

# ALIMENTAÇÃO & CULTURA



## **PROCESSOS SOCIAIS:**

**SISTEMAS CULINÁRIOS EM CONTEXTO DE RESSIGNIFICAÇÕES,  
COMENSALIDADES, PROCESSOS DISCURSIVOS E RELIGIOSOS**

## **ORGANIZADORES:**

**MARIA AMÁLIA SILVA ALVES DE OLIVEIRA • ELÍDIO VANZELLA • ADRIANA BRAMBILLA**

**CCTA OPEN ACCESS**



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO, TURISMO E ARTES

REITORA  
MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA DINIZ  
VICE-REITOR  
BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA



DIRETOR DO CCTA  
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES  
VICE-DIRETOR  
ULISSES CARVALHO SILVA



Editoria do  
CCTA

CONSELHO EDITORIAL

CARLOS JOSÉ CARTAXO  
GABRIEL BECHARA FILHO  
HILDEBERTO BARBOSA DE ARAÚJO  
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES  
MARCÍLIO FAGNER ONOFRE  
EDITOR  
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES  
SECRETÁRIO DO CONSELHO EDITORIAL  
PAULO VIEIRA

LABORATÓRIO DE JORNALISMO E EDITORAÇÃO  
COORDENADOR  
PEDRO NUNES FILHO

# A & C

ALIMENTAÇÃO & CULTURA

**PROCESSOS SOCIAIS: sistemas culinários em contexto de  
resignificações, comensalidade, processos discursivos e  
religiosos**

**Maria Amália Silva Alves de Oliveira  
Elídio Vanzella  
Adriana Brambilla**

**Organização**

Editora do CCTA

João Pessoa

2018

© Copyright by GCET, 2018

Produção Gráfica

ELÍDIO VANZELLA

Capa

FELICIANO DE MEDEIROS BARBOSA NETO

**GRUPO DE CULTURA E ESTUDOS EM TURISMO**



## FICHA CATALOGRÁFICA

Ficha catalográfica elaborada na Biblioteca Setorial do CCTA da Universidade Federal da Paraíba

P963      Processos sociais: sistemas culinários em contexto de  
              ressignificações, comensalidades, processos discursivos e  
              religiosos / Organizadores: Maria Amália Silva Alves de  
              Oliveira, Elídio Vanzella, Adriana Brambilla. - João Pessoa:  
              Editora do CCTA, 2019.  
              459 p. : il. - (Série Alimentação & Cultura)

ISBN: 978-85-9559-155-4

1. Alimentos - Preparos. 2. Culinária – Aspectos  
socioculturais. 3. Culinária e Religiosidade. I. Oliveira, Maria  
Amália Silva Alves de. II. Vanzella, Elídio. III. Brambilla,  
Adriana.

UFPB/BS-CCTA

CDU: 641.5

Direitos desta edição reservados à: GELINS/UFS

Impresso no Brasil

*Printed in Brazil*

Depósito legal na Biblioteca Nacional, conforme decreto nº 1.825, de 20 de dezembro de 1907.



**ALIMENTAÇÃO & CULTURA**

**PROCESSOS SOCIAIS: sistemas culinários em contexto de  
ressignificações, comensalidade, processos discursivos e  
religiosos**

**Comissão Científica e Organizadora  
da Série Alimentação e Cultura**

---

**ADRIANA BRAMBILLA**

(UFPB/CCTA/DTH/GCET)

**ELÍDIO VANZELLA**

(UFPB-GCET/ UNIFUTURO)

**MARIA AMÁLIA SILVA ALVES DE OLIVEIRA**

(PPGMS/UNIRIO)

**JOICE LAVANDOSKI**

(DETUR/UNIRIO)

**RODRIGO MACHADO VILANI**

(DETUR/PPGEC/UNIRIO)

