste alimento comestível, mantido quente, começa pela manhã, das 6 às 10 da manhã, e continua do meio-dia às duas [da tarde], quando todos os trabalhadores escravos que não são alimentados por seus senhores se reúnem ao seu redor. O escravo, mais ou menos mal-vestido, de uma família indigente e às vezes grande, também é visto tomando uma porção de 4 vinténs [...]; e este alimento substancial, ao qual são acrescentadas algumas bananas ou laranjas, é suficiente para a existência de 5 ou 6 indivíduos no Rio de Janeiro (Debret apud Machado, 2022, p. 79). Machado (2022) nos mostra em seu estudo que a venda de angu pelas mulheres negras escravizadas de ganho possibilitava a compra da própria alforria e dos seus. Além disso, a possibilidade de vender comida nas ruas, ao invés de trabalhar dentro da casa senhorial, permitia que essas mulheres constituíssem redes de relações. Longe do isolamento, elas estariam mais protegidas das violências dos senhores de escravos, e poderiam receber apoio e aderir a movimentos de revolta, o que seria impossível no isolamento do trabalho exclusivamente doméstico (Machado, 2022, p. 81). Tanto Soares (1998) quanto Machado (2022) apontam em seus estudos aspectos do consumo do angu que podem ser lidos a partir da lente do conceito de hospitalidade, e um uso econômico dessa atividade. Apesar do angu ser uma comida apreciada por pessoas de diferentes contextos socioeconômicos quando consumido na rua, como no relato de Debret, percebemos que a relação de hospitalidade, e consequentemente de comensalidade, se altera quando entra em cena o estabelecimento fixo das casas de zungú. Além disso, apesar de todas essas referências recorrerem às reconhecidas influências portuguesas e africanas ao atual Angu à Baiana (como ficou popularizado no Rio de Janeiro), vale destacar que também podem ser apreciadas contribuições indígenas que viabilizaram a

existência do prato em primeiro lugar. Isto pode ser indetectado a partir da confecção da receita se dar a partir da cocção da farinha de milho, à qual se atribui o nome fubá. Sendo um alimento americano já incorporado há pelo menos 10.000 anos na cultura de diversos povos indígenas em território hoje brasileiro (Melchior, 2017, p. 65), as tecnologias em torno do plantio e do melhoramento e conservação do milho foram amplamente desenvolvidas pelos povos indígenas. Nos primeiros anos após a invasão dos portugueses, essas técnicas foram aprendidas pelos colonizadores por necessidade de subsistência temporária, sendo utilizado como alimentação nas famílias pobres e como fonte para ração animal (Sulis, 2017, p. 37). No entanto, a mandioca e o trigo prevalecem na preferência dos colonizadores, refletindo, por exemplo, em uma menor preferência nas tradições alimentares paulistas, conforme estipula a historiadora Rafaela Basso (2014), citada por Melchior. A cultura brasileira do milho, argumenta Melchior (2017), seria teria sido feita por mãos indígenas e afrodescendentes. “teriam sido os afrodescendentes a estabelecer o seu uso na alimentação popular brasileira, destacando que a esses povos deve-se a transmissão cultural do milho.” (Melchior, 2017, p. 71) Melchior prossegue: “Resistindo às formas de exploração e escravização do colonizador, de sua cultura alimentar (como o trigo) e religiosa (o catolicismo), fica claro que os povos indígenas e afrodescendentes encontraram no milho um aliado que, ultrapassando o papel de nutriente, contribuiu decisivamente para a sobrevivência de suas culturas e identidades. Uma cultura do milho particularmente brasileira tem como especificidade a união das culturas e cosmologias afro-indígenas. Trata-se de um importante modo de resistência construído a partir deste cereal, possibilitando-nos pensar a formação cultural brasileira por meio da alimentação.” (Melchior, 2017, p. 72) A autora, portanto, nos fornece material para enriquecer a percepção de interculturalidade contida no Angu proposta por Porto e Novaes (2018). Se o angu surge da interculturalidade, isto se dá a partir da interação entre diferentes tradições alimentares no contexto diaspórico. A hospitalidade, nesse contexto, pode ser lida a partir das lentes de acolhimento e resistência contra a violência colonial a qual estavam sujeitos os indígenas, africanos e criolos. Apesar de Soares (1998) afirmar que os zungús definham junto com a instituição que os criaram – a escravidão –, Fernando Luiz, da Casa do Nando, afirma em entrevista à autora deste trabalho, que os zungús permaneceram existindo na clandestinidade e relaciona a existência atual do Quilombo da Pedra do Sal enquanto uma continuidade das casas de zungú. Essa declaração nos traz elementos para pensar a transformação de formas de hospitalidade em

função dos novos contextos socio-culturais. Fernando, que é dono de um estabelecimento que se reconhece enquanto um quilombo urbano contemporâneo, relata que as casas de zungu funcionariam enquanto um local de aquilombamento – e não uma fragmentada senzala urbana, como disse Moura (2022) –, onde as pessoas negras se reuniam e comiam angu, se fortalecendo coletivamente. “O angu é um prato típico da cozinha afro-brasileira. Deveria ser clássico, mas aí inventaram os pratos clássicos que não... antes da gastronomia francesa, a gente já desenvolvia várias técnicas de cozinha... esse [o angu] é um clássico da cozinha afro-brasileira. É afetivo, ancestral, e faz parte da história de todo negro brasileiro.” (Fernando Luiz, 2024, entrevista) Outro entrevistado, o educador e contador de histórias Anderson Barreto, conta que o angu tem uma forte ligação com o cuidado coletivo nas comunidades de escravizados. Os sujeitos que não aceitavam submeter-se à maneira como as coisas se davam, ou simplesmente por sadismo de seus proprietários, eram torturados em praça pública, para servir de exemplo para os outros escravizados, e de entretenimento para a elite branca. A tortura no pelourinho acontecia e, logo, todos ficavam sabendo quem tinha sido torturado e a razão para isso. Enquanto a sessão não acabava, a comunidade já estava se organizando para cuidar da recuperação daquele sujeito. Os ritos de cuidado dentre os escravizados incluíam preparo de banhos e unguentos para auxiliar na cicatrização dos ferimentos, e o preparo de uma comida nutritiva e de fácil mastigação, como o angu. Segundo a memória transmitida na oralidade, dilacera de tal maneira que, enfraquecido, o sujeito não tem mais forças para se alimentar apropriadamente, para mastigar e engolir o alimento. As matriarcas, então preparavam a papa de milho acompanhada do refogado de miúdos de porco para alimentar o irmão machucado. Anderson nos conta que ouviu essa história pela primeira vez de uma vendedora de angu no Rio de Janeiro, sem conseguir localizar na sua memória a região específica da cidade. Tanto a declaração de Fernando Luiz e a cena descrita por Anderson Barreto apresentam elementos que nos remetem a práticas de hospitalidade específicas da cultura afro-carioca, que remetem à ideia de aquilombamento. Neste caso, nosso contexto marcado pela colonialidade (Quijano, 2005), ou seja, pela permanência de maneiras de se produzir e reproduzir os laços sociais à maneira inaugurada pelo contexto do colonialismo e que permanece mesmo após o encerramento burocrático deste tipo de relação entre governos, irá influenciar a maneira como podemos produzir formas de hospitalidade. A hospitalidade dentro deste contexto pode ter o papel de proteção e cuidado coletivo, no caso daqueles que são colocados à margem, ou de cuidado dentre os

brancos e outros que ocupam posições privilegiadas dentro da referida matriz de poder. Nesse sentido, o abrigo e o alimento são oferecidos àqueles que estão dentro do mesmo “lado”, na ideia de proteger quem está comigo. A partir dos relatos mencionados, podemos inferir que o angu e o aquilombamento enquanto prática de hospitalidade na diáspora caminham juntos, e se fortalecem mutuamente enquanto parte de uma narrativa coletiva a respeito de resistências políticas e afetivas, mesmo que não reconhecidas pela memória oficial.

Palavras-chave: angu; Rio de Janeiro; hospitalidade; memória social; aquilombamento.

Referências

Basso, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?** (1650-1750). São Paulo: Alameda, 2014.

Machado, T. S. (2022), **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo.

Melchior, M. Memória e resistência: Argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: Melchior, M. (Org.) **Gastronomia, cultura e memória – por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e imagem, 2017. pp. 64-79

Moura, R. (2022), **Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro**. 1.a Ed. São Paulo: Todavia.

Porto, A. F.; Novaes, A. S. (2018) “Tem carioca no angu à baiana!”: uma análise do Angu do Gomes como prato intercultural. **Interin**, v. 24, n. 2. pp. 53-70. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504459802005>.

Quijano, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas.** Buenos Aires: Consejo latinoamericano de ciencias sociales, 2005. Pp. 117-142.

Soares, C. E. L. (1998), **Zungu: rumor de muitas vozes.** Rio de Janeiro: Arquivo Público.

Sulis, M. As broas de milho: reflexões sobre suas tradições no sudeste brasileiro. In: Melchior, M. (Org.) **Gastronomia, cultura e memória – por uma cultura brasileira do milho.** Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e imagem, 2017. pp 36-44.

UMA VISÃO SOBRE A HOSPITALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE DOCES NO PRIMEIRO IMPÉRIO

Karina Karlburger Lassala³⁵

1. INTRODUÇÃO

O recorte histórico do Primeiro Império do Rio de Janeiro, situado nos anos de 1822 a 1831, demonstra uma preocupação com a hospitalidade a partir da instalação da Corte, implicando um número cada vez maior de alojamentos necessários para os recém-chegados e, futuramente, estrangeiros. A partir destas modificações urbanas, instalou-se um comércio mais ativo, dando espaço para a comercialização de diversos itens. A crescente de pessoas vindas de fora do país implicou numa procura acentuada de produtos europeus, dando destaque à cultura das confeitarias tradicionais no território carioca.

[...] frasco de doce de ginja pequenos e grandes, doces de pera, e damasco de 8 libras cada frasco, caixinhas de ameixa, pêras, e pêssegos, vindas de Guimarães, caixinhas de diferentes frutas da Europa, candiladas, doces secos, e em calda, feitos no País, muito bom queijo Inglês, diferentes qualidades de vinhos, e licores, muito boa marmelada branca e vermelha (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 12/05/1827, p. 42).

A monocultura da cana-de-açúcar deu-se como a principal atividade econômica da época, modificando o perfil da doçaria nacional com base no uso do açúcar. Desta forma, os doces passaram a ter um papel cada vez mais significativo dentre os âmbitos da sociedade brasileira, servindo apresentações mais simples em círculos familiares e grandes preparos imperiais para os mais altos cargos.

A influência europeia dada pelos conventos portugueses foi um dos laços para a conexão da hospitalidade com a comercialização de doces no território. A figura das freiras foi diretamente relacionada a feitura de sobremesas, cujas receitas eram guardadas e repassadas somente naquele meio, resguardando a valorização econômica dos mesmos. Os

35 Discente do Curso de Gastronomia; karinakarlburger@gmail.com

doces se davam como uma forma de acolhimento às comitivas reais, além de serem fonte de grande atração para hóspedes.

Simultaneamente, neste tempo, era por meio de uma qualificação doméstica que mulheres demonstravam seu valor social. Ocorreram, assim, adaptações de receitas portuguesas aos produtos nativos disponíveis, aproximando a arte da doçaria das tradições familiares. A oferta dos doces na recepção de visitantes tornou-se então parte da experiência hospitaleira a ser oferecida, trazendo a temática também para uma abordagem mais caseira.

Fui hospedar-me em casa de uma parenta dos meus companheiros de viagem, primeiro o teto brasileiro em que fruí as doçuras da hospitalidade, e daí por diante tive sempre ocasião de reconhecer os cuidados afetuosos e tocantes com que o povo brasileiro exercia este dever de caridade. Sem dúvida alguma é ele muito mais hospitaleiro de qualquer outro da Europa e há sua razão para isso. Aqui a terra produz muito mais alimento do que podem os habitantes consumir [...]. O viajante sabe que em qualquer em que houver um morador, há de ser por ele bem acolhido e tratado, não tendo mais do que apresentar-se em sua porta (FLORENCE, 2007, p. 14).

Para atender a demanda, muitos donos de engenho e fazendas recorriam à figura de mulheres escravizadas familiarizadas com a feitura de sobremesas, conhecidas como negras doceiras. Este tipo de alimento estava ligado principalmente a ocasiões especiais, como casamentos, batizados ou visita de autoridade, oferecendo aos convidados um símbolo de preocupação com a boa recepção dos mesmos.

2. ANÁLISE E COMENTÁRIO DO CONTEÚDO

A contextualização histórica é de suma importância para a visão atual do que entendemos sobre as relações interpessoais envolvendo a comensalidade. Olhar para o passado nos lembra de ressaltar a relevância da comensalidade e, mais especificamente, da comensalidade envolvendo processos alimentares até hoje.

Um dos temas desenvolvidos no trabalho, é o protagonismo da figura feminina na confecção de alimentos. Atualmente, com a valorização da área, este protagonismo tornou-se principalmente de homens. Em 2020, a revista francesa “Le Chef” publicou uma lista dos

100 melhores chefs do mundo, com apenas quatro mulheres. Analisando esta transição, é interessante reparar como as mulheres ainda são tidas como encarregadas neste aspecto, desde que seja numa maneira acobertada, dentro dos lares e escolas ou em restaurantes, por trás de uma figura masculina.

Numa reflexão sobre o panorama atual da doçaria brasileira moderna, é possível observar uma glamourização e valorização de doces mais finos, em comparação com os preparos tradicionais. Essa modernização ocorre principalmente na técnica e apresentação estética da alta confeitaria brasileira, ainda assim, tentando resgatar elementos nativos para combinação de sabores.

Até hoje, as confeitarias tradicionais do centro carioca resistem, sendo estas um grande atrativo turístico e parte da história do estado. Podemos citar dois empreendimentos altamente relevantes para o assunto, que contribuem todos os dias com o legado da hospitalidade em docerias brasileiras: Casa Cavé (inaugurada em 1860, por um imigrante francês) e a Confeitaria Colombo (inaugurada em 1894 por imigrantes portugueses).

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, é de extrema importância ressaltar a conexão profunda e significativa entre os eventos históricos abordados no texto e a forma como percebemos, atualmente, o conceito de hospitalidade relacionado à comercialização de doces. Este trabalho nos elucidou de maneira clara e detalhada as origens das tradições que, ao longo dos anos, permaneceram vivas e relevantes até os dias de hoje. Ao refletirmos sobre essas tradições, somos levados a indagar sobre o que já foi transformado ao longo do tempo e sobre o que ainda pode vir a ser, levando em consideração as mudanças sociais, culturais e econômicas que influenciam constantemente a forma como nos relacionamos com a comida e com os outros. Essa análise nos convida a explorar não apenas a evolução dos doces e das práticas de hospitalidade, mas também a entender como essas interações moldam nossa identidade e a cultura que nos cerca.

Apesar do trabalho base ser de uma temática mais ampla, envolvendo os doces no Rio de Janeiro em sua totalidade, a abordagem feita neste documento busca explorar mais especificamente o valor da hospitalidade em suas diversas facetas. Com o intuito de descentralizar a ideia de hospitalidade como algo refinado e distante da realidade, é importante firmar a relevância da mesma dentro de âmbitos familiares e caseiros. A

valorização deste assunto num geral é algo ainda a ser trabalhado, pois está intrinsecamente ligada ao ser humano como uma prática diária, sendo uma questão de cultura organizacional. A hospitalidade pode-se ter diversas aplicações, porém seus pilares inabaláveis permanecem os mesmos, independente da situação: recepcionar, hospedar, alimentar e entreter.

Palavras-chave: Hospitalidade; Doceria; Primeiro Império; Confeitaria

Referências

MARTINS, Maria Eduarda. **Os Doces no Rio de Janeiro: Uma Análise do Primeiro Império**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

FLORENCE, Hércules, 1804-1879. **Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829**. Hércules Florence ; tradução do Visconde de Taunay. Brasília, Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.

LE CHEF. *Trophées Le Chef 2020*: a soirée en images. Disponível em: <https://www.lechef.com/trophees-le-chef-2020-la-soiree-en-images/>. Acesso em: 2 out. 2024.

FONTES

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 12 de mai., p. 42.

SABER FAZER DO BRICELET: MEMÓRIAS DA DOÇARIA CONVENTUAL DE SÃO CRISTÓVÃO/SE

*Polyana Bittencourt Andrade*³⁶

*Gabriela Bittencourt Azevedo*³⁷

*Denio Santos Azevedo*³⁸

Quando se fala em doçaria conventual, logo se relaciona às receitas compostas por açúcar e gemas de ovos, muita dedicação e devoção. As receitas eram replicadas em muitos conventos por meio de registros ou pela oralidade, que por consequência, sofriam alterações (TERESO, 2014, p.23-24). A história da doçaria conventual pode ser compreendida por meio de fontes documentais, pesquisas bibliográficas, como também por narrativas contadas por pessoas que continuam praticando o saber fazer das iguarias e guardam em suas memórias receitas, vivências e experiências absorvidas ao longo da sua trajetória. E por mais que os restritos receituários de culinária conventual informem os ingredientes e modos de fazer, os licores, doces e biscoitos variam entre as regiões e as pessoas envolvidas constituem fontes de conhecimento histórico e manutenção da memória (NORA, p.7, 1993) dessas especificidades de cada território. O bricelet (MAZZONI, 2009, p.64), biscoito artesanal produzido e comercializado em muitos conventos do Brasil, geralmente foi confeccionado inicialmente pelas monjas beneditinas em uma máquina específica, suíça ou alemã. Há uma semelhança com a técnica de produção das hóstias, pois é assado em ferro fundido com dobradiças. E esse ferro possui decoração como brasões, arabescos e demais símbolos religiosos. De acordo com o Portal Patrimoine Culinaire “Fornos suíços para bricelets e waffles, alguns datados do século 16, estão presentes em nossos museus. Os bricelets são feitos com um ferro especial, chamado "ferro de bricelet". A mais antiga menção escrita à sua existência na Suíça Romanda, segundo o Glossário dos Dialetos da Suíça Romanda, data de 1552, no cantão de Friburgo: "Um ferro para fazer bresie." Os ferros tinham inicialmente

36 Mestre em Ciências Sociais (UFRN). E-mail: polyanabittencourt79@gmail.com

37 Graduada em Gastronomia (UFRJ). Pesquisadora do Grupo de Pesquisa Gastronomia, Cultura e Memória (UFRJ). E-mail: gabibittencourt.a@gmail.com

38 Professor da Universidade Federal de Sergipe. Servidor do Escritório do MinC em Sergipe. E-mail: denio_azevedo@academico.ufs.br

um cabo longo para cozinhar diretamente sobre o fogo ou brasa, sem se queimar. Posteriormente, com a introdução de fogões a lenha, no final do século 18, começaram a fabricar ferros de ferro fundido com dobradiças, que abriam como um livro, em vez de tenazes”. É um biscoito fino, delicado como hóstia, tem um leve toque cítrico e formato quadrado, em sua maioria. Mas as receitas, formatos e histórias variam de território para território. Na cidade de São Cristóvão/SE, esses biscoitos eram produzidos pelas irmãs missionárias do Lar Imaculada Conceição as quais aprenderam com as freiras beneditinas durante uma passagem pela cidade (SANTOS, 2022, p. 135). Mas o fechamento do Lar Imaculada Conceição e a saída das freiras alteraram a história desse doce conventual e talvez tenha dado um caráter inusitado. É que o saber fazer passou a ser praticado pelos antigos funcionários do orfanato, dona Vera Gomes e o senhor Manuel Santos e deixou de ser restrito à prática conventual. As irmãs missionárias doaram as máquinas do bricelet para eles. Até hoje mantêm a tradição da iguaria da doçaria conventual nos arredores do centro histórico da cidade de São Cristóvão/SE e fortalecem ainda mais a identidade cultural do território. O curioso é que embora esse biscoito seja produzido em várias partes do Brasil e do mundo, na cidade de São Cristóvão ele se tornou um elemento identitário e apreciado por sergipanos e turistas. Além de fazer parte de cardápio de confeitarias e restaurantes de Sergipe, o bricelet inspira também outras artes. Em 2021 o bricelet passou a ser oficialmente Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Sergipe por meio da Lei 8.931/2021, sancionada pelo Governo do Estado de Sergipe. Essa pesquisa objetiva resgatar a memória da confecção dos bricelets praticada pelas irmãs missionárias e compreender como se dá a manutenção do saber fazer dessa iguaria por meio da história de vida desses dois comerciantes, sobretudo, dona Vera Gomes. A princípio será realizada uma pesquisa bibliográfica com o intuito de elaborar um contexto histórico da doçaria conventual que acabou se espalhando nos conventos femininos no Brasil; as diferentes produções do bricelet no Brasil; a história do prédio, uma construção barroca datada da primeira metade do século XVII e concluída no início do século XVIII. Este espaço já tinha abrigado a Santa Casa da Misericórdia em São Cristóvão que passou posteriormente a funcionar como um orfanato para meninas órfãs até 2017 sob a administração das Irmãs Missionárias Imaculada Conceição da Mãe de Deus. Hoje esse prédio funciona como sede administrativa do município de São Cristóvão. A metodologia utilizada é a história oral (ALVES, 2006, p.1), pois os depoimentos foram coletados através de entrevistas e analisados por meio de uma abordagem qualitativa que

permitiu organizar os dados em eixos de análise. O primeiro eixo visa apresentar a personagem central desse estudo, a senhora Vera Gomes, a partir de uma autobiografia. Acredita-se que entendendo a sua formação educacional, a sua chegada para trabalhar no convento, o contato com as irmãs missionárias, a venda dos bricelets e o cotidiano da cozinha fizeram Dona Vera se interessar pela continuidade desse saber fazer, que passou a ser a principal forma de sobrevivência da sua família após o término das atividades no convento. O segundo eixo de análise refere-se à compreensão da história oral como uma metodologia que possibilita a investigação da memória de dona Vera Gomes no que se refere ao saber fazer e a história do bricelet. Nesse contexto foi possível identificar quem confeccionava o bricelet, trabalho essencialmente feminino; estabelecer possíveis associações com a confecção da doçaria conventual que, em muitos casos, praticavam hábitos alimentares refinados e de exigentes paladares para oferecer às visitas e pessoas apoiadoras financeiramente; perceber se essa iguaria constituía uma forma de representação e afirmação das comunidades conventuais tentando colher o reconhecimento de quem as comia ou se realmente eram iguarias produzidas e comercializadas para manter a ordem religiosa; identificar se os bricelets acompanhavam as refeições conventuais como suplemento alimentar, ou consumidos em certas datas festivas; pesquisar receituários; traçar as mudanças ocorridas na produção e comercialização do bricelet após a saída das freiras e fechamento do orfanato; registrar por meio da autobiografia a narrativa desse saber representativo. O terceiro eixo aborda uma análise dos depoimentos articulada aos documentos e demais fontes pesquisadas. Nesta fase, foram analisadas a história do tempo presente, a construção da Casa dos Bricelets em São Cristóvão, os diálogos com o mercado, o consumo de turistas e residentes e como Vera Gomes entende, atualmente, esse patrimônio cultural de Sergipe. Por meio da história oral foi possível conduzir entrevistas e diálogos necessários para a reconstrução da memória marcada por mãos que fizeram e fazem história e por vozes de pessoas que há décadas não só sobrevivem por meio da produção do bricelet, mas também, trabalham para manter a iguaria num circuito cultural por meio da economia criativa e outras intervenções. A partir da trajetória de vida de dona Vera Gomes articulada a demais fontes de pesquisa foi possível perceber que o saber fazer do bricelet está relacionado à memória afetiva, alimenta a memória coletiva de sancristovenses e sergipanos, tornou-se um elemento simbólico das identidades culturais sergipanas e de representação social dos residentes em São Cristóvão/SE nas campanhas publicitárias da cidade.

Palavras-chave: Bricelet; Doçaria Conventual; Patrimônio Cultural; Memória; São Cristóvão/SE.

Referências

ALVES, Maria Cristina Santos de Oliveira. **A importância da história oral como metodologia de pesquisa**, 2016. Disponível em <https://eventos.ufu.br/sites/eventos.ufu.br/files/documentos/mariacristinasantosdeoliveiraalves.pdf>. Acessado em 5.10.2024

BOM MEIHY, José Carlos Sabe. **Manual de história oral**. 5. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

BRASIL. **Lei nº 8.931**, de 14 de dezembro de 2021. <https://aleselegis.al.se.leg.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L89312021.html>. Acessado em 10.10.2024

LEITE, Rogério Proença. Patrimônio e Consumo Cultural em Cidades Enobrecidas. **Sociedade e Cultura: Revista de Ciências Sociais**. Ano/Vol 8. Número 2. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, julho-dezembro de 2005. p. 79-89.

MAZZONI, Vanilda Salignac de Souza. **Arquivo 37: a história das monjas beneditinas no Brasil**. Ilhéus: Editus, 2009.

NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Projeto História, São Paulo, n.10, dez. 1993, p.7-28.

PORTAL PATRIMOINE CULINAIRE. Bricelets, Brisselets, Bretzeli Disponível em <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produit/Bricelets/141>. Acessado em 10.10.2024.

SANTOS, Luara Lázaro Gomes dos. **Narrativas culinárias da cidade mãe de Sergipe: a representação das identidades alimentares na comunicação turística de São**

Cristóvão/SE, 2022 Disponível em
file:///C:/Users/lenovo/Desktop/Do%C3%A7aria%20conventual/TCC_PPMTUR_Luara_L
%C3%A1zaro_comprimido.pdf. Acessado em 5.10.2024.

TERESO, Simone. **Turismo Gastronómico**: o legado dos Doces Conventuais e o
turismo na cidade de Alcobaça. 2014 Disponível em
https://www.academia.edu/8797094/Turismo_Gastron%C3%B3mico_O_legado_dos_Doces_Conventuais_em_Alcoba%C3%A7a. Acessado em 10.10.2024.

A FESTA DO LICURI: UM ESPAÇO DE CULTURAS E MEMÓRIAS

*Lucivaldo Santos da Silva*³⁹

*Carolina Andrade de Abreu Brasileira*²

*Tereza Cristina Vieira Braga*³

A festa do licuri é um evento anual de caráter cultural realizado pela Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (COOPES), cuja sede está implantada na cidade baiana de Capim Grosso (Portal Capim Grosso, 2023). A COOPES foi fundada no ano de 2005, advinda do projeto de extensão Conviver, da Escola Família Agrícola (EFA) de Jaboticaba, localizado no município baiano de Quixabeira. Desde o ano de 2008, a COOPES vem dando visibilidade às potências no semiárido, por meio da festa do licuri. Resgatando a cultura regional, promovendo um espaço de relações e troca de conhecimentos, além de incentivar a preservação e conservação do licuri, que é importante para agricultores familiares. A amêndoa do licuri é o fruto da *Syagrus coronata*, que é uma palmeira nativa do semiárido brasileiro; culturalmente essa palmeira é conhecida como licurizeiro. A maior parte dos licurizeiros são encontrados no semiárido baiano em municípios como: Capim Grosso, Serrolândia, Quixabeira, Várzea do Poço, Jacobina, Caldeirão Grande, e outros. Esse trabalho tem como objetivo destacar a importância cultural e histórica da festa, enfatizando seu papel na preservação de memórias e tradições. Trata-se de um relato de experiências exploratório de abordagem qualitativa associada às vivências na festa do licuri, nas sétima e oitava edições, realizadas no ano de 2014, na Comunidade de Barra Nova (Várzea do Poço, BA), e no ano de 2015, na Comunidade de São Miguel (Caldeirão Grande,

³⁹ Discente do Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia. E-mail: lucivaldocarneiro18@gmail.com.

² Discente do Bacharelado em Gastronomia, UFBA, Salvador, Bahia, carolinabrasileiro@ufba.br.

³ Nutricionista. Docente do Bacharelado em Gastronomia, UFBA, Salvador, Bahia.

⁴ O Piemonte da Chapada Diamantina é um território que abrange dez municípios, e corresponde à entrada da Chapada Diamantina pelo lado norte, ao pé do monte (Piemonte).

⁵ (1) Em algumas regiões da Chapada Diamantina (Estado da Bahia), o termo "digitório" relaciona-se à ajuda que se recebe de amigos e vizinhos na capina, roçagem e/ou desmate de matagais, pastagens, plantações etc.; (2) Reunir-se com os amigos para ajudar alguém que não tem condições financeiras para contratar profissionais para executarem os serviços braçais relacionados à vida no campo; (3) O(A) dono(a) da roça geralmente oferece boa comida e muita cachaça como recompensa pela ajuda recebida.

BA). Os métodos também incluem elementos de pesquisa documental, busca e análise de conteúdo no site da COOPES, e reportagens em sites locais da região do Piemonte da Diamantina⁴. A festa do licuri é um evento que envolve as quebradeiras de licuri, agentes públicos, cooperativas, escolas e movimentos sociais; todos com um único objetivo: transmitir conhecimentos, trocar saberes e reviver memórias. Os festejos duram três dias, e têm início sempre às sextas-feiras até o domingo. No entanto, meses antes, a Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (COOPES) realiza diversas ações na comunidade, incluindo cursos de culinária com as quebradeiras da comunidade que está sediando a festa. Além disso, é realizado o encontro das comunidades visando atrair as suas circunvizinhas para integrar o movimento preparatório para a festa. A programação da festa abrange missa e celebração ecumênica em proteção aos licurizeiros, palestras, exposição de pratos e receitas das comunidades, produção de mudas, plantio de licurizeiros, além dos tão esperados concursos: comida com gosto de licuri, da quebra do licuri e do rei e rainha do licuri. Para a realização do concurso comida com gosto de licuri, a inscrição é feita individualmente, o/a candidato/a deve comparecer ao local marcado com seu prato, como preparo ressaltando e valorizando o sabor do licuri. Um júri é estabelecido que, após degustar, vai fazer a votação e julgar o prato vencedor sendo aquele o que mais valorizar o licuri. Essa é a forma que está sendo feita, porém em 2011, o concurso foi realizado por barracas. As barracas que estavam vendendo comidas com licuri eram escritas no concurso, o júri passava nessas barracas e degustava os pratos., O prato vencedor, no ano citado, foi a galinha caipira com leite de licuri da barraca da Renilda, Ressedite e da Marizete. Três mulheres da comunidade que viram a festa como um espaço para ter uma renda extra e se juntaram para vender comida durante os festejos. O concurso da quebra do licuri, traz memórias afetivas para as quebradeiras, pois, durante a competição, são lembradas cantigas de roda que eram entoadas durante os digitórios⁵. Esses digitórios eram encontros realizados nas casas umas das outras, nos quais as quebradeiras convidavam grupos, geralmente composto na sua maioria por mulheres, para ajudar na quebra e na retirada das amêndoas. O concurso é realizado em dupla, um ou uma integrante fica responsável por quebrar o licuri usando duas pedras: uma maior e uma menor. A maior é usada como apoio e a menor é batida com firmeza sobre o coquinho, enquanto isso o/a outro/a integrante rapidamente começa a retirada da amêndoa, ao final do tempo estabelecido pela organização do evento. As duplas encerram a quebradeira e apresentam a quantidade de coquinhos

retirados, vence a dupla que tiver o maior peso em quilogramas da amêndoa do licuri. Já para a escolha do rei e da rainha do licuri, os competidores devem desfilar trajados com roupas e acessórios confeccionados com o licuri, geralmente as roupas são feitas com a palha do ariri, que é uma palmeira de pequeno porte, nativa de algumas regiões do Brasil. As fibras dessa palmeira são mais resistentes, tornando-as ideais para a confecção das roupas, ela também é usada na fabricação de esteiras, cestos, bolsas e tapetes. Cada participante é responsável por se preparar, confeccionar as roupas, e acessórios. A escolha do rei e da rainha do licuri é feita com o voto popular, por meio de palmas. A dupla mais aclamada pela população local é eleita. Assim, a festa do licuri é um verdadeiro festival de culturas, memórias e tradições que ajuda a valorizar e preservar os saberes tradicionais das comunidades que o utilizam, promovendo assim o reconhecimento da riqueza e diversidade da gastronomia e das culturas locais. Para toda essa comunidade envolvida na festa do licuri, essa amêndoa não é apenas um fruto derivado de uma espécie vegetal, mas um alimento que traduz uma parte da cultural daquela gente; como diz Da Matta(1986, p.56) “Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Palavras-chave: COPES; Licuri; Cultura; Festa do licuri; Gastronomia.

Referências

ALVES, T. **Bioma caatinga** - um olhar sobre o recorte territorial de patos/pb. [s.l.], 2020.

BARBOSA, T. A., GOMES FILHO, R. R. **Biodiversidade e conservação da caatinga: revisão sistemática**. [s.l.], 2022.

COOPES. Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina. **Coopes**, 2008. Disponível em: <https://coop.es.org.br/home> Acesso em: 05 de jun. de 2023.

LICURI. **Cerratinga**, [s.d]. Disponível em:
<<https://www.cerratinga.org.br/especies/licuri/>> . Acesso em: 05 jun. 2023.

RICCIO, C. **Aspectos históricos, nutricionais e gastronômicos do licuri e a inovação tecnológica no município de caldeirão grande – ba**. Tese (Bacharelado em Gastronomia) – Faculdade de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. Salvador, p. 44. 2014. Disponível em:
<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/36716/1/LICURI%20MONOGRAFIA%202014%20REVISADO%2029%20julho.pdf> Acesso em: 10 de jun. de 2023.

RTV Caatinga. **Univasf**, 2020. Disponível em:
<https://www.rtvcaatinga.univasf.edu.br/> Acesso em: 09 de jun. de 2023.

SANTOS, M. **CARACTERIZAÇÃO DA VEGETAÇÃO TÍPICA DA CAATINGA NO ALTO SERTÃO SERGIPANO**. [s.l.], 2018.

SLOW FOOD BRASIL. **Comida com gosto de Licuri**. Bahia, Brasil, 2015. Disponível em: <https://www.slowfood.com/pt-pt/o-gosto-do-licuri/> Acesso em: 13 de jun. de 2023.

A DOÇARIA, TRABALHO REPRODUTIVO FEMININO E AS REDES DE SOLIDARIEDADE: RESISTÊNCIA E AFETO NA ALMA ENCANTADORA DO AÇÚCAR

Gabriela Bittencourt Azevedo⁴⁰

O livro “A alma encantadora do açúcar: memórias das vendedoras de doces nas ruas das cidades brasileiras” foi elaborado por alunos, professores e colaboradores do projeto de extensão “Gastronomia, Cultura e Memória”. Este projeto visa valorizar a doçaria brasileira associada ao papel feminino e destacar sua importância na história social do país. Em colaboração com a ASPLANDE, uma instituição que capacita mulheres empreendedoras, foram desenvolvidas quatro oficinas baseadas na cartilha.

Cada oficina promoveu discussões sobre a participação feminina na formação social brasileira. Este trabalho foca no segundo dia, que ministrei a oficina chamada “O feminino e o trabalho reprodutivo”. Nesta, foram analisadas as transformações nos papéis das mulheres ao longo da história, com o objetivo de diferenciar o trabalho produtivo e reprodutivo, e destacar como o trabalho feminino frequentemente ocorre de maneira invisível, dificultando a ascensão social das mulheres.

A discussão percorre a história da doçaria brasileira e seu papel fundamental para as mulheres, desde o período colonial, sendo crucial não apenas para sua subsistência, mas também para a criação de redes de solidariedade femininas e para o desenvolvimento das cidades brasileiras. Essas mulheres, muitas vezes invisibilizadas pela história oficial, foram protagonistas na economia urbana, atuando como quitandeiras e negras de tabuleiro nas principais cidades do país. Mesmo que o trabalho de vender comida, especialmente doces, muitas vezes fosse irregular, essa atividade informal foi responsável por garantir a sobrevivência de muitas delas, além de proporcionar autonomia, que em alguns casos ultrapassava a própria alforria (MELCHIOR, 2021).

⁴⁰ Graduanda em Gastronomia (UFRJ). Pesquisadora do Grupo de Pesquisa Gastronomia, Cultura e Memória (UFRJ). E-mail: gabibittencourt.a@gmail.com

Mulheres, livres ou escravizadas, desempenhavam um papel vital no comércio em torno da doçaria, estabelecendo suas marcas na economia e na vida cotidiana. Já na segunda metade do século XIX, a produção doméstica de doces abastecia uma variedade de estabelecimentos, como casas de pasto, armazéns, quiosques e confeitarias, nas cidades que começavam a se expandir. O ato de vender doces e quitutes ia além da subsistência; ajudava a moldar a cultura do açúcar, uma tradição que se enraizou profundamente na identidade brasileira (BASSO, 2022). Além de sua importância econômica, a doçaria funcionava como um espaço de trocas afetivas e de sociabilidade entre as mulheres e a comunidade. A venda de doces nas ruas criava uma conexão entre as pessoas e os espaços públicos, ajudando a humanizar as cidades e a criar memórias afetivas duradouras (BASSO, 2022). As redes informais de cuidado e apoio que surgiam em torno desse comércio de rua formavam uma teia invisível, mas poderosa, de resistência e afeto. A doçaria brasileira, rica em rituais e simbolismos, traz consigo não apenas momentos de alegria e invenção, mas também a perpetuação de saberes, práticas e laços comunitários que atravessaram gerações.

O trabalho reprodutivo feminino, que inclui as atividades de cuidado, alimentação e manutenção da vida cotidiana, historicamente tem sido central para a sobrevivência e organização das sociedades, ainda que muitas vezes invisibilizado. No Brasil colonial e imperial, as mulheres, em especial as negras, indígenas e pobres, assumiam funções essenciais no cuidado de suas famílias e comunidades, enquanto também contribuíam para a economia através de atividades como a produção e venda de alimentos. Nesse contexto, a doçaria tradicional, vendida nas ruas por quitandeiras e negras de tabuleiro, representa uma faceta crucial do trabalho reprodutivo feminino, que ia além das esferas domésticas e adentrava os espaços públicos (MELCHIOR, 2021).

As quitandeiras, muitas delas escravizadas ou libertas, dependiam da venda de doces e outros alimentos como forma de sustento. Mais do que uma simples transação comercial, no cotidiano dessas vendedoras, os doces não eram apenas mercadorias: eles carregavam significados afetivos, sendo muitas vezes preparados com receitas transmitidas por gerações, fortalecendo laços familiares e comunitários (MELCHIOR, 2021). Compartilhavam conhecimentos, receitas e até mesmo os insumos necessários para a produção de seus quitutes, além de se apoiarem mutuamente em momentos de

necessidade. O trabalho nas ruas criava uma espécie de "rede invisível" de cuidados e apoio, na qual o sucesso de uma quitandeira poderia depender da cooperação com outras.

Esses esforços permitiam que as mulheres sustentassem suas famílias, garantissem uma renda e tivessem algum grau de autonomia. No entanto, essas práticas também estruturavam relações sociais e afetivas nas cidades. A presença das quitadeiras nas ruas humanizava os espaços urbanos, tornando-os mais acolhedores, com a circulação de alimentos e a troca de saberes permeando o cotidiano (BASSO, 2022). Essas redes de solidariedade construídas no ambiente urbano ajudavam as mulheres a resistir às condições opressivas impostas pela sociedade patriarcal e escravocrata da época. Enquanto quitadeiras, elas desafiavam as normas sociais ao ocuparem o espaço público de forma ativa e visível, transformando a cidade com sua presença (MELCHIOR, 2021). Suas práticas revelam como o trabalho reprodutivo e as redes de apoio entre mulheres foram fundamentais para a consolidação das cidades e para a sobrevivência de diversas comunidades marginalizadas (BASSO, 2022).

O segundo dia de oficina, denominado “O feminino e o trabalho reprodutivo” foi realizado em um sábado de manhã, de 10h às 12h, com as mulheres apoiadas pela Asplande. Foi criado um espaço transformador, no qual o trabalho reprodutivo feminino e a doçaria tradicional foram discutidos à luz de suas histórias e realidades cotidianas. Enquanto falávamos sobre a ruptura histórica entre a casa e a rua e a naturalização das responsabilidades de gênero, muitas das participantes, com suas câmeras ligadas, estavam simultaneamente na cozinha, preparando o almoço de suas famílias ou produzindo doces para venda futura. Esse cenário trouxe à tona, de forma visceral, a sobrecarga que essas mulheres enfrentam: mesmo enquanto tentam se aprimorar, estudando e buscando alternativas para seu sustento, continuam sendo as únicas responsáveis pelo cuidado e pela alimentação de suas famílias, sem o apoio de outras pessoas. A discussão sobre a suposta “natureza” feminina inventada pelas tradições patriarcais, que atribui às mulheres o cuidar e o alimentar, ganhou uma camada ainda mais profunda com as experiências práticas dessas mulheres. O espaço online, que inicialmente poderia parecer um obstáculo, acabou por reforçar os pontos abordados, já que a realidade delas se manifestava em tempo real. A venda de doces, que historicamente transformou as ruas das cidades brasileiras em locais de afeto e sociabilidade, continua sendo uma das formas

de sustento dessas mulheres, que mantêm vivas as tradições de inventividade e resiliência (MELCHIOR, 2021). O contraste entre a doçaria caseira, atribuída às mulheres, e a confeitaria profissional, muitas vezes vista como domínio dos homens, também foi um tema relevante durante o encontro.

Quando deixamos o espaço aberto para que as participantes ligassem os microfones e compartilhassem suas experiências, o que se seguiu foram relatos intensos de exploração, violência doméstica e silenciamento, muitos dos quais pareciam estar guardados há muito tempo, esperando apenas uma oportunidade de serem ouvidas. Esses depoimentos mostram, de maneira incontestável, como o trabalho reprodutivo feminino é historicamente apagado e desvalorizado. No entanto, ao partilharem suas histórias, essas mulheres apropriaram suas vozes, participando ativamente da oficina e fortalecendo os laços de solidariedade entre elas. A experiência reafirmou a necessidade de criar mais espaços de escuta e apoio, onde essas mulheres possam não apenas sobreviver, mas também florescer em suas capacidades.

A oficina proporcionou uma ponte entre a história das quitandeiras, negras de tabuleiro e a realidade das mulheres presentes, revelando como o trabalho reprodutivo feminino e a produção de doces, historicamente desvalorizados, continuam a desempenhar um papel central na vida dessas mulheres. Ao discutir temas como a doçaria tradicional, o gosto pelo açúcar e as redes de solidariedade que se formam em torno da produção de alimentos, ficou claro que, tal como as quitandeiras de outrora, as participantes da oficina enfrentam desafios semelhantes: a luta por autonomia, a sobrecarga do trabalho doméstico e a necessidade de apoio mútuo. A dinâmica da oficina, realizada de forma online, tornou ainda mais evidente a continuidade dessas práticas, à medida que as mulheres, enquanto estudavam e participavam das discussões, seguiam cuidando de suas famílias e, muitas vezes, produzindo os doces que vendem para sustento. As ligações entre passado e presente não foram apenas teóricas, mas vividas na prática, reforçando a importância de espaços de escuta, acolhimento e reconhecimento dessas trajetórias, que, embora frequentemente invisibilizadas, são fundamentais para a resistência e sobrevivência dessas mulheres.

Palavras-chave: Doçaria brasileira; Quitandeiras; Redes de solidariedade; Trabalho reprodutivo feminino.

Referências

BASSO, Rafaela. **Entre tabuleiros, balcões e fogões**: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834). São Paulo: Alameda Editorial, 2022.

MELCHIOR, Myriam. Açúcares e americanidades: notas sobre as influências da cultura do açúcar na construção das identidades nas Américas, a partir de algumas obras artísticas. In: MELCHIOR, Myriam. **Gastronomia, cultura e memória**: açúcares. Rio de Janeiro: Fólio Digital/Letra e Imagem, 2021, p, 23-79.

RESSIGNIFICANDO A ILHA DAS CAIEIRAS: GASTRONOMIA, CULTURA E TERRITORIALIDADE EM UM POLO TURÍSTICO

*Vívia Giovana Costa da Silva*⁴¹

A Ilha das Caieiras, situada na cidade de Vitória, Espírito Santo, configura-se como um importante ponto turístico e gastronômico. O local é conhecido por suas receitas tradicionais à base de frutos do mar, destacando-se pratos como a "torta capixaba", que atraem visitantes em busca da autêntica culinária regional. No entanto, observou-se que a percepção predominante da Ilha tem sido progressivamente limitada a sua gastronomia, desconsiderando-se as dimensões culturais e sociais que compõem a territorialidade do espaço. A transformação da Ilha em um polo gastronômico, embora fortaleça a economia turística local, provoca uma simplificação da identidade cultural do território, reduzindo-o a um cenário de consumo.