# SUMÁRIO

## SEÇÃO I

*“Ressignificação de sistemas culinários tradicionais”*

- CULINÁRIA DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS (SC): “resgate” e resignificação de tradições ..... 25  
*CORRÊA, Marcela Krüger; CAMPOS, Nazareno José de*
- A PESCA ARTESANAL E A CULINÁRIA TÍPICA EM ARRAIAL DO CABO ANTES DA INSTALAÇÃO DA  
COMPANHIA NACIONAL DE ÁLCALIS-RJ..... 59  
*BRETTAS, Luiz Fernando de Melo*
- ARUBÉ: da tradição a inovação..... 95  
*OLIVEIRA, Luana de Sousa*
- SOMOS O QUE COMEMOS OU COMEMOS O QUE SOMOS? Restrição Alimentar e utopia na colônia  
finlandesa em Penedo – RJ (1929 – 1940)..... 121  
*ROCHA, Diego Uliano*

## SEÇÃO II

*“Rituais de comensalidade”*

- DO DESEJO DE RESTAURAÇÃO À BUSCA PELA REFEIÇÃO RÁPIDA: práticas de alimentação e  
comensalidade, do surgimento do restaurante à modernidade. .... 165  
*MEES, Luiz Alexandre Lellis*
- A ACEPÇÃO E OS RITUAIS DAS MESAS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA-MA  
(BRASIL)..... 189  
*PAIVA, Lillian Pacheco Ferreira; TRICÁRICO, Luciano Torres; TOMELIN, Carlos Alberto*
- FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO NO QUEREBENTÁ DE ZOMADONU, MA: Hospitalidade  
Religiosa e Comensalidade ..... 213  
*MARTINS, Cristiane Mesquita Gomes Albuquerque; LIMA, Renato dos Santos; GASTAL,  
Susana de Araújo*

## SEÇÃO III

*“Discursos”*

*(envolve empresas, propaganda e negócios)*

- COMIDA DE VERDADE NO REINO ENCANTADO DA SADIA ..... 241  
*FOGEL, Adriana; LOBO, Mônica; OLIVEIRA, Carmen*
- WINE AND LITERATURE ..... 271  
*VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana*

FESTAS JUNINAS: folkcomunicação, folkmarketing e gastronomia ..... 291  
*SANTANA, Cileide Batista de; MAUX, Suelly*

A GASTRONOMIA SERGIPANA E SUA PROMOÇÃO TURÍSTICA ATRAVÉS DOS GUIAS TURÍSTICOS  
LOCAIS ..... 313

*LIMA, Dayseanne Teles; AZEVEDO, Denio Santos*

## SEÇÃO IV

### *"Religiosidade"*

ONJÉ: candomblé, cozinha e axé ..... 341  
*ALVES, Lourece Cristine; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; FERREIRA, Francisco*

*Romão*

SABORES PARA ORIXÁS: uma mistura de gastronomia e cultura ..... 383  
*SANTOS, Alessandra Freitas; RIBEIRO, Cílene da Silva Gomes; AULER, Flavia*

TABULEIRO DAS MENINAS E O ACARAJÉ: O Prato que conquistou os festivais gastronômicos de São  
Paulo ..... 419

*MENEGUEL, Cinthia Rolim de Albuquerque; TRICÁRICO, Luciano Torres*

# PREFÁCIO

O antropólogo Claude Lévi-Strauss dedicou-se em demonstrar o primado do intelecto nos complexos processos de classificação dos seres humanos. A sua teoria contestava a concepção funcionalista de que as espécies naturais se tornavam alimento porque eram boas para comer afirmando que, primeiramente, as classificamos como comestíveis sendo, portanto, “boas para pensar”. A comida é boa para pensar porque primeiro os alimentos devem ser considerados comestíveis pela mente humana (o que requer toda uma classificação, abstração e trabalho intelectual), aceitos pelos significados socioculturais vigentes e, posteriormente, digeridos pelo organismo.

Os processos de classificação são mutáveis e incessantes. Identificamos determinados grupos sociais pelos seus hábitos alimentares; distinguimo-nos socialmente pelo consumo de alimentos; obedecemos ou contestamos certos padrões alimentares; oferecemos comidas aos humanos e não-humanos estabelecendo relações de reciprocidade.

Significativos estudos nos campos das Ciências Sociais, Nutrição, Gastronomia, Turismo, entre outras áreas, vem demonstrando o relevante papel da comida para a compreensão de diferentes contextos socioculturais. A discussão sobre a diferença terminológica entre os conceitos de “alimento”, algo que estaria no campo do natural e biológico, e “comida”, enquanto uma manifestação cultural mostra que



ainda há uma busca pelo reconhecimento da alimentação enquanto um fator culturalmente estruturado. Atualmente diversos trabalhos procuram compreender essas noções através de formulações dos próprios agentes envolvidos, distanciando-se das dicotomias entre o cultural e biológico e aproximando-se das concepções nativas sobre tais conceitos.

Ao considerarmos todos os processos que envolvem a alimentação percebemos que há uma complexidade envolvendo cada etapa. Para uma maior compreensão de tal fenômeno, pode-se considerar todas as concepções que envolvem a alimentação, desde a seleção do que é considerado um bom alimento, as técnicas para a sua perpetuação, os modos como são conservados e distribuídos, os saberes culinários para a preparação desse alimento, a hospitalidade envolvida na comensalidade, as diferentes formas de consumo e divulgação, assim como os trabalhos de limpeza e descarte de seus restos. Além disso, atenta-se para os significados atribuídos pelos agentes a cada etapa desse processo. Contudo, se o ser humano, enquanto um onívoro escolhe determinados alimentos em detrimento de outros, por que essas escolhas são feitas?

Os artigos que compõem o presente livro demonstram de forma instigante as diferentes concepções do que é classificado como comida e suas diversas formas de análise. Através de sua leitura somos convidados à percepção em comum, fundamental, de que os grupos sociais, para além de se identificarem segundo o que comem, também constituem a si próprios através da comida.

O livro é composto por autores com atuação acadêmica em diversas áreas do conhecimento, possibilitando o contato com diferentes abordagens sobre a alimentação. A variedade das perspectivas teórico-metodológicas utilizadas possibilita ao leitor investigar as diversas formas de estudos sobre alimentação. A partir de diferentes perspectivas os artigos nos permitem transitar, essencialmente, por processos de mudanças e continuidades alimentares. Os estudos apresentados exploram os interessantes movimentos de ressignificação de sistemas culinários considerados tradicionais, as modificações no comportamento alimentar, a produção de novas práticas, assim como o retorno e manutenção de formas tradicionais de alimentação.

Os artigos apresentam os processos de rupturas e continuidades dos sistemas culinários. Os temas da modernização das cidades, processos migratórios e inovações gastronômicas nos mostram como as transformações ocorrem e seus significados socioculturais em contextos específicos.

A perspectiva sobre a hospitalidade também se faz presente nos artigos que compõe o livro demonstrando que o ato de se alimentar envolve relações sociais fundamentais para a partilha do alimento. As análises apresentam a comensalidade em diferentes espaços, como restaurantes ou em festas populares que promovem a alimentação de forma lúdica. Os artigos exploram diversas concepções sobre os sistemas culinários que atuam perpetuando relações sociais e simbólicas de reciprocidade.

Os imaginários sobre alimentação são abordados de forma criativa ao longo do livro, demonstrados, por exemplo, através da análise de propagandas, a interação entre alimentação e literatura, além dos diferentes usos do turismo e marketing para a promoção da gastronomia. Percebemos, assim, as diversas modalidades de narrativas sobre a alimentação.

O livro ainda aborda os complexos processos sociais que envolvem a comensalidade nos rituais e na religiosidade. Os artigos demonstram que a ligação entre humanos e divindades é mediada pela alimentação. A comida aparece como elemento primordial para o estabelecimento da relação de dádiva com o divino através dos cuidados com a aquisição dos produtos, a forma de preparação da comida, o modo de apresentação e o consumo dos alimentos. Assim como formulou Marcel Mauss em seu clássico *Ensaio Sobre a Dádiva*, com os espíritos dos mortos e dos deuses era mais necessário intercambiar e mais perigoso não estabelecer trocas. A alimentação configura-se com o que o autor denominou como “fato social total” – nele, exprime-se de uma só vez, as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas, morais, econômicas, além de fenômenos estéticos e morfológicos que essas instituições manifestam.