O conceito de território, segundo Haesbaert (2004), envolve uma complexa rede de relações de poder, identidade e apropriação do espaço, sendo muito mais do que um local físico. O território tradicional, no contexto deste trabalho, refere-se a um espaço cujas características são historicamente construídas por meio da interação entre seus habitantes, as práticas culturais e a memória coletiva. No caso da Ilha das Caieiras, observou-se que, embora o local tenha uma forte territorialidade, a redução de sua identidade a um polo gastronômico distorce a compreensão de seu território como um espaço vivido, carregado de significados e práticas culturais que transcendem o ato de cozinhar e servir alimentos.

Outro conceito relevante para a análise da territorialidade na Ilha das Caieiras é o de território relacional, desenvolvido por autores como Claude Raffestin. Para Raffestin (1993), o território compreende o espaço físico delimitado por fronteiras visíveis, além da construção social que se desenvolve a partir das relações de poder e de trocas simbólicas entre os indivíduos e grupos que o habitam. Esse conceito é particularmente útil para entender como os habitantes da Ilha constroem e reforçam sua identidade territorial por meio de suas práticas culturais, como a pesca artesanal e a coleta de mariscos, que estão intimamente

⁴¹ Especialista em Des. Territorial com ênfase em Gastronomia e Turismo

ligadas ao cotidiano e à memória coletiva do lugar. A redução da identidade da Ilha ao aspecto gastronômico, portanto, desconsidera essa complexidade relacional e as múltiplas formas de apropriação e significação do espaço.

O objetivo deste estudo é investigar como a identidade territorial da Ilha das Caieiras tem sido moldada e simplificada pela dinâmica turística, focando particularmente na relação entre gastronomia, cultura e territorialidade. A hipótese principal sugere que a promoção da Ilha como um polo gastronômico, ao se concentrar apenas nas práticas culinárias, ignora outras dimensões importantes, como as relações sociais, o modo de vida dos moradores e a história local. Assim, busca-se compreender como essas simplificações afetam a percepção tanto dos turistas quanto dos próprios habitantes em relação ao espaço.

A metodologia adotada neste estudo baseou-se em observação participante e entrevistas informais com os moradores da Ilha, especialmente aqueles que trabalham diretamente com a gastronomia local, como pescadores, marisqueiras e cozinheiras. Esses sujeitos não apenas produzem os alimentos que tornam a Ilha famosa, mas também são responsáveis por preservar tradições e práticas culturais transmitidas ao longo de gerações. A observação permitiu analisar o cotidiano dessas pessoas, suas relações com o espaço e com os visitantes, enquanto as entrevistas ofereceram insights valiosos sobre como os habitantes percebem a crescente turistificação de seu território.

Além disso, foi realizada uma revisão bibliográfica sobre os conceitos de territorialidade, cultura e gastronomia. A territorialidade, conforme Haesbaert, é entendida como uma construção social e política que envolve disputas pelo controle e uso do espaço. Já a gastronomia, neste contexto, é analisada como uma expressão cultural que vai além do preparo de alimentos, refletindo a história, os valores e o modo de vida de uma comunidade. A análise conjuga essas teorias com as evidências empíricas colhidas na Ilha das Caieiras, permitindo uma visão crítica da transformação territorial em curso.

Os resultados preliminares indicam que a promoção da Ilha como um polo gastronômico, ao focar exclusivamente em suas receitas típicas, contribui para uma leitura superficial do território. A identidade local é, de fato, fortemente associada à gastronomia, mas essa relação é apenas uma das dimensões da territorialidade do espaço. Observou-se que os moradores têm um senso de pertencimento muito mais amplo, baseado em suas práticas cotidianas, no trabalho coletivo e na memória histórica do lugar. No entanto, o processo de turistificação tende a reduzir essas práticas ao papel de "cenário" para o consumo de

alimentos, desconsiderando a complexidade do território e as interações sociais que ocorrem ali.

Por exemplo, a figura das marisqueiras, que coletam e preparam os frutos do mar, é central na vida da Ilha, mas seu papel vai além da função gastronômica. Elas são guardiãs de saberes tradicionais, transmitidos ao longo de gerações, e desempenham um papel essencial na manutenção das práticas culturais e das relações sociais locais. O turismo, ao focar apenas nos produtos finais – os pratos típicos – acaba obscurecendo essas interações, desvalorizando o trabalho e a história dessas mulheres e suas famílias.

Além disso, observou-se que o processo de turistificação na Ilha das Caieiras segue uma lógica de consumo que tende a homogeneizar as experiências oferecidas aos visitantes. O turismo de massa, especialmente aquele que enfatiza a gastronomia como principal atração, muitas vezes resulta na mercantilização das práticas culturais, transformando-as em produtos padronizados para atender às expectativas dos turistas. Essa dinâmica pode levar à perda de autenticidade cultural, uma vez que as tradições locais são reconfiguradas para se adequar às demandas do mercado. No caso da Ilha das Caieiras, isso pode ser observado na forma como os pratos típicos são promovidos e adaptados, muitas vezes dissociando-os das práticas culturais e sociais que lhes dão origem.

Um estudo comparativo com outras localidades no Brasil, como o Mercado Ver-o-Peso em Belém do Pará ou o Mercado de São Joaquim em Salvador, revela que esses espaços também passaram por processos semelhantes de transformação em polos gastronômicos. No entanto, em ambos os casos, iniciativas de turismo sustentável foram implementadas para equilibrar o desenvolvimento econômico com a preservação cultural. Essas iniciativas incluem a criação de roteiros turísticos que integram a gastronomia com as práticas culturais e o conhecimento tradicional dos produtores locais. A experiência desses mercados demonstra que é possível promover a gastronomia local sem sacrificar a territorialidade e a identidade cultural da comunidade.

Finalmente, é importante considerar as políticas de turismo sustentável como uma solução para os desafios enfrentados pela Ilha das Caieiras. A Organização Mundial do Turismo (OMT) enfatiza que o turismo sustentável deve respeitar e preservar as culturas locais, promover benefícios econômicos para a comunidade e minimizar os impactos ambientais. No contexto da Ilha, políticas voltadas para o fortalecimento da cultura local e para o incentivo às práticas tradicionais, como o turismo de base comunitária, poderiam

contribuir para preservar a identidade territorial e oferecer uma experiência mais autêntica aos visitantes. Isso também evitaria a redução do espaço a um simples cenário de consumo, reforçando o papel dos moradores como protagonistas na construção e manutenção de sua territorialidade.

Por fim, as considerações deste estudo ressaltam a necessidade de uma resignificação do conceito de "polo gastronômico" aplicado à Ilha das Caieiras. O local, embora reconhecido pela excelência de sua culinária, não pode ser entendido apenas por essa dimensão. A territorialidade da Ilha é muito mais rica e multifacetada, englobando práticas culturais, modos de vida e uma profunda conexão com o ambiente natural. Recomenda-se que as políticas públicas e as iniciativas de promoção turística reconheçam e valorizem essas dimensões, promovendo um turismo mais consciente, que respeite e preserve a identidade territorial da Ilha.

É fundamental que as estratégias de desenvolvimento turístico se alinhem às demandas da comunidade local, garantindo que o processo de valorização gastronômica não apague as outras formas de expressão cultural e de apropriação do território. A preservação do patrimônio imaterial, representado pelas práticas e saberes tradicionais, deve ser uma prioridade na promoção da Ilha das Caieiras como destino turístico. Dessa forma, será possível garantir que a identidade territorial da Ilha não seja fragmentada e reduzida apenas ao seu aspecto gastronômico, mas que continue sendo um espaço de resistência cultural e de fortalecimento das relações sociais.

Referências

Haesbaert, Rogério. Desterritorialização: entre as redes e os aglomerados de exclusão. In: CASTRO, I. E. DE; GOMES, P. C. DA C.; CORRÊA, R. L. **Geografia: conceitos e temas**. 15. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. p. 165-2005.

Raffestin, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. SP: ed. Ática, 1993.

MANDIOCA, ANCESTRAL E INOVADORA: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO SOBRE MANDIOCA NAS TEMÁTICAS DE CIÊNCIAS, CULINÁRIA, CULTURA, HISTÓRIA E INOVAÇÃO

*Isabelle Santana*⁴²

*Carlos Eduardo Naglis Fortes*⁴³

*Beatriz Pêgas Turazzi de Barros*⁴⁴

*Pedro Staneck Emiliano de Carvalho*⁴⁵

A mandioca, aipim ou macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz) é amplamente consumida em todo território brasileiro e é um ingrediente que se mescla com a história e a cultura brasileiras. A presença da mandioca na cultura alimentar já era disseminada entre os povos indígenas antes da chegada dos portugueses, e as diversas etnias estiveram envolvidas na domesticação da planta, bem como no uso culinário e elaboração de produtos derivados. O nome da raiz é atribuído a uma lenda indígena que contava que uma criança chamada Mani faleceu em sua oca, e no mesmo local surgiu uma planta com raízes brancas e nutritivas, sendo denominada Manioca, sendo Mani=nome da indígena e oca=casa (DE MELO, DOS SANTOS, FERREIRA, 2021). A mandioca é caracterizada como um ingrediente acessível do ponto de vista financeiro, e costuma estar disponível para aquisição em todo o território brasileiro, além de estar presente na culinária de todas as regiões, em preparações com a raiz, a exemplo da mandioca cozida, frita, escondidinhos, bobó de camarão, vaca atolada; com produtos derivados, em receitas como farofa, pato no tucupi, pão de queijo, bolo de goma; e com as folhas, em receitas como a maniçoba. Apesar desse

⁴² Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, isabellesantana@gmail.com

⁴³ Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, cadhu_naglis@hotmail.com

⁴⁴ Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, biapegas@gmail.com

⁴⁵ Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, pedro.s.m.c@hotmail.com

uso tradicional, a versatilidade culinária e tecnológica da raiz e seus produtos derivados permite sua inserção em diversas receitas e produtos com caráter inovador, cujo potencial tem sido subaproveitado (GONÇALVES et al., 2024). Compreender as aplicações culinárias da mandioca e seus produtos derivados permite ampliar a versatilidade destes ingredientes para além das preparações tradicionais. Além disso, a mandioca é uma fonte alimentar amplamente utilizada em receitas destinadas a demandas alimentares específicas, como isentas de glúten, laticínios, veganas, com restrição proteica etc. A presença da mandioca na cultura alimentar envolve outras áreas como história, arte (música, pintura, escultura, fotografia), cultura, ciência e tecnologia de alimentos e inovação. A divulgação desse conteúdo para a população geral, em materiais com conteúdo e linguagem acessíveis, é uma ferramenta para popularização da ciência e de incentivo ao uso inovador de ingredientes. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um livro de receitas inovadoras com a raiz de mandioca e seus derivados, e outras informações técnicas e culturais sobre a raiz. As receitas consistiram em autorais e outras adaptadas de referências disponíveis na literatura, e foram testadas no Laboratório de Técnica Dietética da UERJ. Foram registrados pesos líquidos dos ingredientes, rendimento das preparações, modo de preparo e fotos da receita pronta. Todas as preparações passaram por uma prova de degustação pela equipe a fim de avaliar aspectos sensoriais e propor mudanças, caso necessário. Foram testadas e padronizadas receitas doces e salgadas com mandioca e seus produtos derivados, entre eles o polvilho doce, o polvilho azedo, a massa puba, a goma de tapioca e as farinhas de mandioca (ovinha, farinha de mandioca crua, d'água, flocada, bijusada). Também foram desenvolvidas receitas veganas, sem laticínios e/ou sem ovos, todas devidamente sinalizadas por meio de selos. Foram pesquisadas informações sobre a mandioca relacionadas à nutrição, sustentabilidade, culinária inclusiva, ciência de alimentos, segurança alimentar e nutricional, arte e cultura. Também foram realizadas entrevistas com indivíduos relacionados à cultura da mandioca, por meio de reunião online, na plataforma Google Meet, e presencialmente. Previamente, foram elaboradas perguntas para conduzir os encontros e os participantes foram estimulados a acrescentar informações pertinentes ao assunto. Utilizando a ferramenta digital Canva, o e-book foi elaborado com design atrativo e linguagem acessível ao público leigo. Foram incluídas informações técnicas (dados de produção, dados históricos, qualidade sensorial da raiz para aquisição etc.), músicas (n=20), vídeos (n=3), livros (n=7), podcasts (n=6), obras de arte (n=4), embalagens feitas com mandioca (n=2) e entrevistas (n=5). Com as

informações pesquisadas sobre a raiz de mandioca e seus derivados, foi criada uma seção de informações técnicas sobre a raiz de mandioca, chamada de “A protagonista”, onde é possível encontrar as seguintes informações: definição botânica da mandioca; origem; primeiro registro escrito conhecido sobre a raiz; seus diferentes nomes em português e inglês; dez maiores produtores mundiais de 1962 e 2022; cores em que a raiz pode ser encontrada (branca, amarela e rosada); como escolher a melhor raiz no mercado; pré-preparo da raiz (remoção da casca, entrecasca e talo central); conservação, possíveis deteriorações na raiz, tipos de produtos derivados e seu processamento, usos na culinária. Após essa seção, foram reunidas diversas manifestações artísticas, culturais e de inovação em que a mandioca está presente, como: músicas, artes (pinturas e esculturas), livros, podcasts e vídeos. Todos os itens estão disponíveis na internet e em alguns foi adicionado um QR code. Também foram incluídas curiosidades sobre embalagens à base de mandioca e entrevistas. Foram entrevistados um representante de comunidade quilombola e integrantes da aldeia indígena Maracanã. O primeiro explicitou sua relação com casas de farinha e a cultura da farinhada, além do processo de desenvolvimento de um sorvete de mandioca. Os representantes indígenas falaram sobre a relação pessoal com a cultura da mandioca e sobre a dinâmica da construção de uma casa de farinha na aldeia. Após essa parte, foi elaborada uma página explicando parâmetros importantes como pesos e medidas e a forma de alguns ingredientes para uso em receitas. Após, foram criadas quatro seções com dez receitas cada, contemplando receitas salgadas e doces com a raiz e com produtos derivados. Entre as receitas desenvolvidas estavam guioza, bolo mousse de mandioca com chocolate, pãezinhos de massa puba, biscoito de farinha de mandioca, pão de mandioca, tortilha, massa de pizza, molho branco, cuscuz salgado, torta doce, pastel de mandioca, e bebidas como smoothies. Em todo início de seção, há uma lista de receitas já existentes sobre mandioca e uma curiosidade sobre uma receita desta lista. Em todas as receitas estão presentes os seguintes dados: nome, lista de ingredientes, modo de preparo, sugestões de consumo, referência ou se a receita é autoral, rendimento, foto da receita e selos de alegações nutricionais, alimentos alergênicos e para fins especiais. O livro inclui formas diferenciadas de utilização dietética da mandioca, além de apresentar preparações mais acessíveis e abrangentes a todos os públicos. Também é importante destacar a presença da mandioca em outros âmbitos, enfatizando seu potencial inspirador nas artes, cultura e novas tecnologias, conforme abordado por diversos artistas e autores em materiais como livros, podcasts e palestras.

Abordar a mandioca sob diversas perspectivas e reunir essas informações em um material de amplo acesso pode caracterizar uma ferramenta de educação e popularização da ciência e de valorização da raiz de mandioca que, muitas vezes, não é percebida com a verdadeira dimensão de sua importância no cotidiano do povo brasileiro. O material pode ser utilizado como estratégia de educação alimentar e nutricional visando o aprimoramento de habilidades culinárias. Considerando a Agenda 2030, o projeto atende aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 2 (visto que a mandioca tem relação intrínseca com a segurança alimentar e nutricional), 3 (de vida saudável, considerando que esta é relacionada à cultura alimentar e culinária inclusiva) e 12 (de produção e consumo sustentáveis).

Palavras-chave: *Manihot* utilíssima; Dietética; Livro de culinária; Difusão de inovação; Criatividade; Farinha.

Referências

DE MELO, J. C.; DOS SANTOS, S. F.; DE SALES FERREIRA, J. C. A mandioca e o milho como base da alimentação de povos indígenas e ribeirinhos e a transição alimentar nos dias atuais. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 5, p. 52934-52951, 2021.

DE OLIVEIRA GONÇALVES, Leticia et al. Cassava, an illustrious (un) known: Consumption of recipes with the root and its derived products. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 35, p. 100812, 2024.

2 – Estudos em Gastronomia nas Ciências Sociais e Humanas

O ARAÇÁ E A DOÇARIA BAIANA: NOTAS DE PESQUISA

*Matheus Magalhães Costa*¹

*Fernando Santa Clara Viana Junior*⁴⁶

*Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira*⁴⁷

Este estudo objetiva investigar a relevância histórica, cultural e ecológica do araçá e seus doces na cidade de Salvador. Para isso, valemo-nos de abordagens históricas, consultando obras que falem sobre o consumo do araçá ao longo do tempo, além de livros que falem sobre a fruta e o doce em períodos anteriores, e entrevistas feitas com pessoas que conhecem a fruta e o doce a partir do método *snowball*, conformando um trabalho de abordagens qualitativa. Inicialmente, cabe ressaltar que a história da doçaria baiana e brasileira surge no período colonial, quando os engenhos de açúcar foram implantados no país. Foram as mulheres portuguesas que introduziram os doces, especificamente, mas essas produções eram realizadas, majoritariamente, por mulheres escravizadas (cf., a ex., Cascudo, 2011; Freyre, 2019; Freixas; Chaves, 2015; Mintz, 2010; Sato, 2015; Machado, 2022). Os primeiros doces brasileiros, por assim dizer, foram os que levavam as chamadas frutas da terra, aquelas que eram típicas do território, acrescidos de ovos e açúcar, destacando-se no período as marmeladas de caju, banana, araçá, goiaba, cocadas, compotas, entre outros (Nunes; Zegarra, 2014). Os doces refletiam, então, o retrato da escravidão, cuja mão de obra esteve presente desde o plantio da cana até o serviço e o comércio da iguaria. Dessa forma, é inegável que não haveria doçaria brasileira sem a fundamental contribuição, ainda que compulsória, das comunidades afrodiáspóricas. Com base na literatura sobre o tema, identificamos que os araçás, outrora comuns na doçaria baiana, principalmente em Salvador, caíram no esquecimento ao longo do tempo. Embora existam diversos estudos e livros sobre a doçaria baiana e usos do araçá, ainda há pouco debate aprofundado sobre as historicidades

⁴⁶ Doutor e mestre em História pela Universidade Federal do Espírito Santo. Tecnólogo em Gastronomia e Licenciado em História. Professor do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. fernandosantaclara@gmail.com

⁴⁷ Doutora em Recursos Naturais e Gestão Sustentável pela Universidad de Cordoba. Professora Associada I do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA). terezaolioli@gmail.com

desses doces, seus sentidos socioculturais e outros aspectos de relevância qualitativa. Desse modo, atemo-nos aqui a investigar como o araçá e seus doces deixaram de ser produções cotidianas para se tornarem práticas raras na capital baiana. Por meio de uma investigação exploratória, a pesquisa realizou primeiramente incursões na literatura sobre o araçá e as suas utilizações, buscando identificar os aspectos botânicos, nutricionais, geográficos e culinários em cartilhas, livros de botânica e livros de cozinha baiana e brasileira, tanto em perspectiva histórica quanto com abordagens contemporâneas. Posteriormente, levantamos e investigamos um *corpus* de fontes históricas em busca de informações sobre o araçá e seus doces. O cabedal de documentação foi formado pelos livros de: Manuel Querino, [1928] 2011; Lody, 2013; Vianna, 1987; Vianna, 2014; Freyre, 2007; Costa, 1997; Santos, 1950; Nunes; *et al.*, s.d; Rego, 1892; Garnier, 1895. Estas são autoras e autores que abordam as receitas dos doces de araçá de alguma forma. Além disso, realizamos entrevistas semi-estruturadas com 8 pessoas nos meses de março a maio de 2024 em Salvador que conhecem e/ou produzem a fruta e seus doces, a fim de compreender a trajetória, as memórias e percepções sobre o desaparecimento do objetivo pesquisado. Para a seleção das entrevistas empregamos a técnica bola de neve - *snowball* - até que as amostras fossem exauridas (Saunders; Townsend, 2019), e, em seguida, aplicamos a análise de conteúdo no tratamento dos dados (Bardin, 2016). Por lidar com as memórias das pessoas e com o comprometimento ético dos dados, nosso trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (CEPNUT-UFBA) e aprovado pelo número do parecer: 6.655.157 em janeiro de 2024. Seguindo aos resultados, iniciamos com as perspectivas botânicas. Identificamos que a palavra ‘araçá’ significa, em tupi, “planta (ou fruta) que tem olhos” (Embrapa, 2015, s.p). A fruta é do gênero *Psidium* e faz parte da família das Mirtáceas, natural da América tropical e subtropical, manifestando-se em mais de 100 espécies de árvores e arbustos (Landrum; Kawasaki, 1997) e distribuído em todos os biomas brasileiros (Sobral *et al.*, 2015). Segundo Rodrigo Franzon e demais pesquisadores (2009), as mirtáceas são consideradas como umas das maiores famílias botânicas. Sobre a sua caracterização, “os frutos do araçá são amarelos ou vermelhos, globosos, ovóides ou piriformes com polpa branca ou vermelho arroxeadas” (Santos, 1950, p. 36), podendo apresentar gosto doce com um toque de acidez ou adstringente (*Slow Food* Brasil, 2011; Brasil, 2015). O araçá é rico nutricionalmente por proteínas, carboidratos e demais minerais apresentando mais vitamina C que as outras frutas cítricas (Brasil, 2015) e se aproveita toda, sendo consumida *in natura*

e nos preparos de doces, sucos, polpas, sorvetes e licores. Ela floresce entre os meses de junho e dezembro, frutificando entre a primavera e o verão (*Slow food* Brasil, 2011; Brasil, 2015), nascendo de forma espontânea (Almeida, 2011) e possui um alto potencial agroalimentar (Gwozdz *et al.*, 2022). Sobre as receitas, encontramos 15 receitas de doces de araçá, do tipo em calda; pastoso; geleia; cocada e de corte/massa. Com isso, verificamos os períodos das receitas, as semelhanças, as técnicas, os tipos de araçá e insumos utilizados. Resumidamente, o modo de preparo, a fervura dos araçás é uma etapa importante em todas as receitas. A proporção de fruta e açúcar também. Vimos que há menções ao araçá do campo, araçá-cagão e o araçá-mirim, sendo esta variedade preferida para as receitas e também há menções das pessoas entrevistadas, que muitas relataram aprender com suas mães e avós, práticas que remontam a gerações anteriores. A espécie *Psidium guineense* é encontrada no Nordeste brasileiro, nas regiões do Litoral e Zona da Mata (Araújo, 2014), locais historicamente desmatados. Na análise bibliográfica das obras, vemos que os doces em calda foram os que mais se destacaram nas receitas analisadas e citados nas narrativas, evidenciando sua popularidade. Esses doces eram comuns nas casas das famílias mais abastadas (Querino, [1928] 2011) e produzidos nos Conventos do Desterro e Soledade, ambos localizados na cidade de Salvador (Gonçalves, 2006). Além disso, verificamos que os doces de araçás produzidos nos séculos XVII e XIX eram também comercializados nos armazéns, vendas e confeitarias na cidade de Salvador, como apontam os jornais dos séculos XVIII e XIX disponíveis na Hemeroteca Digital (O Monitor; A Gazeta da Bahia; Correio de Bahia; Correio Mercantil; Jornal de Notícias; A Verdadeira Marmota; Única; Guarany; Leituras Religiosas; O Mercantil; A Lei; O Imparcial; O Liberal; O Norte; O Futuro; Bahia Ilustrada; Gazeta de Notícias) e servidos na Santa Casa de Misericórdia, aos doentes e prisioneiros (Bacelar; Mott, 2016). As pessoas entrevistadas foram mulheres com idades aproximadas entre os 40 a 80 anos que vivem ou que já viveram em Salvador. Das memórias dos doces, algumas são de produções que permanecem, como o licor e os sequilhos conventuais, enquanto outras, como os doces de araçá em calda, já não são mais feitas como antes, mas estão postas nas falas constantes do “um pra um”: um quilo de araçá para um quilo de açúcar. O fato é: o conjunto das memórias é o que conforma, coletivamente, o que podemos ler coletivamente, ainda hoje, sobre o araçá (Nora, 1984). Vemos isso, então, na articulação entre o que lemos e o que ouvimos na pesquisa. Assim, os araçazeiros estão na memória dos soteropolitanos. Para além dos doces, as entrevistas nos comprovam isso

quando as pessoas entrevistadas citam que eram comuns nos quintais, praças, ruas e terrenos da cidade, que remetem à infância e uma abundância que não existe mais. Presentes tanto nas lembranças das pessoas quanto nos discursos que são apresentados na literatura por Jorge Amado (2009) e Itamar Vieira Junior (2023), além de estar na música citada por Dorival Caymmi (1972), sobre as cantorias da festa de Reis, o araçá, reforçadamente, está nas memórias das coletividades soteropolitanas. As análises das entrevistas revelaram, ainda, que o desaparecimento do araçá e dos doces pode ser atribuído a uma combinação de fatores, como: a urbanização desordenada da cidade de Salvador a partir de 1950 (Mattoso, 1992; Santos, 2011; IPHAN, s.d), o êxodo rural, que potencializou em desmatamento e que convocou a abertura de avenidas, as novas ocupações no solo, e as modificações na paisagens; a mudança dos sistema econômico, de um modelo escravista para a configuração das atividades relacionadas à industrialização (Santos, 2011); a expansão do agronegócio no país, que promoveu a padronização das escolhas alimentares, levando à redução na diversidade de espécies (Sánchez; Padilla, 2013), impactando possivelmente na oferta e consumo do araçá, o que, entendemos, se apresenta como justificativa ao esquecimento das feitura dos doces, pois a erosão genética causa a erosão cultural (Sánchez; Padilla, 2013), sem contar com as novas práticas alimentares e os modos de vida, que priorizam outros modos de se alimentar, menos ligados à terra e mais ligado às embalagens (Tulleken, 2024). Logo, o araçá e seus doces tiveram uma presença importante na cultura alimentar baiana no passado, seja nos registros nos livros de cozinha, na memória coletiva, na literatura e na música, associado às festividades populares. Assim, é fundamental ressaltar a importância da preservação do meio ambiente e da biodiversidade, com destaque para as frutas regionais, como o araçá, o conhecimento dos usos potenciais, caso seja do interesse, e de novas ideias para futuras investigações sobre práticas culinárias e conhecimentos ecológicos tradicionais. Em síntese, compreender os fatores que contribuíram para o esquecimento e a importância da fruta permite incitar novas pesquisas, debates e práticas sobre o araçá e sua importância na alimentação e na cultura alimentar local.

Palavras-chave: Doçaria; Doçaria baiana; Frutas regionais; Biodiversidade; Gastronomia.

Referências

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ

AMADO, Jorge. **Tieta do Agreste**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

ALMEIDA, Vanessa de Oliveira. **Estudos em mirtáceas em quatro municípios do Recôncavo da Bahia**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, Cruz das Almas-BA, 2011.

ARAÚJO, Rafaela Lima de. **Diversidade e estrutura genética de populações de araçá (*Psidium guineense Sw.*) no estado de Pernambuco**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Melhoramento Genético de Plantas) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2014.

BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. **A Comida Baiana – Cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)**. EDUFBA: Salvador, 2016.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros – 2. ed.** – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

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

CAYMMI, Dorival. Em busca do mais simples. Entrevista concedida a Tárík de Souza. *In: Veja*, São Paulo, v. 193, p. 3-5, 17 maio de 1972. Disponível em: <http://www.jobim.org/caymmi/handle/2010.1/13315>. Acesso em 01 ago. 2024.

COSTA, Paloma Amado. **As Frutas de Jorge Amado**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Global, 2011.

EMBRAPA. **Valor nutricional do araçá**. Embrapa Florestas, 2015. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1027134>>. Acesso em: 03 abr. 2023.

FRANZON, Rodrigo; *et al.* **Araçás do Gênero Psidium**: principais espécies, ocorrência, descrição e usos. Cidade: Planaltina, Empraba, 2009.

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

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala** – Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 1.ed. São Paulo: Global Editora, 2019.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. rev e atual. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

GARNIER, B. L., GARNIER, H. **Doceiro Nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces**. 4a ed. Rio de Janeiro: Tipografia Garnier Irmãos, 1895. Disponível em: https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821?fbclid=PAaAZ_ZgaaHdECsJSdxnWznIjcEgbrkfnx_EW_TRkMf3Oio6L0a58Dfg82s9c. Acesso em: 06 abr. 2023.

GWOZDZ, Pereira Eloir; *et al.* Propriedades Nutritivas e Bioativas do Araçá (*Psidium cattleianum* Sabine). **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 1, p.e59011125424, 2022. Acesso em: 21 mar. 2024.

GONÇALVES, Ana Maria. **Um defeito de cor**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2006.

IPHAN. **História - Salvador (BA)**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1410/>. Acesso em: 02 de ago. 2024.

LANDRUM, L. R.; KAWASAKI, M.L. The genera of Myrtaceae in Brazil: an illustrated synoptic treatment and identification keys. **Brittonia**, n. 49, p. 508-536, 1997.

LODY, Raul. **Bahia Bem Temperada**: Cultura gastronômica e receitas tradicionais. 1ed. São Paulo: Senac, 2013.

MINTZ, S. W. **O poder amargo do açúcar** - Produtores escravizados, consumidores proletarizados. 2ed. Recife: Editora Universitária, UFPE, 2010.

MATTOSO, Kátia. **Bahia século XIX** – Uma província no Império. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

MACHADO, Taís de Sant’Anna. **Um pé na cozinha**: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.

NUNES, Priscila; ZEGARRA, Makarena. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação** , v. 3 n° 1 ano dezembro de 2014.

NUNES, T. Alissandra; *et al.* **Araçá** – aproveitamento de frutas. Disponível em: <http://www.cnip.org.br/PFNMs/araca.pdf>. Acesso em: 24. abr. 2023. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, [s.d].

NORA, Pierre. Entre Memória e História – A problemática dos lugares. Proj. História, São Paulo, (10), dez. 1993. *In: Les lieux de mémoire*. I La République, Paris, Gallimard, 1984, pp. XVIII - XLII.

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

REGO, Antonio José. **Diccionario do Doceiro Brasileiro**. - 3. ed. -. Rio de Janeiro, 1892.

SÁNCHEZ, Vara; PADILLA, Cuéllar M. Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinarietà. **Revista Ecosistemas**, n. 22, v.1, p. 5-9, 2013. Acesso em: 15 de jul. 2024.

SLOWFOOD BRASIL. **A arca do gosto na Bahia**. Salvador: Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Desenvolvimento Rural, 2011.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

SOBRAL, M.; PROENÇA, C.; SOUZA, M.; MAZINE, F.; LUCAS, E. Myrtaceae.

In:

Lista de Espécies da Flora do Brasil. Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2015.
Disponível em: <https://floradobrasil2015.jbrj.gov.br/FB171>. Acesso em: 03 abr. 2023.3

SANTOS, C. Lúcia. **Frutas de Doce – Doces de Frutas.** - 2. ed. - Rio de Janeiro: F. BRIGUIET, 1950.

SATO, Tsugitaka. **Sugar in the Social Life of Medieval Islam.** v.1 Leiven: Koninklijke Brill NV, 2015.

SANTOS, Miguel Cerqueira dos. Urbanização e Riscos Ambientais, na Cidade de Salvador – Bahia. **Revista Territorium**, nº18, p.193-200, 2011. DOI: Disponível em: https://impactum-journals.uc.pt/territorium/article/view/1647-7723_18_17. Acesso em: 7 ago.2024.

TULLEKEN, Chris van. **Gente ultraprocessada:** porque comemos coisas que não são comida, e por que não conseguimos parar de comê-las. São Paulo: Elefante, 2024.

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

VIANNA, Hildegardes. Breve notícia sobre a cozinha baiana. *In:* CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil.** Rio de Janeiro: Global, 2014.

VIEIRA JUNIOR, Itamar. **Salvar o Fogo.** - 2. ed. - São Paulo: Todavia, 2023.

GASTRODIPLOMACIA E ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: COSMOPOLITISMO CULINÁRIO.

*Allan Carlos Ramos*⁴⁸

A Gastrodiplomacia nasce dentro do setor de diplomacia pública, que visa promover a imagem nacional em um cenário internacional, através de sua produção cultural. A gastronomia atua como um marcador de identidade, que caracteriza uma nação através de sua comida, criando um cosmopolitismo culinário. O objetivo do presente estudo foi conhecer a prática gastrodiplomática em diferentes países e identificar insumos/produtos, sobretudo, brasileiros que fazem esse papel de marcador de identidade, e.g., quando se usa cachaça, limão, gelo e açúcar, a caipirinha representa parte de um todo, que possivelmente foi produzido em algum arranjo produtivo local no Brasil, e que faz parte do que identifica o povo brasileiro. Por meio de uma revisão sistemática de literatura, realizada nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico, foram encontrados e analisados 62 artigos publicados no âmbito nacional e internacional.

Foi possível identificar movimentos diplomáticos de incentivo e promoção da imagem nacional ou nation branding mostrando como a Gastrodiplomacia pode ser eficaz, para reforçar positivamente a imagem de um país e criar uma relação benéfica entre as nações. O pad thai, bibimbap, sushi, fried rice, as massas italianas, pizza são exemplos de pratos característicos de países diversos que ganharam incentivo governamental para comércio e inovação em outros países, ou seja, incentivo para difundir a cultura alimentar e como efeito a imagem da nação (nation branding). As trocas culturais (oriundos de escolhas, que vão da colher uma determinada fruta ou não, possivelmente explicando o porquê certas culturas consomem insumos que outras não consomem), que envolvem comida, trocas de especiarias, insumos, estão com o humano por muito tempo e corroboram para criação e intercâmbio cultural, que por sua vez resultam em Gastrodiplomacia (Badaró, M, 2023, p.17).

Os insumos que ganham caráter internacional, em grande parte tem sua origem em algum tipo de arranjo produtivo, são exemplos produtos de origem. A nomenclatura relativa

⁴⁸ Aluno de Tecnologia em Gastronomia, SENAC Campos do Jordão.

aos clusters empresariais é variada, podendo ser conceituados como complexos industriais, clusters, distritos industriais, sistemas produtivos locais e Arranjos Produtivos Locais, (Gonçalo, 2012, p.20).

A definição de Arranjos Produtivos Locais (APL) mudou ao longo do tempo. Para economizar tempo na contextualização do termo, adotamos a definição de Cassiolato, Lastres e Stallivieri (2008), que define como agentes políticos ou sociais que realizam atividades vinculadas (de natureza semelhante), como empresas produtoras de bens, serviços, insumos, equipamentos, entre outros, arranjos de pesquisa também podem ser incluídos na definição (Cassiolato; lastres, 2003, p.35-50).

Assim, a Gastrodiplomacia procura melhorar a cultura de uma nação através de esforços diplomáticos culturais que tornarão as diferentes culturas conscientes e compreensíveis para o público estrangeiro (Rockowel. 2020, p.236). Algumas nações usam os alimentos como parte de uma estratégia holística para promover a sua nação. A diplomacia pública inclui todos os tipos de expressões culturais, como música, filmes, moda e, claro, comida. A Coreia do Sul é um bom exemplo, a Korean Wave, a popularidade global do entretenimento coreano, como música K-pop, doramas e filmes coreanos. Investe também especificamente na Gastrodiplomacia, com apoio de bolsas para estudantes frequentarem escolas de culinária renomadas. Uma iniciativa notável do governo coreano foi o Bibimbap Backpackers, endossado pelo Ministério da Agricultura. Essa viagem consistiu em cinco cozinheiros principais que percorreram 23 cidades de 15 países, cozinhando Bibimbap e tigelas de arroz e carne bovina, comida típica coreana para o maior número de pessoas que pudessem (Rockowel, 2012, p.239).

Um exemplo que ilustra o nation branding, o aclamado programa culinário norte americano estrelado por Julia Child teve um papel importante na promoção da culinária entre os norte-americanos em 1963, “The French Chef”, motivando as donas de casa a cozinhar e ao mesmo tempo criando uma marca nacional para a cultura francesa, todas as receitas do programa de TV eram pratos tradicionais de assinatura francesa. Nation branding, é um termo criado por Anholt (2008, p.265), que é a “gestão da reputação geral do país”.

A comida local pode alcançar âmbito internacional, e conforme (Cassiolato e Lastres 2003, p.21-34) apoia os três tipos de metas de produção Local, a destinação do produto: Mercado Local/Regional, clusters de empresas fornecem material para grandes empresas estabelecidas localmente ou que comercializam produtos finais nestes mercados; Mercado

Regional/nacional, a competitividade está localizada numa área geográfica mais ampla; Mercado Nacional/internacional, a competitividade ocorre num cenário globalizado. Incrementando o capital social e contribuindo para a promoção cultural através dos insumos produzidos, uma vez que tem potencial de exportação (Patias, T. Z., 2015, p. 175-212).

A busca deste trabalho é mostrar a ligação entre a Gastrodiplomacia e os arranjos de produtores locais, se houver; trata-se de um esforço teórico para explicar o impacto do APL na exportação de cultura através da gastronomia, a gastrodiplomacia e a lacuna teórica sobre este tema.

Portanto, devemos afirmar que nosso principal objetivo com esta pesquisa é identificar as potencialidades da Gastrodiplomacia para promover o intercâmbio de cultura, principalmente em nações de média potência, e o papel dos arranjos de produção local nessas nações, e observar se há algum efeito na marca nacional causada por esses LPAs (Miguez, V. B. 2018, p. 112-132). A exportação de diferentes cozinhas não é apenas um ato de comércio, mas um ato de partilha de cultura e de promoção da imagem de uma nação que produz muitos alimentos para um mundo cosmopolita.

O cosmopolitismo culinário trata-se do fomento a cultura culinária, os foodies, gourmets, food lovers, a exponencial popularidade de programas de televisão culinários, como Masterchef, entre outras formas de apoteose da gastronomia. Megalópoles concentram uma grande variedade étnica e cultural e abriga inúmeras possibilidades e insumos variados, que reforçam a ideia cosmopolita que a gastronomia passou a ter.

A pesquisa de dados qualitativos é o método central do nosso trabalho. Pesquisar dados congruentes sobre o tema “Gastrodiplomacia” e “Arranjo de Produtores Locais” em artigos científicos confiáveis. Levantar dados que demonstrem o impacto do APL na Gastrodiplomacia. Identificar os APL nos países Médios e seu papel na Gastrodiplomacia, ou seja, se o produto exportado está gerando uma boa imagem da nação exportadora. Localizar APLs relevantes no Brasil e a potencialidade de promover a imagem positiva brasileira para públicos estrangeiros. Estudos de caso para corroborar o objetivo da pesquisa, mostrando exemplos de sucesso na Gastrodiplomacia e os efeitos benéficos do investimento na gastronomia como ferramenta para endossar uma imagem positiva de uma nação e valorizar a cultura de uma nação.

A mesa se demonstra ser palco para negociações por toda a história humana, entre convivas de diferentes nações, que não falam a mesma língua, mas podem ser agraciados

pelo mesmo sabor, mesmo que o gosto esse seja produto cultural, que pode ser usados como forma de poder, de convencimento, que além de fazer recortes sociais (descriminando classes sociais, etnias, cores de pele, entre outros marcadores sociais) e culturais (formas de comer, modos a mesa, tipos de prato e afins) que se demonstram presentes na história, como Luís XIV, o rei sol, que oferecia, jantares acompanhado de negociações diplomáticas (Badaró, M, 2023, p.23).

Os EUA usaram sua abordagem de soft power para difundir a cultura norte-americana, como filmes, programas de TV, desenhos animados, o modo de vida americano e muitos outros exemplos que influenciaram nações ao redor do globo, o que também faz parte da diplomacia pública (arte, música, filmes, comida etc.). Os casos qualitativos são fundamentais para validar a eficácia de uma variante da diplomacia pública, a Gastrodiplomacia e o Brasil também lança mão da desse movimento.

A gastrodiplomacia brasileira tem como foco a promoção de sua diversificada herança culinária, que reflete suas influências multiculturais. Iniciativas como a campanha “Culinária Brasileira: Patrimônio Cultural” visam divulgar pratos como feijoada e acarajé. Eventos como o Brazil Food Show e a participação em festivais culinários internacionais destacam ingredientes e técnicas culinárias brasileiras. Esta abordagem não só promove o turismo, mas também estimula o intercâmbio cultural e a valorização das ricas tradições culinárias do Brasil.

Palavras-chave: Gastrodiplomacia; Cosmopolitismo; Produção local; Identidade nacional.

Referências

Anholt, Simon. 2008. “Nation Branding’ in Asia.” **Place Branding and Public Diplomacy** 4:265–269. <https://doi.org/10.1057/pb.2008.22>.

Badaró, M. Diplomacia cultural e o cosmopolitismo culinário. **Políticas Culturais em Revista**, 16(1), 2023.

Cassiolato, J. E., & Lastres, H. M. (2003). O foco em arranjos produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas. **Pequena empresa: cooperação e desenvolvimento local**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 21-34.

Miguez, V. B., & Lezana, Á. G. R. (2018). Empreendedorismo e inovação: a evolução dos fatores que influenciam o empreendedorismo corporativo. **Navus: Revista de Gestão e Tecnologia**, 8(2), 112-132.

Patias, T. Z., de Marco, D., Wittmann, M. L., & Xavier, T. R. (2015). Uma análise do capital social no arranjo produtivo local do leite de Santana do Livramento. **Desenvolvimento em questão**, 13(30), 175-202.

Rockower, P. (2020). A guide to gastrodiploacy. In **Routledge handbook of public diplomacy** (pp. 205-212). Routledge.

Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. **Place Branding and Public Diplomacy**, 8, 235-246.

TRANSFORMAÇÕES ARQUITETÔNICAS E A COMENSALIDADE: UM OLHAR PARA COZINHAS DE APARTAMENTOS EM SALVADOR-BA (1970-2020)

*Naiara Cintia Silva de Lima*⁴⁹

*Lourence Cristine Alves*⁵⁰

*Maria Eduarda Tuyuty Nascimento*⁵¹

A gastronomia é um campo que engloba não apenas o ato de cozinhar, mas também as complexas interações físicas, químicas, sociais e culturais envolvidas no processo de se alimentar. O ato de comer, além de um evento biológico, é profundamente ligado a questões empíricas e teóricas que revelam as relações sociais e culturais entre os indivíduos e as comunidades (Gimenes-Minasse, 2023). Nesse contexto, a comensalidade — o ato de compartilhar refeições — emerge como uma prática social de extrema relevância, representando tanto um espaço de convivência quanto um elemento de coesão familiar e comunitária.

Este trabalho busca explorar as transformações arquitetônicas em cozinhas de apartamentos em bairros de classe média da cidade de Salvador, Bahia, entre as décadas de 1970 e 2020, com o intuito de compreender como essas mudanças afetam as práticas de comensalidade e as interações sociais dentro do espaço doméstico. A cidade de Salvador, com sua rica herança cultural e histórica, oferece um cenário singular para essa investigação, uma vez que suas configurações espaciais, urbanísticas e arquitetônicas refletem características específicas que impactam a dinâmica familiar e social ao longo das décadas.

Este trabalho nasce da convergência entre uma formação técnica em edificações e uma formação superior em Gastronomia, unindo conhecimentos de arquitetura e planejamento de espaços com a investigação das práticas alimentares e suas implicações

49 Naiara Cintia Silva de Lima – Universidade Federal da Bahia Graduanda em Gastronomia E-mail: naiaralima385@gmail.com

50 Lourence Cristine Alves – Universidade Federal da Bahia. Professora Adjunta E-mail: lourencecristinealves@gmail.com

51 Maria Eduarda Tuyuty Nascimento – Universidade Federal da Bahia E-mail: dudatuyuty@hotmail.com

sociais. Além disso, este artigo faz parte das investigações de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do bacharelado em Gastronomia, focado em explorar como as transformações arquitetônicas nas cozinhas de apartamentos influenciam as interações sociais. A pesquisa revela a cozinha como um espaço multifacetado, onde técnica, funcionalidade e convivência se encontram. O estudo também busca investigar as dinâmicas de poder e as desigualdades presentes no espaço doméstico, refletindo sobre como o planejamento arquitetônico pode reforçar ou mitigar essas questões, especialmente no contexto da comensalidade.

Para realizar essa análise, foram utilizadas duas abordagens principais: a revisão bibliográfica e a análise de conteúdo. A revisão bibliográfica permitiu uma compreensão ampla dos padrões arquitetônicos das cozinhas em Salvador, bem como das transformações urbanas que moldaram esses espaços ao longo do tempo. Livros, artigos acadêmicos e dissertações que tratam da evolução das cozinhas e da comensalidade foram examinados para identificar as principais mudanças nos espaços culinários e suas implicações sociais. Já a análise de conteúdo focou nas plantas baixas de apartamentos, possibilitando a identificação dos padrões arquitetônicos das cozinhas em Salvador. Essa abordagem proporcionou uma visão detalhada de como esses espaços se configuraram e de que maneira impactaram as dinâmicas sociais e familiares associadas à prática da comensalidade.

Além disso, é essencial destacar que as cozinhas de apartamentos, especialmente em Salvador, refletem desigualdades históricas e sociais que se manifestam no trabalho doméstico, nas relações raciais e na segregação espacial. A presença de entradas de serviço e a redução do espaço reservado às cozinhas em muitas plantas arquitetônicas revelam a manutenção de hierarquias entre os que cozinham e os que consomem. Para muitas famílias de classe média e alta, o trabalho doméstico, historicamente delegado a mulheres negras, segue uma lógica de invisibilização e segregação. A configuração da cozinha como um espaço funcional, muitas vezes isolado do restante da casa, reforça essa dinâmica, perpetuando desigualdades de gênero e raça. A comensalidade, nesses contextos, é marcada por barreiras espaciais e sociais, evidenciando como as relações raciais e de trabalho se entrelaçam na construção de espaços de convivência dentro do lar.

Ao longo das últimas décadas, o espaço destinado às cozinhas em apartamentos urbanos passou por uma série de transformações significativas. Nos anos 1970, a expansão da verticalização e o aumento da densidade populacional nos centros urbanos provocaram uma redução substancial dos espaços físicos dedicados à cozinha e à sala de jantar. Essa

mudança se deu em resposta à necessidade de otimizar o uso do espaço disponível, mas também reflete as transformações nas dinâmicas sociais e familiares da época. O ritmo de vida acelerado nas grandes cidades, aliado ao crescimento das jornadas de trabalho, restringiu o tempo disponível para as refeições, e, como consequência, a qualidade das interações sociais ao redor da mesa também foi impactada.

A redução do espaço físico das cozinhas, especialmente em apartamentos, gerou uma nova configuração na forma como as refeições são preparadas e consumidas. A cozinha, antes o coração da casa, passou a ser um espaço cada vez mais utilitário e menos voltado para a convivência familiar. No entanto, apesar dessas mudanças, a comensalidade mantém seu papel central nas interações sociais. Compartilhar uma refeição continua sendo um dos principais momentos de interação familiar e comunitária, e essa prática, mesmo em espaços mais restritos, ainda remete à solidariedade e ao vínculo afetivo entre os comensais (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019).

Ao analisarmos as cozinhas dos apartamentos de Salvador, é possível observar que, mesmo com a redução do espaço físico e a introdução de novas configurações arquitetônicas, como a cozinha americana, a essência da comensalidade ainda persiste. A cozinha americana, popularizada a partir dos anos 1970, surgiu como uma tentativa de integrar o espaço culinário com a área de convivência, eliminando barreiras físicas entre a cozinha e a sala de estar. No entanto, essa aparente integração esconde uma realidade mais complexa. Muitas vezes, a abertura da cozinha para a sala não resultou em uma verdadeira socialização, mas sim em uma segregação velada entre quem cozinha e quem desfruta do espaço social. Essa separação reflete as desigualdades presentes nas relações domésticas, em que o ato de cozinhar continua a ser isolado e, em muitos casos, delegado a figuras de serviço.

Outro ponto importante é a evolução das cozinhas planejadas nos anos 1990, que trouxeram consigo a promessa de eficiência e personalização. As cozinhas planejadas, ao priorizarem a funcionalidade e a organização, acabaram por limitar o potencial da cozinha como um espaço de convivência. A estética minimalista e o foco na praticidade muitas vezes resultaram em ambientes frios e despersonalizados, onde a comensalidade foi relegada a segundo plano. Para muitas famílias de baixa renda, as cozinhas permaneceram espaços segregados, sem as inovações arquitetônicas que permitiriam uma integração mais eficaz entre os ambientes domésticos e as áreas de refeição.

Nos últimos anos, as cozinhas gourmet emergiram como símbolos de status e sofisticação. Projetadas para impressionar, essas cozinhas se tornaram espaços performáticos, onde o ato de cozinhar é transformado em um espetáculo. No entanto, essa sofisticação tem um custo: apenas uma parcela privilegiada da população tem acesso a essas cozinhas, o que cria uma barreira econômica para a experiência de socialização em torno da culinária. Além disso, o foco na performance e no luxo tende a esvaziar o propósito original da comensalidade, transformando a cozinha em um espaço de exibição, em vez de um local de interação familiar.

Diante das transformações arquitetônicas nas cozinhas de apartamentos em Salvador, torna-se evidente a importância de resgatar a comensalidade como prática essencial para fortalecer os laços sociais e familiares. A redução dos espaços físicos e a modernização das plantas dos apartamentos refletem, em muitos casos, a segregação do trabalho doméstico e a invisibilidade de quem está à frente da cozinha, perpetuando dinâmicas de desigualdade e racismo. No entanto, apesar dessas limitações, o ato de compartilhar refeições ainda desempenha um papel fundamental na construção e manutenção das relações afetivas. A cozinha, mesmo em sua configuração mais compacta e funcional, continua sendo um espaço de encontro, onde cozinhar e comer juntos promove vínculos duradouros e uma forma de resistência às desigualdades sociais.

A transformação das cozinhas em apartamentos na cidade de Salvador ao longo das últimas décadas reflete tanto mudanças arquitetônicas quanto profundas transformações sociais. A verticalização e a modernização dos espaços urbanos impactaram diretamente a maneira como as famílias interagem e compartilham suas refeições, ao mesmo tempo em que questões ligadas ao trabalho doméstico e às hierarquias raciais permanecem marcantes nas dinâmicas de convivência. As cozinhas, antes locais centrais de socialização, passaram a ser vistas como espaços mais utilitários, reproduzindo a separação entre o ato de cozinhar e o de conviver. Ainda assim, a comensalidade continua sendo um elemento essencial nas interações familiares, e o desafio atual é encontrar maneiras de integrar o passado e o presente, preservando a essência do ato de comer juntos em meio à urbanização acelerada e à racionalização dos espaços.

Essa reflexão convida a uma revalorização da cozinha, não apenas como espaço de preparo de alimentos, mas também como local de convivência e interação social. Em um momento em que a otimização do tempo e do espaço parece ser uma prioridade, é crucial

resgatar a comensalidade como uma prática que transcende as barreiras físicas e sociais impostas pelos espaços modernos. Assim, a interação entre todos os moradores da casa em torno da mesa, independentemente de sua função, torna-se vital para fortalecer os laços afetivos e sociais dentro do ambiente doméstico, garantindo que a cozinha continue a ser um espaço de encontros significativos e de construção de memórias compartilhadas.

Palavras-chave: Gastronomia - Comensalidade - Transformações arquitetônicas - Relações sociais na cozinha

Referências

LEMOS, C. *Cozinhas, etc.* São Paulo: Editora Perspectiva. 1978.
ALBUQUERQUE, G. Para que servem hoje nossas cozinhas? :uma análise de uso das cozinhas do Plano 100 (Natal-RN). 2004. 142 f. **Dissertação** (Mestrado em Conforto no Ambiente Construído; Forma Urbana e Habitação) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2004.

LYDA, A et al. *A evolução das cozinhas residenciais.* 2014. 44 f. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Tecnólogo em Design de Interiores) – Faculdade do Norte Novo de Apucarana, Apucarana, 2014.

LEVEOVIX, Thais. *A evolução das cozinhas residenciais europeias versus a contemporaneidade brasileira.* 2016. 30 f. **Monografia** (Especialização em Design de Interiores) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2016.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

HOSPITALIDADE NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NO SETOR DE HOSPITALIDADE: CONTRIBUIÇÕES PARA OS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

*Sandra*⁵²

*Sênia Regina Bastos*⁵³

*Mirian Rejowski*⁵⁴

Historicamente, as salas de aula nem sempre foram caracterizadas pela hospitalidade. No entanto, com o aprimoramento das teorias educacionais e a crescente valorização da inclusão, a dinâmica desses espaços começou a mudar. Ao considerarmos a inclusão como uma expressão de hospitalidade e reconhecermos o papel da educação em acolher e integrar indivíduos com diferentes realidades socioculturais, a sala de aula se transforma em um ambiente propício para promover não apenas o aprendizado, mas também o convívio, o acolhimento, a segurança e o conforto.

A inclusão na educação implica a criação de um espaço onde todos os alunos se sintam valorizados e respeitados, independentemente de suas origens ou capacidades. Esse conceito está alinhado com a ideia de hospitalidade incondicional proposta por Derrida (2000), que sugere que a verdadeira hospitalidade exige uma abertura total ao outro, sem preconceitos ou reservas. Aplicada ao contexto educacional, essa abordagem requer um compromisso com a criação de ambientes acolhedores que atendam às diversas necessidades dos alunos.

Além disso, a hospitalidade na educação envolve a construção de laços sociais e afetivos entre professores e alunos. Lashley (2015) argumenta que a hospitalidade é mais do que um serviço; é uma forma de interação social que constrói confiança e reciprocidade. Quando os professores adotam uma postura acolhedora e inclusiva, eles não apenas

52 Universidade Anhembi Morumbi

53 Universidade Anhembi Morumbi/ CNPq.

54 Universidade Anhembi Morumbi/ Universidade de São Paulo/ CNPq

transmitem conhecimento, mas também cultivam um ambiente de respeito mútuo e apoio, essencial para o desenvolvimento holístico dos alunos.

Godbout (1992) também contribui para essa discussão ao destacar que a hospitalidade envolve uma troca simbólica que vai além das transações econômicas. Na sala de aula, essa troca se manifesta nas interações diárias entre professores e alunos, onde o conhecimento é compartilhado e as experiências pessoais são valorizadas. Esse tipo de ambiente favorece a criação de um sentimento de pertencimento, crucial para o engajamento e a motivação dos estudantes.

Esta pesquisa bibliográfica analisa a importância da hospitalidade na educação profissional, especificamente no setor de hospitalidade, e sua contribuição para a criação de um espaço de aprendizado inclusivo e acolhedor nos cursos de qualificação profissional em cursos de gastronomia.

A metodologia utilizada envolveu a seleção e análise minuciosa de estudos acadêmicos que discutem o ambiente educacional, com ênfase na criação de espaços inclusivos que promovam a integração cultural e social dos alunos. A análise de conteúdo desses documentos revelou temas recorrentes e padrões que sublinham a relevância da hospitalidade para o desenvolvimento acadêmico e pessoal dos estudantes. Os procedimentos adotados incluíram uma leitura criteriosa dos trabalhos selecionados, categorização das informações com base em definições prévias e discussão dos achados preliminares com especialistas nas áreas de hospitalidade e educação, a fim de validar as interpretações iniciais.

Os currículos de cursos de lazer no Brasil e de animação sociocultural em Portugal são resultados de disputas de poder e significados, atravessados por demandas locais, nacionais e transnacionais. No contexto da hospitalidade educacional, a tese de Silva (2021) sugere que a formação profissional deve considerar a subjetividade dos alunos e as especificidades culturais locais para promover um ambiente inclusivo e acolhedor.

A dissertação de Coelho (2022) aborda a educação profissional e tecnológica no curso de recepcionistas em meios de hospedagem. O autor destaca a importância do respeito mútuo entre alunos e professores, aspecto particularmente relevante em cursos de qualificação profissional, onde a interação constante e a prática colaborativa são essenciais para um aprendizado eficaz. A pesquisa sugere que atividades de integração cultural e social são fundamentais para promover um ambiente educativo positivo. Além disso, destaca a

necessidade de suporte emocional e acadêmico contínuo, em que professores e administradores atuam como mentores, oferecendo feedback construtivo e apoio personalizado aos alunos. Esse suporte é crucial para o desenvolvimento das competências técnicas e sociais necessárias para o mercado de trabalho. A dissertação também discute a necessidade de formação contínua para os educadores, garantindo que estejam preparados para lidar com a diversidade e promover um ambiente inclusivo e respeitoso.

Centrada na resolução de conflitos através de ações não violentas, a dissertação de Medeiros (2021) enfatiza a importância de um ambiente educacional inclusivo, onde os alunos se sintam valorizados e respeitados. A pesquisa destaca a relevância de atividades que promovam a integração cultural e social, sugerindo que eventos e práticas que celebrem a diversidade cultural dos alunos são essenciais para um ambiente de aprendizado saudável.

As representações sociais dos profissionais de gastronomia acerca das mulheres no mercado de trabalho gastronômico constituem o foco da dissertação de Oliveira (2021). A pesquisa sugere que atividades de integração cultural, como eventos gastronômicos e celebrações de tradições alimentares, são cruciais para promover o pertencimento e a motivação dos alunos. Além disso, a autora destaca a importância de um suporte emocional e acadêmico contínuo, com professores atuando como mentores, oferecendo feedback construtivo e apoio personalizado, o que contribui para o desenvolvimento pessoal e profissional dos alunos.

A educação profissional dos manipuladores de alimentos no curso técnico da área de gastronomia no Município do Rio de Janeiro é examinada na dissertação de Patrocínio (2020). Focada em estratégias de ensino inclusivas e no impacto dessas práticas na aprendizagem e no engajamento dos alunos, a pesquisa revela que o ambiente de sala de aula foi adaptado para facilitar a comunicação e a colaboração, com disposição flexível das mesas e acesso fácil a recursos didáticos. Houve também suporte emocional e acadêmico contínuo, com professores atuando como mentores e promovendo atividades culturais e gastronômicas que celebravam a diversidade cultural dos alunos, incentivando a inclusão social e a valorização das diferentes tradições alimentares.

Centrada no cyberbullying em contextos educativos, a dissertação de Sasso (2020) destaca a importância de criar um ambiente educativo onde todos se sintam seguros e acolhidos, além de oferecer formação contínua para professores e técnicos sobre a prevenção de violência. Essas capacitações visam prepará-los para reconhecer e lidar com diferentes

formas de exclusão e promover práticas que fomentem a inclusão social e o bem-estar dos alunos. A pesquisa também enfatiza a construção de uma cultura de alteridade, em que a empatia e o respeito às diferenças são centrais.

Com base na análise desses estudos, sugere-se que a implementação de políticas de acolhimento nos cursos de gastronomia deve incluir o desenvolvimento de programas de formação contínua para professores e técnicos, abordando hospitalidade, inclusão e prevenção de violência. Isso pode ser feito por meio de workshops e seminários baseados nas estratégias propostas por Sasso (2020), adaptadas ao contexto da gastronomia.

Garantir que as cozinhas, salas de aula e outros espaços educativos sejam seguros e inclusivos, com políticas claras contra qualquer forma de bullying ou exclusão, é essencial. Além disso, a organização de atividades que promovam a integração e a valorização das diversas culturas alimentares dos alunos, como feiras gastronômicas, semanas culturais e projetos colaborativos, incentiva a troca de experiências e conhecimentos.

A disponibilização de serviços de apoio psicológico para os alunos e a promoção de uma comunicação aberta entre alunos e educadores são fundamentais para garantir um ambiente de aprendizado acolhedor e seguro. Por fim, a implementação de sistemas de monitoramento e avaliação contínua das práticas de hospitalidade e inclusão é crucial. Esses sistemas permitem ajustar as políticas conforme necessário, garantindo que todos os alunos se sintam seguros e valorizados, promovendo um ambiente educacional que não apenas forma profissionais competentes, mas também cidadãos conscientes e inclusivos, capazes de contribuir positivamente para a sociedade.

Portanto, concluímos que a hospitalidade é fundamental para o desenvolvimento pessoal e profissional dos alunos em cursos de qualificação profissional em gastronomia. Incorporar práticas de hospitalidade na educação não apenas melhora a experiência de aprendizado, mas também contribui para a formação de indivíduos mais preparados para enfrentar desafios sociais e profissionais, promovendo a coesão social e fortalecendo a comunidade educativa. A criação de ambientes educacionais acolhedores e inclusivos, onde a diversidade é valorizada, reflete os valores centrais da hospitalidade e da inclusão, essenciais para uma sociedade mais justa e equitativa.

A hospitalidade, portanto, vai além de um simples ato de receber; ela é uma prática transformadora que permite aos alunos se sentirem parte de um todo maior. Ela possibilita que barreiras sejam quebradas e novas oportunidades criadas, promovendo um ambiente de

aprendizado que valoriza a diversidade e a individualidade de cada aluno. Em última análise, é por meio da hospitalidade que a educação pode verdadeiramente cumprir seu papel de agente de mudança social, preparando os alunos não apenas para o mercado de trabalho, mas para a vida em uma sociedade plural e interconectada.

Referências

Coelho, Contribuição da Educação Profissional e Tecnológica para a Redução da Desigualdade Social. **Dissertação** Mestrado em Educação, Assunção, Paraguai, Faculdade de Ciências Jurídicas Política e de Comunicação da Universidade Autônoma de Assunção, 2022.

Derrida, J. **Of Hospitality**. Stanford University Press, 2000.

Godbout, J. T. **The World of the Gift**. McGill-Queen's University Press, 1992.

Lashley, C.. Hospitality and Hospitableness. In **The Routledge Handbook of Hospitality Studies**. Routledge, 2015, p. 19-35.

Medeiros, S. R. (2021). Educação para a Paz: Resolução de Conflitos no Ambiente Escolar. **Dissertação** (Mestrado Profissional em Educação), Jaguarão, Universidade Federal do Pampa 2021.

Oliveira, R. G. (2021) Lugar de Mulher é na Cozinha: Representações Sociais Sobre As Mulheres no Mercado de Trabalho Gastronômico. **Dissertação** (Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social), Recife, Universidade Federal Rural do Pernambuco 2021.

Patrocínio, Educação Profissional dos Manipuladores de Alimentos: Um Estudo de Caso no Curso Técnico da Área da Gastronomia no Município do Rio de Janeiro. **Dissertação** (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde), Rio de Janeiro, Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fundação Oswaldo Cruz, 2021.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

Sasso, M. Cyberbullying em Contextos Educativos: Construindo Estratégias para uma Cultura da Alteridade na Educação Profissional e Tecnológica. **Dissertação** (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica), Jaguari, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, 2020.

Silva, A. G. Lazer, Animação Sociocultural e Educação Profissional: Mapeamento de Currículos-Encontros no Brasil e em Portugal. **Tese** (Doutorado em Estudos do Lazer, Belo Horizonte), Universidade Federal de Minas Gerais, 2021.

DO DOCE AO AMARGO PATRIMÔNIO: CARTOGRAFIAS DA DOÇARIA DE TABULEIRO E BAIANAS DE ACARAJÉ EM SALVADOR E NO RECÔNCAVO BAIANO

*Victor Sampaio Daltro Costa*⁵⁵

*Fernando Santa Clara Viana Junior*⁵⁶

*Matheus Magalhães Costa*⁵⁷

Os cenários urbanos de Salvador e dos municípios do Recôncavo Baiano são permeados pela presença de mulheres trajadas com roupas brancas, torço na cabeça e, à sua frente, um tabuleiro contendo as conhecidas iguarias que marcam essa profissão: acarajé, abará, vatapá, camarão seco, algumas vezes passarinha – baço de boi frito no dendê que faz o acarajé – e, também, em um cantinho do tabuleiro, os doces. São vistosas cocadas redondas de diversos sabores – embaladas em filme plástico, como determina a vigilância sanitária – e os bolinhos de estudantes, geralmente já fritos e aguardando apenas serem passados no açúcar com canela. Eventualmente, os doces de tamarindo, de jenipapo e outras frutas do arsenal cultural gustativo local.

Assim, justamente por ter se tornado uma marca identitária e cultural do território baiano, em sua amplitude, que o Ofício das Baianas de Acarajé foi registrado como Patrimônio Cultural Imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2005 e, em 2012, também pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC). Entretanto, apesar da histórica e constante presença dos doces nos tabuleiros das baianas, foi-lhes relegado um papel secundário, já que os processos de registro revolveram mais ao redor do acarajé e suas significações – co-protagonizado pelo vatapá e caruru –, sobrando aos doces o reconhecimento como parte do Ofício, mas apenas com

⁵⁵ Graduando do Curso de Gastronomia, pela Universidade Federal da Bahia, UFBA, Bahia, Brasil. E-mail: v.sampaiodc@gmail.com

⁵⁶ Professor do Curso de Gastronomia, pela Universidade Federal da Bahia, UFBA, Bahia, Brasil. E-mail: fernandosantaclara@ufba.br

⁵⁷ Graduando do Curso de Gastronomia, pela Universidade Federal da Bahia, UFBA, Bahia, Brasil. E-mail: matheusmcosta@ufba.br

rápidas menções aos seus preparos e comércios, desvinculados de suas histórias, simbolismos e deixando de refletir sobre as vivências de quem os faz.

Aliás, talvez por conta desse fato, mesmo os doces mais conhecidos, como as cocadas e o bolinho de estudante careçam de bibliografias que contem suas histórias em perspectivas pluriépistêmicas, reforcem seus significados no tabuleiro e na cultura e ressaltam o que representam na (sobre)vivência das mulheres que exercem o Ofício. Esse fato, inclusive, foi a provocação necessária ao surgimento desse estudo, pois discentes do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia depararam-se com uma lacuna bibliográfica e acadêmica sobre o tema.

Em verdade, e a despeito desse centralismo do acarajé na patrimonialização e no imaginário, os doces presentes nos espaços dos tabuleiros também contam histórias de gastronomias (Querino, 2011 [1928]; Sousa Junior, 2011; Fregoneze; da Costa; de Souza, 2015), cosem interseccionalidades de vivências e mudanças (Akotirene, 2019), são afetados pelos dinamismos sociais, culturais e comerciais, perdendo-se ou sendo adaptados frente às realidades que emergem.

Esses doces – que aqui escolhemos categorizar como doçaria baiana de tabuleiro ou doçaria tradicional de tabuleiro, separando-os daqueles meramente (re)produzidos da cultura portuguesa pelos conventos e ditos “finos”(cf., a ex. Cascudo, 2016; Querino, 2011 [1928]) – têm na oralidade sua principal fonte de conservação e transmissão, e se conformam em dinâmicas que implicam na perda ou alterações ao longo do tempo, mudanças essas que serviram como meios de permanência das iguarias e do ofício e resistência dos conhecimentos e das mulheres que os perpetuam.

Assim, o objetivo desta pesquisa é refletir sobre as narrativas históricas desses doces e seus contextos contemporâneos, não somente como uma forma de reconhecer e descrever seus modos de preparo, mas também ressaltar e reforçar a importância do saber-fazer, do conhecimento e perseveranças das mulheres negras que até hoje mantêm vivos os doces tradicionais, que guardam em suas memórias os que viraram história e deixaram os tabuleiros. Ademais, é entender os lugares desses doces nas vidas dessas pessoas, os desafios, (des)afetos e questões que permeiam as existências desses preparos.

Para retomar essas narrativas, adotamos o método cartográfico proposto por Deleuze e Guattari (1995) como meio de buscar nas ruas de Salvador e de outros municípios do Recôncavo Baiano como os doces se apresentam na atualidade, e, a partir de memórias e

vivências de cartógrafos e cartografadas, retrazar o percurso histórico desses preparos, entender seus meandros, significados e simbolismos nas vidas dessas mulheres. Aliamos, para a produção de dados dessa cartografia, questionários semiestruturados embasados nos moldes propostos por Carla Leitão (2021), com os quais partimos a campo para entrevistar essas detentoras dos saberes .

Foram entrevistadas, até o momento, 24 baianas entre os municípios de Salvador, Itaparica, São Félix, Maragogipe e Cachoeira, além de duas mulheres que trabalham com esses doces na capital e Camaçari. As entrevistas foram transcritas com auxílio do software Transkriptor®, categorizadas segundo a análise de conteúdo de Laurence Bardin (2016), e, assim, narramos as histórias das pessoas e doces.

Nessas cartografias, interessava-nos mais provocar as memórias e afetos dessas baianas para, nesses caminhos, descobrirmos: modos de fazer e de comércio; questões que interferem nesses doces; o estado atual do Ofício da baiana, e como este afeta seu entorno, suas famílias e relações; e outras situações que despontassem como rizomas dessas vivências. Aqui, (re)aprendemos a perceber quão árduo é o trabalho nos tabuleiros, pois nossa visão puramente acadêmica/teórica do Ofício e dos doces, ao ser atravessada pelas vivências dessas mulheres, expandiu-se para questões transversais que, se seguissemos o afastamento acadêmico exigido pelas epistemologias tradicionais (Deleuze; Guatarri, 1995), seriam imperceptíveis ou mesmo inalcançáveis.

Porém, antes de ir a campo, bebemos de fontes históricas pelas quais pudemos encontrar vestígios sobre essa doçaria baiana de tabuleiro (Fregoneze; da Costa; de Souza, 2015; Querino, 2011 [1928]; Vianna, 1987; Sousa Junior, 2011), e identificarmos alguns doces presentes no passado dos tabuleiros – cocadas, bolinho de estudante, pé-de-moleque, amoda, acaçá, cocada-puxa, doces de jenipapo e tamarindo, lelê, bolo de folha, dentre outros. Neste momento, demos parte como desaparecidos, seja por não fazerem parte da memória de quaisquer dos pesquisadores, seja pela ausência nos tabuleiros frequentados costumeiramente.

Entretanto, a ida a campo em bairros distintos de Salvador possibilitou verificar que os quitutes supostamente perdidos – como o doce de tamarindo e a cocada-puxa – ainda estavam presentes nos tabuleiros de algumas dessas localidades; já no Recôncavo percebemos que o bolinho de estudante estava ausente, encontrando-se cocadas e aparecendo pamonhas e bolos de aipim e milho. Os fatores que levam às dinâmicas de sumiço e

permanência dos doces entre os tabuleiros de diferentes localidades ainda é um mistério, mas certamente se apresenta como possibilidade de pesquisa futura.

Cartografando, encontramos 16 tipos de doces pelos tabuleiros, sendo alguns deles: cocadas; bolinho de estudante; doces de tamarindo; pé-de-moleque; cocada-puxa; pamonha de carimã, também chamada bolo de folha, feita a partir da massa de mandioca fermentada, leite de coco e envolta em palha de bananeira; e cocada no pote com leite condensado. Além desses, foram mencionados alguns outrora produzidos: doces de pitanga e araçá; apanam ou cocada de fogo – à base de coco ralado, farinha de trigo, ovos e leite condensado; e cocada feita com amido de milho, coco e açúcar.

Todavia, pelas entrevistas constatamos o sumiço do lelê de milho – bolo de xerém e leite de coco, sem ovos –; do doce a moda, feito com rapadura, gengibre e farinha de mandioca; e do acaçá, preparado à base de milho branco e envolto em palha de bananeira.

Reconhecemos limitações da pesquisa em relação ao número de baianas cartografadas e, principalmente, das localidades alcançadas até o momento, parte decorrente da necessidade de abordagem in loco, já que a execução de entrevistas agendadas apresentou percalços variados. Essa limitação não nos permite, por um lado, confirmar os motivos para redução ou desaparecimento de alguns doces, mas, por outro, possibilita levantar hipóteses a partir da análise das entrevistas coletadas: aspectos nutricionais relativos aos doces e vilanização do açúcar; a dificuldade e demora no preparo desses doces; a diminuição da procura por parte dos consumidores; o aumento dos preços dos insumos básicos dos preparos, como o açúcar, amendoim, coco e derivados.

Para além disso, temos que as próprias detentoras do saber não têm recebido atenção e apoio de forma a possibilitar que sobrevivam do seu comércio, fato que traz consigo uma perda do desejo que suas filhas adiram ao Ofício – ante aos fardos e dificuldades –, quebrando a transmissão desse conhecimento às gerações seguintes. Nesse sentido, é notória a lacuna deixada pelo Poder Público quanto à valorização e ao reconhecimento dessas detentoras do conhecimento, pois omite-se de criar políticas públicas efetivas de apoio às baianas e meios efetivos de salvaguarda, sendo este um ponto de questionamento por parte dessas mulheres (IPHAN, 2021).

O preparo dos doces, inclusos no ofício das baianas de acarajé, retrata todo um entrelaçamento entre o passado e a contemporaneidade de Salvador e do Recôncavo Baiano, resistindo fortemente aos discursos higienistas e de demonização da comida de rua,

valorizando a cultura local, os insumos produzidos aqui e técnicas, rituais e saberes que são ancestrais e foram trazidos pelas pessoas negras escravizadas. Esses doces não apenas representam um saber-fazer próprio da cultura alimentar baiana, mas são marcos de resistência que ultrapassam as barreiras do tempo e se adaptam às dinâmicas sociais – o bolinho de estudante passou de assado a frito, pela maior rapidez do preparo (Fregoneze; da Costa; de Souza, 2015); de igual forma, impõem-se frente à homogeneização de consumo de massa, mesmo que se adequem às novas demandas, com a inserção do leite condensado.

A comida de tabuleiro representa, de fato, uma cisão com a lógica eurocêntrica de influência exclusivamente portuguesa na cozinha brasileira, quebrando a falácia que apenas europeus teriam noções culinárias, pois as contribuições dos distintos povos originários brasileiros e das pessoas negras das diversas regiões africanas são fortes em tudo que observamos, superando aquilo que os europeus trouxeram consigo (Machado, 2021). Aliás, no caso dos doces podemos questionar se a chamada “doçaria portuguesa” que se estabelece como “fina” e tão valorizada como confeitaria nacional realmente é europeia, e não afro-asiática, uma vez que, em razão da dominação árabe mourisca na península ibérica, o uso do açúcar naquela região advém desse momento histórico, como se verifica em doces como alfenim, alféloa, dentre outros (cf., a ex. Lesnau, 2004; Caixeta, 2019).

Portanto, o grande motriz dessa pesquisa é não somente retratar as origens dos doces de tabuleiros, suas histórias e receitas, mas também propor uma cisão com a epistemologia clássica e a crença comum de que a confeitaria baiana é aquela apenas adaptada da portuguesa – ou seja, composta por compotas, geleias, doces de ovos e outras preservações em geral feitas com ingredientes da terra –, ao invés de uma doçaria nascida na Bahia e levada aos tabuleiros, feita por mãos negras, com base em técnicas e conhecimentos dessas pessoas aplicadas sobre os ingredientes locais e aqui difundidos.

Palavras-chave: Doçaria baiana; Ofício das baianas; Tabuleiro de acarajé

Referências

AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidades**. São Paulo: Sueli Carneiro: Pólen, 2019.

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

CAIXETA, Elenice Maria. Abordagem historiográfica da história da península ibérica medieval e da influência cultural árabe no Brasil. **Revista (Entre Parênteses)**, [S. l.], v. 8, n. 2, 2020. DOI: 10.32988/rep.v2n8.1086. Disponível em <http://publicacoes.unifal-mg.edu.br/revistas/index.php/entrepareses/article/view/1086>. Acesso em 09 out. 2024.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 1. ed. Virtual. São Paulo: Global, 2016.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia**. v. 1. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995.

FREGONEZE, Josmara B.; DA COSTA, Marlene Jesus; DE SOUZA, Nancy. **Cozinhando História: Receitas, Histórias e Mitos de Pratos Afro-Brasileiros**. Salvador, 2015.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Ofício das Baianas de Acarajé: Registro como Patrimônio Cultural do Brasil**. Brasília: IPHAN, 2005.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Parecer Técnico nº. 503/2021: **Revalidação do Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2021.

LEITÃO, Carla. A entrevista como instrumento de pesquisa científica em Informática na Educação: planejamento, execução e análise. In: PIMENTEL, M.; SANTOS, E. (Org.) **Metodologia de pesquisa científica em Informática na Educação: abordagem qualitativa**. Porto Alegre: SBC, 2021. Série Metodologia de Pesquisa em Informática na Educação, v. 3 Disponível em: <https://metodologia.ceie-br.org/livro-3/>

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. Influência portuguesa na doçaria brasileira. 2004. 81 f. **Monografia** (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar)- Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em <https://bdm.unb.br/handle/10483/607>. Acesso em 09 out. 2024.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. São Paulo: Martins Fontes, 2011 [1928].

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. **Na Palma da minha mão**: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas. EDUFBA, 2011.

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

ENTRE ESPIRAIS E ENCRUZILHADAS: COSMO PERCEPÇÕES AFRICANAS SOBRE O TEMPO E A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Gabriella D Almeida Magalhaes Moratelli

O presente trabalho tem por objetivo refletir sobre representações do tempo e suas possíveis relações com a História da Alimentação a partir de narrativas que evocam cosmopercepções africanas e estabelecem relações entre passado, presente e futuro.

As narrativas são pensadas neste trabalho de acordo com as definições propostas pelo sociólogo jamaicano Stuart Hall (2006, p. 70) que as define como histórias por meio das quais os grupos apresentam os acontecimentos, combinando os elementos do espaço-tempo, como os lugares, as diferentes temporalidades e as articulações entre os eventos. A produção de sentido das narrativas é estabelecida por meio de códigos compartilhados, que possuem valores e sentidos atribuídos pelo grupo, que lhes dota de significados (HALLA, 2006, p. 40). Estes últimos, por sua vez, possuem uma relação direta com o tempo e as demandas sociais; variam de acordo com o tempo e espaço e se relacionam com as representações que o grupo produz sobre si e sobre aqueles que considera como “outros”.

O conceito de cosmopercepção, por sua vez, é apresentado pela socióloga nigeriana Oyèrónkẹ Oyěwùmí (2021, p. 27) que aponta para a hegemonia do caráter biológico nas narrativas europeias sobre o corpo, sendo a visão o principal elemento valorizado nos mecanismos de produção de sentido sobre a realidade percebida. Assim, as diferenças biológicas, pensadas a partir destas bases, corporificam pessoas que são denominadas como “Outros”, e são caracterizadas por meio daquilo que os grupos dominantes consideram como ausências. Oyěwùmí evidencia que as produções de sentido e formas de experienciar a vida nas interpretações africanas são elaboradas a partir de mecanismos que mobilizam elementos para além do corpo físico (OYĚWÙMÍ, 2021, p. 29).

A escritora nigeriana Chimamanda Ngozi Adiche (2019), no texto “O perigo da história única” nos convida a compreender outras formas de sentir e interpretar o mundo ao evidenciar a necessidade de combate das narrativas unilaterais e seus perigos, entre os quais autora destaca a perda da dignidade das pessoas e o fato de que este tipo de narrativa “Torna

difícil o reconhecimento da nossa humanidade em comum. Enfatiza como somos diferentes, e não como somos parecidos” (ADICHE, 2019, p. 14).

Nesse sentido, a apresentação de representações africanas sobre o tempo no contexto da História da Alimentação cumpre múltiplos papéis. O primeiro seria o de evidenciar que as interpretações produzidas sobre as práticas alimentares em perspectiva colonial não são as únicas possíveis, posto que as bases sobre as quais eles se assentam (padrões de gosto, estéticos e de comensalidade) não esgotam as possibilidades de percepções produzidas sobre os significados que os rituais e práticas alimentares podem apresentar em diferentes contextos. O segundo papel seria o de se abraçar a necessidade de se conhecer narrativas africanas sobre a alimentação, campo ainda pouco explorado pelos estudos na área de alimentação no Brasil, principalmente quando consideramos o montante de pesquisas e textos produzidos sobre as influências europeias.

Entre as possibilidades para se pensar formas de perceber o tempo e sua relação com a alimentação então as narrativas iorubanas relacionadas as formas que o Orixá Exu pode assumir. Em uma de suas representações, assume a forma de um caracol, Òkòtò, que possui o princípio de tudo localizado na ponta de sua espiral e uma formação espiralada em que suas voltas e curvas se projetam em direção ao infinito, tal qual o tempo vivido. A alegoria do caracol, Exu Òkòtò, nos possibilita pensar o tempo das práticas alimentares, localizados fora de uma linha reta em que os alimentos e as práticas são pensados a partir de distâncias. Estes elementos ao serem posicionados nas curvas do caracol permitem a elaboração de construções sobre o passado que, nas cosmopercepções iorubanas, nos permitem abrir janelas sobre o próprio ato de existir pensado fora de linhas coloniais de um tempo achatado que caminha em direção a um suposto progresso.

As curvas de Exu Òkòtò se conectam ainda com a ideia de circularidade que relaciona os conceitos de troca e multiplicação também pensados a partir da existência. A canjira espiralada que não tem fim evidencia a existência como somatório, acúmulo, em que a vida e os saberes que circularam pelo tempo e não terminam com a morte dos corpos. As marcas e encantamentos deixados no passado são capazes de animar outras existências.

A partir desta perspectiva, a noção de comida ancestral ganha sentido, na medida em que aponta para as permanências vivenciadas nas espirais de um tempo que se projeta em direção ao infinito. O angu servido nas barracas de negras forras e de ganho no Mercado do Peixe, região portuária da cidade do Rio de Janeiro no século XIX, é um dos elementos que

facilmente pode nos deslocar de um tempo a outro e nos fazer quase sentir gosto de passado. O alimento era produzido, de acordo com as descrições do artista francês Jean Baptiste Debret (1834, p. 110), a partir de uma base feita de farinha de mandioca guarnecida de um molho produzido com miúdos de boi cortados em pequenos pedaços, postos em uma panela junto com tomates, cebolas, salsa, pimentões verdes e amarelos, quiabos, leite de coco, entre outros ingredientes.

Ainda que seja difícil determinar se esta preparação pode ter sofrido alterações ou se estas variações sempre existiram, a palavra *angu* evoca elementos que trazem a ideia de um tempo alargado. A permanência da palavra em si associada à estrutura da preparação, produzida a partir de um creme que é acompanhado de um molho evidenciam a permanência de uma prática alimentar que foi apropriada ao longo do tempo e evocada como signo de uma cultura ancestral.

Além da representação do tempo por meio das curvas de Exu Òkòtó, o mesmo Orixá nos ajuda a compreender os cruzamentos existentes entre no tempo e no espaço a por meio de sua atuação nas encruzilhadas. A encruzilhada nas cosmopercepções iorubanas se apresenta como local que “emerge como disponibilidade para novos rumos, poética, campo de possibilidades, prática de invenção e afirmação da vida, perspectiva transgressiva à escassez, ao desencantamento e à monologização do mundo” (RUFINO, 2019, p. 9). Nas encruzilhadas do tempo encontramos alimento, saberes, substâncias, nutrição para a vida. As práticas alimentares marginalizadas pelas práticas coloniais nos espaços do cruzo ganham destaque que permite que as pessoas que as criaram sejam novamente paridas e rerepresentadas ao mundo a partir de deslocamentos que destacam seus saberes e sua importância histórica, o que possibilita novas inscrições sobre as narrativas (RUFINO, 2019, p. 13) produzidas sobre a História da Alimentação.

Além de ser espaço de renascimento e encantamento, o espaço do cruzo propõe desvios sobre saberes produzidos a partir da monologização. Entre os desvios possíveis está o de evitar o gosto amargo trazido pela ideia de pureza aplicada às práticas alimentares, que dificilmente pode ser comprovada ou é capaz de trazer contribuições importantes para o campo da Gastronomia. Pensar nos alimentos como fruto de cruzamentos culturais no tempo e no espaço promove o esquadrinha das trocas que geraram sua produção, das dinâmicas do tecido social que possibilitaram invenções alimentares.

Os mercados, feiras, ruas figuram enquanto estes locais de cruzo em que saberes alimentares são forjados entre diferentes culturas, “onde uma multidão de povos de diferentes esferas da vida, diferentes cidades, diferentes nacionalidades e até mesmo diferentes “seres” se encontravam” (OYĚWÙMÍ, 2021, p. 116). São espaços de cruzo em que se “tecem nossas aprendizagens; no intercâmbio das diferentes formas de trocas, se aprende e se substancia a vida” (RUFINO, 2019, p. 65). Para além das ações de compra e venda, estão as conversas sobre como um determinado alimento pode ser utilizado, os “segredos” do preparo, as combinações com outros alimentos, informações sobre como o prato pode ser servido.

A valorização de formas de ser e estar africanas foram apresentadas aqui não esgotam o tema nem representam a diversidade das cosmopercepções africanas sobre o tempo. Entretanto, entre curvas e encruzilhadas, este trabalho buscou apresentar janelas epistêmicas que acreditamos que podem contribuir para os estudos na área de História da Alimentação, combater os perigos lançados por perspectivas eurocêntricas e deslocar das margens saberes africanos.

Referências

ADICHE, Chimamanda Ngozi. **O perigo da história única**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2019. (Livro digital)

DEBRET, Jean Baptiste. **Voyage pittoresque au Brèsil**. Tomo 3. Paris: Firmin Didot Frères, 1839. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4716>>. Acesso em 03 mar 2022.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. DP&A, 2006.

OYĚWÙMÍ, Oyèrónkẹ. **A invenção das mulheres: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero**. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2021. (Livro digital)

RUFINO, Luiz. **Pedagogia das encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Morula, 2019.

3 – Hospitalidade e Gastronomia: identidades e resistências

CASA DE COMIDA INDÍGENA BIATUWI – ATRATIVO TURISTICO, LOCAL DE AFIRMAÇÃO, RESISTÊNCIA E AUTENTICIDADE.

Octavio Luiz Vieira Braga⁵⁸

Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins⁵⁹

O Amazonas possui cerca de 1.559.255,881km² e uma população de aproximadamente 3.941.613 pessoas (IBGE, 2022) e composto por 62 municípios incluindo sua capital Manaus. Os setores de serviço e de indústria são os mais fortes do estado. Os serviços correspondem a 51,92% do PIB, representando força no comércio varejista, principalmente na região metropolitana de Manaus e em cidades com maiores populações. A indústria representa 29,53% do PIB do estado, com o polo industrial de Manaus abrigando mais de 600 indústrias de diversos setores, destacando-se as de eletrodomésticos, eletrônicos, automóveis, bebidas, máquinas e equipamentos (MUNDO EDUCAÇÃO, 2024).

No que tange a atividade turística, o estado é muito procurado por suas belezas naturais e sua biodiversidade. Aos poucos, a gastronomia amazonense, ainda que de forma tímida, vem ganhando destaque nas experiências de viagem dos visitantes. Sabores, aromas, temperos, modos de preparo, insumos locais, descobertas e segredos culinários foram conhecidos ou revisitados até chegar aqui. A identidade do amazônida foi exposta e ressaltada, revelando a face miscigenada dos indígenas, nordestinos, portugueses, árabes, japoneses e demais habitantes do mundo que escolheram as terras das Amazonas para morar e viver (Martins, 2022, p. 97).

A culinária indígena é uma parte fundamental da herança cultural da Amazônia e desempenha um papel significativo na identidade dos povos originários da região. No entanto, a presença dessa culinária nas rotas turísticas urbanas de Manaus é limitada, o que

⁵⁸ Discente do Curso de turismo da Universidade do Estado do Amazonas. Email: olvb.tur22@uea.edu.br

⁵⁹ Professora Adjunta do Curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas. Email: camenezes@uea.edu.br

pode comprometer a preservação e a valorização dessas tradições culturais. Este estudo se propõe a investigar a oferta de restaurantes que valorizam a culinária indígena na área urbana de Manaus, com foco no centro histórico da cidade.

A pesquisa é caracterizada como aplicada, descritiva, exploratória, explicativa, estudo de caso e observação participante. O uso do método de estudo de caso é adequado quando se pretende pesquisar o “como” e o “porquê” de um conjunto de eventos contemporâneos (Yin, 2015). Sua escolha é justificada pela especificidade do tema. Tem-se, então, um estudo de caso único, utilizado, segundo o autor, como introdução a um estudo mais apurado ou, ainda, como caso-piloto para a investigação.