Diversos artigos do livro nos mostram a ligação fundamental entre comensalidade e dádiva entre os seres humanos e as divindades. Os estudos apresentados demonstram que existe um paladar e técnicas específicas de preparo de alimentos para entidades. As preparações culinárias e a comensalidade nos contextos religiosos ou rituais

demonstram a complexidade das relações entre os humanos, não-humanos e comidas.

Fundamentalmente o livro contribui para o entendimento da relação estabelecida entre os diversos fatores que constituem a vida social e simbólica da alimentação. A comida pode ser percebida como um objeto que manifesta a sua materialidade presente nas suas formas, técnicas e texturas, mas também a podemos conceber através da sua imaterialidade, a percepção do paladar, saberes, sentimentos, memórias, desejos e dádivas que por ela é expressa e articulada.

Os artigos da coletânea possibilitam tais indagações nos mostrando o papel agente das comidas. As dicotomias entre material e imaterial, objeto e sujeito, biológico e cultural, individual e social passam a ser problematizadas. Os diferentes estudos apresentados sobre o tema da alimentação evidenciam que as comidas são agentes fundamentais para a manifestação de aspectos socioculturais que são expressos tanto no cotidiano, quanto na literatura, publicidade, turismo além dos momentos festivos, rituais e religiosos. Dessa forma, o livro tem a relevância de explorar de forma instigante as diversas formas expressivas da alimentação merecendo, portanto, a sua leitura.

**Professora Dr<sup>a</sup>. Nina Pinheiro Bitar**

*Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).  
Doutora em Antropologia e Sociologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFRJ.*



# APRESENTAÇÃO

Por: *Maria Amália Silva Alves de Oliveira*

## **DESVENDANDO PROCESSOS E ESTRUTURAS SOCIAIS ATRAVÉS DE SISTEMAS CULINÁRIOS**

A obra que ora estamos apresentando ao público no formato da série Alimentação e Cultura nasceu do interesse de um grupo de pesquisadores acerca de questões relativas ao que é considerado alimento e conseqüentemente a alimentação, pois tais questões desdobram-se em campos de estudos cujos interesses se inserem nos objetos de pesquisas dos aqui envolvidos. Na condição de estudiosos do fenômeno turismo, da sustentabilidade e cultura não foi difícil perceber que em todos esses campos, a questão do alimento e alimentação tem ganhado cada vez mais espaço no que tange a discussões que perpassam distintos processos e revelam o quanto a reflexão acerca do que é classificado como alimento e a alimentação são capazes de explicar uma série de processos sociais. Não por acaso, o que inicialmente foi pensado em termos de um único volume, se transformou em uma série com três livros e mesmo assim, diante da abrangência dos temas, foi reorganizado em cinco livros.

Considerando que a reflexão acerca do alimento e alimentação incide, tal como expresso na chamada para a presente Série, envolve o entendimento de que

“as formas de preparação e consumo dos alimentos estão intimamente relacionadas ao sistema de relações sociais e simbólicas. De acordo com o Gonçalves (2004) todas as sociedades ou culturas humanas elaboram formas de distinção entre a fome e o paladar; sendo as regras culturais e não as necessidades biológicas, responsáveis pela elaboração de sistemas alimentares. A fome, enquanto necessidade natural é satisfeita com qualquer tipo de alimento e o paladar estaria associado a formas específicas de preparação, apresentação e consumo dos alimentos e, neste contexto, os grupos sociais se distinguem entre si. Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação ao ser percebida como um ato cultural; envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais acerca de tal processo.”

E ainda que

“Pelo exposto, é possível pensar a alimentação como um sistema simbólico, pois como afirma DaMatta (1986, pág 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” e assim, na perspectiva de sistema simbólico é possível apreender os significados de um conjunto de técnicas, hábitos, objetos materiais, produtos, comportamentos inerentes a tal sistema que transforma o alimento e o ato de se alimentar em comida inserida em um sistema culinário”.