O estudo de caso não exige controle sobre os eventos comportamentais e focaliza em acontecimentos contemporâneos, fazendo uma análise qualitativa dos dados obtidos (Yin, 2015). Neste caso, a investigação é empírica e se direciona aos fenômenos contemporâneos, dentro do contexto da oferta dos restaurantes de Manaus que tenham em sua presença e valorização da culinária indígena nos restaurantes localizados nas rotas turísticas da área urbana de Manaus, especialmente no centro histórico da cidade.

No que tange a coleta de dados, foi utilizada a observação participante que consiste na participação real do conhecimento na vida da comunidade, do grupo ou de uma situação determinada, assumindo o papel de observador até certo ponto, buscando analisar as informações enquanto estão sendo coletadas.

Os resultados indicam que há apenas um restaurante especializado na culinária indígena em Manaus, que é o Casa de Comida Indígena Biatuwi⁶⁰, localizado na primeira rua da cidade de Manaus, a Rua Bernardo Ramos, número 97, coração do centro histórico. Comandado por duas etnias Sateré-mawé⁶¹, do Baixo Amazonas, e Tukano⁶², do Alto Rio

60 O nome “bia” significa pimenta, e “wi”, morada. Ou seja, em tradução livre: “casa onde se prepara comida apimentada”. “Tradicionalmente, a comida indígena é bem picante. Mas aqui demos uma tranquilizada no ardume”, diz Clarinda

61 O povo indígena Sateré Mawé habita a região do médio rio Amazonas em duas terras indígenas, uma denominada TI Andirá-Marau, localizada na fronteira dos estados do Amazonas e do Pará, e outra chamada TI Coatá-Laranjal, na qual vive um pequeno grupo da etnia Munduruku. A terra indígena Andirá-Marau possui 780.528 hectares e uma população de 13 mil pessoas. O seu nome se refere aos rios Andirá, em Barreirinha, e Marau, em Maués, afluentes do rio Amazonas. (Filho,2023).

62 Os Tukano integram um grupo de dezessete etnias que vivem na região do alto rio Negro, ao longo do rio Uaupés e seus afluentes, na área fronteira entre o Brasil e a Colômbia, e na bacia do rio Apaporis (tributário do Japurá), no estado do Amazonas. Em território brasileiro, há cerca de 5.730 indivíduos e, em colombiano, cerca de 6.330. Esses grupos falam línguas da família Tukano Oriental e participam de uma ampla rede de trocas, que inclui casamentos, rituais e comércio, compondo um conjunto sociocultural chamado de

Negro, convivem com o Centro de Medicina Indígena e coloca à mesa não somente comida, mas poderosos conhecimentos dos povos originários. Fundado em 2020, preencheu uma lacuna pois não havia antes na cidade, nenhum restaurante que fosse comandado por indígenas e nem que ofertasse e culinária indígena autêntica em todos os seus fazeres.

A casa chama atenção pela sua simplicidade, pelos sabores oferecidos em cada um de seus pratos, que já renderam uma matéria no *New York Times* como um dos 52 melhores lugares para serem visitados em 2023 (Fatim, 2023). O casarão antigo abriga tanto a casa de comida quanto o Centro de Medicina Indígena. Os primeiros cômodos são dedicados ao Centro de Medicina, enquanto as mesas do Biatuwi estão dispostas no último cômodo. Lustres trançados em arumã, suspensos no teto, iluminam o salão e complementam a decoração minimalista. Foi necessário fazer uma adequação entre os costumes/técnicas dos indígenas e as normas da Vigilância Sanitária, gerando um atraso na inauguração, em relação ao Moquém pois ele precisou ser adaptado sob uma coifa ao lado do fogão para manter a tradição da cultura indígena. Tecnologia nativa de conservação, cocção e defumação, o moquém do Biatüwi é uma grelha de madeira quadrangular de três andares, em que se pode conferir os peixes enrolados na folha de cacau ou de cupuaçu que são servidos à mesa (Tafarelo, 2023). O cardápio oferece pratos autênticos que não sofreram alterações pois os pratos refletem fielmente uma parte da tradição e da alimentação indígena, com combinações potentes entre peixes, caldos apimentados e acompanhamento de formigas. Outras delícias ofertadas são: a quinhapira de tambaqui ou de matrinxã, com o peixe mergulhado num caldo apimentado com tucupi preto e sal acompanhado de formiga sahai (saúva) e uma fatia de beiju; o filé de tambaqui puquecado⁶³, assado na folha de cupuaçu ou de cacau e finalizado com formiga sahai, assim como a mujeca de matrinxã, um caldo apimentado engrossado com goma e peixe desfiado, são igualmente imperdíveis. Para complementar, nunca é demais adicionar aos pratos a farinha ovinha Uarini, super crocante e saborosa. Entre os detalhes, os talheres são embalados em folhas. Para beber, oferecem o aluá (fermentado de abacaxi), o tarubá (fermentado de mandioca), ou o sapó (guaraná natural ralado na língua do pirarucu). Sobre os insumos, todos são provenientes de comunidades indígenas familiares, que tem três

“sistema social do Uaupés/PiraParaná”. Membros dessas etnias também estão presentes nas cidades da região, sobretudo em São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel e Barcelos.

⁶³ Peixe puquecado é um peixe embrulhado na folha de bananeira e assado no moquém.

funções: manter os laços com as origens, a qualidade dos pratos a serem produzidos e afirmar o papel da floresta. O único condimento utilizado é o sal.

E com toda a dedicação e zelo, o comando da casa de comida Biatuwi é a chef Clarinda Ramos, da etnia Sateré-mawé e uma equipe composta por João Paulo que é o responsável pelo Centro de Medicina Indígena e uma equipe que está ali para reafirmar a suas existências por meio da cultura alimentar indígena. A experiência de estar no Biatuwi transcende cultura⁶⁴, raízes, amor e alimento. É um local de fala, de vivência, de existência, sem tradutores, sem opiniões de outros sobre a cultura deles. Autenticidade. Não há espaço para se falar de “comida exótica” e sim autêntica comida dos povos originários, sua cultura alimentar. O projeto da casa de comida foi uma união de esforços de várias mãos usadas para produzir alimentos e cultura e uma delas é a Chef paulistana Débora Shornik, que adotou Manaus como seu lugar, fez o papel de consultora e assessora sem interferir nas receitas e nem na produção dos pratos. Com seu apoio foi possível ao longo da pandemia treinar toda a equipe e colocar o espaço de pé. O uso de formigas, farinhas, bebidas naturais e as folhas de bananeira, cacauero ou cupuaçu para protegerem os peixes quando assados, imprimem um sabor ímpar e demonstram a sabedoria e as técnicas de cocção utilizada por eles, há muitos anos. Essa limitação reduz as opções para turistas que buscam experiências autênticas e dificulta o trabalho dos profissionais do turismo na promoção de alimentos tradicionais indígenas. A escassez de estabelecimentos geridos por pessoas de ascendência indígena resulta em uma menor valorização da cultura indígena e no silenciamento das tradições alimentares. A pesquisa conclui que é urgente a criação de mais restaurantes que promovam a culinária indígena, geridos por pessoas originárias da Amazônia. A expansão contribuirá para a valorização das tradições culturais e auxiliará na sensibilização dos visitantes e na geração de uma renda mais sustentável para as comunidades indígenas.

⁶⁴ O local é calmo e de paz, pode-se dizer que aqui se pratica o slow food mesmo pois não se tem pressa para nada pois é uma experiência gastronômica completa pois todos os sentidos são aguçados e presenteados pelas delícias que chegam à mesa.



Imagem 1 - Peixes enrolados na folha de cacau no defumam no moquéim da cozinha do Biatüwi - Fonte: Tafarelo,2023.



Imagem 2 - Mujeca de matrinxã, caldo apimentado engrossado com goma e peixe desfiado acompanhado de fatias de beiju



Imagem 3 Filé de tambaqui puquecado, enrolado na folha de cupuaçu ou de cacau e servido com formigas sahai (saúva) . Fonte: Tafarelo,2023.



Imagem 4 - Quinhapira, com peixe mergulhado no caldo apimentado com tucupi preto e sal. Peixe puquecado ao lado e farinha ovinha ao fundo. Fonte: Tafarelo,2023.



Imagem 5 Quinhapira caldo de peixe no Tucupi. Fonte: Tafarelo,2023.



Imagem 6 - Pimentas defumadas no moquem. Fonte: Biatuwi (2024)

Palavras-chave: Restaurante indígena; Manaus; Identidade cultural.

Referências

FATIM, Bianca (ed.). **Destaque no New York Times, casa de comida indígena em Manaus tem de farofa de formiga a caldo apimentado.** 2023. Disponível em: <https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2023/04/22/destaque-no-new-york-times-casa-de-comida-indigena-em-manaus-tem-de-farofa-de-formiga-acaldo-apimentado.ghtml>.

Acesso em: 09 ago. 2024.

MARTINS, Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves. **Uma floresta de sabores da Gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do Turismo.** 1956. 155 f. Tese (Doutorado) - Curso de Turismo e Hotelaria, Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí -Univali, Balneário Camboriu, 2022. Disponível em: <http://siaibib01.univali.br/PDF/Cl%C3%A1udia%20Araujo%20de%20Menezes%20Gon%C3%A7alves%20Martins.pdf>. Acesso em: 26 out. 2023.

MUNDO EDUCAÇÃO (São Paulo) (ed.). **Amazonas.** 2024. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/amazonas.htm#:~:text=O%20esta do%20apresenta%20din%C3%A2mica%20econ%C3%B4mica,de%2080%25%20do%20seu%20PIB..> Acesso em: 09 ago. 2024.

FILHO, Paulo Almeida (Amazonas). Associação Comercial do Amazonas (ed.). **Tribo Sateré Mawé.** 2023. Disponível em: <https://aca.org.br/tribo-sateremawe/>. Acesso em: 09 ago. 2024.

TAFARELO, Saulo. (ed.). **Uma visita ao Biatüwi, o primeiro restaurante de comida indígena do país.** 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/conheca-obiatuwi-o-primeiro-restaurant-de-comida-indigena-do-pais/>. Acesso em: 09 ago. 2024.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.** 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

27 DE SETEMBRO, DIA DOS IBEJIS E DO CARURU EM HOMENAGEM A ELES

*Dinah Lomba Oliveira Rocha*¹

*Pablo Rodrigo Fica Piras*²

Se, por um lado, para a sobrevivência física e o bem-estar mental, as motivações nutricionais são cada vez mais prioritárias para os indivíduos, as práticas alimentares são, pelo outro, cruciais para a reprodução social das sociedades. Ao apontarem as vinte funções socioculturais da alimentação, Contreras e Gracia (2005, p. 27) reconhecem entre elas "... 4. Foco de atividades comunitárias, 5. Expressão de amor e carinho, ... 7. Distintividade de um grupo, ... e 17. Manifestação de piedade ou devoção... recortes que coadunam com os significados que os participantes atribuem à comemoração do dia 27 de setembro, chamado Dia dos Ibejis, pois homenageiam-se não apenas os santos gêmeos Cosme e Damião, lembrados no dia anterior no santoral católico, mas também todos os Erês.

Começando então pela sequência festiva no calendário, o fato de marcar práticas culinárias, preferências, sabores idiossincráticos, manifesta implicitamente um ritual que tem entre seus propósitos centrais a demonstração de um sentimento de pertencimento e identidade cultural e, portanto, de diferenciação em relação aos dentro da sociedade como um todo. Trata-se de uma linguagem específica, um resgate trazido pelas origens desse coletivo. Pois o estudo da alimentação compõe os estudos de identidade etnográfica, através dos hábitos alimentares de cada povo. A comida eleita como tradicional pode também somar-se a propostas como a de construção de uma nacionalidade, constituindo as "comunidades políticas imaginadas". Inclusive, alguns pratos integram representações que atingem impulsos criativos nos estilos literários, pictóricos e musicais associados a localização de signos nacionais (Almeida, 2005, p. 3).

Cosme e Damião são Santos tanto no catolicismo quanto nas religiões de Matriz africana. Para quem é de umbanda o sincretismo acontece em todas as comemorações, porque homenageiam-se tanto os Santos Católicos quanto os Orixás.

A umbanda, sendo uma religião brasileira, preservou alguns costumes, como utilizar as datas comemorativas dos santos católicos para homenagear os orixás, algo que muitos

africanos, forçados a vir para o Brasil, já faziam por falta de opção. Além disso, a umbanda incorpora muitos elementos do espiritismo, demonstrando a complexa mistura de várias religiões presentes no Brasil.

Na Umbanda, a gastronomia é um ato de resistência e acolhimento, onde pratos como a feijoada, a pipoca, caruru, as cocadas, o café e outros alimentos são preparados e compartilhados como alimentos sagrados, trazendo bênçãos e luz a quem os consome.

Em particular, o termo caruru possui uma semelhança evidente com o de origem hispano-americana, utilizada também em Jamaica, calalu. Chama a atenção que caruru apareceu no português a partir do português brasileiro, pelo que é considerada de origem ameríndia. Há quem afirme que o termo caruru deriva de caaruru, nome de uma planta de folhas grossas em tupi-guarani. A presença angolana dos termos kalfilu ou kalulu, hoje geralmente escrito calulu tende a ser suportada na esfera culinária, pois o prato denominado caruru, embora de influência africana, foi inicialmente elaborado no Brasil e depois levado para Angola, ou seja, uma palavra emprestada de origem indígena brasileira (Hamilton e Hamilton, 2007, p. 338).

O caruru preparado leva os seguintes ingredientes:

Caruru de Cosme

Para servir 8 pessoas:

Quiabos 100

Cebolas 5 grandes

Sal a gosto

Gengibre ralado 50 g

Castanha de caju 250 g

Amendoim 250 g

Camarão seco 300g

Azeite de dendê 1 xícara

Lave os quiabos, deixe escorrer e seque bem antes de cortar para evitar a baba.

Corte cada quiabo em cruz, no sentido do comprimento, mantenha as partes juntas e corte em rodela.

Bata as cebolas no liquidificador.

Numa panela coloque azeite de dendê para aquecer; refogue nele as cebolas e o quiabo cortado.

Bata metade do camarão seco no liquidificador.

Quando o quiabo já tiver começado a amolecer, junte o camarão seco que foi batido no liquidificador e a outra metade dos camarões secos inteiros.

Bata no liquidificador o amendoim e a castanha de caju com meio copo d' água e junte também ao refogado.

Tempere com sal, mexendo sempre.

Estará pronto quando mudar de cor e engrossar um pouco.

Obs. Ao contrário do que muitos pensam, no caruru não entra leite de coco (Amado, 2003, apud Almeida 2005).

Uma prova da união quase indissolúvel da fé cristã com o candomblé africano é, na região sisaleira, a festa oferecida aos santos irmãos, São Cosme e São Damião. A festa é promovida geralmente por famílias que possuem filhos gêmeos. em forma de promessa que deve ser cumprida anualmente. Sempre em função de pagar alguma graça recebida em benefícios dos gêmeos.

O ritual compreende o convite a sete crianças, às quais são oferecidos sete pratos de caruru que deve ser comido com as mãos, sem uso de talheres. Antes, uma bacia com água é passada para que todos lavem as mãos. No meio das crianças é colocado um prato grande de caruru, o qual é oferecido aos santos meninos; ao lado do prato são acesas sete velas brancas.

As crianças e alguns presentes são borrifados com perfume de alfazema. Em um quarto à parte, repleto de santos diversos, encontram-se incenso, outras velas e comida para os santos, geralmente caruru, pipoca, balas. Todas as crianças convidadas recebem balas. Há danças africanas com mulheres vestidas em trajes típicos do candomblé: saias rodadas e rendadas, turbantes e lenços brancos. O som que anima a prévia do ritual provém de tambores e pandeiros, acompanhando as vozes masculinas no entoar de sambas. Quando o ritual se inicia, as vozes femininas fazem coro ao lado dos cantores. Tal festejo foi filmado e gravado em áudio na localidade de Maracujá, fazenda próxima pertencente ao Município de Conceição do Coité e é uma festa comum até mesmo na sede do Município. A festa reuniu grande número de convidados.

Quando o caruru foi servido já era madrugada. A comunidade do Maracujá é formada por remanescentes de escravos. Quase todos os moradores do local são negros (Silva, 2003, apud Almeida, 2005).

Estes elementos (receita e prática) se conservam em Feira de Santana, mas, por ser Umbanda, não tem as danças e não se faz a pipoca. E o terreiro em especial prescinde de pandeiro e atabaque, com cânticos em conjunto, mas sem a presença de instrumentos.

Esses festejos não só fortalecem laços comunitários, mas também acolhem aqueles em necessidade, promovendo a solidariedade, considerando que um dos grandes fundamentos da religião é ajudar o próximo. Cozinhar e compartilhar na Umbanda é um gesto de hospitalidade que junta o espiritual e o social, o que fortalece nossa cultura e nossa ancestralidade.

Deve ser ressaltado que, embora a cada dia que passa a Umbanda vai ficando mais conhecida, ao chegar mês de setembro na Bahia ocorrem ataques grandes, pois muitos intolerantes gostam de falar mal ou o que não sabem para desfazer do ato de servir Caruru.

Muitos terreiros vão dando o caruru a todos da comunidade, há terreiros em Cachoeira nos que a ação principal é doar caruru e mais alguns alimentos aos moradores de rua.

Confirmando os apontamentos antropológicos mencionados no começo do texto, o caruru de São Cosme, Damião e Doum é uma manifestação cultural do interior da Bahia, reconhecida em Cachoeira, São Félix e Feira de Santana, que envolve profundos significados religiosos, sociais e gastronômicos. A tradição de preparar e oferecer esse prato transcende o simples ato de cozinhar, pois para aqueles que preparam o caruru, a prática é um ato de fé, um ato de amor, além de ser o momento de se conectar com a espiritualidade. As festividades, que ocorrem principalmente no dia 27 de setembro, são um momento importante nas religiões de matriz africana, como o Candomblé e a Umbanda, e o caruru é oferecido tanto como uma homenagem aos santos sincretizados com os orixás Ibejis, quanto como um gesto de solidariedade para com as comunidades.

A Bahia, onde o sincretismo religioso se destaca, evidencia essa prática. São Cosme e São Damião, santos gêmeos da Igreja Católica, são sincretizados com os Ibejis, divindades infantis que representam a dualidade, a fertilidade e a alegria. Esse sincretismo tem raízes profundas no processo de resistência e adaptação das religiões africanas no Brasil, especialmente durante o período colonial, quando as populações negras escravizadas

precisavam adaptar suas crenças para sobreviver às imposições católicas (Silva, 2018). Assim, o caruru, que também se tornou um prato emblemático dessas celebrações, é oferecido não apenas nos terreiros de Candomblé e Umbanda, mas também em muitos lares católicos baianos, em um gesto que revela a riqueza e a pluralidade da cultura religiosa no estado (Oliveira, 2020). Muitos gêmeos católicos são consagrados a São Cosme e São Damião, o que leva a esses a prática de ofertar o caruru todos os anos.

Esse prato, preparado com quiabo, azeite de dendê, camarão seco e temperos, carrega consigo o simbolismo da fartura e da fertilidade da terra, representando, em suas camadas de sabor, a ancestralidade africana. A oferenda do caruru tem um papel religioso importante, pois ao ser distribuído à comunidade e aos devotos, reafirma o laço espiritual entre os santos e orixás e os fiéis. Mais que um simples alimento, ele simboliza a abundância e a proteção que São Cosme, São Damião e Doum trazem àqueles que lhes prestam homenagens. É interessante observar que, além do caruru, outros alimentos também são oferecidos em terreiros como parte das celebrações religiosas, como o amalá de Xangô e o abará de Iansã, cada um com seus significados espirituais específicos, sendo para os fiéis pratos cheios de benção.

Outro aspecto que não pode ser desconsiderado ao falar dessas oferendas é a prática de caridade associada a elas. Nos terreiros de Candomblé e Umbanda, a oferta de comida para todos que chegam reflete o princípio de acolhimento e solidariedade. Ferreira (2021) enfatiza que essa prática de compartilhar o caruru, doces e brinquedos com as crianças carentes, especialmente no dia 27 de setembro, reforça a ligação entre as comunidades religiosas e a população mais vulnerável. A generosidade dos terreiros é um exemplo claro de como a comida, além de ser um elemento de devoção, atua como um mecanismo de inclusão social e apoio aos mais necessitados.

A prática de oferecer alimentos não está isolada do contexto histórico e social em que os terreiros estão inseridos. A resistência cultural das comunidades afro-brasileiras frente à intolerância religiosa é um dos pilares que sustentam essa tradição. Mesmo diante de perseguições e ataques a templos religiosos de matriz africana, os terreiros continuam a oferecer caruru e outros alimentos em suas festividades, sem olhar a quem, reforçando a ideia de que a comunidade é um espaço de acolhimento e resiliência. Como Ramos (2022) aponta, a manutenção dessas práticas, especialmente em um contexto de crescente intolerância religiosa, é um ato de resistência que reafirma a identidade e o valor da cultura

afro-brasileira. Os terreiros, ao se manterem firmes em suas tradições, resistem às pressões externas que tentam deslegitimar suas crenças e continuam a desempenhar um papel crucial na manutenção das tradições culturais e religiosas.

Além disso, é preciso evidenciar que, no contexto gastronômico, o caruru se destaca como um dos pratos mais representativos da culinária afro-brasileira. Sua preparação envolve técnicas culinárias tradicionais que foram transmitidas de geração em geração, mantendo vivas as raízes africanas na cozinha baiana. De acordo com Costa (2021), a preservação dessas técnicas, como o uso do azeite de dendê e do quiabo, reflete a resistência cultural das comunidades afro-brasileiras e sua capacidade de adaptar e preservar suas tradições culinárias em um ambiente muitas vezes hostil. O caruru, assim como outros pratos tradicionais, é um exemplo claro de como a gastronomia também pode ser um veículo de resistência e afirmação identitária.

O caruru, portanto, carrega em si uma multiplicidade de significados. Do ponto de vista gastronômico, ele é uma expressão da riqueza da culinária baiana, que combina sabores e técnicas africanas, indígenas e europeias. A presença marcante do azeite de dendê, por exemplo, é um elemento essencial que conecta o prato às tradições africanas, enquanto o uso do quiabo remete às práticas agrícolas dos povos africanos no Brasil. Gastronomicamente, o caruru é mais do que um prato; é uma celebração da diversidade e da resistência.

Conclui-se, então, que o caruru de São Cosme, Damião e Doum é uma expressão poderosa da solidariedade, resistência e da gastronomia afro-brasileira. Ao longo dos anos, essa tradição se manteve viva, enfrentando desafios como a intolerância religiosa e a marginalização das religiões de matriz africana. No entanto, sua persistência é uma prova do poder dessas tradições, que continuam a alimentar tanto os corpos quanto as almas daqueles que as celebram. Através do caruru e de outras oferendas, os terreiros de Candomblé e Umbanda reforçam sua importância como espaços de resistência cultural e social, onde a comida é um símbolo de acolhimento e generosidade.

5. Referências

Almeida, M. C. F. (2005), Callaloo e Caruru: em busca do legado africano nas comidas - identidades do Atlântico Negro. **Revista Gragoatá** 19:287-302, , Niterói.

Contreras, J.; Gracia, M. (2005) Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Editorial Ariel, Barcelona, ISBN: 84-244-2223-9, 460 p.

Costa, R. (2021). Resistência cultural e gastronomia afro-brasileira nos terreiros de Candomblé. **Revista de Estudos Afro-brasileiros**, 5(2), 14-25.

Ferreira, M. (2021). A importância social da comida nos terreiros. **Gastronomia e Cultura Afro**, 4(1), 8-12.

Hamilton, R. G.; Hamilton, C. Y, (2007) **Caruru and Calulu, etymologically and socio-Gastronomically**: Brazil, Angola, and São Tomé Príncipe. *Callaloo*, 30(1):338-42. Anniversary Issue (Winter, 2007).

Oliveira, A. (2020). **Caruru de Cosme e Damião**: tradição, resistência e espiritualidade na Bahia. *Estudos Culturais Baianos*, 3(3), 33-47.

Ramos, L. (2022). Intolerância religiosa e a resistência dos terreiros de matriz africana. **Revista Brasileira de Direitos Humanos**, 6(1), 49-67

Silva, J. (2018). Sincretismo e cultura: a festa de Cosme e Damião na Bahia. **Revista de Antropologia Brasileira**, 7(1), 20-30.

POR UMA POLÍTICA DE HOSPITALIDADE (MEDIADA POR UMA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL) ANTITRANSFÓBICA NOS BARES E RESTAURANTES

*Rennan Férrer de Moura Batista*⁶⁵

*Lucas Raposo Queiroz*⁶⁶

*Tarsila Santos Ribeiro*⁶⁷

Com a crescente utilização da Inteligência Artificial (IA) do ChatGPT para a elaboração de cardápios de bebidas temáticas, o Programa de Extensão Universitária TransGarçonne (UFRJ) por meio de seu Núcleo de Empregabilidade vem problematizando os desafios éticos inerentes a essa inteligência. Dentre os desafios da utilização da IA, o estabelecimento e manutenção de relações com os clientes (doravante, hospitalidade comercial/organizacional) por meio da criação de bebidas, cujas mixologias são baseadas no perfil demográfico da população transgênero (mulheres e homens trans, travestis e pessoas não binárias), mostram-se especialmente problemáticos pelo potencial de ter como resultado a construção de experiências baseadas em representações de pessoas trans construídas a partir de um conjunto de normas transfóbicas. Essa hospitalidade organizacional baseada em uma normatividade transfóbica, por sua vez, pode não somente desconfigurar as formas de vida trans, mas, também, tornar invisíveis, não existentes, determinadas vivências trans, que passam a ser negadas, negligenciadas ou produzidas como ausentes, atribuindo aos processos de socialização de pessoas trans no trabalho um caráter monocultural, simplista. Além disso, a polarização do debate sobre a IA coloca em risco de negligência aspectos importantes dessa inteligência, como sua regulamentação e impacto na sociedade, impedindo, assim, a criação de políticas de hospitalidade organizacional que promovam tanto a inovação quanto a proteção de necessidades e direitos importantes para o estabelecimento e manutenção de relações sociais sustentáveis. Ou seja, sem um debate construtivo, corremos o risco de

65 Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

66 Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

67 Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

fragmentar a discussão sobre a hospitalidade organizacional no contexto da IA em visões extremas, dificultando a colaboração entre diferentes setores e atores sociais, o que pode resultar não somente em um mal-estar coletivo, mas, também, em uma implementação da IA que priorize apenas uma inovação acrítica baseada em benefícios tecnológicos disponíveis para poucos e excludentes de muitos, em detrimento de valores éticos relacionados ao direito à vida, à alimentação, à saúde e à democracia. Por isso, a pergunta que orientou esta ação de extensão e, a partir dela, a pesquisa foi: *como construir uma política de hospitalidade que nos permita servir bebidas criadas pela IA com base no perfil trans, de modo a não somente evitar problemas éticos relacionados à transfobia, mas, também, criar experiências e memórias antitransfóbicas junto aos clientes, nos bares e restaurantes?* Para responder essa pergunta, utilizamos os pressupostos da gestão social, em particular, a dialogicidade entre as partes (e não o convencimento ou a negociação, no sentido utilitário do termo) (TENÓRIO, 1998) para debater os desafios éticos relacionados à hospitalidade no contexto da criação de bebidas pela IA, em particular, aquelas baseadas no perfil trans, tornando bares e restaurantes com ambientes mais acolhedores, inclusivos e seguros para pessoas trans. Esse foi o objetivo do trabalho. Para alcançar esse objetivo, baseados na suposição teórica de que as práticas interacionais subjacentes à hospitalidade são semelhantes às de presentear, sob a forma dar-receberreciprocidade, com ênfase na reciprocidade por sua conexão com o conceito de dialocidade; foi necessário observar as atividades cotidianas de trabalho com vistas à compreensão do modo como a hospitalidade poderia ser alcançada, o que lançou luz à prática do fenômeno como uma experiência vivida que transforma não somente os clientes, mas, também, os bartenders e garçons em sujeitos individuais e coletivos de pleno direito por meio da promoção de trocas de gênero transfronteiriças. Ou seja, considerando que a hospitalidade estava nas interações cotidianas no trabalho, isto é, na vida cotidiana, no que se fazia, em termos de hospitalidade – e não no que se dizia que era hospitalidade, deveria ser ou fazer –, foi importante considerar o contexto implicado na produção de sua prática, na realização da hospitalidade mediada pela IA, o que reivindicou a adoção de uma perspectiva etnográfica a pesquisa. Etnografia pode ser definida como um método que busca compreender as relações sociais, as trocas e as práticas culturais dentro de uma sociedade, isto é, uma prática ativa utilizada como instrumento metodológico para promover o trabalho de investigação de sujeitos situados em seus contextos com vistas à compreensão de um fenômeno que os permeia no espaço-tempo (MAUSS, 2013). Embora o objetivo desta

pesquisa não tenha sido compreender nem investigar todos os aspectos culturais que constituem o contexto dos sujeitos de pesquisa, os bartenders e garçons participantes da organização estudada, tomou-se emprestado o termo ‘perspectiva etnográfica’, para a investigação da hospitalidade produzida cotidianamente no contexto dos episódios (ou atividades) de trabalho dos sujeitos em interação. No entanto, considerando que a hospitalidade estava relacionada somente ao trabalho executado na organização estudada, não se ofereceu uma descrição completa, ‘densa’, de seu contexto, enfocando, assim, uma série de atividades de trabalho, na forma de interações, nas quais a prática do fenômeno foi realizada. Por consequência, a pesquisa aproximou-se dos estudos do local de trabalho ou etnometodológicos do trabalho e, por isso, não partiu da etnografia, propriamente dita, mas de uma abordagem informada por ela, o que inclui os estudos maussianos. Trata-se da etnometodologia (GARFINKEL, 2018[1967], 2005[1986]). Dessa forma, em termos das técnicas de geração e de análise dos dados gerados, buscou-se, em linhas gerais, identificar os conceitos-chave da etnometodologia, nessas atividades de hospitalidade, com o intuito de esclarecer se as ações observadas constituíam ou não práticas, para a etnometodologia. Em seguida, incluiu-se um conceito-chave comum entre a gestão social e a hospitalidade, a dialocidade/reciprocidade, para que as atividades do trabalho de hospitalidade também pudessem ser analisadas dentro dos preceitos do fenômeno, possibilitando a identificação de suas práticas específicas. Todas as ações práticas identificadas, selecionadas e analisadas seguiram aos preceitos da etnometodologia, da gestão social e da hospitalidade. Perguntando o que Marcel Mauss, Harold Garfinkel e tantos outros teriam escrito sobre dialocidade/reciprocidade se tivessem encontrado bartenders e garçons, no contexto da IA, refletiu-se, ao responder a pergunta de pesquisa, por que uma hospitalidade baseada nesses pressupostos é vital para a existência de uma comunidade que adota políticas e práticas inclusivas em relação às pessoas trans (*transfriendly*). A partir da etnometodologia elaborada, argumenta-se que, em uma sociedade em constante mudança tecnológica, o contato com pessoas diversas, como as trans, aumenta rapidamente, de modo que oferecer uma recepção presenteável a elas em todos os lugares, inclusive nas organizações, onde as demandas por uma hospitalidade mediada por uma IA mais igualitária estão crescendo em suas trocas comerciais; torna-se uma necessidade e um direito dessas pessoas (no caso, o direito à comunidade, em termos do pertencimento, em níveis de protagonismo, no plano da existência diretamente relacionada à alimentação e à saúde e, indiretamente, ao lazer e

entretenimento). Nesse sentido, argumenta-se, também, que a hospitalidade mediada pela IA também pode emergir como um mecanismo de construção comunitária, decorrente de obrigações indiretas de dialocidade/reciprocidade, que podem constituir comunidades *transfriendly* de cura e longa duração. Portanto, partindo de uma abordagem microestrutural com enfoque em dimensões socioantropológicas da hospitalidade, esta pesquisa teve como unidade de análise as interações entre os participantes, a partir das quais foram realizadas interpretações em nível relacional meso (grupais) de organização social. Ou seja, a hospitalidade foi analisada a partir de dimensões sociopsicológicas de relacionamento grupal com vistas às relações estabelecidas pelo fenômeno para constituição de grupos sociais, lançando luz aos processos grupais e coletivos de socialização relacionada à hospitalidade. Assim, a pesquisa contribuiu com saberes gastronômicos através dos estudos sobre gestão social e hospitalidade relacionados aos atores responsáveis pela hospitalidade organizacional, no setor de serviços em gastronomia, no contexto da IA e no atendimento de grupos em situação de vulnerabilidade social. Implicações teóricas e práticas, limitações e sugestões foram tratadas na discussão.

Palavras chaves: Empregabilidade; Gastronomia; Hospitalidade; Extensão Universitária; TransGarçonne

Referências

- GARFINKEL, H. **Estudos de etnometodologia**. Petrópolis: Vozes, 2018.
- GARFINKEL, H. **Ethnomethodological studies of work**. London: Routledge, 2005.
- MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva**. Rio de Janeiro: Cosac & Naify, 2013.
- TENÓRIO, F. **Gestão social: uma perspectiva conceitual**. Revista de Administração Pública, v.32, n.5, p.7-23, 1998.

RUBACÃO: HISTÓRIA E IMPORTÂNCIA CULTURAL DE UM SÍMBOLO CULINÁRIO DA PARAÍBA

*Dan Oliveira de Melo*⁶⁸

O presente estudo explora as intersecções entre o patrimônio alimentar e a identidade cultural da população do semiárido nordestino, utilizando como foco um prato tradicional da localidade: o rubacão. Este prato, que é uma verdadeira expressão da culinária paraibana, carrega consigo não apenas sabores e aromas, mas também uma rica história que reflete a luta e a resistência de um povo que vive em uma região marcada por adversidades climáticas e econômicas.

A pesquisa é fundamentada em uma revisão bibliográfica que discute a identidade cultural e gastronômica brasileira, com base nas obras de Mello (2002), Cascudo (2011. Não indicado nas referências) e Dória (2019). Esses autores oferecem uma base teórica robusta que ajuda a entender a complexidade das práticas alimentares no Brasil, especialmente no contexto do sertão nordestino. Os ingredientes tradicionais, como feijão macassar, arroz vermelho, carne de sol e nata, são analisados em relação à dieta e à economia local, destacando o papel fundamental da agricultura de subsistência.

A agricultura de subsistência, que é a principal atividade econômica da região, não apenas garante a alimentação das famílias, mas também é a base da cultura local. O feijão macassar, por exemplo, é uma leguminosa que se adapta bem às condições adversas do semiárido e é uma fonte essencial de proteína para a população. O arroz vermelho, por sua vez, é cultivado em áreas específicas e se tornou um alimento emblemático da culinária paraibana. Esses ingredientes não são apenas alimentos; são símbolos de uma identidade cultural que resiste ao tempo.

As análises indicam que as práticas alimentares não apenas moldam a identidade cultural, mas também são influenciadas por ela. A comida, nesse sentido, é uma forma de expressão cultural que reflete tradições, costumes e a relação do povo com a terra. O rubacão é um exemplo claro dessa intersecção. Ele não é apenas um prato; é um símbolo de resistência e um componente vital da herança cultural do sertão nordestino.

⁶⁸ Mestrando em Tecnologia Agroalimentar pela Universidade Federal da Paraíba

Além de sua importância cultural, o rubacão também desempenha um papel econômico significativo. O consumo desse prato em festas, celebrações e reuniões familiares fortalece laços comunitários e promove a valorização dos produtos locais. Quando as pessoas se reúnem para preparar e degustar o rubacão, elas não estão apenas se alimentando; estão perpetuando tradições, compartilhando histórias e reforçando a identidade coletiva de um povo.

Outro aspecto importante a ser considerado é a necessidade de preservação do patrimônio alimentar. A globalização e a industrialização da alimentação têm ameaçado práticas culinárias tradicionais em diversas partes do mundo, e o Brasil não é exceção. O rubacão, assim como outras receitas tradicionais, corre o risco de ser esquecido se não houver um esforço consciente para sua valorização e transmissão às novas gerações. A educação alimentar, que inclui o reconhecimento da importância dos produtos locais e das receitas tradicionais, é vital para garantir que o rubacão continue a ser uma parte integral da cultura paraibana.

A valorização do rubacão se estende para além da mesa. Ele serve como um elo que conecta gerações e preserva tradições. Os saberes e práticas que envolvem a preparação do rubacão são passados de pais para filhos, garantindo que a história e a cultura do sertão sejam mantidas vivas. A prática da agricultura de subsistência, que sustenta a produção desses alimentos, reflete a relação íntima da comunidade com a terra e com sua história, fortalecendo o sentimento de pertencimento e identidade.

A culinária é, portanto, um campo de resistência cultural. O rubacão representa a adaptação e a criatividade de um povo que, diante das dificuldades, encontrou maneiras de expressar sua identidade por meio da comida. A cozinha torna-se um espaço de afirmação cultural, onde as tradições são honradas e reinventadas. Ao preparar e compartilhar o rubacão, as pessoas não estão apenas nutrindo seus corpos; estão reafirmando sua identidade e sua história.

O rubacão é um prato que reflete a diversidade da culinária brasileira. Embora seja um símbolo da Paraíba, suas variações podem ser encontradas em outras regiões do Brasil, cada uma com suas particularidades e adaptações. Essa diversidade é um testemunho da riqueza cultural do país e da capacidade dos povos de se adaptarem e incorporarem novos elementos em suas práticas alimentares. Cada versão do rubacão carrega consigo um pouco

da história e da identidade de seu povo, seja na forma como é preparado, nos ingredientes utilizados, ou nas histórias que o cercam.

Os desafios enfrentados pelo sertão nordestino, como a seca e a pobreza, também moldam as práticas alimentares e a identidade cultural da região. A culinária, nesse contexto, torna-se uma forma de resistência e adaptação. O rubacão, com seus ingredientes simples e acessíveis, é um exemplo perfeito dessa resiliência. Ele é feito com o que há à disposição, refletindo a habilidade do povo em transformar dificuldades em soluções criativas. Cada prato é uma história, uma memória viva que se perpetua através das gerações.

O reconhecimento da importância do rubacão e de outros pratos tradicionais é crucial para a preservação da biodiversidade e das práticas agrícolas locais. A valorização dos ingredientes regionais, como o feijão macassar, o arroz vermelho e a carne de sol, não apenas enriquece a culinária, mas também fortalece a economia local. Ao apoiar os agricultores que cultivam esses produtos, a comunidade promove a sustentabilidade e a continuidade de suas tradições.

É fundamental que haja um esforço coletivo para valorizar e preservar o rubacão como um patrimônio alimentar. Isso pode ser feito por meio de iniciativas que promovam a educação alimentar, a valorização dos produtos locais e a disseminação de receitas tradicionais. Festivais gastronômicos, oficinas culinárias e programas educativos nas escolas são algumas das formas de garantir que o conhecimento sobre o rubacão e outros pratos tradicionais seja transmitido às novas gerações.

A pesquisa acadêmica e os estudos sobre a cultura alimentar do Nordeste são essenciais para documentar e preservar esse patrimônio. A produção de conhecimento sobre a culinária regional contribui para a valorização da identidade cultural e para a conscientização sobre a importância da alimentação como um aspecto fundamental da cultura.

O rubacão, portanto, é mais do que um simples alimento; é um símbolo de um modo de vida, uma expressão de identidade e uma manifestação de resistência cultural. Através do rubacão, os saberes ancestrais são transmitidos de geração em geração, e os ingredientes locais tornam-se símbolos da cultura sertaneja. O estudo do rubacão nos ensina que a comida é um elemento central na formação da identidade cultural e que a preservação do patrimônio alimentar é uma questão de sobrevivência cultural.

A continuidade das tradições culinárias é vital para a construção de uma sociedade que valoriza suas raízes e sua história. O rubacão, como um prato emblemático da Paraíba, é um convite à reflexão sobre a importância da alimentação na formação da identidade cultural e na preservação do patrimônio alimentar. Ao reconhecer e celebrar a riqueza da culinária regional, estamos contribuindo para a continuidade das tradições e para o fortalecimento da identidade cultural dos povos do semiárido nordestino. Assim, o rubacão se torna um elo entre o passado e o presente, um testemunho da resiliência de um povo e um símbolo da riqueza da culinária brasileira.

É imprescindível ressaltar que a prática de cozinhar e compartilhar o rubacão não é apenas uma atividade cotidiana, mas um ato de resistência e afirmação cultural. Essa prática coletiva e familiar promove não só a preservação das receitas, mas também a manutenção de laços afetivos e sociais que fortalecem a comunidade. Ao valorizar o rubacão, estamos, portanto, valorizando a história, a cultura e a luta de um povo que, apesar das adversidades, continua a se afirmar e a se reinventar através de sua gastronomia. O rubacão é um legado que merece ser celebrado e preservado, garantindo que as futuras gerações possam saborear não apenas o prato, mas toda a sua rica história e significado.

PALAVRAS-CHAVE: Cozinha paraibana. alimentação brasileira. Rubacão.

REFERÊNCIAS

ARROZ VERMELHO. **Na Cozinha.** Disponível em: <https://nacozinha.wordpress.com/2009/10/19/arroz-vermelho/>. Acesso em: 07 ago. 2022.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos. **Com unhas, dentes e cuca:** prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. 2. ed. revista. São Paulo: Editora Senac, 2009.

FREIRE DE OLIVEIRA, Bernardina M. J. et al. (orgs). **Memórias:** lugar onde as lembranças não envelhecem. João Pessoa: Editora UFPB, 2019.

BOTTINI, Renata Lúcia. **Chef Profissional.** Instituto Americano de Culinária. São Paulo: SENAC Editoras, 2009.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CHEFS: ONILDO ROCHA. **Prazeres da Mesa**, 2018. Disponível em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/chefs/onildo-rocha/>. Acesso em: 07 ago. 2022.

CORREIA, Cristiane Bezerra Libório. A festa do bode rei na Paraíba: aspectos culinários e sanitários. 118 f. **Dissertação** (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

CREME DE LEITE, NATA OU CREME DE LEITE FRESCO: **QUAL A DIFERENÇA?** Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2021/08/15/creme-de-leite-nata-ou-creme-de-leite-fresco-qual-a-diferenca>. Acesso em: 07 ago. 2022.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7. ed. Recife: Massangana, 1996. 29 p.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas v. 1). Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação, identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 306.

MARAJOARA, Tainá. **O que é cultura alimentar na Lei Aldir Blanc?** 2023. Disponível em: <https://conferenciassan.org.br/o-que-e-cultura-alimentar-na-lei-aldir-blanc/>. Acesso em: 16 mar. 2023.

MELLO, José Octávio de Arruda. **Cultura e alimentação na Paraíba**: um exercício de nova história. *Ciência & Trópico*, Recife, v. 30, n. 1, p. 85-102, jan./jun. 2002.

MESQUITA, Suzana. **Baião de Ruma**: o baião de dois além do prato. Trabalho de Conclusão de Curso, 2019.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2004.

NASCIMENTO, P.; OLIVEIRA, S. Cultura e sabor: um olhar sobre a gastronomia típica e o turismo em João Pessoa-PB/Brasil. In: **Alimentação e turismo**: criatividade, experiências e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018. Disponível em: <http://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/pratica-em-turismo-a/bibliografia/serie-alimentacao-e-cultura/Livro%20Alimentacao%20e%20Cultura.%20criatividade-%20exper>.

RECORTE SOBRE OS PAPÉIS E AS RELAÇÕES DE GÊNERO DENTRO DO ÂMBITO DA HOSPITALIDADE

*Lanai Plocki*⁶⁹

*Myriam Melchior*⁷⁰

Dentre outras noções, a hospitalidade pode se qualificar como uma característica virtuosa de pessoas "hospitaleiras" (TELFER, 2002, p.54). Dessa forma, surge a necessidade de entender se existem relações entre o papel do gênero e essa característica na hospitalidade, bem como compreender suas influências, isto é, como se espera socialmente que os diferentes gêneros exerçam essa característica. Com isso, este trabalho tem como objetivo refletir sobre como a criação de estereótipos e preceitos de performances para os gêneros – considerando-se apenas o masculino e o feminino – definidos dentro de uma sociedade capitalista, implicam na provocação de diversos obstáculos no mercado de trabalho para todos aqueles que não se identificam com o gênero masculino, como mulheres, transsexuais, pessoas não binárias e travestis.

A princípio, entendemos que o termo gênero é uma construção social que se refere às relações de poder e aos papéis e comportamentos atribuídos a homens e mulheres na sociedade (SCOTT, 1995, p.72). Vale lembrar que as relações de gênero não se resumem ao contexto homem-mulher, mas, sim, abrangem as relações sociais pautadas pelas diferenças culturais (MARCELINO, 2018, p.2). Com isso, entende-se que o sexo se limita a características físicas, enquanto o gênero se diferencia a partir de experiências socioculturais. Além disso, a autora entende que o termo possui um caráter exclusivo de atribuição ao masculino ou ao feminino, em uma perspectiva cultural binária, mas busca ressaltar seu caráter implícito, que representa outras possibilidades mais amplas, tais como as identidades dentro de um espectro não binário.

Partindo dessas ideias, foi realizada uma breve revisão bibliográfica acerca das representações masculinas e femininas como hospitaleiras. Segundo Jane Dark e Craig

⁶⁹ Graduanda em Gastronomia pelo INJC/UFRJ - lanaipllocki2@gmail.com

⁷⁰ Docente no Depar^{to} de Gastronomia (INJC/UFRJ) myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

Gurney (2002, p.112), a hospitalidade representa a capitalização do trabalho doméstico. Sendo assim, ela está fortemente envolvida em análises vinculadas ao patriarcado. Isso significa que, em grande medida, espera-se que as mulheres assumam uma demanda social por exercer um papel virtuoso – preparo da casa, limpeza, administração de insumos e enxoval –, enquanto se espera que o perfil masculino seja apenas o de um anfitrião padrão.

De maneira resumida, entende-se que a orientação prioritária dos homens se relaciona com a esfera economicamente produtiva, enquanto a das mulheres se vincula à esfera do trabalho reprodutivo. Pode-se fazer uma alusão ao conceito do dualismo de Natureza e Cultura, no qual Ortner (1974) defende que as mulheres se enquadram no espectro natureza-emoção-cuidado-instinto materno, e os homens no cultura-razão-racionalidade. Esse espectro se reflete no controle profissional que os homens exercem dentro da cozinha, como o privilégio de autoria na literatura gastronômica, enquanto o conhecimento culinário das mulheres é visto como intuitivo e marcado pela oralidade, o que impulsiona a institucionalização da exclusão do gênero feminino no mercado gastronômico.

Nos termos de hospitalidade, pode-se fazer uma alusão à prática adequada de um hospiteiro como um anfitrião com uma visita-hóspede em seu lar. Retrata-se, assim, um conjunto de expectativas socioculturais ideais que são altamente sexistas e reproduzem desigualdades durante a performance da hospitalidade (GOFFMAN, 1985). O conceito de performance é proposto por Dark e Gurney (2002), com base na ideia de Goffman (1959), que estuda a prática de receber como uma atividade exercida em relação a diferentes observadores. A ideia é bastante semelhante ao teatro, lidando com as aparências e o estilo que se pretende mostrar no "front stage" aos convidados. Isso inclui também a importância e os sentimentos envolvidos na ideia de "lar", especialmente em visitas domésticas, sendo o ambiente associado ao feminino como acolhedor e ao masculino como representante de riqueza e posses.

Enfim, há divergência de expectativas entre os gêneros, especialmente dentro de uma sociedade patriarcal-branco-cis-heteronormativa. A hospitalidade doméstica acaba sendo marcada por um conjunto de relações e obrigações refletidas no patriarcado, em que a identidade feminina é vista, de forma simplificada, como anfitriã e produtora da hospitalidade, enquanto à figura masculina cabe, geralmente, o lugar de consumidor e hóspede. Dessa forma, observamos que a função principal do gênero feminino na hospitalidade se associa à manutenção do lar, à limpeza e à organização do ambiente, fazendo

com que a presença feminina se torne parte da experiência idealizada de uma visita ou alojamento.

Pressupõe-se, dessa maneira, que a organização social do ambiente de hospitalidade doméstica e sua "virtuosidade" teve como base a estereotipização dos gêneros. "Ainda é a mulher que é vista como guardiã da performance de hospitalidade" (DARK; GURNEY, 2002, p.120). Mesmo com o crescimento econômico da prática de hospitalidade comercial, em que a figura masculina é colocada em primeiro plano – como administrador, chef ou gerente –, a figura feminina é representada em trabalhos de menor prestígio, como hostess, cozinheira ou recepcionista, sendo responsável por conduzir os padrões da performance no lar e na presença de visitantes.

Nas práticas hospitaleiras, sempre haverá uma tentativa de igualdade ou equiparação entre anfitriões e visitantes, em um hábito de constante troca entre "dar" e "receber". Assim, nessa busca por equiparação, as performances de hospitalidade tentam mostrar um ambiente pacífico de convivência, que, embora não elimine completamente o conflito, visa sua suspensão durante o momento da visita.

A necessidade de criar um ambiente confortável para a visita perpetua, até os dias atuais, a prática de os anfitriões mascararem seus problemas e conflitos pessoais, reforçando a ideia de que os arranjos privados impactam no âmbito público e laboral e vice-versa. Essa prática é, inclusive, projetada na figura ou gênero feminino, que costuma ser a "guardiã" da performance e tem sua responsabilidade atrelada ao ato de servir o outro.

Com essa breve discussão, procurou-se analisar a representação feminina e masculina na organização de um lar. As regras e expectativas sobre as funções que cada gênero deve assumir durante a performance da hospitalidade realçam os ideais patriarcais e sexistas existentes ao longo das gerações na hospitalidade doméstica. Entretanto, na hospitalidade comercial, essas demandas quase se apagam, pois o masculino, além de reter o poder rentável e prover recursos, também é percebido como o anfitrião, estando na figura de gerente ou administrador. Por outro lado, na hospitalidade doméstica, a figura feminina, a partir de características estereotipadas, é responsável por manter os padrões e exigências de uma performance virtuosa.

Logo, a hospitalidade, em sua síntese, dá lugar a um ambiente que pode transformar a atmosfera, garantindo conforto e buscando a equidade entre todos os envolvidos em sua prática. O anfitrião, durante a performance, tem como um de seus objetivos receber de

maneira adequada todas as pessoas. Dessa forma, a hospitalidade e a igualdade entre gêneros se assemelham na necessidade de encontrar semelhança e equilíbrio em meio às diferenças.

Por fim, de acordo com Grace Kelly Marcelino (2018), “no vocabulário indo-europeu há uma terceira designação, o neutro, além do masculino e feminino, mostrando assim que ao usar o termo gênero, englobam-se todos, não havendo aceção ou especificação, principalmente biológica”. Dessa maneira, compreende-se que a questão dos papéis dos gêneros na hospitalidade é muito extensa e abrange assuntos que precisam de maior aprofundamento. Entende-se, assim, a necessidade de pesquisas futuras nas áreas de hospitalidade e transgeneridade, visto que é um assunto pouco discutido e de grande complexidade.

Palavras-chave: Hospitalidade; Papéis de Gênero; Performance; Transgeneridade

Referências

DARK, Jane; GURNEY, Craig. Como alojar? Gênero, hospitalidade e performance. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (Org.). **Em Busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri - São Paulo: Ed. Manole, 2002, p. 111-144.

GOFFMAN, Erwin. **A representação do eu na vida cotidiana**. Petrópolis: Vozes, 1985.

MARCELINO, Grace Kelly. Hospitalidade: Questão de Igualdade e de Gênero. **Rosa dos Ventos**, vol. 10, núm. 2, Universidade de Caxias do Sul, 2018.

ORTNER, Sherry. Is female to male as nature is to culture? **Feminist Studies**, v.1, n. 2, p.5-31, 1974.

SCOTT, Joan Wallach; LOURO, Guacira Lopes; SILVA, Tomaz Tadeu da. Gênero: uma categoria útil de análise histórica de Joan Scott. **Educação & Realidade**. Porto Alegre. Vol. 20, n. 2 (jul./de. 1995), p. 71-99, 1995.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

TELFER, Elizabeth. A filosofia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org.). **Em Busca da Hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri - São Paulo: Ed. Manole, 2002, p. 53-77.

COMIDA GERACIONAL CEARENSE

*Maria Crislainy Freitas Lima Sombra*⁷¹

*Regina Maria Silva Bastos*⁷²

*Leandro Pinto Xavier*⁷³

*Eveline de Alencar Costa*⁷⁴

Esse ensaio tem como objetivo abordar o fator geracional dentro da cultura alimentar cearense e como ela pode afetar o turismo da região. Por exemplo, quando uma pessoa visita uma cidade, ela fica muito ligada à cultura local, conhecendo lugares históricos, pontos turísticos ou provando da gastronomia da região, o que é de grande importância para o desenvolvimento turístico e da economia. Mas, qual a história por trás das principais comidas típicas cearenses? Pouco se fala de onde veio o pirão, a buchada, entre outros pratos regionais cearenses.

Para o desenvolvimento deste texto foi necessário consultar fontes bibliográficas sobre cultura alimentar e cultura alimentar cearense, como Montanari (2024), Santos (2011), Brillart-Savarin (2019), Bezerra (2014) e outros mencionados ao longo deste. A busca aconteceu no período de julho a agosto de 2024, em livros e nas plataformas de pesquisa: google acadêmico e scielo, utilizando descritores como comida geracional, comida cearense, comida e cultura.

Desse modo, faz-se necessário ter como ponto de partida a elucidação de onde veio algumas dessas comidas, como ela foi passada de geração a geração, e como ela se tornou algo atrativo para a comercialização e o turismo. É indispensável a utilização dessas informações, pois assim, podemos utilizá-las em função do turismo.

⁷¹ Discente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: crixfreitas@gmail.com

⁷² Discente do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: reginambastoss@gmail.com

⁷³ Mestre e Docente do curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: leandropxavier@gmail.com

⁷⁴ Doutora e Docente do Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: evelinedealencar@ufc.br

Primeiramente, o fator geracional está muito ligado à memória. Diversos pratos vêm da tradição, que foi passada de filho para filho e hoje, dentro daquele âmbito familiar, é algo que desperta uma memória afetiva.

Dentro da cultura alimentar cearense, temos as famosas comidas regionais, como panelada e feijão verde, que são muito consumidas pela população local, enraizadas nos costumes e hábitos, tendo ainda ligação com o passado, principalmente com os saberes referente aos pré-preparo e preparo (Bezerra, 2014).

De acordo com Montanari (2024) o gosto é um produto cultural resultante da realidade coletiva e partilhável de um povo, sendo uma complexa construção histórica, por isso relembramos, por exemplo, das avós e mães, que preparam aquele alimento e foi passado a cada geração, e assim criou-se a tradição daquele alimento.

Conhecer a história por trás das comidas que são culturais é de extrema importância, pois dá voz às histórias daquelas pessoas que as consumiam (Barroso, s.d). A culinária é cultura, com fluxos de etnografia, história, sociologia e folclore. É um cruzamento de linhas da história das civilizações. Por isso, devemos compreender como os povos de todas as culturas e em todos os tempos desenvolveram seus hábitos alimentares.

O pirão de farinha, por exemplo, é um prato típico cearense, originário dos indígenas, feito à base de farinha de mandioca e caldo quente de peixe ou carne. Tal prato típico foi disseminado por toda região do Ceará, graças à colonização e foi se adequando para cada realidade familiar (Marques, 2021).

Apesar de hoje o pirão ser um prato comercializado e estar no *mise en place* de quase todas as preparações cearenses, as gerações passadas não enxergavam essa receita com tal valor (Alves, 2020). Os antepassados, principalmente no interior do estado, na zona rural praieira ou sertaneja, viam o pirão (por exemplo, o pirão de peixe ou de galinha) como fonte nutricional para a sociedade da época, onde o único objetivo era a alimentação e o valor nutritivo.

Com o passar dos anos, essas preparações ficaram mais atrativas para o consumo do mercado. O pirão entrou no gosto popular dos cearenses por ser um prato de fácil preparo, nutritivo e saboroso (Alves, 2020). Ao longo do tempo, a receita foi repassada de geração em geração, sofrendo algumas adaptações de acordo com a necessidade e a técnica de determinados indivíduos. Sendo assim, em cada lugar em que tal prato típico é consumido, é servido de maneira diferente ou com sabor distinto.

Com isso, é possível observar os costumes e comportamentos da sociedade, através dos pratos locais. Garcia (1999) menciona que há uma ligação da gastronomia com a identidade regional de um povo, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos.

As comidas que hoje são consideradas regionais, são passadas de geração a geração. A maioria dos pratos cearenses têm influência indígena e portuguesa, onde elas se mesclavam e sofreram alterações conforme o tempo e iam sendo repassadas de forma escrita, permitindo se codificar num repertório estabelecido e reconhecido, com práticas e técnicas elaboradas, de forma oral, a cada sucessor de determinadas famílias (Bezerra, 2014; Montanari, 2024).

Historicamente, a tradição oral era um modo dos indígenas manterem seus laços coesos e suas histórias em constante movimento (Souza, 2020), e com a comida não seria diferente. A gastronomia era usada como um marcador da identidade cultural daqueles povos, na qual eles passavam de pais para filhos, de modo oral, mitos, técnicas e aprendizados, para perpetuar tais ensinamentos.

Desse modo, é observado que as comidas geracionais, foram transmitidas majoritariamente entre mães e filhas, onde é contada uma história ou um saber, mesmo que seja subliminar, sobre aquela preparação e as técnicas utilizadas, “neste universo, a cozinha torna-se então, um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos” (Santos, 2011).

Muitas dessas famílias utilizam métodos e receitas que foram repassadas por seus ancestrais e hoje são comercializadas para utilizar dessa gastronomia típica como fonte de renda. É contada, várias histórias de grandes polos regionais, por exemplo, histórias dos comerciantes, onde aprenderam determinadas receitas, os quais estão vendendo, pelas suas próprias mães ou parentes.

Para além dos conhecimentos geracionais familiares, citamos a gastronomia turística. Comumente, os turistas procuram conhecer um local pelos seus pontos turísticos, pela experiência dentro da região e também pela sua gastronomia, e o Ceará é um grande atrativo para isto.

Brillart-Savarin (2019) afirma que a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente, o status social e a capacidade de convivência e

relacionamento com a sociedade. E como sabemos, grande parte da alimentação cearense tem influência dos indígenas, principalmente dos frutos do mar.

Nos dias atuais, isso não muda, pois, os peixes de diferentes espécies e os camarões ainda estão muito ligados à cultura da região. Este aspecto é verificado nas próprias tradições cearenses, como na “quinta do caranguejo”, onde vários restaurantes servem caranguejo por um preço menor. Esse dia, por exemplo, já é algo muito cultural na sociedade cearense, pois é algo da identidade de uma comunidade, é uma memória coletiva que colaboram para a valorização desse patrimônio cultural imaterial, sendo desvendada com o surgimento das tradições (IPHAN, 2010).

Diante disso, o turismo gastronômico é visto como um atrativo em potencial para ser explorado dentro do âmbito dos diversos atrativos que o Ceará possui, pois as comidas típicas preservam a cultura e tradição desse Estado, onde revivem valores, lembranças e histórias e onde há memória popular da região, lugar onde se concentra as maiores riquezas desse povo.

Portanto, conhecer as comidas de uma região revelam seus aspectos culturais e tradicionais, fazendo-se necessário aprofundar os estudos da gastronomia regional, das culturas ancestrais, para que a história das gerações seja escutada, oralizadas e repassadas. É essencial, também, ter o conhecimento para o próprio turismo dessa região, para que este não seja depredador, mas enaltecedor da cultura e tradições cearenses.

Palavras-chave: Comida geracional; Comida cearense; Oralidade de saberes gastronômicos

Referências

ALVES, M. **Pirão é um prato econômico e repleto de nutrientes**. Disponível em: <https://agro20.com.br/pirao/>. Acesso em: 26 set. 2024.

BARROSO, Oswald. (s.d.). **A Culinária Cearense**. Disponível em: <http://www.digitalmundomiraira.com.br/Patrimonio/GastronomiaTradicional/Diversificad o/A%20Culinaria%20Cearense.pdf>. Acesso em 20 de agosto 2024.

BEZERRA, J. A. B. (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014, 119p.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. [s.l.] Companhia das Letras, 2019. 352 p.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta e o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br>. Acesso em 24.set. 2024

MARQUES, E. **Origem do pirão, prato típico da gastronomia litorânea nordestina**. Disponível em: <https://www.coisasdaroca.com/comida-tipica/pirao.html>. Acesso em: 26 set. 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024. 208p.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **A comida como lugar de história**. História: questões e debates, n. 54, p. 103-124, jan./jun., 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>. Acesso em: 07 out. 2024.

SARAIVA, E. de S. A literatura dos povos indígenas canadenses e a construção do conhecimento através da lenda e da tradição oral. **Garrafa**, v. 18, n. 52, p. 225-246, 2020. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/garrafa/article/view/36519> Acesso em: 08 out. 2024.

GASTRONOMIA BAIANA E HOSPITALIDADE: TRADIÇÕES CULINÁRIAS COMO ESPAÇO DE ACOLHIMENTO NA REGIÃO SISALEIRA

*Steffane Luana dos Santos Santana*⁷⁵

*Fernando Santa Clara Viana Junior*⁷⁶

Um território de identidade é composto por agrupamentos municipais que consideram as especificidades de cada região, portanto cada território partilha características sociais, culturais, históricas, geográficas e econômicas, formando uma identidade coletiva. O Estado da Bahia é dividido em 27 territórios de identidade, dentre estes está o território do sisal (Bahia, 2016).

A região sisaleira localiza-se no semiárido baiano e enfrenta períodos de estiagem prolongados que impactam diretamente nas atividades agropecuárias e nos hábitos alimentares da população. A nomenclatura desse território se deve à predominância do cultivo e comercialização do sisal, planta originária do México, que se adaptou às condições climáticas dessa região. Atualmente, a Bahia é um dos maiores produtores desse insumo, e um grande expoente para o seu comércio (Silva, 2016, p.156-157).

O território do sisal abrange vinte municípios, dentre eles, o de Santaluz, situado no nordeste baiano (Silva, 2016, p.151). Santaluz fica a cerca de trezentos quilômetros de Salvador. De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022) a cidade possui mais de 37 mil habitantes e está inserida no bioma da caatinga. Nesse cenário, apresenta clima quente e seco, conseqüentemente, a flora e fauna possuem espécies adaptadas a baixa umidade e altas temperaturas.

Dentre as espécies encontradas na flora do ecossistema luzense e presente na alimentação da população podemos destacar: milho, feijão, mandioca, hortaliças,

⁷⁵ Graduada em Bacharelado Interdisciplinar em Saúde, Universidade Federal da Bahia. Discente do Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia. E-mail: steffaneluana11@gmail.com

⁷⁶ Professor do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Doutor e mestre em História. Graduado em Gastronomia e História. E-mail: fernandosantaclara@gmail.com

umbuzeiro, licuri, caju, maracujá-do-mato, pinha, goiaba, acerola, manga, entre outras (Santaluz, 2024). Na fauna, pode-se observar espécies adaptadas à vegetação espinhosa, à escassez de água e ao calor intenso, sendo essas, preás, mocós, tatus-bola e teiús. Algumas dessas espécies estão documentadas no livro vermelho da fauna brasileira ameaçada de extinção (Instituto Chico Mendes de Preservação da Biodiversidade, 2018, p.72). Apesar da caça ser uma prática ilegal por afetar diretamente o ecossistema e a biodiversidade local, a comercialização dessas espécies para o consumo alimentar nas feiras livres da cidade é uma realidade e serve como importante fonte de subsistência.

Acerca da pecuária em Santaluz, a criação de caprinos, ovinos, rebanhos bovinos de leite e corte, galinhas caipiras de postura e frango, se caracteriza como uma prática comum e importante atividade econômica para a cidade. A criação é voltada para a comercialização regional, local e para consumo próprio (Santaluz, 2024). Cabras e ovelhas, por exemplo, são bem adaptadas ao bioma caatinga, alimentam-se da vegetação nativa e outras plantas resistentes à seca.

A alimentação de um lugar depende da disponibilidade da natureza e dos agentes sociais e culturais envolvidos no território (Brasil, 2014, p.15). Por isso, é fundamental, primeiramente, conhecer o bioma característico do território do sisal para compreender mais uma nuance das gastronomias baianas, aqui, destacadamente a município de Santa Luz. Ademais, os pratos típicos traduzem não apenas a rica culinária local, mas também uma forma de integrar e acolher habitantes e visitantes, fortalecendo o sentido de identidade regional.

Nesse viés, este estudo visa relatar a comercialização de alimentos na única feira livre da zona urbana do município de Santaluz, no interior da Bahia, e compreender de que maneira as práticas alimentares locais propiciam um espaço de acolhimento e fortalecimento de vínculos comunitários.

Em termos metodológicos, trata-se de um estudo observacional e qualitativo. Na abordagem observacional, o pesquisador realiza apenas a observação e coleta informações, sem interferência ao meio (Grimes; Schulz, 2002, 145-149). O estudo qualitativo possibilita a imersão no objeto de estudo com uma perspectiva interpretativa (Pereira et al., 2018, p.67-69). Faz-se necessário frisar que não houve realização de entrevistas com os produtores, feirantes, comerciantes e consumidores, uma vez que este estudo não passou por avaliação

de nenhum comitê de ética. A feira observada nesta pesquisa é a única feira livre da zona urbana do município de Santaluz-BA.

Na feira que observamos, é possível visualizar a comercialização de alimentos, sejam estes *in natura*, minimamente processados ou preparados. É uma feira convencional constituída por inúmeros comerciantes, bancas de concreto para a comercialização dos alimentos *in natura*, um espaço dedicado à comercialização de carnes – bovina, ovina e caprina –, outro espaço para a venda de peixes e barracas dispostas para a venda de comidas já processadas. Cada uma possui um responsável designado.

Foram realizadas visitas em três semanas subsequentes para a realização do estudo observacional. Para subsidiar a observação foram feitas buscas nos sites da Secretaria de Planejamento da Bahia, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em livros didáticos da área da gastronomia e repositórios institucionais sobre os temas: território de identidade, alimentação, gastronomia baiana, comidas típicas, hospitalidade, acolhimento e feira livre.

A gastronomia baiana é diversa e rica, resultado da fusão entre as culturas europeias, de múltiplos grupos originários e vários grupos africanos, além de ser diretamente influenciada pelo bioma local e pelos modos de fazer construído nos vários territórios. Dentre os biomas presentes no estado da Bahia destacam-se o cerrado, a mata atlântica, o manguezal e a caatinga, sendo este último o bioma responsável por revestir a maior parte das cidades do território (Lody, 2009, p.15).

O termo "comida baiana" refere-se à variedade de pratos do estado da Bahia, que estão diretamente ligados à disponibilidade de ingredientes locais. Portanto, pensar uma "comida baiana" pode ser um complicador, uma vez que a extensão territorial e a multiplicidade de confluências étnicas permitem uma profusão de várias cozinhas num mesmo estado. Logo, compreender esse cenário é crucial para desmitificar a ideia de que a culinária baiana se limita a comidas marcadas pelo dendê. O sertão e o litoral da Bahia possuem tradições culinárias múltiplas (Freixa; Chaves, 2017, p.238).

As comidas estão nas casas, nos restaurantes, nos comércios, nos espaços sagrados e, principalmente, em feiras livres. Feiras são espaços sociais que valorizam a cultura local, onde os produtos comercializados refletem tradições e características de um povo. Nesse contexto, os alimentos desse espaço, por sua singularidade, simbolizam um forte senso de pertencimento. Nas feiras é possível encontrar frutas, verduras, legumes, carnes, peixes, caças, comidas típicas da região e entre outros. A interação entre as pessoas é constante,

desde a chamada em voz alta dos vendedores até a negociação dos preços pelos clientes, criando um clima dinâmico e envolvente. A feira é um espaço que conecta e acolhe pessoas (Silva; Miranda; Júnior, 2014, p. 280-281). A feira é um espelho do microcosmos sócio-bio-político dos territórios.

No que se refere à comida típica baiana encontrada na única feira livre da zona urbana do município de Santa Luz e consumida frequentemente pelos habitantes da cidade, pode-se mencionar: buchada, que é um guisado feito com vísceras do bode ou carneiro em que se utiliza principalmente o estômago do animal; sarapatel, prato feito a partir do cozimento de vísceras de bode ou carneiro cortadas em miúdos; mocotó, que consiste nas patas cozidas de bovinos, sem cascos ou extremidades; mocofato, que é um preparo cozido que une o mocotó com as vísceras bovinas; tripa frita, feita com partes do intestino do boi, carneiro ou porco e acompanhada de farofa; ensopado de galinha caipira com pirão; carne de carneiro frita ou cozida com legumes; carne de bode frita e assada.

Essas comidas são bem temperadas com condimentos, saborosas e, normalmente, acompanhadas de farinha de mandioca e pimenta. A bebida escolhida para as refeições são suco de limão, refrigerante ou cerveja. A presença dessas iguarias na feira possibilita a comensalidade e reforça as tradições culinárias da cidade e da região, conectando os habitantes às suas raízes culturais. Amigos, familiares e comerciantes costumam se reunir para, nos dias de feira, alimentarem-se das comidas típicas presentes nesse espaço.

A comida não representa apenas uma substância alimentar cuja única função é nutrir biologicamente. A cozinha dispõe de alimentos advindos da agropecuária regional. Nesse viés, os aspectos geográficos e culturais estão envolvidos, porque gastronomia é cultura, comida é cultura. Os alimentos que são selecionados, preparados e levados à mesa e a forma de consumo são ditados pela cultura a qual estamos inseridos, portanto carregado de significados (Braune; Franco, 2007, 11-17).

Ademais, gastronomia é um elemento de identificação cultural de uma comunidade. As tradições culinárias envolvem lembranças, emoções e valores simbólicos, atuam como espaço de acolhimento em cenários de comensalidade (Rodrigues, 2012, p.86). Em Santaluz, é comum que os moradores recepcionem suas visitas ou luzenses que vivem em outras regiões, com pratos que refletem a essência da cultura sisaleira. A comida, com seus sabores e rituais, cria laços afetivos e sociais, proporcionando um ambiente de hospitalidade e pertencimento. Em contextos como encontros familiares, feiras e comemorações, a partilha

de refeições típicas estabelece uma conexão entre as pessoas, onde o ato de cozinhar e comer juntos se torna um gesto de integração e acolhida. Assim, as tradições culinárias não apenas alimentam o corpo, mas fortalecem vínculos e preservam memórias.

Contudo, pode-se afirmar que os hábitos alimentares de um povo estão condicionados a identidade cultural, características regionais e ao ecossistema local, interagindo com as sensibilidades do sujeito. As feiras livres são reflexos do território de identidade, haja vista a oferta de produtos provenientes do bioma, desempenhando um importante papel na valorização cultural e econômica da região.

No que concerne à venda de comidas típicas nesse espaço, a carne de bode, buchada, mocofato, galinha caipira e entre outros, refletem a relação intrínseca entre características do território de identidade e gastronomia. Desse modo, deve-se destacar que as tradições culinárias em Santa Luz são mais do que práticas alimentares, simbolizam o acolhimento e pertencimento a Região Sisaleira. A preservação e valorização dessas tradições são essenciais para a cultura local e para o desenvolvimento regional, permitindo que as futuras gerações reconheçam o papel que a comida comercializada na feira livre desempenha na hospitalidade e no fortalecimento das identidades territoriais.

Palavras-chave: Alimentação; Cultura; Gastronomia; Hospitalidade; Território de Identidade.

REFERÊNCIAS

BAHIA. Secretaria de Planejamento. Política Territorial. **Territórios de Identidade da Bahia** – Mapas e Informações. Salvador: 2016. Disponível em: <https://www.seplan.ba.gov.br/politicaterritorial/#:~:text=O%20Territ%C3%B3rio%20de%20Identidade%20%C3%A9,historicamente%20constru%C3%ADdo%20ao%20qual%20pertencem>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpres. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silva Cintra. O que é gastronomia. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007. 104 p.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo – SP: Editora SENAC, 2017. 318 p.

GRIMES, D. A.; SCHULZ, K. F. *Descriptive studies: what they can and cannot do*. The Lancet, v. 359, n. 9301, p. 145-149, 2002. 5 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e Estados: Santaluz, BA. 2022.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/santaluz/panorama>

INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. **Livro Vermelho da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção: Volume I / -- 1. ed. --** Brasília, DF: ICMBio/MMA, 2018. 492 p.

LODY, Raul. SENAC. **A Culinária baiana no restaurante do SENAC Pelourinho**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2009. 130 p.

PEREIRA, Adriana Soares et al. (2018). **Metodologia da pesquisa científica**. UFSM. 119 p.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. In: **SINAIS - Revista Eletrônica**. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, dezembro 2012. p. 85 – 100. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6260918/mod_resource/content/1/Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20e%20Hospitalidade.pdf

SANTALUZ. **Portal da Prefeitura de Santaluz: História**. 2024. Disponível em: <https://santaluz.ba.gov.br/pagina/37>

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

SILVA, Filipe. O Território do Sisal. In: ORTEGA, Antonio.; PIRES, Murilo (orgs.). **As políticas territoriais rurais e a articulação governo federal e estadual: um estudo de caso da Bahia.** Brasília: IPEA, 2016. p. 151-183. Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/8869/1/O%20Territ%C3%B3rio.pdf>

SILVA, Hellen Mabel Santana; MIRANDA, Eduardo Oliveira; JÚNIOR, Luis Vitor Castro. **Feira livre enquanto espaço de sociabilidade, trabalho e cultura: tramas e subjetividade na Feira de Acari.** Cadernos de Ciências Sociais Aplicadas, 11 (18). Vitória da Conquista-BA, 2014. p. 273-290. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/ccsa/article/view/2051>

ASPECTOS DA IDENTIDADE CULTURAL E HOSPITALIDADE DA GASTRONOMIA CHINESA EM RESISTÊNCIA À GLOBALIZAÇÃO

*Marx Chi Kong Siu*⁷⁷

*Ana Beatriz dos Santos Nascimento*⁷⁸

*Gabriella de Freitas Santiago*⁷⁹

A gastronomia é uma das formas mais poderosas de expressão cultural, refletindo não apenas hábitos alimentares, mas também valores, tradições e identidades de um povo. No caso da China, uma das civilizações mais antigas do mundo, a culinária assume um papel essencial na preservação da identidade cultural e na resistência frente às influências externas. Este trabalho busca analisar como a gastronomia chinesa, rica em simbolismos e rituais, funciona tanto como uma ferramenta de hospitalidade quanto como um mecanismo de resistência cultural. Ao longo dos séculos, a China desenvolveu uma culinária complexa, com pratos que variam amplamente de acordo com a região, mas que compartilham técnicas, ingredientes e significados simbólicos que permanecem centrais para a identidade chinesa.

Giordani (2021) aborda como as redes sociais têm sido um espaço de interação em torno da defesa da identidade cultural alimentar, com foco na gastronomia italiana. Ele discute como as pessoas que se identificam com essa cultura reagem, muitas vezes de forma veemente, contra a representação distorcida ou até inadequada de pratos italianos em plataformas de culinária socialmente conhecidas. Entende-se que essa mesma abordagem pode ser levada à cabo em relação a outras identidades, como no presente trabalho, à identidade chinesa.

Acrescente-se ainda que identidade cultural alimentar é marcada pela sua comida como símbolo cultural significativo e de pertencimento. No caso é possível realizar-se uma pesquisa empírica, através de questionários para avaliar a reação de chineses e descendentes

⁷⁷ Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (DG/INJC/UFRJ)

⁷⁸ Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (DG/INJC/UFRJ)

⁷⁹ Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (DG/INJC/UFRJ)

em relação à autenticidade cultural, com o uso correto ou incorreto de ingredientes ou a fidedignidade de receitas tradicionais. Essas reações poderão oferecer um substrato de pesquisa quanto a autenticidade e a legitimidade, refletindo como a gastronomia se entrelaça com a identidade social e coletiva.

Insta salientar que, a história da gastronomia chinesa remonta a milhares de anos, com influências profundas da filosofia confuciana e taoísta. Esses sistemas de pensamento moldaram a maneira como os chineses entendem a comida, não apenas como algo material, mas como uma representação de equilíbrio, saúde e harmonia. A tradição de oferecer alimentos como símbolo de hospitalidade também está profundamente enraizada na cultura chinesa. Nas dinastias antigas, a qualidade e a quantidade de alimentos oferecidos a um hóspede refletiam o status social do anfitrião e o respeito pelos visitantes. Até hoje, esses rituais de acolhimento continuam sendo uma forma importante de expressar respeito e manter laços sociais.

Fernandes e Calabria (2021), exploram em seu trabalho a comensalidade entre universitários chineses durante um intercâmbio na Shanghai Jiao Tong University, ocorrido em 2016. O estudo foi realizado através de observação participante e questionários abertos, aplicados a um grupo de estudantes chineses e brasileiros. A pesquisa daqueles autores revelou que a refeição coletiva não serve apenas para alimentar, mas também para fortalecer laços sociais e criar um ambiente de convivência. Na China, a comida desempenha um papel cultural significativo, sendo vista como uma forma de reforçar amizades e compartilhar experiências. Além disso, o estudo revela que, mesmo em um ambiente fortemente estruturado, os estudantes exercem escolhas individuais em relação à alimentação, equilibrando o respeito pelas tradições com uma certa flexibilidade em suas preferências pessoais.

Além disso, o conceito de hospitalidade na China está intimamente ligado à ideia de compartilhar refeições. A comida é um meio de construir e manter relacionamentos. Nas refeições formais ou em festividades tradicionais, como o Ano Novo Chinês, a hospitalidade é expressa através da abundância e da diversidade de pratos servidos à mesa. O ato de comer juntos, compartilhar pratos e desfrutar de uma refeição longa e ritualística reflete a importância das relações sociais e da harmonia familiar. Este estudo também aborda a importância do simbolismo nos alimentos, como o uso de ingredientes específicos para trazer sorte, prosperidade ou longevidade, e como esses aspectos resistem às mudanças globais.

Foi identificado também semelhanças entre a experiência alimentar dos estudantes chineses e a vivenciada no Brasil, sugerindo que a comensalidade universitária possui elementos universais, como a interação social durante as refeições. Por isso, a comida não só reflete a identidade cultural dos estudantes, mas também é um meio de expressão social e de criação de laços afetivos, proporcionando um espaço de encontro, socialização e relaxamento, daí a resistência cultural. (FERNANDES e CALABRIA, 2021)

A China, como muitas outras culturas enfrenta pressões significativas da globalização. A ocidentalização dos hábitos alimentares, a proliferação de cadeias de fast-food e o advento da comida industrializada representam desafios para resistir a essas avalanches, procurando preservar as tradições gastronômicas locais.

Neste contexto, a culinária chinesa tem se mostrado uma força resiliente, capaz de adaptar-se às mudanças globais sem perder suas raízes culturais. A persistência de pratos tradicionais, que são vistos também no Brasil, como o *dim sum*, o pato de Pequim, frango xadrez e uma infinidade de variedades de preparações, evidenciam essa resistência.

Outro aspecto central da pesquisa é a análise da diáspora chinesa e de como a gastronomia se tornou uma maneira de resistir à assimilação cultural. Em países como os Estados Unidos, Brasil e Malásia, a comunidade chinesa encontrou na comida uma forma de manter suas tradições vivas e de resistir à imposição de culturas estrangeiras. Os restaurantes chineses se tornaram, ao longo das décadas, espaços de preservação cultural, não apenas para os imigrantes, mas também como um ponto de contato cultural com os povos locais. Apesar de adaptações inevitáveis para agradar paladares diferentes, muitos elementos autênticos da culinária chinesa foram mantidos, demonstrando como a comida pode ser uma forma de resistência à perda de identidade.

A resistência da gastronomia chinesa também pode ser vista na forma como ela incorpora ingredientes locais sem perder sua essência. A adaptabilidade da culinária chinesa, que inclui ingredientes de outras culturas sem comprometer seus valores centrais, é uma das razões de sua persistência global. Esse fenômeno é visível em pratos como o chop suey e o frango xadrez, que se tornaram populares fora da China, mas foram originalmente criados para atender ao gosto ocidental. Mesmo com essas adaptações, a essência da hospitalidade e dos valores culturais chineses permanece preservada. Isso reflete uma dualidade interessante: a capacidade de adaptação sem a perda da identidade.

Nesse sentido, importante destacar que Crotti (2022) em outra abordagem, após uma investigação sobre a hospitalidade e os aspectos culturais nas relações comerciais dos mercados de luxo no Brasil e na China, foi demonstrado como o luxo, historicamente ligado ao status, poder e prestígio, é moldado por elementos culturais e como a hospitalidade atua nessas interações. Destacou-se que os sistemas simbólicos exercem um papel estruturante na sociedade, funcionando como instrumentos de conhecimento e comunicação que constroem uma realidade ordenada, conferindo sentido imediato ao mundo vivido. Os símbolos organizam-se em diferentes sistemas e subsistemas, gerando comportamentos humanos com significados e uma ordem pré-estabelecida. Nesse contexto, a cultura atua como uma "planta baixa" da atividade humana, coordenando ações sociais e produtivas, e dando origem a comportamentos específicos de cada sistema cultural. A cultura é categorizada em aspectos que englobam espaço, natureza, tempo e pessoas, estabelecendo uma visão particular do mundo e criando uma identidade local que resiste a movimentos externos ou que não se encaixam na ordem e contexto já definidos.

Portanto, este estudo conclui que a gastronomia chinesa, com sua rica herança cultural, permanece uma força vital para a identidade do povo chinês. Através da comida, a China preserva suas tradições, resiste às influências externas e continua a expressar sua hospitalidade de maneira única. Em um mundo cada vez mais globalizado, a culinária chinesa demonstra a importância de resistir às pressões da modernidade sem sacrificar os valores e as tradições que formam a base de uma cultura. A hospitalidade, expressa através da comida, permanece um pilar fundamental na construção e manutenção da identidade chinesa, tanto dentro quanto fora da China.

Palavras-chave: Culinária chinesa, identidade alimentar, comensalidade, globalização, resistência cultural.

Referências

CROTTI, Maria Stela Reis. A hospitalidade e os aspectos culturais nas relações comerciais dos mercados de luxo brasileiro e chinês. 2022. **Tese** (Doutorado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2022.

GIORDANI, Luiza. *Italians Mad at Food: performatividade virtual em defesa da identidade cultural alimentar*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 9-24, jun. 2021.

FERNANDES, Georgia Aline; CALABRIA, *Ericka Rocha*. *Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 205-222, jun. 2021.

COZINHANDO SABERES: A UTILIZAÇÃO DE PANCS QUILOMBOLAS EM PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS E ADEQUADAS

*Daniel Alves Oliveira*⁸⁰

*Suely Ramos*⁸¹

*Ana Luiza Rodrigues*⁸²

A segurança alimentar e nutricional garante que todos tenham acesso adequado e contínuo a alimentos de boa qualidade, sem comprometer outras necessidades essenciais. Ela busca garantir que todos possam ter uma alimentação saudável e adequada, respeitando as preferências culturais e aplicando práticas agrícolas sustentáveis. A segurança alimentar e nutricional é importante para o desenvolvimento humano, afetando diretamente a saúde, a qualidade de vida e a produtividade das comunidades. As práticas alimentares refletem a herança cultural e conhecimentos transmitidos entre gerações, preservando a identidade dos povos. Elas incluem modos específicos de cultivo, preparo e consumo de alimentos, oferecendo uma alimentação saudável e variada, e fortalecendo laços comunitários e familiares. Valorizar essas tradições é crucial para preservar a cultura e promover uma alimentação sustentável, respeitando o meio ambiente.

A agricultura nos quilombos representa uma prática histórica e culturalmente significativa. Muitos quilombos mantêm tradições agrícolas ancestrais, cultivando alimentos de subsistência e preservando variedades locais. Essas comunidades frequentemente utilizam técnicas sustentáveis e têm um profundo conhecimento do ambiente natural ao seu redor. A agricultura em quilombos não apenas garante a segurança alimentar, mas também fortalece a identidade cultural e promove a autonomia econômica das comunidades quilombolas.

O reconhecimento de saberes ancestrais e práticas acadêmicas mais horizontais podem abrir caminhos para melhores cenários de segurança alimentar e nutricional. Este trabalho nasceu a partir do diálogo entre um projeto de extensão da

⁸⁰ Professor Adjunto da Faculdade Bezerra de Araújo

⁸¹ Acadêmica de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo

⁸² Acadêmica de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo

Faculdade Bezerra de Araújo (FABA) e a Comunidade Quilombola Dona Bilina, ambas localizadas na Zona Oeste, do município do Rio de Janeiro. A partir da identificação e conhecimento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) cultivadas na Horta Comunitária do território quilombola, onde docentes e discentes desenvolveram estratégias para entrecruzar os saberes do cultivo sustentável de alimentos e técnicas de elaboração de preparações alimentícias saudáveis e adequadas. Este trabalho teve por objetivo elaborar preparações alimentícias saudáveis e adequadas com PANCs cultivadas por uma Comunidade Quilombola.

Docentes e discentes da FABA visitaram a Comunidade Quilombola e conheceram o acervo de alimentos cultivados pelo território. Em um dos encontros, foram identificadas as PANCs do acervo quilombola e, a partir deste diagnóstico, foram planejadas/adaptadas receitas a serem desenvolvidas no Laboratório de Técnica e Dietética da FABA. Os insumos foram adquiridos com recursos da FABA e as PANCs foram cedidas pelo Quilombo, entre elas: azulzinha, ora-pro-nóbis, manjerição roxo, hibisco, bertalha e taioba da Mata Atlântica.

Nossos acadêmicos executaram as preparações em dois dias de testes com equipamentos e utensílios disponíveis no acervo do Laboratório de Técnica e Dietética. As preparações seguiam uma orientação em sua composição com pouca presença de ultra processados, baixa concentração de sódio, redução de açúcares simples e baixo valor calórico. Toda a pesagem e volumetria dos ingredientes foi verificada, assim como o registro do pré-preparo, detalhamentos do preparo e registros fotográficos para a futura construção de um e-book.

Ao final dos testes, foram realizadas análises sensoriais das preparações por uma escala hedônica sensorial pela comunidade acadêmica. Tal aceitação foi verificada pela comunidade acadêmica presente no espaço durante os dias de testes, incluindo: funcionários, acadêmicos e professores. Foram produzidas sete preparações nos dois dias de testes, são elas:

- Torta vegana de hibisco: sendo uma sobremesa saborosa e nutritiva, feita com flores de hibisco. O hibisco é conhecido por suas flores vermelhas ou rosadas, que são usadas para preparar chás, sucos e pratos culinários. Além de seu uso na gastronomia, o hibisco também é conhecido por suas propriedades medicinais, sendo rico em antioxidantes e associado a benefícios para a saúde do coração e do sistema digestivo.

- Panqueca de ora-pro-nóbis: Uma versão saudável e rica em proteínas da tradicional panqueca. A ora-pro-nóbis é uma planta brasileira, conhecida por suas propriedades nutritivas e medicinais. Suas folhas são fontes de proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Na culinária, ela é utilizada em saladas, refogados e sucos. Ao consumi-la regularmente, é possível obter benefícios para a saúde.

- Tortinha de azulzinha: Pequenas tortas feitas com a planta azulzinha, repletas de sabor e nutrientes. A flor azulzinha, ou *Clitoria ternatea*, é conhecida pelo chá azul feito com suas pétalas, que possui indicação para problemas no fígado e também diabetes.

- Caldo de taioba e bertalha da Mata Atlântica: Uma sopa nutritiva e reconfortante, rica em vitaminas e minerais. A taioba é uma hortaliça rica em nutrientes como fibras, vitamina C, e minerais como potássio e magnésio, enquanto a bertalha suas folhas são ricas em ferro, cálcio e zinco.

- Muffin recheado de geleia de hibisco: Um delicioso muffin com um toque especial de geleia de hibisco.

- Charuto de taioba: feitas com as folhas de taioba recheadas, proporcionando uma combinação perfeita de sabores e texturas.

- Fettuccine ao molho sugo com ora-pro-nóbis: Um prato de macarrão com um molho rico e nutritivo, enriquecido com ora-pro-nóbis.