Apresentamos o último livro da Série Alimentação e Cultura, livro esse dedicado a coletânea de capítulos nos quais são descritos processos sociais organizados em torno do alimento e da alimentação. Processo pode ser definido como a contínua mudança de alguma coisa numa direção e, quando se trata de processo social, indica interação, movimento, mudança. Os processos sociais são as diversas maneiras pelas quais os indivíduos e os grupos atuam uns com os outros, a forma como interagem e estabelecem relações sociais. Qualquer mudança proveniente dos contatos e da interação social entre os membros de uma sociedade constitui, portanto, um processo social. A gênese do conceito de processo social está relacionada à história do aparecimento da Sociologia como uma ciência autônoma. No centro da teoria do processo social está a noção de movimento, mudança, fluxo e a noção de sociedade como um contínuo “vir-a-ser”. Mudanças, transformações e inovações contribuem para renovação social, pois a cultura, que o produto da interação dos homens em sociedade, é algo dinâmico. (OLIVEIRA, 2011)

Sendo processo social entendido como a forma de interação e estabelecimento de relações sociais em um contínuo e, considerando-se que indivíduos e grupos sociais relacionam-se nos mais variados contextos, o conjunto dos processos sociais, configuram uma estrutura social. Radcliffe-Brown (1973) contribuiu para o debate acerca do conceito de estrutura social que considerava como sendo “todas as relações sociais de pessoa a pessoa”. O referido autor defendia que as interações e as ações executadas pelos indivíduos formam uma estrutura

de relações cuja continuidade é mantida através do funcionamento de elementos estruturais particulares. Nesta linha de raciocínio, a descrição das relações sociais revelam a estrutura social do grupo, captada a partir dos padrões de comportamento que conformam os indivíduos e grupos nas suas inter-relações. (OLIVEIRA, 2011)

Composta por processos sociais, a estrutura social não é estática e sim dinâmica, pois os grupos e as pessoas reorganizam suas relações. Assim sendo, os processos sociais revelam e evidenciam continuidades e mudanças na estrutura social de um grupo. A atualização das relações sociais configuram processos sociais onde é possível captar constantemente novos arranjos; entretanto, a estrutura social, que é a mais ampla e geral permanece relativamente estável por determinado período de tempo, sendo alterada gradativamente e na medida em que os processos sociais se estabelecem como definitivamente ressignificados até a produção de novos sentidos e valores. (OLIVEIRA, 2011)

Estrutura social e organização social são conceitos distintos na teoria de Radcliffe-Brown. Enquanto a estrutura seria a combinação em grupos, a organização social consiste na combinação das atividades especializadas dos indivíduos; assim, numa organização, cada pessoa teria um papel. Portanto, quando analisamos um sistema estrutural, referimo-nos ao sistema de posições sociais, e ao analisarmos uma organização, fazemos referência a um sistema de papéis. (OLIVEIRA, 2011)

Sistema é um conceito que indica a organização dos fenômenos que se queira observar em partes interdependentes e ordenadas. Em relação aos grupos sociais, o conceito sistema estrutural pressupõe



também uma integração, uma ordenação dos acontecimentos e uma interdependência das suas características, formando uma totalidade. Do ponto de vista empírico, o sistema é perceptível na sociedade por intermédio das relações constantes e repetitivas passíveis de observação. Essas relações, porém, não se apresentam concretamente sob a forma de sistema: é a interpretação do cientista, desvendando e interpretando as interdependências, que as organiza sob essa forma.

Pelo exposto, depreende-se que sistema distingue-se de estrutura e podemos grosso modo, considerar que estrutura corresponde ao arcabouço das relações básicas evidenciadas nos processos sociais (interação social) a partir das quais uma sociedade se define como tal e se organiza. A partir da estrutura as relações sociais se organizam e se tornam inteligíveis. Já o sistema é composto da inter-relação das diversas relações sociais formando um todo coerente e organizado, em que essas relações adquirem complementariedade e reciprocidade. Existe, portanto, correspondência entre estrutura e sistema, mas um conceito não se reduz ao outro. Por exemplo, a uma determinada estrutura alimentar corresponde determinado sistema de rituais, comensalidade, classificações acerca do que é ou não considerado comida, obrigações, formas de produção, entre outros.