As preparações apresentaram um valor calórico de porção de 70 a 278 kcal. Em nível de macronutrientes, as metas foram alcançadas, com destaque para a baixa presença de sódio e de açúcares simples. Há baixa presença de alimentos de origem animal. Sobre a análise sensorial, as preparações salgadas tiveram melhor aceitação do que as doces, concentrando a avaliação de gostei muito a muitíssimo. As questões relacionadas a funcionalidade das preparações ainda continuam em análises, pois maiores evidências científicas sobre o uso de PANCs são necessários. Desde a utilização do calor úmido e seco, armazenamento e temperaturas e quantidade de medidas.

Toda a experiência vivida foi extremamente enriquecedora para os alunos envolvidos e proporcionou um entendimento profundo sobre a importância da biodiversidade, do conhecimento e envolvimento cultural e da sustentabilidade. Ao interagir diretamente com a comunidade quilombola, foi possível não apenas aprender sobre suas tradições e práticas sustentáveis, mas também valorizar a sabedoria ancestral que preservam e expandir a percepção dos alunos para além do que se vê no dia a dia urbano. Essa vivência fortaleceu

laços significativos com os membros da comunidade, criando relações de respeito e cooperação mútua, em que o que foi dado também será retribuído com as receitas inovadoras.

A comunidade quilombola ressaltou a relevância das práticas ecológicas e comunitárias, evidenciando que a integração entre ser humano e meio ambiente é essencial para a construção de um futuro mais humanitário e sustentável. Essa troca de conhecimentos e experiências com os integrantes do quilombo demonstrou que a preservação da biodiversidade e o respeito à cultura local são pilares fundamentais para o desenvolvimento de soluções inovadoras e sustentáveis, que podem servir de modelo para outras comunidades e regiões. E quanto as preparações, oriundas do cultivo sustentável, foram muito bem recebidas pela comunidade acadêmica da Faculdade Bezerra de Araújo, o que pode levar a maior potencialização do exercício agrícola dos quilombolas.

Há a necessidade de um maior aprimoramento dessas receitas junto às pessoas quilombolas para que a partir de devolutivas suas possamos tornar tais receitas mais representativas e com a co-autoria dos mesmos. A adequação de equipamentos e utensílios ancestrais também se faz necessário para que possam ser realizadas as práticas de circularidade e o refazimento das preparações nos domicílios quilombolas. E, vale ressaltar que a universidade deve introduzir em suas matrizes curriculares os saberes quilombolas de forma atravessada e referencial para que o território seja conhecido pelos estudantes e pensado para estratégias educativas mútuas. Sendo fundamental o incentivo da presença de lideranças quilombolas nos espaços acadêmicos e sua participação na composição dos saberes que veiculam por lá.

Palavras-chave: ancestralidade; PANCs; quilombo; técnica e dietética; preparo de alimentos.

Referências:

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética** - Seleção e Preparo de Alimentos. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ed. São Paulo: Manole, 2006.

SANTOS, Antonio Bispo. **A terra dá, a terra quer**. Ubu Editora. 112p. São Paulo. 2023.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

4 - Gastronomia, Turismo e Práticas de Hospitalidade

SABERES EM TORNO DO MANEJO DO CACAU DE VÁRZEA AMAZÔNICO: A HOSPITALIDADE DO ROTEIRO TURÍSTICO DA VILA DE MANGABEIRA, NO MUNICÍPIO DE MOCAJUBA-PA

*Wellington Jonathan Garcia Braga*⁸³

*Marcella Sulis*⁸⁴

A comunidade ribeirinha de Mangabeira é um vilarejo às margens do Rio Tocantins, pertencente à zona rural do município de Mocajuba, localizada no nordeste do estado do Pará, na região do Baixo Tocantins (Budel et al., 2023, p.2). Mangabeira mantém uma gama de costumes alimentares da região, assim como fartura de ingredientes naturais, originários da Amazônia, dentre eles a cultura do cacau de várzea. Diferente do cacau cultivado em terra firme, que é plantado de modo convencional, com irrigação e adubação; o cacau de várzea cresce na floresta, entre outras árvores, sem necessidade de aditivos químicos e adaptado ao regime das águas dos rios amazônicos (Monteiro, 2024). Nesse sentido, o Instituto Laurinda Amazônia, sediado na vila de Mangabeira, propõe uma rota turística em torno do cultivo desse cacau de várzea e em seu beneficiamento. Tais vivências se inserem em um projeto para melhorar a qualidade de vida da população local, por meio da valorização e preservação dos seus traços culturais no âmbito do chamado Turismo de Base Comunitária (TBC) (Budel et al., 2023 apud; Oliveira, 2011; Sansolo et al., 2009, p.2).

Os saberes e símbolos embutidos na vivência em torno da rota turística do cacau de Mangabeira, envolvem o processo de cultivo, colheita, seleção, fermentação, secagem, torrefação, transformação em nibs e refinamento do líquido, que proporciona a origem do chocolate. Tais etapas estão atreladas a hospitalidade, perante o acolhimento de pessoas e a manutenção dos saberes e preservação de técnicas autóctones da Amazônia (Caillé et al., 2019). Nessas ocasiões, percebem-se as representações, na dimensão simbólica, que identificam os saberes ancestrais, formas de expressão, manejo e artefatos (Van Velthen,

⁸³ Graduando de gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro – wellingtonbragawj@gmail.com

⁸⁴ Professora do curso de Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro - marcellasulis.gastronomia@nutricao.ufrj.br

2007, p.605), são compartilhadas, perpetuadas e mantidas nas interações entre anfitriões nativos e visitantes. Neste contexto, a hospitalidade pode envolver o convite, o acolhimento, a troca e, além disso, pode também envolver hospedagem, alimentação e entretenimento, em uma interação entre anfitrião e hóspede. De modo que, o ato de acolher é uma oferta e, oferecer algo a alguém é, mesmo que momentâneo, instituir um vínculo, entre aquele que oferece e aquele que recebe (Godbout, 1997).

O presente trabalho objetiva apresentar uma discussão sobre a hospitalidade em torno dos saberes autóctones do manejo do cacau de várzea amazônico, por meio de uma rota turística promovida pelo Instituto Laurinda Amazônia, na vila de Mangabeira, pertencente ao município de Mocajuba, no estado do Pará.

Este trabalho se trata de uma pesquisa qualitativa de caráter exploratório, apresenta resultados subjetivos baseados na observação e interpretação do pesquisador, inserido no ambiente da pesquisa. Como o tema aqui tratado é pouco presente na literatura especializada, este estudo explora-o de forma a adquirir maior familiaridade com o problema e conhecer mais sobre o assunto (Gil, 2008; Budel, 2023). Adotou-se a observação direta dos fatos e experiências dos grupos locais, conforme técnica adotada por Gil (2008), o qual considera tal orientação como sendo fundamental, pois permite observar os fatos diretamente, sem qualquer intermediação (Viana, 2020). A discussão sobre a temática foi possível frente a colaboração do Instituto Laurinda Amazônia e da produtora de cacau Maricilda Amaral.

A princípio, foi acordado entre o pesquisador e o Instituto Laurinda Amazônia uma visita técnica com entrevistas semiestruturadas e conversa informal sobre o cotidiano da vila, sobre o cultivo do cacau e sua relação com a cultura da região. A visita foi realizada por meio da vivência em um roteiro turístico planejado pelo próprio Instituto, baseado na realidade amazônica e no manejo orgânico do cacau nativo de várzea da Amazônia. O roteiro pôde ser feito em dois dias, com permanência do pesquisador no local pesquisado. O primeiro dia envolveu vivenciar e explorar de maneira mais íntima o cotidiano da vila de Mangabeira, observando como se dá a hospitalidade entre visitantes e anfitriões, sendo possível uma série de outras experiências que extrapolam o espaço amostral visita-chocolate, dando a oportunidade ao hóspede de ser introduzido ao cotidiano amazônico seja por meio da gastronomia, seja por meio do simples fato de dialogar e trocar conhecimentos. O segundo dia é marcado pela visita à plantação de cacau de Maricilda, que na oportunidade explica os modelos de cultivo presentes e como se dá a colheita e o processo de seleção feito na própria

ilha e quais as etapas que são necessárias para que se consiga obter um subproduto de alta qualidade e justo tanto para o pequeno produtor quanto para a natureza. Essa aula de saberes amazônicos para o beneficiamento do chocolate, de acordo com Viana (2020), é de extrema importância para a preservação dos saberes ribeirinhos.

Segundo Viana (2020), o ribeirinho é um indivíduo que carrega os saberes da tradição, os quais lhe permitem viver e sobreviver em seu grupo social. Nesse contexto, eles constroem seu espaço e desenvolvem seus conhecimentos por meio das relações cotidianas e das atividades rotineiras características da localidade onde habitam, aprendendo, assim, as práticas de sobrevivência e as normas sociais. O cacau das ilhas de várzea de Mocajuba, no estado do Pará, possui características organolépticas superiores, devido a fertilidade do solo, clima equatorial, biodiversidade e práticas tradicionais de cultivo (Silva, 2001; Gonçalves, 2023). Os saberes e as práticas relacionados ao cacau, em muitas comunidades no Baixo Tocantins, ainda ocorrem de forma artesanal, com a produção expressiva de amêndoas secas para a comercialização tanto a nível local quanto para fora do Estado do Pará (Viana, 2020). Essa é a principal representação do Instituto Laurinda na comunidade, pois tem a finalidade de divulgar e cooperar com a implantação de ações socioambientais para melhoria das condições de vida a partir da valorização da cultura e tradições dos ribeirinhos de Mangabeira (Budel, 2023). Por meio do Instituto, segue-se um roteiro turístico de dois dias dedicados ao cacau. Nesse roteiro, é possível conhecer a Ilha de Angapijó, pertencente à Zona Rural da Vila de Mangabeira, onde se encontram as plantações de cacau de várzea. No manejo, nota-se uma relação direta com a natureza, proveniente de saberes ancestrais agroecológicos que tornam possíveis uma interação mais assertiva na colheita do fruto e no cuidado para com a floresta. Desse modo, é possível dizer que a agroecologia é uma importante aliada na agricultura familiar, como perspectiva do desenvolvimento local, visando novos valores e novas posturas frente a relação entre natureza e homem (Viana, 2020 apud; Caporal, Costabeber, 2000;). Nesse sentido, embasar-se em modelos de TBC é a principal fórmula de disseminação e proteção dos saberes e práticas relacionadas ao cultivo do cacau de várzea. Essas características únicas tornam a amêndoa do cacau nativo um produto valioso, especialmente no mercado internacional de chocolates finos (Monteiro, 2024). Para além disso, o roteiro proporciona uma aula de saberes relacionados ao beneficiamento da amêndoa do cacau, que parte da colheita do cacau e sua transformação em chocolate. Nessa visita, sentados à mesa, os hóspedes podem ter uma aula sobre a relação

da cacauicultora Maricilda com o cacau de sua família, e de que maneira esse cacau transforma a vida da comunidade. Nessa interação de troca de conhecimentos, a cacauicultora explica os processos de cultivo, colheita, seleção do fruto, fermentação, secagem, torrefação, transformação em nibs e refinamento do líquido, que origina o chocolate, baseado nos conhecimentos ancestrais de sua família e da própria comunidade amazônica de Mangabeira. Haja vista que, além de garantir a perpetuação dos saberes em torno desse manejo, nesse tipo de interação, também é possível valorizar e agregar valor aos produtos artesanais e agroecológicos produzidos na própria comunidade. Nesse recorte de momento, percebeu-se a satisfação, a alegria e o afeto que permeiam as trocas entre os sujeitos, levando-se em conta que ambos os grupos, hóspedes e anfitriões, estavam presentes no mesmo período e espaço e obtiveram um entendimento mútuo do campo simbólico que permeava toda situação (Budel, 2023).

A rota turística em torno do cacau de várzea na comunidade ribeirinha de Mangabeira promove não só a valorização das tradições locais, mas também a integração entre visitantes e anfitriões. Ao aliar práticas sustentáveis e agroecológicas com o TBC e o acolhimento, essa experiência permite preservar e disseminar os saberes autóctones do manejo do cacau amazônico, ao mesmo tempo em que gera oportunidades econômicas para a comunidade, bem como a instituição de vínculos sociais. Assim, a troca de conhecimentos e vivências fortalece os laços culturais e a sustentabilidade local, agregando valor aos produtos e preservando o patrimônio imaterial da Amazônia e as relações de hospitalidade que permeiam o ambiente.

Palavras-chave: Cacau de várzea; Hospitalidade; Turismo de base comunitária; Roteiro Turístico.

Referências

BUDEL, Luana; SEVERINI, Valeria Ferraz; REJOWSKI, Mirian. Dimensões da Hospitalidade no Turismo de Base Comunitária: simbologias, ritos e artefatos na casa de farinha em Mangabeira. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 17, p. e2497, 2023.

CAILLÉ, Alain.; CHANIAL, P.; GAUTHIER, F.; ROBERTSON, F. Le don d'hospitalité: quand recevoir c'est donner. **Revue du MAUSS**, n.53, 2019.

GODBOUT, Jacques. Récevoir c'est donner. **Communications**, n. 65, p. 35-48, 1997.

MONTEIRO, Vanessa. **Cacau De Várzea: Projeto Tem Foco No Cacau Da Floresta, Que Cresce De Acordo Com A Influência Dos Rios.** Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA. Disponível em: https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3668:cacau-de-varzea-projeto-tem-foco-no-cacau-da-floresta-que-cresce-de-acordo-com-ainfluencia-dos-rios&catid=17&Itemid=121 Acesso em: 04 de out. de 2024.

OLIVEIRA, Kamilla.; RODRIGUES, Ecio.; PEREIRA, Reginaldo.; LIMA, Jairo.; ALMEIDA, Glória. MANEJO FLORESTAL COMUNITÁRIO DO CACAU NATIVO (*Theobroma cacao* L.) NA VÁRZEA DO PURUS: EXPERIÊNCIA SUSTENTÁVEL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, AMAZONAS-BRASIL. **ENCICLOPEDIA BIOSFERA**, v. 8, n. 15, 2012.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, v.50, n. 2, p. 605–631, 2007.

VIANA, Ana Leticia Nascimento; SIMÕES, Aquiles; BASTOS, Rodolpho Zahluth. O CACAU DE VÁRZEA: SABERES E PRÁTICAS RIBEIRINHOS. **Revista Agroecossistemas**, v. 12, n. 1, p. 135-150, 2020.

A OCUPAÇÃO DOS ESPAÇOS PÚBLICOS PELO “BAR NA RUA” – HOSPITALIDADE, TURISMO E GASTRONOMIA EM JUIZ DE FORA/MG

*Marcelo Carmo Rodrigues*⁸⁵

Trata-se de um recorte científico a partir do efetivo envolvimento na implantação de “parklets”, como extensão da área de bares e restaurantes, chamado “Bar na Rua”. Deve-se ressaltar o fato de que a epidemia de COVID-19 afetou toda a cadeia produtiva do turismo, composta por muitos bares, restaurantes e similares, exigindo um rápido reposicionamento no mercado. O projeto foi desenvolvido pela Secretaria de Turismo (SETUR) e é uma das primeiras políticas públicas no sentido de ampliar a ocupação dos espaços públicos e aumentar a receita dos estabelecimentos. Após a implantação dos primeiros estabelecimentos, o “decreto” que regulava a ação, foi aprimorado, discutido no nível do poder legislativo e, finalmente, foi sancionado, tornando-se lei. Atualmente, os “parklets” já foram instalados em mais de 25 estabelecimentos, sendo a gastronomia e o serviços os itens mais observados pelos clientes. Quanto à metodologia, foram utilizadas a pesquisa de campo, a de gabinete e a aplicação de questionários qualitativos com responsáveis por 04 (quatro) estabelecimentos. Além da aferição preliminar de resultados que o trabalho científico consegue reunir, também devem ser considerados os impactos à gastronomia e à “alimentação fora do lar”, com a ocupação dos espaços públicos pela população e turistas, estabelecendo novas possibilidades de “hospitalidade”, diferentes ocupações e saboreando a gastronomia e a cultura locais.

⁸⁵ Professor Associado no curso de Turismo da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF - MG). Secretário municipal de Turismo

Referências

DUMAZEDIER, Joffre. **SOCIOLOGIA EMPÍRICA DO LAZER**. Perspectiva, Editora. São Paulo. 2021. 248 p.

GAYA, Adroaldo Cezar Araújo; GAYA, Anelise Reis. **Relato de experiência: roteiros para elaboração de trabalhos de conclusão de cursos de licenciatura**. CRV, Editora. São Paulo, 2018.

MAFFESOLI, Michel. **Sobre o Nomadismo: vagabundagens pós-modernas**, Rio de Janeiro,

ANÁLISE DAS FUNCIONALIDADES DE UM SOFTWARE DE GERENCIAMENTO DE UNIDADES ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O CONTROLE DE ESTOQUE E REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS

*Nicolas Pedro dos Santos Simões*⁸⁶

*Regina Maria Silva Bastos*⁸⁷

*Leandro Pinto Xavier*⁸⁸

*Eveline de Alencar Costa*⁸⁹

O gerenciamento geral de uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma tarefa complexa que abrange diversas atividades e setores interligados. A gestão do cardápio é uma função importantíssima, pois é um ponto de partida para as demais ações do gestor de UANs, (seja gastrônomos, nutricionistas, engenheiros de alimentos e economista domésticos), como a administração da política de compras, do gerenciamento de estoque, das vendas, da contabilidade e outras. Uma gestão eficiente é essencial para atender a demanda de UANs. A política de compras é essencial para garantir que os insumos adquiridos atendam aos padrões de qualidade, quantidade e custo-benefício necessários para a operação eficiente da unidade. O gerenciamento de estoque, por sua vez, assegura que os ingredientes estejam disponíveis em tempo hábil, evitando tanto a falta quanto o excesso, o que pode resultar em desperdício. (Fonseca, 2012.) Problemas no estoque, como desperdício de recursos e má gestão podem comprometer a sustentabilidade destas unidades (Martins, 2009) e a satisfação da clientela, como por exemplo os turistas do

⁸⁶ Discente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: nicolaspedro8833@gmail.com

⁸⁷ Discente do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: reginambastoss@gmail.com

⁸⁸ Mestre e Docente do curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: leandropxavier@gmail.com

⁸⁹ Doutora e Docente do Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: evelinedealencar@ufc.br

1 Discente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: nicolaspedro8833@gmail.com

2 Discente do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail: reginambastoss@gmail.com 3 Mestre e Docente do curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail:

leandropxavier@gmail.com

4 Doutora e Docente do Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará; E-mail:

evelinedealencar@ufc.br

serviço de hospitalidade. Ressalta-se uma atenção para a importância das tecnologias de otimização de processos que auxiliem nas ações internas e melhorias do serviço oferecido (ABRASEL, 2024). No mercado, existe uma variedade de softwares disponíveis para auxiliar na gestão de UAN, com custos e formatos de licenciamento diferentes; dentre eles citamos: Consumer, GrandChef, Anotai, Goomer, Bling, Runrun.it, SmartPOS e Levilo. Esses sistemas auxiliam no controle das unidades de alimentação e nutrição (ABRASEL, 2024).

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho foi analisar as funcionalidades de um software de gerenciamento de UAN para o controle de estoque e redução de desperdícios. Desse modo, trata-se de um trabalho qualitativo exploratório e descritivo. Inicialmente foram realizadas pesquisas na internet e utilizando sites de buscas (google) utilizando os descritores: “gestão de UAN” e “controle de estoque em software”, entre junho e setembro de 2024. A seleção do software de gerenciamento de UAN foi feita tomando como parâmetro o número de funcionalidades oferecidas, ações para o controle de estoque e o tempo de mercado. Assim, o software selecionado foi o Consumer®, que é uma tecnologia brasileira voltado para a automação de bares, restaurantes, pizzarias e outros negócios de alimentação, inclusive do setor hoteleiro. O mesmo foi analisado quanto a usabilidade, custo-benefício e integração, conforme Slack (2009). Esses parâmetros foram escolhidos por sua relevância diária nas UANs.

Quanto a usabilidade, foi verificado se o software era de fácil uso (acesso), compreensível e auto-explicativo. A usabilidade é um aspecto vital, devendo a interface do usuário ser acessível e fácil de navegar, pois o uso eficiente não apenas melhora a

produtividade, mas também reduz erros operacionais; além disso deve funcionar em diferentes dispositivos e navegadores (Slack, 2009).

Quanto a integração do software, foi analisado se havia conexão com outros sistemas existentes, sendo compatível com outras plataformas utilizadas pela UAN, como sistemas de ERP (Planejamento de Recursos Empresariais), plataformas de fornecedores, sistemas de pagamento, bem como entre os setores da instituição.

Em relação ao custo-benefício foi verificado o modelo de licenciamento e os custos associados, sejam eles por assinatura, compra única ou SaaS (Software as a Service ou “Software como Serviço”), incluindo outros aspectos como redução de desperdícios e aumento da eficiência operacional.

Portanto, após o estudo do software Consumer®, verificou-se que possuía mais de 10 anos de atuação no mercado e seu programa objetivava simplificar a gestão de compras de insumos, controle de estoque e financeiro, sendo acessível para usuários de diferentes níveis de conhecimento tecnológico. Entre suas funcionalidades, destacavam-se o controle de vendas em tempo real, a integração com diversos meios de pagamento e a possibilidade de personalizar o sistema de acordo com as especificidades de cada negócio.

O mesmo permitia um controle de estoque de forma mais precisa, quanto aos insumos que entram e saem do setor de almoxarifado ou despensa, evitando desperdícios e perdas na etapa de armazenamento.

De acordo com Slack (2009) o controle de estoque é uma das funcionalidades mais importantes para uma UAN, dada a necessidade de conhecer pontualmente os insumos disponíveis e sua quantidade. O autor menciona ainda que o software deve permitir que haja um controle de “entradas e saídas”, monitorando detalhadamente todos os itens, incluindo datas, quantidades e responsáveis pela movimentação e, podendo até, rastrear os lotes e a validade, onde esta última é essencial para garantir a segurança alimentar, evitar o uso de produtos vencidos em detrimento do capital investido.

Um sistema pode também oferecer a funcionalidade para gerar inventário automático, promovendo alertas de estoque mínimo ou máximo dos insumos. Esses alertas são de grande importância, pois segundo Abreu (2011) o estoque mínimo, também nomeado de estoque de segurança, é a menor quantidade de insumos que deverá existir, calculada a partir do uso diário, sendo o suficiente para manter os serviços até o recebimento do novo lote de insumos. De acordo com Viana (2006), a matéria-prima que está em estoque, deve

ser vista como dinheiro investido, logo, existe a necessidade dos cuidados a serem seguidos para que não ocorra furtos ou desperdícios, provendo a melhor preservação da matéria. Quando a UAN não realiza o gerenciamento de estoque com eficácia poderá ter grandes prejuízos.

No entanto, a relevância do estoque vai além das finanças. Ela está intrinsecamente ligada a outros setores-chaves, como o setor de compras, vendas, produção e logística. Por exemplo, um estoque bem administrado pode garantir que o departamento de compras adquira os materiais certos na quantidade adequada, evitando tanto a falta quanto o excesso de produtos. Isso não só otimiza os custos, mas também evita interrupções na produção, mantendo a eficiência operacional. Além disso, os estoques também podem ser usados nas negociações de preços com os fornecedores, pois algumas UANs usam os estoques para tentar resistir aos aumentos inflacionados (Martins, 2009).

O software Consumer® também mostrou integração com outros sistemas e com funções internas de controle de estoque, gestão de compras e relatórios gerenciais, proporcionando uma otimização no fluxo de trabalho. Abreu (2011) menciona a relevância de softwares de gestão em UANs, pois auxiliam na organização interna dos diversos processos. Em termos de suporte ao cliente, o sistema oferecia atendimento especializado, durante o horário comercial, com planos de assinaturas que atendem principalmente a pequenas e médias empresas.

Quando se trata de custo, o Consumer® apresentava planos acessíveis, pois possuía a versão gratuita, com funcionalidades limitadas, que poderia ser um fator decisivo para pequenos negócios com orçamento limitado.

Quanto mais funcionalidades um software oferecer, principalmente integralizadas, maiores serão as perspectivas de sucesso para a gestão. Portanto, conclui-se que este estudo evidenciou a importância dos softwares de gerenciamento em UANs. A sua utilização mostrou-se eficaz para otimização do controle e melhoria na operação diária da UAN, principalmente para o controle de estoques, refletindo na qualidade do serviço, incluindo os da área hoteleira. Recomenda-se que as UANs selecionem softwares conforme as suas funcionalidades e que proporcionem a redução de desperdícios, otimização dos recursos financeiros e das atividades gerenciais.

Palavras-chave: Software de gerenciamento, turismo gastronômico, controle de Estoque

Referencias

MARTINS. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; HARLAND, Christine; HARRISON, Alan; JOHNSTON, Robert. **Administração da produção**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1997.

VIANA, João. **Administração de Materiais: Um enfoque Prático**. 6. ed. [S. l.: s. n.], 2006.

MEZOMO, Iracema. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração**. 6. ed. [S. l.:s. n.], 28/10/2014

ABREU, Edeli; SPINELLI, Mônica; PINTO, Ana. **Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer**. 4. ed. [S. l.: s. n.], 2011.

COTA, Maria. **Proposta de implantação de uma Política de gestão de estoques no restaurante Pitaya**. Proposta, [S. l.], p. 27 - 51, 8 ago. 2024.

SILVA, Diogo Vinícius De Sousa. Análise da qualidade de revisões sistemáticas na engenharia de software empírica. **Engenharia de software**; Estudos empíricos, [S. l.], p. 19 - 31, 21 ago. 2015.

FONSECA, Karina Zanoti. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012. 88 p. Sistema para restaurante, Bares, Pizzarias e similares. Disponível em: <<https://www.grandchef.com.br/>>. Acesso em: 1 set. 2024.

Aplicativos e softwares para otimizar bares e restaurantes - **Bares & Restaurantes**. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/aplicativos-softwares-para-otimizar-bares-e-restaurantes/>>. Acesso em: 23 ago. 2024.

EM, S. **Sistema para Gestão de Restaurantes**. Disponível em: <https://consumer.com.br/?_gl=1>. Acesso em: 1 set. 2024.

DE, D. **Sistema para restaurante, Bares, Pizzarias e similares**. Disponível em: <<https://www.grandchef.com.br/>>. Acesso em: 1 set. 2024.

MARTINS. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

ABREU, Edeli; SPINELLI, Mônica; PINTO, Ana. **Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. [S. l.: s. n.], 2011.

O CASE BELO HORIZONTE CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DA HOSPITALIDADE E DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Sinval Espírito Santo Neto

O caminhar pelo centro da cidade de Belo Horizonte te leva pelos botecos, pelas mesas nas calçadas, pelas porções generosas de petiscos regados com boa cachaça. É uma hospitalidade que pode ser percebida pelos corredores do Mercado Central por entre as bancas de queijos, doces e quitandas de todo o Estado. Até nos estádios de futebol o espectador dos jogos degusta o tradicional feijão tropeiro. Belo Horizonte, ou Beagá para os íntimos, carrega consigo um pedaço de cada parte do estado de Minas Gerais. Essa ideia de pertencimento e apropriação pela gastronomia é o objeto desta pesquisa.

A hospitalidade e a gastronomia de Minas Gerais são elementos fundamentais que contribuem significativamente para a experiência dos visitantes e para a economia local. Conhecido por sua rica tradição cultural, culinária diversificada e belezas naturais, o estado destaca-se pelo modo acolhedor de sua população, que é um dos pilares da hospitalidade na região.

Em Minas Gerais a hospitalidade pode ser definida como a prática de receber e tratar bem os visitantes. Segundo Jussara Silva (2018), essa hospitalidade é um valor cultural profundamente enraizado no cotidiano dos mineiros, refletindo a tradição de acolhimento que permeia as interações sociais. Essa característica é evidenciada em eventos festivos, como o Carnaval e as festas juninas, onde a interação entre visitantes e moradores é intensificada.

A importância da hospitalidade para o turismo em Minas Gerais é inegável. De acordo com a pesquisa realizada por Oliveira e Souza (2020), cerca de 70% dos turistas que visitam o estado destacam a hospitalidade como um dos fatores mais importantes para a escolha do destino. Isso demonstra que a forma como os visitantes são recebidos pode influenciar não apenas a satisfação deles, mas também a imagem do estado como um todo.

A gastronomia mineira, por sua vez, é um reflexo da identidade cultural do estado. Carlos Alberto Dória (2019) afirma que a culinária é uma forma de expressar a história, as tradições e as relações sociais de um povo. Pratos típicos como o feijão tropeiro, o pão de queijo e o

tutu de feijão não apenas satisfazem o paladar, mas também contam a história da colonização, da agricultura familiar e das influências indígenas e africanas na formação da cultura mineira. A valorização desses pratos impulsiona o turismo, atraindo visitantes que desejam experimentar a autenticidade da comida local.

Sabemos que a gastronomia desempenha um papel vital na economia do turismo em Minas Gerais. Conforme o estudo de Oliveira e Souza (2020), cerca de 60% dos turistas que visitam o estado afirmam que a culinária é um dos principais motivos para a escolha do destino. A combinação de turismo e gastronomia gera não apenas a atração de visitantes, mas também a criação de empregos em restaurantes, pousadas e eventos gastronômicos, contribuindo para o desenvolvimento econômico local.

Os festivais gastronômicos, como a Festa do Pão de Queijo e o Festival Gastronômico de Tiradentes, celebram a culinária local e atraem turistas de diversas partes do Brasil e do mundo. Carvalho e Mendes (2021) destacam que esses festivais não apenas promovem a gastronomia, mas também incentivam a preservação das tradições culinárias e o uso de ingredientes locais, fortalecendo a identidade cultural da região.

A hospitalidade, notadamente a gastronomia, podem ser vistas como meios de promover o turismo sustentável em Minas Gerais. A valorização de produtos regionais, como queijos, doces e cachaças, contribui para a economia local e incentiva práticas agrícolas sustentáveis. Silva (2018) argumenta que o turismo gastronômico em Minas Gerais tem o potencial de promover o desenvolvimento rural e a conservação ambiental, ao mesmo tempo em que oferece aos visitantes uma experiência autêntica e enriquecedora. Como capital do Estado, Belo Horizonte vem tentando se firmar como cidade que concentra as diversas *personas* da ideia de mineiridade das diferentes regiões de todo o estado, e essa dialética despertou o interesse pela análise dessa proposta de artigo.

Ciente da relevância da Gastronomia como ativo turístico e econômico, a Prefeitura de Belo Horizonte, na figura da Belotur, juntamente com outras entidades como a FGM (Frente da Gastronomia Mineira) CDL, FIEMG, ABRASEL, sociedade civil se uniram em prol da aquisição do título de Cidade Criativa da Gastronomia, título concedido pela

UNESCO. Vários esforços foram realizados para que a cidade obtivesse essa honraria, desde um dossiê para encaminhamento à UNESCO até ações com estudantes de gastronomia, chefs de cozinha, empresários do setor de alimentos e bebidas e outras associações de empresários e governo.

Belo Horizonte alcançou uma conquista histórica em 2019: a cidade foi oficialmente, Cidade Criativa da UNESCO pela Gastronomia. O resultado da candidatura à Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN) foi revelado no dia 30 de outubro de 2019, por meio de lista divulgada no site da instituição. O que já era nosso motivo de orgulho, passou a ter reconhecimento mundial e a capital mineira passou a integrar o grupo internacional de cooperação entre cidades que têm atividades criativas como propulsoras do desenvolvimento sustentável. Belo Horizonte foi eleita para uma das duas vagas destinadas a candidaturas brasileiras, ao lado de Fortaleza, designada no campo criativo Design.

A titulação recebida pela cidade já há 5 anos, promoveu uma série de ações junto aos diversos públicos de interesse, inclusive com marcos importantes como a realização da Primeira Bienal da Gastronomia realizada em 2022, o apoio a Festivais de Gastronomia com estudantes de Gastronomia, participação em feiras internacionais e a pesquisa AJUNTA Gastronomia, que após um ano de pesquisas com a população e os demais atores do setor gastronômico, vem tentando implantar uma nova identidade para que a Gastronomia passe a fazer parte da apropriação da identidade da cidade.

O objetivo deste trabalho é pesquisar a percepção dos públicos locais acerca da identificação desse título concedido pela UNESCO e se as ações estão surtindo os efeitos necessários para que o título seja algo que tenha aderência junto a população da cidade, o turista e não apenas ao nicho da Gastronomia.

Para essa análise, foram aplicados questionários de pesquisa enviados a grupos distintos (cozinheiros, professores, empresários de turismo), além de análise de pesquisa em aplicativos de busca com palavras chave associando Belo Horizonte- Gastronomia- Cidade Criativa. Com base no confronto de informações, foi feita uma comparação entre a percepção do público *de nicho* e os mecanismos de busca sobre as palavras chave de interesse da pesquisa.

A pesquisa se justifica pois a gastronomia é a terceira principal motivadora de viagens do mundo e é uma importante ferramenta de atração de estrangeiros que viajam em busca de novos ingredientes, sabores e experiências relacionadas à comida. Em um encontro realizado

pela Embratur em 2023, que reuniu as quatro cidades brasileiras que possuem o título da Unesco de Cidades Criativas da Gastronomia: Florianópolis (SC), Belém (PA), Paraty (RJ) e Belo Horizonte (MG), segundo o site da EMBRATUR, o evento contou com reuniões técnicas, palestras, visitas a produtores locais e uma feira criativa com apresentações culturais e degustação de pratos típicos. O objetivo do evento foi conectar a cadeia produtiva, promover uma troca de experiências e gerar novos negócios, parcerias e cooperação entre as cidades. (<https://embratur.com.br/2023/08/04/embratur-participa-do-i-encontro-brasileiro-das-cidades-criativas-unesco-da-gastronomia/> Acesso em 08/10/24)

O interesse da pesquisa é compreender como esse título vem funcionando como uma força motriz para o turismo gastronômico da cidade de Belo Horizonte e quais das ações realizadas pelas entidades envolvidas vem surtindo o efeito necessário para que o título seja um ativo útil e que traga a adesão da população. A pesquisa também nos mostra como se comportam os participantes pesquisados de acordo com os nichos de interesse.

Em síntese, tanto a hospitalidade quanto a gastronomia são elementos fundamentais para o turismo em Minas Gerais, mais especificamente o *case* da cidade de Belo Horizonte. Através do acolhimento caloroso e da rica tradição culinária, esses fatores não apenas atraem visitantes, mas também fortalecem a comunidade local, perpetuando as tradições e a cultura mineira, e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região. Sendo assim, a pesquisa acerca da adesão da população de Belo Horizonte comparando os resultados com o que mostrou a percepção dos grupos de nicho e o resultado das pesquisas, mostrou como podemos entender sobre o êxito das ações já empreendidas e quais os caminhos futuros para próximas ações de fomento ao turismo e posicionamento de BH como cidade criativa da Gastronomia. A ideia é compartilhar os resultados dessa pesquisa no Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória a fim de fomentar o debate sobre as ações já realizadas pela experiência da Cidade de Belo Horizonte, ampliando, assim, o diálogo para o campo da Gastronomia.

Palavras chave: Turismo; Gastronomia; Hospitalidade; Mineiridade.

Referências

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

CARVALHO, Ana; MENDES, Ricardo. **Festivais Gastronômicos e a Preservação Cultural em Minas Gerais**. Patrimônio Cultural, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Culinária e Identidade: A Gastronomia Mineira**. Editora Gastronomia, 2019.

OLIVEIRA, João; SOUZA, Maria. O Impacto da Gastronomia e da Hospitalidade no Turismo em Minas Gerais. **Revista de Turismo**, 2020.

SILVA, Jussara. A Hospitalidade como Valor Cultural em Minas Gerais. **Journal of Cultural Studies**, 2018.

SILVA, Jussara. Gastronomia e Sustentabilidade: O Turismo em Minas Gerais. **Journal of Sustainable Tourism**, 2018.

5 - Gastronomia e Hospitalidade nas Artes, Literatura e Poesia

COM AÇÚCAR, COM AFETO: SALVAR PALAVRAS

*Anna Carolina Deodato*⁹⁰

Este trabalho tem como objetivo desenvolver uma leitura crítica sobre os cadernos goiabada expostos pelo Museu Casa do Sertão, em 2018. O MSC/UEFS busca preservar, conservar e interpretar diversos dispositivos referentes à memória histórica e cultural da região de Feira de Santana e arredores por meio da coleta de dados do acervo próprio e de particulares, planejamento e montagem de exposições e sistematização documental digital do acervo *Jornal Folha do Norte*. O museu é responsável também pela curadoria dos acervos Eurico Alves Boaventura e da Biblioteca Setorial Monsenhor Galvão, objetivando a pesquisa sobre a cultura local e sertaneja. O acervo próprio do museu é diverso, composto estritamente por peças relacionadas à população nordestina brasileira e suas nuances. Fazem parte do acervo coleções de caça e guerra, artes visuais, construção, interiores, trabalho, lazer e desporto, insígnias, objetos cerimoniais, comunicação, transporte, objetos pessoais, castigo e penitência, medição/ registro/ observação/ processamento/ embalagens e amostras/ fragmentos. Quanto ao acervo referencial e bibliográfico, esse é formado por livros, documentos manuscritos e impressos, revistas, jornais, fotografias, periódicos, folhetos de cordéis, coleções de recortes de jornais e revistas e mapoteca. A exposição foi composta por dezesseis exemplares de antigos manuscritos produzidos por mulheres sertanejas. Desses cadernos, todos oriundos dos municípios Tanquinho, Riachão do Jacuípe e Serrinha, escritos entre os anos 20 e 50 do século XX, apenas um pertence ao MCS. Os demais pertencem aos acervos particulares de Luiz Cleber Moraes Freire, com doze exemplares, e de Nilzete Barbosa de Oliveira, com três. Os arquivos foram elaborados por mulheres do sertão baiano no início do século XX, destacando-se pelo conteúdo fragmentário, memorialístico e performático. Quase cem anos depois, os cadernos nos apresentam receitas autorais, poesia, transcrições musicais e relatórios domésticos permeados por desabafos escritos por uma ou mais mulheres de uma mesma família: um legado matrilinear transmitido por gerações. Seguindo pela perspectiva da autoria compartilhada, esta pesquisa será guiada pelo conceito de constelação, uma acepção epistemológica-crítica na filosofia de Walter Benjamin (1985).

⁹⁰ Universidade Federal do Rio de Janeiro.

O filósofo alemão entende a relação entre os componentes de um conjunto não apenas pela proximidade entre os elementos, mas também pelo significado que lhe pode ser atribuído. A constelação é uma estratégia de pensamento de grande potencial de aplicabilidade, pois permite pensar a construção dos cadernos como um fenômeno que é, simultaneamente, íntimo e cotidiano, enfrentamento à descontinuidade e ao vazio que transpassa a passagem temporal. Do arquivo da exposição, destaca-se o conteúdo gastronômico escrito por Guiomar em coautoria com Amália Moreira. A falta de informações mais detalhadas nas fotografias não nos permite saber por ora qual a relação de parentesco entre as duas mulheres. Supomos que são parentes não apenas pelo sobrenome em comum, mas também pela tradição matrilinear de continuidade desses cadernos. É possível ver um pequeno frame do título do arquivo, *Manual da dona de casa*, porém não é possível afirmar se advém das autoras ou da curadora da exposição. A referência das medidas diz muito sobre a cozinha artesanal e doméstica desenvolvida na época, uma vez que a autora informa, por exemplo, um prato raso, ou uma xícara cheia, como unidade de medida para o preparo dos biscoitos. O texto revela o apreço pelos instrumentos artesanais – panela esmaltada e tacho, por exemplo – o que parece conduzir a curadoria da exposição ao diálogo com esse interesse por meio da composição da cena. Assim como outros cadernos do acervo, esse nos é exposto diante de uma disposição de crochê em linha branca. O caderno parece oferecido a nós como uma preparação culinária à mesa, no interior de um vasilhame de vidro precedido por uma rústica colher de madeira. As fotografias do acervo nos anunciam que esse caderno descrito fora exposto entre outros dois igualmente dedicados às receitas de doces e sem referencial biográfico, mas, considerando a proximidade, presume-se que também pertenceram a Guiomar ou a outra mulher da família Moreira. Há um caderno menor e mais simples que os demais, sem qualquer marcação ou pauta que sugira orientar a escrita sobre as páginas, mas que em nada prejudica a caligrafia floreada da autora. A capa é simples, feita em material semelhante a um papel cartão na cor laranja já bastante prurida pelo tempo. A única receita exposta nesse caderno é a de arroz doce com descrições que refletem a época em que foi escrita.

A caligrafia exposta nas páginas do caderno à direita do observador é diferente das anteriores, provavelmente escrita por outra mulher da família Moreira, o que nos possibilita cogitar a hipótese de uma tradição, a da escrita, transmitida de maneira matrilinear, assim como os conhecimentos que são passados adiante nesse material. Nas

páginas, é possível ler o título de duas receitas – bolinhos de lata e gateau-paulista – embora o conteúdo das receitas esteja entrecortado. Os três cadernos estão dispostos, individualmente, em travessas de vidro decorado precedidas por uma colher de madeira. Tal como as composições anteriores, essa também está decorada com aplicações de crochê ao redor, evidenciando o trabalho artesanal da região de Feira de Santana. Desses cadernos descritos, um apresenta três receitas que são visíveis na exposição: *Biscoitos de Araruta*, *B. Crackrrell* – a única inteiramente exposta – e *Biscoito das Palmas*. É interessante encontrar a versão italiana do biscoito, pois a receita transcrita por Amália e Guiomar nos faz lembrar da famosa massa *Gnhoqui* que também é modelada e cozida em água fervente. O “crackrrell” e o taralli se distanciam nos dois principais ingredientes. Enquanto o biscoito baiano é feito a partir de polvilho azedo, subproduto da mandioca, e banha, o italiano tem como base a farinha de trigo e o azeite de oliva. Entendemos, então, que embora o modo de preparo seja igual, os biscoitos são confeccionados com os ingredientes que estão disponíveis regionalmente. São escassas as referências desse biscoito até o início do século XX no Brasil. Sabemos que os primeiros imigrantes italianos chegam por volta de 1870 e se instalam nas regiões Sul e Sudeste do país para atuar nas produções agrícolas. Tal processo multicultural procedeu significativos acréscimos ao nosso sistema alimentar, e o biscoito cracknel pode ser mais uma herança desse processo, nomeado de diferentes modos conforme avançava pelas regiões brasileiras. Em relação ao biscoito de araruta, este é feito com a farinha da araruta, uma raiz rica em amido conhecida também por maranta, agutingue-pé, araruta-caixulta, araruta comum, araruta-palmeira e embiri. As receitas encontradas nos mostram o modo de preparo e ingredientes semelhantes aos do biscoito cracknel, variando somente na farinha e na ausência de cozimento da massa no segundo. Ao buscarmos por ele na Hemeroteca, obtemos diversos anúncios em jornais desse biscoito nas listas de provisão hospitalar, como do Hospital Militar de Pernambuco (Jornal do Recife, 1875), Hospital Militar de Florianópolis (O Estado de Florianópolis, 1924) e para a enfermaria militar do Maranhão (Diário do Maranhão, 1876). A pesquisa por “biscoito das Palmas” não retornou resultados, podendo se tratar de uma receita particular ou de homenagem a alguém ou família de prestígio para as autoras. Outro caderno exposto, sem título, o pertenceu a uma mulher identificada somente como Anna. A ficha catalográfica nos diz: caderno em capa dura. Na capa figura etiqueta do fabricante Livraria e *Typografia Santa Cruz*, constatando, ainda, a descrição manuscrita *Anna*. Sem numeração de páginas. Apresenta manchas características

de gordura em todas as folhas. O conteúdo consta de sessenta e duas receitas de preparos de sobremesas e bebidas, com destaque para bolos, biscoitos, pudins e licores. Merece registro as receitas com indicação de nomes de outras mulheres e da revista *A Semana*. Há uma folhinha diária da Folhinha do Sagrado Coração de Jesus com o título *Alimentação e saúde – Carnes* e um ‘santinho’ de campanha eleitoral do candidato a deputado federal João Mendes Neto, da ARENA. Apresenta como medida o quilograma e o litro. As duas últimas folhas do caderno figuram atividades escolares de Geografia, com a ilustração dos mapas da África e de parte da Ásia. Desse modo, podemos perceber que a exposição sitiada pelo Museu Casa do Sertão nos retrata a vida cotidiana da comunidade sertaneja e os fatos sociais que a permeiam: sociais, religiosos e lúdicos e outros. A curadoria do local revela um rico cenário de fontes para o estudo e preservação da história e memória da sociedade sertaneja de Feira de Santana e região. Baseada nesse ponto de vista, esta pesquisa assume o objetivo de, para além de registrar documentos objetos estáticos, possibilitar novas leituras desses elementos representativos de uma produção histórica e cultural. Assim, será possível vislumbrar como essa produção ressoou no decorrer da nossa produção literária e memória gastronômica.