Na presente obra, estivemos interessados em reunir processos sociais que revelam sistemas culinários, envolvendo aí alimentos e bebidas, no intuito de refletir acerca das permanências e rupturas nos padrões estruturais de distintos grupos sociais. Considerando que a necessidade biológica da saciedade da fome é um excelente elemento

para o entendimento da sociedade, pois todos os grupos sociais organizam tal processo em torno de sistemas particulares que iluminam as estruturas sociais que singularizam culturas, atraindo e/ou gerando repulsão, promovendo disputas e conflitos, evidenciando posições e status sociais, entre outras chaves de compreensão da vida social, espera-se que os livros ora em apresentação promovam revisões e aprofundamento no olhar acerca deste rico campo cujas elaborações denotam o dinamismo e transformações sociais.

Assim sendo, apresentamos o livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos”. Este livro é composto por quatro sessões que dão continuidade a apresentação de processos sociais onde sistemas culinários revelam aspectos das relações e interações sociais. O livro de que agora tratamos é iniciado com o tema ressignificações de sistemas culinários tradicionais e agrupam textos onde aspectos da estrutura alimentar sofreram profundas modificações quer sejam no comportamento alimentar, na forma de produção de alimentos ou ainda no retorno a práticas anteriores. Os capítulos demonstram como traços culturais foram ressignificados no âmbito dos sistemas culinários que os abrigam, demonstrando que o que muitas vezes é percebido como “novo” ou “inovação” assim se apresentam quando a referência é externa, mas no âmbito do grupo social que ressignifica tais valores, significam configurações de uma mesma tradição. Assim sendo, a seção 1 “Ressignificação de sistemas culinários tradicionais” traz os seguintes capítulos *“Culinária do município de Florianópolis (SC): “resgate” e ressignificação*



de tradições” de autoria de **Marcela Krüger Correa** e **Nazareno José de Campos**; *“A pesca artesanal e a culinária típica em Arraial do Cabo antes da instalação da Companhia Nacional de Alcalis”* de **Luiz Fernando de Melo Brettas**; *“Arubé: da tradição a inovação”* de **Luana de Sousa Oliveira** e *“Somos o que comemos ou comemos o que somos? restrição alimentar e utopia na colônia finlandesa em Penedo – RJ (1929 – 1940)”* de **Diego Uliano Rocha**.

Antropologicamente, os rituais são interpretados como mantenedores e produtores de coesão social, conferindo aos grupos significado social a acontecimentos individuais e coletivos. Caracterizam-se por ações padronizadas em que todos agem mais ou menos do mesmo modo. Na presente obra, ao nomearmos a seção 2 como “Rituais de comensalidade” buscamos reunir textos onde eventos marcados pelo consumo de comida e bebida promovem sociabilidade e solidariedade entre os participantes. Assim sendo, iniciamos a referida Sessão com o capítulo de **Luiz Alexandre Lellis Mees** intitulado *“Do desejo de restauração à busca pela refeição rápida: práticas de alimentação e comensalidade, do surgimento do restaurante à modernidade”*. Em seguida o capítulo *“A acepção e os rituais das mesas do divino espírito santo em Alcântara-MA (Brasil)”* de autoria de **Lílian Pacheco Ferreira Paiva**, **Luciano Torres Tricárico** e **Carlos Alberto Tomelin** e encerramos a seção com texto de **Cristiane Mesquita Gomes Albuquerque Martins**, **Renato dos Santos Lima** e **Susana de Araújo Gastal** denominado *“Festa do Divino Espírito Santo no Querebentã de Zomadonu, MA: hospitalidade religiosa e comensalidade”*. Ao apresentarem sistemas culinários específicos, os capítulos da seção 2 analisam universos simbólicos da comensalidade em



distintas modalidades de expressão, quer seja através de ritos de passagem ou festas tradicionais, espaços onde são expressos publicamente relações de poder, distinção, pertencimentos, status e lugares; assim como hospitalidade, religiosidade, congregação e convivalidade.