Referências:

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução de Alain François et al. Campinas: Editora Unicamp, 2007.

BENJAMIN, Walter. **Obras escolhidas**. Vol. I. Trad. Sérgio Rouanet. São Paulo: Brasiliense, 1985.

REPRESENTAÇÕES DO CHEF DE COZINHA NO CINEMA: UMA ANÁLISE CRÍTICA DO FILME *ESTÔMAGO*

Luccas de Jesus Pereira dos Santos ⁹¹

Quando se aborda questões da gastronomia e alimentação como tema central em produções cinematográficas, historicamente não se teve destaque no Brasil. No entanto, nas últimas décadas houve um aumento notável no interesse pela temática, principalmente em produtos culturais do cinema, como festivais especializados, livros, reportagens e revistas. A edição de culinária e gastronomia se expandiu nas últimas décadas no país, o que pode ser mensurado pelo aumento no número de títulos, tiragens, editoras e autores, bem como pela criação de subgêneros e diversificação temática (Previatti, 2023, p. 439).

Dados iniciais de uma pesquisa do grupo Mídias e mediações culturais, observa-se no cenário brasileiro uma expansão na produção cinematográfica com a temática chef e gastronomia: 1 filme nos anos 2000, 4 em 2010 e 5 no período analisado dos anos 2020 (entre 2020 e 2023) (não publicado). O filme que inaugura essas produções é *Estômago* (2007), que surge em meio ao “cinema da crueldade”, ao lado de títulos como *Tropa de Elite* e *O Cheiro do Ralo* (Desbois, 2016)

Filme que ficou conhecido amplamente pelo público, tendo destaque a nível nacional. De acordo com a Associação Brasileira de Críticos de Cinema (ABRACCINE), 2015 foi considerado um dos 100 melhores filmes brasileiro de todos os tempos. Sendo uma produção binacional com coprodução Brasil e Itália, com um acordo selado na década de 1970. O filme *Estômago* (2007) tem como direção Marcos Jorge, roteiro de Lusa Silvestre, Marcos Jorge, com duração de 112 minutos e lançado no dia 11 de abril de 2008, tem como gênero comédia e drama. Elenco de João Miguel; Fabiula Nascimento; Babu Santana; Carlo Briani; Paulo Miklos; Jean Pierre Noher. Foi premiado 30 vezes e indicado 19 vezes. Produtora: Zencrane Filmes e Indiana Filmes.

De acordo com Zatti (2010, p. 4), através da análise de filmes é plausível entender como funciona a estrutura social de um povo, pois uma obra cinematográfica, representa as

⁹¹ Graduando em Bacharelado em Gastronomia e mestre em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal da Bahia

condições que é gerada. Na perspectiva do contexto social, histórico, espaço, tempo, cultura, gastronomia, autoria e características do público ao qual o filme é direcionado. Analisar filmes exige uma observação rigorosa, atenta e detalhada com objetivo de explicar/esclarecer o funcionamento de um determinado filme e propor-lhe uma interpretação (Penafria, 2009, p.1-2). Para se analisar o filme é preciso desunir elementos, e é necessário perceber a articulação desses elementos nas partes dos filmes. Com isso, o objetivo da pesquisa é analisar o filme “*Estômago*” como recurso para identificar as diversas maneiras que o chef se relaciona com o público, a depender do sistema

organizacional no qual ele participe.

A metodologia utilizada foi a análise qualitativa do filme *Estômago* através pesquisa

descritiva aplicada, com abordagem bibliográfica e documental. A amostragem foi intencional e não probabilística, e o estudo incluiu coleta de dados por observação direta e não participante. O foco foi análise filmica, da relação chef de cozinha-coadjuvante, nos três tipos de cozinha no quesito hospitalidade. E uma análise crítica do filme.

Ao analisar qualitativamente o filme “*Estômago*” o enredo do filme retrata o chef na figura de Raimundo Nonato, que mudou para cidade grande buscando novas perspectivas de vida, ele começa trabalhando como faxineiro em um bar, mas descobre que seu talento é na cozinha. Devido a seus domínios na cozinha, seu trabalho repercute e é contratado para um restaurante italiano como auxiliar de cozinha. Nesse restaurante ele tem uma melhoria na qualidade de vida, haja visto que agora possui sua própria casa, roupas melhores, relacionamentos sociais e um amor.

O filme aborda dois momentos fundamentais, a vida de Raimundo Nonato fora do presídio e a vida dele dentro do presídio. Quando se analisa o quesito ambientes gastronômicos de atuação, no filme o personagem habita três ambientes completamente diferentes, a cozinha de um bar, um restaurante italiano e a cozinha do presídio.

Por ser um homem simples, interiorano e nordestino, já gera uma similaridade com o público devido a grande parte do êxodo da população do Nordeste rumo às grandes capitais. No bar Raimundo já tem o primeiro embate do filme, com o dono Zumiro (autoritário), pois ele chegou de viagem e comeu coxinhas no bar, entretanto ele não tinha dinheiro para pagar. Com isso começou a sua descoberta gastronômica, primeiro ele atuou como faxineiro, limpando a cozinha, mas Zumiro treinou ele para fazer pastéis. A relação

deles tem características da hospitalidade de motivação oculta, que envolve um interesse qualquer (Camargo, 2021, p. 5).

Quanto às vestimentas utilizadas, Raimundo utiliza camiseta branca, calça jeans, unhas sujas e sem touca. A cozinha é bagunçada, óleo velho na panela, restaurante com pouco movimento, após Raimundo assumir a cozinha devido a sua qualidade de entendimento da cozinha o bar tem uma crescente em seu movimento. No decorrer desse desenvolvimento ele já começa a utilizar touca e avental. Podemos inferir que aí já teve uma visão maior da segurança alimentar.

Utilizar a coxinha e o pastel como alimento em questão do filme, foi perspicaz, pois é um alimento de apelo social muito grande, haja visto que está presente no dia a dia do brasileiro. Valorizando a gastronomia brasileira, e devido ao sucesso do filme, expandindo a visão mundial sobre o salgado brasileiro.

A personagem Iria, no qual Raimundo tem muito afeto, tem relação de hospitalidade altruísta - a oferta da hospitalidade como um ato de generosidade e benevolência ou de dar prazer aos outros (Camargo, 2021, p. 5). Isso se deve a diversos momentos do filme, ele faz preparações especialmente para ela. Ele ainda retrata no filme que quer se casar com ela. A Iria é uma garota de programa que não beija ninguém.

Ao aprender a cozinhar, Raimundo, melhorou suas condições de vida e de trabalho, conquistou uma parceira, tornou-se mais seguro nas interações interpessoais, até mesmo arrogante em relação a alguns colegas e, finalmente, usou esse conhecimento no processo de eliminação dos competidores (Silva; Azevedo, 2020, p. 309).

A ascensão de Raimundo se inicia quando ele começa a trabalhar no restaurante Boccaccio. Suas vestimentas já são mais sofisticadas, com a presença de avental, calça, camisa branca de chef e touca. Giovani, dono do restaurante, viu o potencial de Nonato e o contratou como auxiliar de cozinha. A relação deles tem características de hospitalidade comercial, que envolve uma transação financeira, podendo ou não tratar-se da verdadeira hospitalidade (Camargo, 2021, p. 5).

No presídio, as situações são mais precárias, a comida é servida em vasilhas plásticas, muitas vezes está estragada e com bichos. As vestimentas são camisa e calça, haja visto que as condições mudaram. No primeiro momento o protagonista é tratado como um qualquer, uma pessoa que não tem nenhum potencial no presídio.

Bujiú, o bandido que é o dono da cela, começa a ver potencial em Raimundo, quando ele começa a cozinhar para os presos. A relação de Raimundo no início é uma hospitalidade restritiva, motivada pelo medo em relação ao estranho, como no provérbio “mantenha seus amigos perto e os inimigos mais perto ainda” (Camargo, 2021, p. 5).

Com o passar do filme ele começa a ganhar destaque na prisão. Sendo a comida um símbolo de poder, que ele utiliza para ganhar benefícios. E como técnica de sobrevivência em um ambiente hostil. De acordo com Silva e Azevedo (2020, p. 309) a culinária costura a trama do filme, que, de modo geral, apresenta o saber e o conhecimento como chave para aquisição de poder e conquista da prisão.

De acordo com Camargo (2021, p. 6) a hostilidade resulta de ações agressivas que levam ao esgarçamento das relações humanas. O desfecho do filme acontece com a cena final da morte de Iria e Giovani, onde Raimundo, ao ver a Iria beijando e mantendo relações sexuais com o Giovani, comete o homicídio, em um momento de fúria, o que leva ao entendimento de todo o enredo do filme.

Na perspectiva da cozinha, o filme aborda a visão de três locais de trabalho do chef de cozinha: bar, restaurante e presidio. Trazendo as pormenoridades de cada lugar, quanto a hospitalidade o Raimundo Nonato, tem um crescimento de seu personagem, logo quando ele entende o poder da comida em relação as outras pessoas. Fica claro, que em poucos meses ele já conseguiu ascender de cargos, tanto na vida social fora do presidio, quanto no próprio presidio, quando ele mata envenenado, ao dar um prato de feijão ao dono da cela, no qual ele vivia. O filme nos leva a compreender que a hospitalidade pode ajudar a crescer, e atrelado a gastronomia, de uma forma mais expressiva ainda.

A hospitalidade, enquanto um fenômeno sociocultural, é suscetível a mudanças em sua percepção e atuação; e pode ser compreendida pela perspectiva das relações construídas histórica e culturalmente (Brazo; Leite, 2023, p. 326). O que é muito evidente no filme, nas trocas de convívio de Raimundo Nonato.

Ele inicia suas duas jornadas como migrante chegando à capital e como detento despreparado, inocente e frágil. Mas nos dois espaços e nos dois períodos de tempo ele se torna o protagonista, mesmo que seja através da violência (Oliveira, 2019, p. 79). E a alimentação está intimamente ligada nessa ascensão. O sucesso do filme foi tão grande que após 17 anos, estreou dia 29 de agosto a sequência do filme, *Estômago 2*.

Palavras-chave: Cinema. Alimentação. Cozinha de presídio. Cozinha de bar. Restaurante.

AGRADECIMENTOS

A UFBA pela bolsa, oriunda do projeto PIBIC/2023 e ao Grupo de Pesquisa Mídia e Mediações da Escola de Nutrição e Gastronomia da UFBA.

REFERÊNCIAS

ABRACCINE. **Abraccine organiza ranking dos 100 melhores filmes brasileiros.** Disponível em: <https://abraccine.org/2015/11/27/abraccine-organiza-ranking-dos-100melhoresfilmes-brasileiros/> Acesso em: 28 fev. 2024.

CAMARGO, L. O. DE L. As leis da hospitalidade. *The laws of hospitality Las leyes de la hospitalidad.* **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 15, n. 2, p. 2112, 2021.

DESBOIS, L. A odisséia do cinema brasileiro: da Atlântida a Cidade de Deus. 1.ed. São Paulo: **Companhia das Letras**, 2016.

ESTÔMAGO. Direção: Marcelo Jorge e Marcelo Piñeyro. Produção Zencrane Filmes e Indiana Filmes. Brasil, 2008. Streaming.

OLIVEIRA, C. B. DE. Conflitos à la carte: Uma leitura do desviante na obra cinematográfica Estômago. **Revista de estudos de cultura**, 2019.

PENAFRIA, M. Análise de Filmes-conceitos e metodologia(s). **VI Congresso SOPCOM**, p. 1–10, 2009.

PREVIATTI, D. Entre o nacional e o internacional: A edição de livros de culinária e gastronomia no Brasil. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 20, p. 439–459, 2023.

SILVA, J. V. DA; AZEVEDO, A. L. D. F. E. Prendendo pelo ESTÔMAGO: comida, erotismo, prisão, poder e saber. **Revista Temas em Educação**, v. 29, n. 2, 30 jul. 2020.

ZATTI, H. A. O FILME ‘ESTÔMAGO’: O CASO DE UM VILÃO APROVADO. **Razón y Palabra**, v. 72, p. 1–11, 2010.

SOCIABILIDADE E ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX: DO ROMANTISMO AO REALISMO, O PAPEL DA COMIDA NAS OBRAS DE ALENCAR E AZEVEDO

*Gabriella Frazão da Costa*⁹²

*Kauane Leandro Santana Reis*⁹³

*Bárbara Cerqueira da Silva Oliveira*⁹⁴

*Myriam Melchior*⁹⁵

A literatura é um espelho da sociedade, revelando valores, costumes e relações sociais de cada época. Na literatura brasileira do século XIX, em particular, a alimentação surge como um elemento relevante não apenas como prática cotidiana, mas como um símbolo social e cultural que reflete as tensões e transformações do período. Voltada para este tema, a pesquisa ora apresentada investiga a sociabilidade alimentar nos romances de José de Alencar e Aluísio Azevedo, explorando como os alimentos e as práticas alimentares são representados em diferentes contextos: desde o luxo e a opulência, conforme a alencariana deixa entrever, durante a última fase do Movimento Romântico até o outro enfoque, que denuncia a luta e sobrevivência retratadas no Naturalismo/Realismo de Azevedo. O estudo se concentra na análise de três romances de Alencar - *Lucíola* (1862), *Diva* (1864) e *Senhora* (1874) - e no clássico *O Cortiço* (1890), de Azevedo. A transição entre Romantismo e Realismo, ainda que em sua aparição Naturalista⁹⁶, conforme ocorre em

⁹² Estudante secundarista e bolsista PIBIC-EM/UFRJ. do Projeto “Pratos e Protagonistas”

⁹³ Estudante secundarista e bolsista PIBIC-EM/UFRJ do Projeto “Pratos e Protagonistas”

⁹⁴ Estudante secundarista e bolsista PIBIC-EM/UFRJ do Projeto “Pratos e Protagonistas”

⁹⁵ Professora do departamento de Gastronomia/INJC e Coordenadora/orientadora do Projeto “Pratos e Protagonistas. - myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

⁹⁶ “O Cortiço” é uma obra emblemática do Naturalismo brasileiro que retrata a vida em uma habitação coletiva no Rio de Janeiro do século XIX. A narrativa destaca como o meio ambiente influencia o comportamento humano, uma característica central do Naturalismo. Azevedo utiliza o cortiço como uma metáfora para a sociedade brasileira da época, explorando temas como desigualdade social, racismo e degradação moral. O autor adota uma abordagem científica na construção de sua narrativa, influenciado por correntes como o determinismo e o darwinismo social. Essa perspectiva resulta em descrições detalhadas e objetivas, que buscam comprovar como fatores sociais e ambientais moldam o comportamento humano.

O Cortiço, oferece um panorama multifacetado das mudanças sociais e culturais no Brasil do século XIX, especialmente no que diz respeito ao relacionamento da sociedade com a comida.

Objetivos

O principal objetivo desta pesquisa é compreender como a alimentação e a sociabilidade alimentar são representadas nas obras literárias do século XIX, analisando suas funções como símbolos culturais e sociais. Sendo assim, a pesquisa se propõe: (a) investigar como os alimentos e refeições aparecem nos romances de José de Alencar e Aluísio Azevedo, explorando o papel da comida como marcador de classe e reflexo das aspirações sociais; (b) examinar a transição do Romantismo para o Realismo no Brasil, destacando como a representação dos alimentos muda de acordo com os contextos sociais e culturais e ideológicos das obras; (c) identificar as diferenças na forma como as classes sociais e as interações sociais são retratadas através das refeições, focando na relação entre alimentação, poder e status social; (d) contribuir para o campo dos estudos sobre gastronomia e hospitalidade nas artes e literatura, relacionando as práticas alimentares às transformações sociais do período e, ainda, (e) observar a importância social da comida no âmbito literário e artístico.

Metodologia

A pesquisa adotou uma abordagem sócio-histórica, analisando as obras literárias com o intuito de compreender a forma como os alimentos e as práticas alimentares refletem a sociedade e as condições culturais do século XIX. O estudo focou-se na leitura sistemática de *Lucíola*, *Diva*, *Senhora* e *O Cortiço*, identificando menções a alimentos, refeições e interações sociais relacionadas à comida. A metodologia utilizada incluiu: **leitura sistemática**: foram feitas buscas nos textos por palavras-chave relacionadas à alimentação, como "doce", "café", "almoço", "jantar", "chá" e outras. Essas palavras foram analisadas em seus contextos, revelando como a comida era usada para construir significados sociais e culturais; **análise comparativa**: as menções aos alimentos nos romances de Alencar foram comparadas às de *O Cortiço*, de Azevedo, a fim de identificar as mudanças na representação da comida ao longo da transição entre Romantismo e Realismo e **o enfoque sócio-histórico**: cada menção à comida foi contextualizada historicamente, considerando as transformações

sociais e culturais da época, como a urbanização, a ascensão da burguesia e a influência europeia nas práticas alimentares da elite.

Discussão/Resultados

A pesquisa revelou que, nos romances de José de Alencar, a alimentação é frequentemente associada ao status social e aos costumes europeus. Em *Lucíola*, por exemplo, os alimentos aparecem mais como símbolos de luxo e sedução do que como itens de sustento. A refeição do jantar é particularmente importante, sendo usada como um momento de exibição social e demonstração de poder. Além disso, bebidas como champanhe e vinhos aparecem em contextos de festas e celebrações, reforçando a imagem da elite carioca como um grupo que busca se aproximar dos costumes europeus.

Em *Diva e Senhora*, essa ligação entre alimentação e status social continua, com uma maior presença de alimentos como doces, chá e café, usados para construir a imagem da burguesia. O chá, em particular, é mencionado em momentos que remetem à prática europeia do "*afternoon tea*", um símbolo de refinamento e feminilidade, além de marcar encontros sociais. Contudo, essas mulheres, ainda que centradas na comensalidade, não participam ativamente do preparo da comida, reforçando a distância entre o espaço da elite e os afazeres domésticos.

Ao comparar essas obras com *O Cortiço*, de Aluísio Azevedo, as diferenças são claras. Azevedo utiliza a alimentação para descrever a luta pela sobrevivência e a brutalidade das condições de vida no cortiço. Alimentos como farinha de mandioca, carne-seca e feijão-preto aparecem como os principais itens de sustento para os personagens mais pobres, reforçando a desigualdade social. O personagem Jerônimo passa por um processo de "abrasileiramento", no qual ele abandona seus hábitos alimentares portugueses (como o vinho e o bacalhau) para adotar alimentos brasileiros, como a cachaça, a mandioca e o vatapá, marcando sua integração à nova realidade do cortiço.

O café, que aparece com destaque tanto nos romances de Alencar quanto em *O Cortiço*, surge como um símbolo de modernidade e socialização. Enquanto nas obras de Alencar o café está associado ao luxo e à influência europeia, em *O Cortiço* ele é retratado como parte do cotidiano das classes populares. Essa mudança reflete não apenas o papel do Brasil como produtor e exportador de café no século XIX, mas também o impacto dessa bebida nas práticas alimentares e sociais do país.

Outro ponto importante da pesquisa é a transição da importância do jantar, nas obras românticas, para o almoço em *O Cortiço*. O almoço aparece 22 vezes no romance, enquanto o jantar é mencionado apenas 12 vezes, sugerindo uma mudança na forma como as classes populares organizam suas refeições. Para a elite, o jantar ainda é um momento de exibição de poder e riqueza, mas para os personagens de *O Cortiço*, o almoço se torna a refeição principal, refletindo as condições de trabalho e sobrevivência.

Além disso, a pesquisa identificou o uso da comida como uma metáfora poderosa em *O Cortiço*. Alimentos e refeições são frequentemente usados para representar as tensões sociais e os conflitos dos personagens, como no caso da comida sendo engolida às pressas por medo de que fosse roubada (Azevedo, 2018, p. 65). Esse uso dramático da comida reforça o caráter naturalista do romance, onde o ambiente e as condições sociais moldam o comportamento dos personagens.

Considerações Finais

A transição do Romantismo para o Realismo na literatura brasileira trouxe mudanças significativas na forma como os alimentos são representados. Enquanto nos romances de José de Alencar a alimentação é compõe um cenário associado ao luxo, à opulência e ao status social, em *O Cortiço*, de Aluísio Azevedo, a comida passa a refletir a realidade dura das classes populares e sua luta pela sobrevivência. A alimentação se torna, então, uma ferramenta narrativa para criticar as desigualdades sociais e culturais do Brasil no século XIX.

Outro ponto importante é que o café emerge como um símbolo central dessa transformação, passando de um item consumido supostamente por poucos, tais como os membros das elites, para uma bebida cotidiana, que permeia todas as classes sociais. Também, a mudança na importância do jantar para o almoço nas classes populares reflete a adaptação das práticas alimentares às condições econômicas e sociais da época.

Além disso, a pesquisa revelou como os alimentos podem servir como uma importante metáfora para questões sociais e culturais, desde a sedução e o poder nas obras de Alencar até a sobrevivência e a adaptação cultural em *O Cortiço*. Essa análise destaca a importância da alimentação como uma prática cotidiana e um elemento central para a compreensão das relações sociais e das mudanças culturais retratadas na literatura do século XIX. Mais uma consideração importante é observar que a comida não dispunha de importância suficiente para a narrativa romântica, já no Realismo vemos não somente a sua

valorização, mas, notadamente, uma transformação no universo social e histórico de referências a certos alimentos, marcando a dissolução de um modelo importado e hegemônico para um abasileiramento dos gostos. Tal é o papel da cachaça, das comidas conhecidas como “baianas”, das menções aos quitutes, e mesmo a descrição do abasileiramento no paladar de Jerônimo, protagonista de *O Cortiço*.

Portanto, ainda que nesta análise possamos observar a alimentação emergindo como um ponto crucial nas narrativas literárias, sendo usada para representar tanto a opulência da elite quanto a luta pela sobrevivência das classes populares, seria, de fato, no movimento Realista brasileiro como o primeiro a abraçar a comida nas artes literárias. Através do estudo das obras de Alencar e Azevedo, a pesquisa contribui para uma compreensão mais profunda das dinâmicas sociais e culturais do Brasil do século XIX, revelando como a alimentação pode funcionar como um potente meio de crítica social e reflexão cultural.

Por fim, o estudo da sociabilidade alimentar na literatura brasileira do século XIX oferece insights valiosos sobre a forma como a comida e as práticas alimentares refletem as mudanças sociais, culturais e econômicas do período. A análise das obras de Alencar e Azevedo mostra que, enquanto o Romantismo se limitava a idealizar a alimentação como um marcador de status, o Realismo a utilizava para expor as tensões sociais e a luta pela sobrevivência. A transição entre esses dois movimentos revela como a comida se tornou uma metáfora central para as mudanças na sociedade brasileira, refletindo as aspirações e dificuldades das diferentes classes sociais.

Palavras-chave: Romantismo; Naturalismo/Realismo; Sociabilidade alimentar; Literatura brasileira; Gastronomia;

Agradecimentos: ao CNPq que permitiu a elaboração dessa pesquisa com auxílio de bolsas às alunas do Projeto “Pratos e Protagonistas”, PIBIC-EM/UFRJ.

Referências

ALENCAR, José de. **Lucíola**. 1a ed. 3 vol. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1865-66.

_____. **Diva**. 2a ed. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1868.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

_____. **Senhora**. 1ª ed. 2 vol. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1875.

Azevedo, Aluísio. **O Cortiço**. Câmara dos Deputados, Edições Câmara, Brasília, 2018.

6 - Gastronomia e Hospitalidade: sociedade e meio ambiente

AGROECOLOGIA NO RIO CASCATA. PERCEPÇÕES SOBRE A CIDADANIA NO ENFRENTAMENTO À INSEGURANÇA ALIMENTAR NO MORRO DA FORMIGA

Renan Oliveira dos Santos⁹⁷

A Agroecologia foi definida como um novo paradigma produtivo, como uma constelação de ciências, técnicas e práticas para uma produção ecologicamente sustentável. Esta pesquisa se propôs a produzir indicadores para fortalecer e facilitar a construção de estratégias de ações coletivas na garantia da segurança e soberania alimentar da população ribeirinha que reside no rio Cascata, localizado no Morro da Formiga, no município do Rio de Janeiro. O território, localizado na grande Tijuca, zona norte do Rio, começou a ser urbanizado em 1940, na área de amortecimento demarcada pelo Parque Nacional da Tijuca (IBASE, 2006).

Dados sobre segurança alimentar no Brasil, informam que o índice de insuficiência alimentar é maior nas áreas urbanas. O Sudeste, região onde se localiza a cidade, possui índices de insuficiência alimentar grave, tendo mulheres, negros e pardos com maiores indicadores sujeitos a restrição alimentar (IBGE, 2013, p.33). Em ecologismo dos pobres, observam-se fatos de que os conflitos socioecológicos não são apenas conflitos de interesses, mas também de valores e destaca positivamente as ações de conservação dos recursos naturais praticados pelo povo mais pobre. (ALIER, 2007, p. 38)

A abordagem adotada para a análise do conteúdo embasou-se em métodos combinados, a pesquisa quantitativa, por meio de um cruzamento de dados secundários oficiais de instituições brasileiras, e a pesquisa qualitativa por meio da aplicação de um roteiro de perguntas. A combinação destes métodos possibilitou o acúmulo de considerações sobre as organizações institucionais e comunitárias integradas com a natureza.

O primeiro apontamento perpassa sobre a necessidade de implementação e garantia da Lei Federal no 12.651/12, que garante a função ambiental de preservar os recursos hídricos, proteger o solo e assegurar o bem-estar das populações humanas, garantidas no

⁹⁷ Discente do curso de Bacharelado em Ciência Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro. reholioliveira@gmail.com

Código Florestal Brasileiro. (BRASIL, 2012, p.1). Assim como a Lei 11.346, que estabelece as definições do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, e assegura o acesso de práticas alimentares que respeitem a diversidade ambiental, cultural, econômica e sejam socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, p.1).

Percebe-se a eficácia de projetos de educação ambiental e ações de manutenção de árvores frutíferas ao longo do rio Cascata, destacando a eficiência e comprometimento de práticas de uso sustentável do solo para subsistência. Nesse sentido, as medidas observadas para o enfrentamento à insegurança alimentar no território do Morro da Formiga, se apresenta na manutenção e preservação desses alimentos ao longo do Rio Cascata. Se mostrou evidente a necessidade de formular conteúdo para facilitar estratégias de garantia de direitos alimentares, uma vez que, o acesso a garantia de preservação e recuperação de todo o ecossistema atribuído ao rio Cascata envolve o compromisso com o desenvolvimento econômico, político, social e ambiental, na efetivação das políticas públicas de soberania e segurança alimentar em favelas do Rio de Janeiro.

Palavras-chave: Alimentação sustentável, Insegurança Alimentar, Cultura alimentar, Cidadania, Educação Socioambiental.

Agradecimentos e apoios: Ao Projeto de Extensão da Universidade Federal do Rio de Janeiro e aos Projetos: Aceleração de Empreendimentos Gastronômicos; Projeto de extensão SAGASTRO; e ao Laboratório pesquisa Sociologia, Cultura e Comida, pela infraestrutura e a orientação de docentes admiráveis em sabedoria.

Referências:

ACSELRAD, Henri; HERCULANO, Selene; PÁDUA, José Augusto (Org.). **Justiça Ambiental e Cidadania**. Rio de Janeiro, RJ: Relume Dumará/Fundação Ford, 2004.

ALIER, Joan Martínez. **O ecologismo dos pobres**. São Paulo, SP: Contexto, 2007.

BRASIL, L.S.C.A. **Uma História Ambiental da comunidade da Formiga, Zona Norte do Rio de Janeiro**: apropriação e autogerenciamento de recursos naturais. Rio de Janeiro, RJ: UNIRIO, 2015.

BRASIL. LEI No 11.346, 15/08/2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN**. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2006.

BRAUN, F. No Rio de Janeiro, o reflorestamento muda a vida dos moradores das favelas. **Revista Worldbank**. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <https://blogs.worldbank.org/pt/latinamerica/no-rio-de-janeiro-reflorestamentomuda-vida-dos-moradores-das-favelas>

CARVALHO, V S. **Raízes da Ecologia Social**: O percurso interdisciplinar de uma ciência em construção. Rio de Janeiro, RJ: Instituto de Psicologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2005.

IBASE. Histórias de favelas da grande Tijuca contadas por quem faz parte delas: **Projeto condutores (as) de memórias - Rio de Janeiro**: IBASE: Agenda Social Rio, 2006.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio. **Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2014.

LEFF, Enrique. **Agroecologia e saber ambiental**. Porto Alegre, v. 3. n. 1. Jan/Mar: 2002.

SANTOS Jr., Orlando. A. **O Fórum Nacional de Reforma Urbana**: incidência e exigibilidade pelo direito à cidade. Rio de Janeiro: Fase, 2009.

SANTOS, Milton. **O Espaço do cidadão**. 7a Ed, São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2007.

VEIGA, José Eli da. **O Antropoceno e a Ciência do Sistema Terra**. São Paulo, SP: Editora 34, 2019.

ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA, ECOLOGIA E MEIO AMBIENTE

*Márcia Pimentel Magalhães*⁹⁸

A alimentação humana contemporânea é resultante de um complexo evolutivo. Nossos ancestrais alimentavam-se do que conseguiam pescar, caçar e coletar, como frutas, raízes, tubérculos e carnes. Ao longo do tempo, passaram a cultivar a terra e a domesticar animais, permitindo uma alimentação variada. Essa evolução sofreu transformações ao longo do tempo, que refletiram as mudanças sociais, econômicas, culturais e ambientais, considerando a formação das civilizações e das cidades em suas áreas rural e urbana. Ao mesmo tempo que revelou adaptações fisiológicas relativas à disponibilidade e restrições alimentares em diferentes épocas e regiões (Eaton et al., 1997).

Para compreender o desenvolvimento do consumo alimentar é necessário conhecer a história humana, as influências culturais recebidas, os hábitos das populações, as recomendações nutricionais sugeridas por órgãos de saúde pública e as influências exercidas pela indústria de alimentos, que trata os mesmos como mercadoria. Na esteira do capitalismo, cuja premissa é ter ganhos de capital crescentes, houve a incorporação do alimento como mercadoria ao longo do seu desenvolvimento, tendo sido apoiado por todo o aparato da industrialização e da biotecnologia, os quais ganharam especial relevância com a globalização. Para atingir o objetivo de aumentar os lucros, as empresas alimentícias adotam práticas financeiras e estratégicas que potencializam a rentabilidade do negócio, a partir de planejamento estratégico estabelecido, definição metas do negócio, otimização da gestão de preços, ampliação da base de clientes, entre outras práticas comuns em empresas (Possamai, 2020).

Para a pesquisa, foi utilizada a metodologia bibliográfica e documental. A coleta de dados foi realizada em pesquisa eletrônica em bases de dados, artigos, periódicos indexados pela Capes, livros e nas bases de dados eletrônicas (Google acadêmico, PubMed, SciELO, Oasisbr). Foram utilizados documentos de instituições de referência nos temas da tese (IBGE, IPEA, FAO, Mapa, Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima, Ministério

⁹⁸ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro.

da Saúde, OMS), de artigos de revistas nacionais de alto impacto (Ciência e Saúde Coletiva, Cadernos de Saúde Pública ENSP/Fiocruz) e de artigos de revistas internacionais de alto impacto (*Nature, Science, The Lancet, Trends in Ecology & Evolution*) nos quais foram utilizadas as palavras: cultura alimentar, produção de alimentos, meio ambiente, ecologia, sustentabilidade e alimentação à base de plantas entre 2019 e 2024.

A matriz atual de produção de alimentos tem se revelado uma das maiores preocupações para cientistas, sociedade e organizações governamentais devido aos efeitos das ações que o aumento que a produção de carne e da agricultura industrial causam no meio ambiente.

O desmatamento, frequentemente associado à expansão da agricultura e pecuária, tem sido identificado como um dos principais agentes da perda da biodiversidade e do comprometimento ecossistêmico. A pecuária substituiu cerca de 45,1 milhões de hectares de florestas, entre 2001 e 2015, uma área de terra do tamanho da Suécia (Weisse & Dow-Goldman, 2021).

A conversão de terras para a produção animal abrange, além do desmatamento, a transformação de ecossistemas diversos em ambientes monótonos e altamente especializados. Sete *commodities* agrícolas - gado, óleo de palma, soja, cacau, borracha, café e fibra de madeira de plantação - foram responsáveis por 26% da perda global de cobertura arbórea de 2001 a 2015 (*ibidem*).

Essa situação gera um fenômeno conhecido como simplificação ambiental, que diminuí a variedade de recursos disponíveis para a fauna local e reduz a capacidade do ecossistema de se adaptar a mudanças ecológicas. De modo a causar impactos negativos na capacidade de regulação e resistência dos ecossistemas, aumentando sua vulnerabilidade a doenças, mudanças climáticas e eventos extremos (Da Costa et al., 2022). Essas transformações levam na perda de biodiversidade, alteração dos ciclos biogeoquímicos e hidrológicos, e diminuem a capacidade dos ecossistemas de fornecer serviços essenciais, como a polinização, controle de pragas e regulação climática (Tscharntke et al., 2012; Cardinale et al., 2012), além de purificação da água e a fertilidade do solo, o que pode ter um impacto direto na produtividade agrícola, enquanto a insegurança alimentar pode impulsionar ainda mais a conversão de terras, num ciclo vicioso de degradação ambiental e necessidade humana (Rockström et al., 2009 p. 474; Foley et al., 2011). Outro fator a ser

mencionado é a fragmentação de *habitats*, que pode isolar populações de espécies, limitando sua distribuição genética e aumentando o risco de extinção (Haddad et al., 2015 p.6).

Somam-se a isso, as práticas agrícolas intensivas que, por vezes, envolvem o emprego excessivo de agroquímicos e causam degradação ao solo. Se, por um lado, aumenta-se a produção de alimentos para atender a demandas de segurança alimentar, por outro, esses fatores contribuem para a perda de fertilidade do solo e a contaminação dos recursos hídricos, comprometendo a sustentabilidade no longo prazo (Tilman et al., 2017). Essa transformação de ecossistemas diversos em ambientes especializados tem implicações na saúde do solo. Máquinas agrícolas, superfertilização, toxinas e monoculturas esgotam e soltam o solo, sendo então levado pelo vento e pela chuva. Esse solo empobrecido traduz-se em colheitas fracas, o que irá requerer mais terras agrícolas para compensar, levando a mais desmatamento (Behring, 2023).

De acordo com Harman S. Sandhu (2021), a maioria da população mundial faz uma alimentação considerada onívora com base no consumo de animais e plantas, e menos que 10% utilizam uma alimentação livre de carnes ou isenta de alimentos de origem animal. Cerca de 90% da nossa alimentação procede de 15 espécies de plantas e de 8 espécies de animais (Porto-Gonçalves, 2006). A cultura tem papel preponderante na formação dos hábitos e das escolhas alimentares. As práticas alimentares são transmitidas por gerações, criando normas e tradições (Rozin, 2005).

A diversidade alimentar promove sustentabilidade. Sistemas alimentares diversificados são mais resilientes, promovendo maior segurança alimentar e nutricional (FAO, 2010). Do mesmo modo, sustentam práticas agrícolas diversificadas que contribuem na conservação da biodiversidade e na manutenção de ecossistemas funcionais e saudáveis (Thrupp, 2000).

Os órgãos de saúde pública têm entre suas responsabilidades transmitir orientações à população, apoiadas em base científica. Objetivando a promoção saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação. As orientações destinam-se a favorecer escolhas alimentares que promovam uma dieta balanceada e diversificada. A Organização Mundial da Saúde (OMS) e a *Food and Agriculture Organization* (FAO) recomendam a ingestão de uma ampla variedade de alimentos, incluindo frutas, legumes, cereais integrais, proteínas magras e gorduras saudáveis, para garantir a obtenção de todos os nutrientes essenciais (OMS, 2020; FAO, 2020).

Acreditar que haja problemas com o meio ambiente a ponto de colocar a nossa espécie em risco de viver uma realidade muito diferente da que vivemos hoje é inimaginável para muitas pessoas. No entanto, mesmo diante de evidências claras, pessoas negam que a ação humana interfira na velocidade das mudanças que o mundo passa, considerando que as eras geológicas irão mudar com o tempo do planeta, independentemente da ação antrópica. Ficou evidente com a pesquisa que é necessário decrescer em alguns aspectos motivados por ganhos financeiros, como na produção animal, pois o meio ambiente não suportará por muito tempo a utilização de recursos sem colapsar.

Não se pretende apresentar soluções prontas neste estudo, no entanto, é possível apontar questões que causam preocupação quando o assunto é a mudança da matriz alimentar, de modo que, pensar o que as tecnologias podem fazer a favor das sociedades é uma das questões do nosso tempo.

Tem-se em mente o imenso desafio de conscientização e de mudança para as sociedades que têm como base a alimentação onívora e que são consumidoras em grande escala de carnes. Do mesmo modo, que para aqueles países que são grandes produtores de animais e os comercializam como *commoditie*, como o Brasil.

Palavras-chave: gastronomia, sustentabilidade, meio-ambiente

REFERÊNCIAS

BEHRING, Natalie. @greenpeace. **Agrobusiness & deforestation.** <<https://www.greenpeace.org/usa/forests/issues/agribusiness/>>. Acesso em: 21 dez. 2023.

DA COSTA, Joanne Régis, COLARES, Lana Mara Leite, MONTEIRO, Gabriel Rodrigues. Caracterização da flora e da fauna em estudo ambiental simplificado na Amazônia central. **Revista Biodiversidade** - v.21, n.3, 2022 - p. 72-88. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1146898/1/PUBLICACAORevistaBiodiversidade2022.pdf>>. Acesso em: 29 jan. 2024.

CARDINALE, B. J., et al. Biodiversity loss and its impact on humanity. **Nature**, 2012. 486(7401), 59-67.

EATON, S. B., KONNER, M., & SHOSTAK, M. Stone agers in the fast lane: chronic degenerative diseases in evolutionary perspective. **The American Journal of medicine**, 84(4), 1997. 739-749.

FAO. IFAD, UNICEF, WFP and WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI)** Roma: Italy, 2020a. 320p. Disponível em: <<https://www.Fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html#chapter-notes1>>. Acesso: 19 jan. 2024.

FOLEY, J., RAMANKUTTY, N., BRAUMAN, K. *ET AL.* Solutions for a cultivated planet. **Nature** 478, 337–342. 2011. Disponível em: <<https://doi.org/10.1038/nature10452>>. Acesso em: 01 fev. 2024.

HADDAD, N. M., et al. Habitat fragmentation and its lasting impact on Earth's ecosystems. **Science Advances**, 1(2), 2015. Disponível em: <<http://10.1126/sciadv.1500052>>. Acesso em: 01 fev. 2024.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Healthy diet**. 2020. Disponível em: <<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>>. Acesso em: 19. jan. 2024.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. [s.l.] Editora Civilização Brasileira, 2006.

ROCKSTRÖM, J., et al. (2009). A safe operating space for humanity. **Nature**, 461(7263), 472-475. Disponível em: <<https://doi.org/10.1038/461472a>>. Acesso em: Acesso: 02 fev. 2024.

ROZIN, P. **Cross-cultural perspective on eating and well-being.** *Journal of Nutrition Education and Behavior*. Elsevier BV. p. 107-112, 2005. Disponível em: <https://www.academia.edu/99089667/The_Meaning_of_Food_in_Our_Lives_A_Cross_Cultural_Perspective_on_Eating_and_Well_Being> Acesso em: 18. jan. 2024.

TILMAN, D., et al. (2017). Future threats to biodiversity and pathways to their prevention. *Nature*, 546(7656), 73-81.

THRUPP, L. A. Linking agricultural biodiversity and food security: the valuable role of agrobiodiversity for sustainable agriculture. *International Affairs*, 76(2), 2000. 265-281. Disponível em: <<https://doi.org/10.1111/1468-2346.00133>>. Acesso em: 19. jan. 2024.

TSCHARNTKE, T., et al. Global food security, biodiversity conservation and the future of agricultural intensification. *Biological Conservation*, 2012. 151(1), 53-59. <<https://doi.org/10.1016/j.biocon.2012.01.068>> Acesso em: 02 fev. 2024.

WEISSE, MIKAELA & DOW-GOLDMAN, ELIZABETH. **This i show Much diferente commodities contribute to deforestation.** 25 Feb. 2021. Agriculture, food and Beverage. World Economic Forum <<https://www.weforum.org/agenda/2021/02/7-commodities-forests-deforestation-environment-cattle-palm-oil-soy-coffee-climate-change-trees/>> Acesso em: 21 dez. 2023.

JANTAR DECOLONIAL: HOSPITALIDADE, SUSTENTABILIDADE E DESCOLONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

*Aline Gomes Costa*⁹⁹

*Bruno da Rosa Barbosa*¹⁰⁰

*Daniela Alves Minuzzo*¹⁰¹

*Ivan Bursztyn*¹⁰²

*Mara Lima de Cnop*¹⁰³

*Maria Eliza Assis dos Passos*¹⁰⁴

Ao reconhecer a gastronomia como uma expressão cultural relacionada com a diversidade natural e cultural do mundo, a Organização das Nações Unidas (ONU) designou internacionalmente o dia 18 de junho como o Dia da Gastronomia Sustentável, termo definido como “uma cozinha que leva em conta a origem dos ingredientes, como os alimentos são cultivados e como chegam aos nossos mercados e, eventualmente, aos nossos pratos” (FAO, 2020), reconhecendo a gastronomia com potencial de promover o Desenvolvimento Sustentável, foco da Agenda 2030, a partir de seus três pilares, ambiental, econômico e social.

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (Nações Unidas Brasil, 2022) 11 e 12 desenvolvidos pela ONU visam, respectivamente, tornar as cidades e comunidades sustentáveis e garantir padrões de consumo e produção responsáveis. Um dos papéis possíveis para a Gastronomia neste meio está na elaboração de eventos gastronômicos sustentáveis, desde a valorização de modelos sustentáveis de produção até a conscientização de seus comensais sobre o paradigma da sustentabilidade, através da hospitalidade.

⁹⁹ Graduanda em Gastronomia pelo INJC/UFRJ.

¹⁰⁰ Graduando em Gastronomia pelo INJC/UFRJ.

¹⁰¹ Docente no curso de Gastronomia INJC/UFRJ

¹⁰² Docente no curso de Gastronomia INJC/UFRJ

¹⁰³ Docente no curso de Gastronomia INJC/UFRJ

¹⁰⁴ Docente no curso de Gastronomia INJC/UFRJ

A construção de um evento gastronômico compreende a comensalidade como principal foco e permite pensá-la em sua complexidade e importância, ajudando a profissionais e pesquisadores das áreas de gastronomia, hospitalidade e nutrição a considerar a alimentação para além da perspectiva fisiológica, atentando-se também para outros significados construídos pelos indivíduos em relação às refeições compartilhadas (Minasse, 2023).

Nessa perspectiva, as disciplinas de Gestão da Gastronomia em Eventos, Culinária das Américas e Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis, pertencentes ao departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) propuseram uma atividade avaliativa final integrada. Esta atividade tratou de um jantar decolonial sustentável no dia 28 de novembro de 2023, organizado e executado por um grupo constituído pelos professores responsáveis pelas disciplinas citadas, alunos e monitores. A proposta foi a de divulgar e sensibilizar os comensais convidados sobre a relevância e complexidade do curso de Gastronomia da UFRJ, a partir de uma visão decolonial e sustentável de acordo com os conteúdos teóricos e práticos trabalhados em sala de aula. O objetivo do presente resumo é relatar a experiência de planejamento e execução deste jantar decolonial.

A construção da escrita partiu da perspectiva dos monitores, responsáveis por auxiliar o grupo durante todo o processo de concepção e execução do evento. Como método foi realizada uma revisão das atividades avaliativas desenvolvidas e desempenhadas pelos estudantes inscritos nas disciplinas, em paralelo à revisão da bibliografia abordada em cada uma das disciplinas.

O jantar foi servido em uma sala no INJC. O público foi de 18 convidados, composto pelo corpo social da UFRJ que de alguma forma estava ligada ou articulada com o curso, contando com a participação da reitoria, decania do Centro de Ciências da Saúde (CCS), secretaria e direção do INJC, coordenação do curso de Gastronomia, técnicos de laboratório de alimentos do INJC, professores, funcionários da manutenção e da limpeza, entre outros. A relação interpessoal remontada na cena hospitaleira resgata noções sociológicas de relação primária e secundária, de intimidade e de etiqueta, na qual os indivíduos se dispõem num eixo entre aproximação/afetividade e distância/polidez (Camargo, 2015). Unir pessoas com

diferentes cargos objetivou repensar essas relações a partir da comensalidade, estimulando o estreitamento e compartilhamento de opiniões e saberes.

Ao longo do jantar, foram servidos oito pratos, harmonizados com uma bebida ou drink cada. Dentre os materiais utilizados para o serviço, tiveram pratos de cerâmica artesanais, cumbucas feitas de coco seco, folha de bananeira e espetinho de bambu. Para as bebidas, copos americanos e lisos, comumente chamados de “copo de requeijão”, ambos muito presentes na casa dos brasileiros. Algumas das preparações foram servidas em porções únicas para os comensais compartilharem à mesa.

Para o planejamento do jantar, a disciplina de Gestão da Gastronomia em Eventos foi dividida em quatro frentes de trabalho, cada uma com quatro a cinco alunos. I- Comunicação e articulação: Construção do convite para os convidados junto à identidade visual e roteiro com as falas da mestra de cerimônias e apresentação dos pratos pelos alunos; II- Logística e produção: Esboço e montagem do espaço, planilha detalhada de horários e atividades do dia; III- Execução e serviço: Entrada e saída dos pratos, limpeza e organização das mesas; IV- Decoração e entretenimento: Definição e produção de itens decorativos, providenciamento de toda a decoração, músicas e vídeos para reproduzir durante o jantar.

No dia do evento, a equipe II realizou a montagem do espaço. Por ser um pequeno auditório, foram retiradas as cadeiras para dar lugar a duas mesas grandes, onde ficariam dispostos os convidados. Em seguida, a equipe IV decorou o espaço com toalhas de mesa de linho e juta, arranjos de plantas colhidos no Horto da UFRJ, guardanapos com tintura natural produzidos pelos alunos, sousplats de cerâmica artesanais, entre outros itens que gerassem contato com simples ações mitigatórias dos impactos ambientais, visto que a conscientização é o principal meio de um evento sustentável repercutir no cotidiano dos comensais (Matias, 2011). As músicas escolhidas propuseram o conhecimento de artistas latinos, em consonância com a perspectiva decolonial de valorização da nossa cultura.

Os alunos da disciplina Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis ficaram responsáveis pela função de criação e elaboração de refeições que respeitassem circuitos curtos de comercialização, que consiste em: comprar os insumos com fornecedores próximos geograficamente do local de produção e com menos atravessadores possíveis, promovendo uma conexão mais próxima com quem produz o insumo, gerando lucro para quem realmente está à frente da produção de alimentos (Levidow, et al, 2021).

A turma de Empreendedorismo foi dividida em quatro equipes, duas equipes ficaram responsáveis por criar preparações em formato de petisco. As preparações feitas por cada equipe foram: I- nhoque de mandioca frito, servido com pesto de manjerição e soda de maracujá; II- bolinho de arroz cateto, servido com chutney de manga e soda de acerola; III- purê de mandioquinha, servido com ragu de cogumelos, vinagrete de feijão e drink de limão com cachaça, coco e cumaru; IV- churros de banana da terra com doce de leite de amendoim e café para acompanhar.

Por fim, a turma de Culinária das Américas ficou responsável por outras quatro preparações que seriam servidas no jantar. A turma também foi dividida em quatro equipes, que pensaram em preparações baseadas em técnicas e saberes de países do continente americano, assim como uma bebida com ingredientes tradicionais da região. As preparações feitas foram: I- arepas recheadas com cogumelos e guacamole com uma bebida fermentada de abacaxi, o tepache; II- pupusas recheadas com casca de banana refogada, patacones, maionese de milho e suco de tamarindo com pimenta; III: surpresa crocante de abacaxi e mojito; IV: quesadillas com feijão preto, pimentões coloridos, tomate, molho de castanhas e suco de cacau.

A importância de trazer a turma de Culinária das Américas para esse jantar foi a de provocar reflexões sobre a persistência da colonialidade no conjunto comida/comer/cozinhar ainda nos dias de hoje. A noção de “colonialidade do comer” é relevante por pensar as especificidades e a maneira como a cultura alimentar de um povo representa uma dimensão de extrema importância na cultura das sociedades (Minuzzo, 2024). De acordo com Fleck (2023) deve-se haver cada vez mais atividades acadêmicas que enfatizem a prática tradutória decolonial, visando a descolonização do pensamento, práticas individuais e do imaginário popular.

Toda a proposta do cardápio foi realizada com base em insumos que poderiam ser encontrados em fornecedores locais, agroecológicos e/ou orgânicos, os quais vendem majoritariamente produtos de origem vegetal, com o objetivo de fortalecer cadeias curtas de comercialização (Gazolla; Schneider, 2017), que visam um menor número de atravessadores da colheita até a mesa, em benefício direto do produtor. Os pratos foram preparados sem ingredientes de origem animal, de modo a abranger restrições alimentares de alguns comensais e quebrar paradigmas sobre uma alimentação à base de plantas não ser rica em sabor e variedade. Na perspectiva ambiental, “a diminuição da demanda por alimentos de

origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.” (Brasil, 2014, p.30).

O jantar decolonial propôs uma experiência única, onde visões sustentáveis e decoloniais foram postas em prática a partir da hospitalidade. Inspirado pela rica sociobiodiversidade e saberes do continente americano, o evento celebrou ingredientes nativos e técnicas ancestrais que conectam a história alimentar das civilizações das Américas com uma visão contemporânea de um jantar responsável e sustentável. O evento se dedicou a questionar e reimaginar as práticas alimentares coloniais pela comensalidade, promovendo diálogos e reflexões sobre nossa conexão com a terra, a comida e as pessoas. Decolonizar a alimentação é um processo contínuo, voltado para a revisão constante de nossas práticas e conhecimentos para encontrar maneiras de, através da comida, desenvolver novas formas de pensar e construir nossa existência (Minuzzo, 2024). Para Nunes (2022), a insustentabilidade ambiental do modelo atual de produção, vem trazendo várias discussões e suposições se a decolonialidade pode resolver essas problemáticas cada vez mais frequentes em nossa sociedade. Com isso, o jantar decolonial promove pensamentos críticos sobre nossa atuação como seres humanos no planeta terra.

Ao fim do evento, foi aberto um diálogo entre todos os atores envolvidos no jantar. Com isso, os convidados tiveram a chance de conhecer de frente cada idealizador e executor do evento, havendo um diálogo sobre a experiência vivida naquele dia, estreitando os laços e conexões entre alunos e comensais. Por fim, todos os convidados foram presenteados com pequenas porções de algumas preparações servidas no jantar, como: pesto de manjerição, chutney de manga e doce de leite de amendoim. Com isso, a memória, reflexões e todos os conhecimentos adquiridos durante toda a noite, permanecem na memória de cada convidado.

Palavras-chave: Gastronomia; Evento gastronômico ;Decolonialidade; Sustentabilidade; Hospitalidade

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**, p.30 Brasília, 2014. Acesso

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Os interstícios da hospitalidade**. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. XII, n. especial, p.42-69, mai. 2015.

FLECK, Gilmei Francisco. Tradução e decolonialidade na América Latina. **Revista Digital dos Programas de Pós-Graduação do Departamento de Letras e Artes da UEFS**. Feira de Santana, v. 24, n. Esp., p. 247-267, julho de 2023.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas**: Negócios e mercados da agricultura familiar. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

LEVIDOW, L.; SANSOLO, D.; SCHIAVINATTO, M. **Agroecology's Societal Benefits Depend on Solidaristic Relationships**: Some Experiences from Brazil. Agroecology Europe, Month of Agroecology Article, 2021.

MATIAS, Marlene. **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos**. 1. ed. São Paulo: Editora Manole, 2011.

MINUZZO, Daniela Alves. Colonialidade do comer: notas sobre alimentação e o sistema-mundo moderno colonial. In.: Kraemer, Fabiana Bom; Ferreira, Francisco Romão; Carvalho, Maria Cláudia da Veiga Soares; Prado, Shirley Donizete (Orgs.). **Comida, cultura e sociedade**. Vol. 15. 2024. Acesso em: 06 out. 2024. Disponível em: <https://www.editoracrv.com.br/produtos/detalhes/38840-comida-cultura-e-sociedade-vol-15>

NUNES, M. S.. (De)colonialidade/(de)crescimento: A inserção do equilíbrio ecológico do meio ambiente como valor central do pensamento econômico e ambiental. In: NUNES, Matheus Simões (Org.). **Estudos em direito ambiental: territorialidade, racionalidade e decolonialidade**. Campina Grande: Editora Licuri, 2022, p. 1-43.

OS SABORES D'ÁGUA NO SERTÃO

*Daniele Coutinho da Silva*¹⁰⁵

*Bianca Dias Moreira*¹⁰⁶

*Pablo Rodrigo Fica Piras*¹⁰⁷

Com o crescimento e a evolução da sociedade surge o aumento da necessidade e da demanda por água potável, tornando-se cada vez mais viável e necessária a busca por métodos alternativos de tratamentos e purificação para obtenção deste recurso.

Isto ocorre porque água é vital para a vida: 67% dos nossos corpos é água e é indispensável o acesso a um suprimento adequado desta para todo ser humano. Os íons cloreto são os principais ânions inorgânicos na água salgada e doce. Ele se origina da dissociação de sais como cloreto de sódio ou cloreto de cálcio na água que, pela sua vez, se originam da intrusão tanto de minerais naturais em estuários como da poluição industrial, compondo um leque de muitas fontes de sais artificiais possíveis, que podem contribuir para teores elevados de cloreto. Na água potável, o gosto salgado produzido pelo cloreto depende da concentração dele, de forma que teores de 250 mg/L ou mais podem proporcionar gosto salgado detectável, o que pode ser afetado por outros sais, concomitantemente. Se o cátion não for o sódio, a percepção do gosto salgado pode aumentar até 1000mg/L (Al-Khateeb, 2014). Atualmente, a falta de água doce é um problema que afeta todo o mundo. Com a grande quantidade de água no planeta, vêm sendo desenvolvidos métodos para tornar a água apropriada para o consumo humano, viabilizando o custo e a sustentabilidade. Naturalmente, as tecnologias utilizadas terão impacto sensorial, o que nos coloca no desafio de definir antes o âmbito da análise sensorial d'água: Jaeger e colaboradores (2025) explicam que a ciência de como os humanos percebem estímulos sensoriais tem uma longa história, que tem passado por mudanças e expansão, nos últimos 100 anos, em três períodos: (1) a fase sensorial inicial,

¹⁰⁵ Bacharelado em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Feira de Santana, daniele.coutinho20@gmail.com

¹⁰⁶ Bacharelado em Engenharia Civil, Universidade Estadual de Feira de Santana, biancadias454@gmail.com

¹⁰⁷ Departamento de Tecnologia, Universidade Estadual de Feira de Santana, Tutor PET/MEC; pafipi@uefs.br

(2) a adição gradual da ciência do consumidor e (3) a expansão da pesquisa do consumidor por meio de novos métodos e uma mudança gradual da dependência apenas de medidas de gosto no desenvolvimento de produtos, compondo diferentes elementos a considerar: 1) um campo amplo que se estende a todos os produtos de consumo, 2) multidisciplinar, 3) incluindo pesquisa básica e aplicada, 4) incluindo pesquisa quantitativa e qualitativa, e 5) global e multicultural (Meiselman et al., 2022). Por exemplo: a pesquisa não humana faz parte do campo? O desenvolvimento inicial da avaliação sensorial, especialmente influenciado pela psicofísica, definição por “avaliação sensorial é um método científico usado para evocar, medir, analisar e interpretar reações a essas características de alimentos e materiais conforme são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição”.

Isto posto, visando a disponibilidade de água potável em regiões áridas e semiáridas do mundo, inclusive após a melhoria na eficiência energética dessas instalações, as tecnologias de membrana representam a opção atualmente mais utilizada (García et al., 2015), inclusive com elas incorporadas de nanopartículas, nanotubos de carbono ou à base de grafeno (Subramani e Jacangelo, 2015), na medida em que apresentam desempenho superior em termos de permeabilidade à água e de rejeição do sal. Apenas algumas membranas nanocompostas já estão sendo comercializadas e já é possível estabelecer especificações de qualidade para os permeados com antecedência, porém, muito menos se sabe sobre as características organolépticas da água produzida (García et al., 2015). O sabor d’água depende fundamentalmente de sua composição mineral, sólidos dissolvidos totais (SDT) e da concentração de cátions e ânions, ao tempo que os produtos adicionados durante o tratamento e a evolução da água no sistema de distribuição também influenciam o sabor, sem contar com compostos presentes em menor proporção, incluindo compostos orgânicos e inorgânicos de origem natural ou antropogênica, que podem dotar a água de odores, sabores ou sensações que podem tornar-se indesejáveis. A utilização de membranas reduz o conteúdo mineral d’água e, para consumo humano, requer remineralização, isto é, a adição de sais e até de dióxido de carbono. A reposição controlada de sair contribui para adequar o sabor da água, além de contribuir com sais alcalino-terrosos, que protegem contra doenças cardíacas e vasculares. Elaborado em 2019, o Plano Nacional de Segurança Hídrica (PNSH) explicita a importância da segurança hídrica para o desenvolvimento social e econômico no país, e define as principais intervenções nas infraestruturas hídricas necessárias para o abastecimento humano, atividades de produção e melhoria na gestão dos riscos associados à

eventos meteorológicos críticos, como as secas e as cheias. O PNSH ainda atesta que o território tem experimentado na última década eventos hidrológicos extremos, não somente no semiárido, com crises mais prolongadas, mas também em regiões que não haviam manifestado desequilíbrio significativo entre oferta e demanda de água (ANA, 2019). A seriedade das projeções é tão profunda que para 2035 há 92% de risco de insegurança hídrica para a Bahia. O aproveitamento regular das águas subterrâneas tem sido uma das alternativas mais recorrentes no estado. Segundo o Serviço de Informação de Águas Subterrâneas – SIAGAS (CPRM, 2022), se em 2020 havia 27.431 poços de água no estado da Bahia, em 2022 esse número já tinha subido para 27.858. Mas, as águas de muitos desses poços no semiárido excedem a quantidade máxima de sódio determinada pela Portaria MS 2.419 (BRASIL, 2011) como 7440 mg/L, tornando-as impróprias para o consumo direto. Visando contornar esse problema e garantir água de qualidade para população, o Governo Federal lançou em 2004 o Programa Água Doce (PAD), uma política pública destinada a oferecer água própria para o consumo humano mediante implementação de estações de dessalinização por osmose reversa nos nove estados do Nordeste e no norte de Minas Gerais (Muniz, 2018).

Além da oferta de água própria para o consumo, o programa busca um grau maior de sustentabilidade, utilizando o concentrado remanescente da dessalinização na criação de tilápia e na irrigação de erva-sal, fonte de ração de ovinos e caprinos (Correio, 2010).

A osmose-reversa é uma tecnologia que, através de um processo que utiliza uma pressão externa superior à pressão osmótica, a água atravessa uma membrana semipermeável, passando de uma solução alta concentração de sal para uma de baixo ou com nenhum teor deste composto” (Ferraro, 2008, p. 21). No processo de dessalinização por osmose reversa, são produzidos dois tipos de efluentes: o permeado, que é a água dessalinizada, própria para o consumo humano; e o concentrado, também chamado de rejeito, que é a parcela da água que contém as partículas que não passaram pela membrana.

Após visitas a unidades de dessalinização do Programa Água Doce em Umburanas, Ouro-lândia e Santa Bárbara, no interior da Bahia, percebemos a necessidade de monitoramento e controle do funcionamento das unidades, através do-projeto de montagem física e programação de cada sensor (vazões, pressões, salinidade e pH), calibrando com eles os valores de utilização do modelo matemático das unidades, em especial a do povoado de

São José, Umburanas, BA, para a qual preliminarmente já foi desenvolvido um Manual de Normas de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais.

Assim, a retirada de sais, impurezas, bactérias, vírus e vários outros tipos sólidos presentes, por osmose reversa, utiliza membranas na separação de solvente dos solutos de baixa massa molecular pela permeabilidade ao solvente e impermeabilidade aos solutos, gerando água com alto grau de pureza. A disponibilidade de água com padrões de qualidade e quantidade suficiente para o consumo humano é questão relevante para a saúde pública. A água adicionada de sais é aquela que é tratada, preparada e envasada para que possa ser utilizada como consumo humano. O processo de tratamento da água adicionada de sais pode ser em etapas, iniciando com a extração de sua fonte natural, após isso ela será filtrada, dessalinizada e ozonizada, para que todas as suas impurezas sejam removidas. Os sais adicionados às águas mineralizadas têm diversos efeitos e benefícios, dependendo de sua composição. Elementos como cálcio, magnésio e potássio são frequentemente adicionados. Eles podem ajudar a manter a saúde óssea, a função muscular e o equilíbrio eletrolítico. Cada um desses minerais tem benefícios específicos para a saúde, como fortalecimento ósseo (cálcio) e regulação da pressão arterial (potássio). Os sais podem alterar o sabor da água, tornando-a mais atraente. A presença de diferentes minerais podendo criar perfis de sabor variados, que vão desde águas mais "suaves" até aquelas com um gosto mais "forte". A adição de sais, especialmente eletrólitos, pode melhorar a hidratação. Isso é importante em situações de perda excessiva de fluidos, como em exercícios intensos ou em climas quentes. Alguns sais podem afetar o pH da água, tornando-a mais ácida ou alcalina. Isso pode influenciar a digestão e a absorção de nutrientes, além de impactar a saúde dental. A água mineralizada pode ser uma forma prática de obter esses nutrientes. Para indivíduos com restrições alimentares, como aqueles que precisam controlar a ingestão de sódio, a quantidade de sais na água mineralizada pode ser um fator importante. Esses fatores fazem da escolha da água mineralizada uma consideração relevante para a saúde e bem-estar geral.

Referências

Al-Khateeb, R. (2014). Influence of chloride concentration on water quality. **Int J App Eng Res Development (IJAERD)** 4(1):63-8;

ANA - Agência Nacional de Águas do Brasil. (2019). **Plano Nacional de Segurança Hídrica – PNSH** / Agência Nacional de Águas – Brasília: ANA, 112p.

Brasil. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.914**, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

CPRM - Serviço Geológico do Brasil. **Sistemas de Informações de Águas Subterrâneas – SIAGAS**. Rio de Janeiro, 2022. Disponível em http://siagasweb.cprm.gov.br/layout/pesquisa_complexa.php. Acesso em: 15 de abril de 2022.

Ferraro, R. J. S. (2008). **Sistema de Osmose Reversa**. Universidade São Francisco. Curso de Engenharia Mecânica. Campinas – São Paulo.

García, V.; Fernández, A.; Medina, M. E.; Ferrer, O.; Cortina, J. L.; Valero, F.; Devesa, R. (2015). Flavour assessment of blends between desalinated and conventionally treated sources. **Desalination and Water Treatment** 53 (2015) 3466–3474. <https://doi.org/10.1080/19443994.2013.875943>.

Jaeger, S. R.; Meiselman, H. L.; Giacalone, F. (2025). Sensory and consumer science: A complex, expanding, and interdisciplinary field of science. **Food Quality and Preference**, 100, Article 105298. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105298>.

Meiselman, H. L.; Jaeger, S. R.; Carr, B. T.; Churchill, A. (2022). Approaching 100 years of sensory and consumer science: Developments and ongoing issues. **Food Quality and Preference**, 100, Article 104614. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104614>.

Moreira, B. D.; Fica Piras, P. R. (2022). Dessalinização monitorada e controlada remotamente em Umburanas e Santa Bárbara. **XXVI Seminário de Iniciação Científica da UEFS**, Semana Nacional de Ciência e Tecnologia.

Muniz, B.A. **Água Doce entrega 145 Sistemas na Bahia. Brasília**, 2018. Disponível em <https://antigo.mma.gov.br/informma/item/15267-%C3%A1gua-doce-entrega-145-sistemas-de-dessaliniza%C3%A7%C3%A3o.html>. Acesso em 07 de outubro de 2024.

Subramani, A.; Jacangelo, J. G. (2015). Emerging desalination technologies for water treatment: A critical review. **Water Research** 75:164-187. <http://dx.doi.org/10.1016/j.watres.2015.02.032>.

HORTA AGROECOLÓGICA: PRÁTICAS DE HOSPITALIDADE E IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS NA REGIÃO DE ITAIPUAÇU EM MARICÁ

*Giovanna Costa Rollemberg*¹⁰⁸

*Aline Gomes Costa*¹⁰⁹

*Daniela Alves Minuzzo*¹¹⁰

*Ivan Bursztyn*¹¹¹

*Mara Lima de Cnop*¹¹²

*Maria Eliza Assis dos Passos*¹¹³

As mudanças dos sistemas alimentares trouxeram aumento sem precedentes da produção e da riqueza, mas ao mesmo tempo emergiram muitas preocupações relativas às externalidades, suscitando questões sobre a sustentabilidade a longo prazo do modelo atual de agricultura e produção de alimentos (Caron et al, 2020). O atual sistema em que estamos inseridos, denominado hegemônico, é caracterizado pela produção em larga escala de commodities, voltadas para o mercado externo, regidos por leis mercadológicas globais, priorizando a monocultura e uso de agrotóxicos, causando danos ao meio ambiente e à população (Borsatto, 2022). Em contrapartida, a agroecologia caminha rumo à constituição de sistemas alimentares que garantam segurança alimentar e nutricional para todos, nos quais

108 Graduanda de Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: g.rollemberg@ufrj.br.

109 Graduanda de Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: aline.gcosta8@gmail.com.

110 Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: daniela.gastronomia@nutricao.ufrj.br

111 Professor do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: ivan@gastronomia.ufrj.br.

112 Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: maracnop.gastronomia@nutricao.ufrj.br

113 Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: elizapassos@nutricao.ufrj.com

haja maior proximidade (geográfica, social, informacional) entre quem produz e quem consome (Borsatto, 2022).

Alinhado com essa perspectiva, a área onde se localiza a horta agroecológica está situada no bairro de Itaipuaçu, na cidade de Maricá. O espaço foi idealizado pela proprietária, que apresenta o desejo de se dedicar totalmente ao desenvolvimento do lugar. Sua produção está baseada em princípios ambientalmente sustentáveis, como a aplicação de adubos e fertilizantes orgânicos, a não utilização de agrotóxicos e o controle de pragas e doenças por métodos naturais.

O contato direto com a terra, com a pequena produtora, os processos acerca do plantio até a colheita, bem como os princípios agroecológicos em torno da produção alimentar são aspectos essenciais que a agricultora valoriza, apresentando e explicando aos que visitam sua horta. É por meio da hospitalidade que ela compartilha seus conhecimentos em torno da agricultura, além de promover a preservação desses saberes.

Isto posto, o presente trabalho tem por objetivo estudar uma horta agroecológica e a relação de seu agroecossistema com as práticas de hospitalidade e seus impactos socioambientais na região de Itaipuaçu, no município de Maricá. A pesquisa se caracteriza como um estudo de caso e a coleta de dados se deu por meio da aplicação de um questionário semi-estruturado. Na concepção de Gil (2002), esse método consiste no “delineamento mais adequado para a investigação de um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto real”.

Como resultado, observou-se que durante alguns anos, a agricultora manteve o portão da sua horta aberta, permitindo que transeuntes conhecessem e conversassem com a produtora, enquanto ela colhia direto do pé. A partir dessa prática e da divulgação pelas redes sociais, seus insumos agroecológicos conquistaram consumidores diversos. Ela relata que não possui sistema de entrega, é hábito de seus clientes irem até o espaço, no anseio de passar algum tempo discorrendo sobre diferentes assuntos. Além dos alimentos da horta, são comercializados torta de mamona, farinha de ossos e casca de ovos triturada, adubos orgânicos e naturais que ensina como usar. Observando este cenário como prática de hospitalidade, a mesma analisa a relação interpessoal como o resgate, a troca do calor humano num ambiente social cada vez mais inóspito, quando não hostil, ressaltando as possibilidades que restam no mundo contemporâneo, de manifestação ou de recriação dos vínculos sociais (Camargo, 2015).

Desde o início, o principal atrativo e diferencial do espaço em que está a horta é a maneira como a agricultora recebe seus clientes, repensando as formas atuais de socialização, tão marcadas pelo afastamento.

De acordo com Camargo (2015), o espaço criado por atitudes hospitaleiras que transpassam a virtude comercial gera um espaço comunicativo, onde os frequentadores sentem-se igualmente “donos”, geradores de intimidade e apego. Esta relação não somente cria um cliente fiel ao empreendimento, mas também aquele que defenderá o espaço contra qualquer tipo de destruição ou dificuldade do patrimônio. Afinal, “como entender o desconsolo, quando não o protesto dos frequentadores assíduos contra o fechamento de um bar ou qualquer outro espaço de sociabilidade na cidade se não pelo fato de se sentirem igualmente ‘donos’ do espaço?” (Camargo, 2015, p.54)

O terreno da horta está atualmente em obras para construção de uma loja de venda de produtos artesanais e de um pequeno restaurante. Em razão disso, há aproximadamente dois anos as portas da horta não ficam mais abertas de forma regular. Apesar do tempo, clientes ainda procuram pela agricultora. A perspectiva de reabertura é dezembro de 2024, para retomada das vendas de biofertilizantes e insumos, além de plantas, vasos e artesanatos de Prados-MG e, em 2025, a inauguração do empreendimento gastronômico.

A perspectiva de expansão das atividades no espaço permanece baseadas na hospitalidade e sustentabilidade, valores importantes para a agricultora. Para os insumos do restaurante a serem utilizados que não forem originários da horta, já há o contato de fornecedores de alimentos agroecológicos e pesca artesanal de Itaipuaçu e redondezas, promovendo o estreitamento dessas relações, propriamente ligado à noção dos circuitos curtos de comercialização (Gazolla; Schneider, 2017). Esse conceito considera a redução ou eliminação dos intermediários nas relações entre produtores e consumidores, assim como na diminuição dos locais de passagem interna, encurtando o percurso do alimento dentro do sistema agroalimentar.

Utilizar alimentos provenientes de pequenos agricultores é essencial, por reduzir o uso e consumo de alimentos de alto impacto ambiental, valorizar os alimentos regionais, respeitar a sazonalidade, além de aproximar produtores e consumidores. Sendo assim, é possível alcançar o “resgate da procedência e da identidade dos produtos, assentada não apenas em critérios de preço, mas também em valores sociais, princípios e significados simbólicos, culturais, éticos e ambientais” (Levidow; Sansolo; Schiavinatto, 2021).

Como objetivo central, a produtora deseja promover um espaço acolhedor, sustentável e de resgate às raízes, onde seus clientes possam retomar o contato com a terra e desfrutar de pratos tradicionais da roça. À vista disso, Minasse (2022) sustenta:

A comensalidade deve ser pensada não apenas como o ato de partilha de um alimento ou compartilhamento de uma refeição, mas sim em termos de seus possíveis efeitos na estrutura social dos grupos que a praticam (Minasse, 2022).

Nessa perspectiva, a agricultora deseja articular atividades diversas como oficinas de plantio e adubação, visitas escolares e eventos comemorativos. Além de ações promovidas por ela, anseia pela possibilidade de abrir para outras pessoas fazerem oficinas de artesanato, costura, culinária e outros alinhados aos valores do espaço de modo a expandir sua finalidade comercial para uma imersão na maneira como nos relacionamos com a natureza, com nossos padrões alimentares e com a comunidade.

A escolha de empreendedores da região se baseia no estabelecimento de relações de confiança, saberes locais e relações de cooperação que fomentam a economia da região, beneficiando todo um sistema produtivo em detrimento da competitividade econômica e dominação de multinacionais que drenam a riqueza produzida localmente (Lima et al, 2019).

A ligação da horta agroecológica e sua hospitalidade abarca uma visão multidisciplinar sobre a temática, onde as relações tornam-se protagonistas da alimentação. Em uma cidade habituada à compra de alimentos em supermercados com o mínimo de contato e conhecimento sobre a origem do que se consome, o local traz uma perspectiva mais humanista e sustentável. Nesse contexto, Leff (2002) retrata que:

As práticas agroecológicas nos remetem à recuperação dos saberes tradicionais, a um passado no qual o humano era dono do seu saber, a um tempo em que seu saber marcava um lugar no mundo e um sentido da existência... (...) À época dos saberes próprios (Leff, 2002).

Sendo assim, o ambiente da horta agroecológica ultrapassa os limites de produção e consumo ao passo que une o manejo agroecológico com as práticas de hospitalidade. Nessa ótica, López et al (2024) entende que “a hospitalidade e a prestação de serviço [é] baseada no compartilhamento de vivências a partir de uma lógica de cooperação e de reciprocidade”.

Diante das relações da produtora com seus consumidores, a agricultora desempenha um importante papel sociocultural. Ao receber pessoas e partilhar saberes sustentáveis, a reaproximação dos indivíduos com a terra é impulsionada, do mesmo modo que vínculos sociais, práticas alimentares mais conscientes, a valorização do trabalho agrícola, além da

consolidação da economia de Itaipuaçu. Por fim, esta ação ainda contribui para a inserção socioproductiva da agroecologia no mercado do turismo gastronômico de Maricá.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Horta; Gastronomia; Agroecologia; Hospitalidade

Referências:

BORSATTO, R. S. Agroecologia e a construção de um sistema alimentar contra-hegemônico In: CARVALHO, J. G. et al. **Caderno Comunica** Vol.1. ISBN 978-65-5360-144-4. São Carlos : EdUFSCar, 2022.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XII, n. especial, p.42-69, mai. 2015.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas**: Negócios e mercados da agricultura familiar. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2017.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

LEFF, Enrique. Agroecologia e saber ambiental. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**, v. 3, n. 1, p. 36-51, 2002.

LEVIDOW, L.; SANZOLO, D.; SCHIAVINATTO, M. Agroecology's Societal Benefits Depend on Solidaristic Relationships: Some Experiences from Brazil. **Agroecology Europe, Month of Agroecology Article**, 2021.

Grupo de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória – Departamento de Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-

LIMA, F. P. A.; GONÇALVES, J.T.; MANZANARES, R. D.; SOUSA, M. A.; VALLE, W. A.; TOFANELLI, V. F. **Ecossistemas cooperativos de produção e inovação servicial: Economia da Funcionalidade e da Cooperação (EFC) e desenvolvimento territorial. 18º seminário de Diamantina.** Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional (Cedeplar). Universidade Federal de Minas Gerais, 2019. Disponível em: https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2019/D18_380.pdf.

LÓPEZ, M. et al. A hospitalidade e a economia popular: um estudo em um empreendimento extra hoteleiro. **Brazilian Journal of Business**, v. 3, n. 1, p. 904-920, 2021.

MARTINS, U. M. O.; GURGEL, L. I.; MARTINS, J. C. O. (2016). Experiências com gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento slow food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. **Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 14(1), 229-241.

SANTOS, J. B. R. et al. Tecnologias sociais no campo: ferramentas de fortalecimento da agricultura familiar frente ao crescimento da agricultura empresarial em Paragominas – PA. **Revista Observatório de la Economía Latinoamericana**, 22 (6). June 2024.

THIOLLENT, M. J. M. **Metodologia da pesquisa-ação.** São Paulo: Cortez/ Autores Associados, 1992.

NA CHAPADA, NO RECÔNCAVO OU NO SERTÃO: UBIQUIDADE E RESILIÊNCIA DAS PANC'S NA CULINÁRIA BAIANA

*Valtéria Cerqueira dos Santos*¹¹⁴

*Marcia Oliveira dos Santos Coelho*¹¹⁵

*Pablo Rodrigo Fica Piras*¹¹⁶

O comércio nas feiras livres está imbricado na origem mesma de Feira de Santana, desde meados do Século XIX. Na intenção de confirmar a relevância da presença e variedade dos vegetais comercializados e com os usos destes pela população, para o presente trabalho foram coletadas informações das quatro maiores feiras da cidade (de Norte a Sul: Cidade Nova, Sobradinho, Estação Nova e Tomba), contabilizando e identificando os vegetais, categorizando-os como nutricionais e medicinais, assim como entre convencionais e não convencionais (Coelho et al., 2020). Também foram indagadas as indicações medicinais que são averiguadas e seguidas pela população que as consome, até em maior número e diversidade que os vegetais tradicionais, inclusive como parte da prática da chamada medicina alternativa (Kinupp e Lorenzi, 2014). Ainda, levou-se em conta a legislação que determina o que a Vigilância Sanitária local deve considerar passível de ser comercializado como chás, sempre que sem indicação medicinal na embalagem. Assim, as feiras livres de Feira de Santana conservam uma característica essencialmente popular em suas práticas, através das quais podemos compreender estas nuances da cidade, como fonte de identidade e encontro, alimento e bem-estar.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são vegetais comestíveis pouco explorados na alimentação cotidiana, mas possuem grande potencial nutricional e econômico. Embora existam mais de 350.000 espécies de plantas catalogadas no mundo, a

¹¹⁴ Bacharelado em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Feira de Santana, valteriasantos515@gmail.com

¹¹⁵ Bacharela em Agronomia, egressa da Universidade Estadual de Feira de Santana, marciaeng.agro2019@gmail.com

¹¹⁶ Departamento de Tecnologia, Universidade Estadual de Feira de Santana, Tutor PET/MEC; pafipi@uefs.br

dieta humana é dominada por poucas culturas, como arroz, trigo e milho, que fornecem 60% das calorias. No Brasil, país com biomas com grandes diversidades que tem mais de 52.000 espécies vegetais, apenas uma pequena fração é consumida devido a fatores culturais e à falta de conhecimento nutricional (Kinupp e Lorenzi, 2014).

As PANCs são ricas em nutrientes e têm fácil cultivo, sendo uma alternativa sustentável para enriquecer nutricionalmente a alimentação das pessoas, especialmente em regiões vulneráveis como o semiárido brasileiro, onde a insegurança alimentar é elevada e o hábito do consumo das PANC foi diminuído devido a industrialização, com o acesso a alimentos processados (Jacob et al., 2020). Em Feira de Santana, apesar da biodiversidade local, poucas pessoas conhecem e utilizam essas plantas. Em suas Feiras é possível encontrar folhosas como o bredo e língua-de-vaca, porém sua disponibilidade nas feiras livres ainda é pequena, o que acusa a baixa procura por parte dos consumidores. Essas plantas são altamente adaptadas às condições adversas da região, sendo resistentes às mudanças climáticas e exigindo poucos cuidados. Além disso, podem ser consumidas de várias maneiras, como in natura, em saladas, refogadas ou em forma de óleos e doces. A falta de informações sobre essas plantas limita seu uso, e há escassez de publicações sobre o tema na região. Diante disso, é essencial que mais estudos sejam realizados para explorar o potencial das PANC, contribuindo para a segurança alimentar, especialmente em áreas vulneráveis com o objetivo identificar, investigar seus usos e analisar seu potencial para fortalecer a segurança alimentar e nutricional no semiárido brasileiro.

O interesse crescente pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) pode ser observado em diversas regiões da Bahia, como a Chapada, o Recôncavo e o Sertão, onde a resiliência dessas plantas na culinária tradicional é notável. Esse fenômeno está relacionado às mudanças nos hábitos de consumo, impulsionadas pela busca por uma alimentação mais saudável, que promova longevidade e bem-estar.

Assim como descrito na teoria da transição alimentar de Popkin (2006), a dieta baiana tem passado por estágios históricos que refletem o uso das PANCs. No primeiro estágio, as populações locais utilizavam uma dieta altamente variada, com plantas selvagens e baixo teor de gordura. Com a expansão agrícola, houve uma transição para dietas mais dependentes de cereais, reduzindo a diversidade de alimentos.

Hoje, a redescoberta das PANCs, como ora-pro-nóbis, bertalha e peixinho, tem contribuído para uma dieta moderna que valoriza alimentos frescos, com maior presença de

frutas, verduras, legumes e grãos integrais, além de gorduras mais saudáveis. Esse movimento resgata tradições alimentares locais, promovendo uma culinária mais sustentável e resiliente, especialmente em áreas rurais e semiáridas, como o Sertão baiano, onde as PANCs são uma alternativa viável e nutritiva diante das condições climáticas adversas (Noda e Souza, 2022).

Na Chapada Diamantina e no Recôncavo, a valorização das PANCs também reflete a importância de preservar conhecimentos tradicionais, garantindo a segurança alimentar e nutricional dessas regiões, ao mesmo tempo em que fortalece a identidade cultural local.

O consumo de receitas baianas que utilizam Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) está crescendo à medida que essas plantas ganham reconhecimento por seu valor nutricional e pelo resgate de tradições culinárias (ORFAM, 2022). Na Bahia, regiões como a Chapada Diamantina, o Recôncavo e o Sertão têm uma rica herança de conhecimento popular sobre o uso dessas plantas, que agora está sendo revitalizada e incorporada em pratos típicos.

Receitas como o "efó", um prato de origem africana feito com folhas verdes refogadas, tradicionalmente usa a taioba, uma PANC com alto valor nutricional (Gubert & Perez-Escamilla, 2018; Bezerra et al., 2020; Jacob et al., 2020; Araújo et al., 2021; Nascimento & Campos, 2021). Da mesma forma, o "pirão" de ora-pro-nóbis, um prato típico das zonas rurais, reflete a resiliência e o uso dessas plantas em comunidades que enfrentam desafios de segurança alimentar.

O resgate dessas plantas na culinária também contribui para a sustentabilidade, reduzindo a dependência de monoculturas e promovendo uma alimentação diversificada, rica em biodiversidade. Além disso, o uso de PANCs nas receitas baianas reforça a conexão com a terra e a cultura, preservando saberes antigos que resistem ao tempo e às transformações modernas na alimentação.

O consumo de receitas baianas que utilizam Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) está crescendo à medida que essas plantas ganham reconhecimento por seu valor nutricional e pelo resgate de tradições culinárias (Bezerra et al., 2022; Camacam & Messias, 2022). Na Bahia, regiões como a Chapada Diamantina, o Recôncavo e o Sertão têm uma rica herança de conhecimento popular sobre o uso dessas plantas, que agora está sendo revitalizada e incorporada em pratos típicos.

As PANCs são versáteis e se integram bem à culinária baiana, conhecida por sua riqueza de sabores e influências africanas, indígenas e portuguesas. Ingredientes como a ora-pro-nóbis, a bertalha, a beldroega e o caruru-de-corda são incorporadas em pratos tradicionais, como ensopados, saladas, moquecas e farofas. Essas plantas, muitas vezes ignoradas pela agricultura convencional, oferecem uma alternativa nutritiva e acessível, ricas em fibras, proteínas e micronutrientes essenciais.

Receitas como o "efó", um prato de origem africana feito com folhas verdes refogadas, tradicionalmente usa a taioba, uma PANC com alto valor nutricional. Da mesma forma, o "pirão" de ora-pro-nóbis, um prato típico das zonas rurais, reflete a resiliência e o uso dessas plantas em comunidades que enfrentam desafios de segurança alimentar.

O resgate dessas plantas na culinária também contribui para a sustentabilidade, reduzindo a dependência de monoculturas e promovendo uma alimentação diversificada, rica em biodiversidade. Além disso, o uso de PANCs nas receitas baianas reforça a conexão com a terra e a cultura, preservando saberes antigos que resistem ao tempo e às transformações modernas na alimentação.

Algumas receitas baianas que utilizam PANCs já se tornaram populares e são um verdadeiro sucesso, combinando o sabor autêntico da culinária local com o valor nutritivo dessas plantas. (Souza et al., 2023). A incorporação das PANCs tem gerado um interesse crescente tanto entre chefs de cozinha quanto entre as comunidades que buscam resgatar práticas alimentares tradicionais e sustentáveis.

Um exemplo de sucesso é a "moqueca de umbigo de banana". O umbigo (ou coração) de banana, uma parte geralmente descartada da planta, é uma PANC rica em fibras e nutrientes. Ele substitui ou complementa os ingredientes tradicionais da moqueca baiana, mantendo o sabor característico do prato, mas trazendo uma nova textura e propriedades nutricionais que agradam ao paladar e à saúde (Barroso et al., 2021).

Outro prato de destaque é o "caruru de taioba", em que essa folha de alto valor nutricional, rica em ferro e vitaminas, é utilizada em vez das tradicionais folhas de quiabo ou mesmo em combinação. O caruru, um prato clássico da culinária afrobaiana, ganha um toque inovador e saudável com a inclusão dessa PANC.

As "farofas de ora-pro-nóbis" também têm sido bastante elogiadas. Ora-pro-nóbis é uma planta conhecida por seu alto teor de proteína e fácil cultivo, o que a torna ideal para compor pratos nutritivos e saborosos (Milião et al., 2022). A farofa de ora-pro-nóbis tem

sido aclamada por seu sabor e pelos benefícios à saúde, sendo uma escolha cada vez mais comum em restaurantes que valorizam a gastronomia sustentável.

Esses exemplos mostram como as PANCs estão ganhando espaço na cozinha baiana, contribuindo para a valorização de alimentos tradicionais e acessíveis, além de reforçar a biodiversidade e a sustentabilidade. O sucesso dessas receitas também reflete o crescente interesse por uma alimentação saudável, saborosa e que respeite as raízes culturais da região.

Referências

Araújo, D.F. S.; Oliveira, M.E.G.; Carvalho, P. O.A.A.; Tavares, E.A.; Guerra, G.C.; Queiroga, R. C. R. E. Food plants in the Caatinga. In: Jacob, M. C. M., & Albuquerque, U.P.(Eds.), **Local food plants of Brazil**. Springer Nature. 2021.

Barroso, L. M.; Lima, E. F..**Sabores da terra: a redescoberta das PANCs na culinária nordestina**. Recife: Editora Massangana, 2021.

Bezerra, M. S.; Jacob, M. C. M.; Ferreira, M. A. F.; Vale, D.; Mirabal,I.R. B.; Lyra,C.D.O. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, 25, 2020.

Coelho, M. O. S.; Bezerra, S. S. N.; Gonçalves, G. V.; Silva, D. C.; Payayá, O.; Santos, J. R.; Silva, I. V. A. R.; Marques, E. F. L.; Fica Piras, P. R. **Feiras livres em Feira de Santana: PANCs e fitoterapia popular**. XIX ENEPET (virtual) UFMA, 2020.

Counsell, C. Formulating questions and locating primary studies for inclusion in systematic reviews. **Ann Intern Med** 127:380-387, 1997.

Gubert,M.B.&Perez-Escamilla,R. (2018). Severe food insecurity in Brazilian municipalities. **Ciência & Saúde Coletiva**, 23, 2018.

Jacob, M.C.M., Medeiros, M.F.A. & Albuquerque, U.P. Biodiverse food plants in the semiarid region of Brazil have unknown potential: A systematic review. **Plos one**, 15(5), 2020.

Kinupp, V. F.; Lorenzi, H.. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum, 2014.

Madeira, N. R., Kinupp, V. F., Lorenzi, H.; Ávila, M. L. **Culinária Sustentável: Receitas com PANCs**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2020.

Noda, H.; Souza, L. G. **Gastronomia Baiana e PANCs: pratos tradicionais com ingredientes alternativos**. Salvador: Editora EDUFBA, 2022.

Popkin BM. The nutrition transition and obesity in the developing world. *J Nutr* 131(3):871-873, 2001.

Souza, D. C.; Gomes, A. S. **A Utilização das PANCs na gastronomia baiana: uma alternativa nutricional e sustentável**. Salvador: Editora UNEB, 2023.

REALIZAÇÃO

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória
Grupo de Pesquisas em Hospitalidade, Gastronomia e Humanidades
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
Grupo de Pesquisas em Hospitalidade, Gastronomia e Humanidades
Curso de Gastronomia da UFRJ
Instituto de Nutrição Josué de Castro



PATROCÍNIO

Projeto de Extensão Gastronomia, Cultura e Memória