Na seção 3, denominada “Discursos”, alocamos quatro capítulos sob a temática da comunicação e linguagem buscando refletir, a propaganda e publicidade e demais ordens de negócios econômicos tem produzido discursivos sobre sistemas culinários. Nesta seção contamos com os trabalhos de **Adriana Fogel, Mônica Lobo e Carmen Irene de Oliveira** intitulado “*Comida de verdade no reino encantado da sadia*”; focando na bebida, neste caso, o vinho, **Elídio Vanzella e Adriana Brambilla** abordam o discurso literário sobre a bebida no texto “*Eça de Queiroz: the literature, the wine and the wine tourism*”; já o artigo “*Festas juninas: folkcomunicação, folkmarketing e gastronomia*” de **Cileide Batista de Santana e Suelly Maux**, discorre acerca do discurso do marketing e em “*A gastronomia sergipana e sua promoção turística através dos guias turísticos locais*” os autores **Dayseanne Teles Lima e Denio Santos Azevedo** discorrem sobre propaganda detendo-se em um discurso específico voltado para a promoção turística. Considerando que diversos elementos contribuem para a construção de representações sociais acerca dos sistemas culinários, esta seção buscou verificar como discursos que também se inserem na esfera midiática, pois são veiculados em mídias impressas, digitais e televisivas, atuam nos processos sociais produzindo sentidos coletivos que interferem nas escolhas e relações dos sujeitos.



Sob o tema Religiosidade, apresentamos a seção 4 do livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos”. A seção reúne três capítulos onde o fator religião desempenha papel importante no entendimento de determinados sistemas culinários. Sendo um dos principais meios de construção de solidariedade e representações identitárias, a religião é um modo de construção social da realidade, um conjunto de referências acionado para dar conta de reflexões sobre o universo. O primeiro capítulo da seção é “*Onjé: candomblé, cozinha e axé*” de autoria de **Lourence Cristine Alves, Maria Claudia Veiga Soares Carvalho e Francisco Romão Ferreira**; em seguida o texto de **Alessandra Freitas dos Santos, Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Flávia Auler** intitulado “*Sabores para orixás: uma mistura de gastronomia e cultura*” e, a seção é finalizada, com o trabalho de **Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel e Luciano Torres Tricário** denominado “*Tabuleiro das meninas e o acarajé: o prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo*”. Embora os artigos evidenciem sistemas culinários apreendidos a partir das religiões de matrizes africanas, obviamente todas as demais religiões convergem para a captura de processos sociais particulares quando a análise recai sobre os sistemas culinários expressos em interdições e restrições alimentares, distinção entre comidas de deuses e/ou santos e a comida dos homens, formas de preparo, rituais e períodos de consumo e jejum. Todos esses aspectos revelam elementos capazes de produzir conhecimento acerca dos grupos sociais.



O livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos” consolida um esforço de mapeamento de pesquisas cujo objetivo foi o de captar análises sobre a sociedade em que vivemos e ao ser entregue ao leitor, demonstra as inúmeras possibilidades que a reflexão sobre sistemas culinários faculta quando analisados pelo prisma de processos sociais inseridos na dimensão cultural que os abriga. Desta forma, enquanto expressão da própria cultura, os sistemas culinários conferem à produção de conhecimento o que pode ser resumido na afirmativa de Mintz (2001) “...o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós... e isso parece valer para todos os seres humanos...” (p 31).

## REFERÊNCIAS

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

GONÇALVES, José Reginaldo. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo**. In: Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MINTZ, Sidney. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, Brasília, nº 47, 2001.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. **Estrutura Social**. In: Maria Amália Silva Alves de Oliveira; Andreia Pereira de Macedo. (Org.). Turismo e Sociedade. Rio de Janeiro: Fundação Cecierj, 2011, v. 1, p. 191-212.

RADCLIFFE-BROWN, Alfred Reginald. **Estrutura e Função na Sociedade Primitiva**. Petrópolis: Editora Vozes. 1973.



# SEÇÃO I

## *“Ressignificação de sistemas culinários tradicionais”*





---

# CULINÁRIA DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS (SC): “resgate” e ressignificação de tradições<sup>1</sup>

CORRÊA, MARCELA KRÜGER  
CAMPOS, NAZARENO JOSÉ DE

## INTRODUÇÃO

Capital do estado de Santa Catarina, o município de Florianópolis está localizado no centro do litoral catarinense, na Região Sul do Brasil. Sua área de 438,5 km<sup>2</sup> <sup>2</sup> é formada por uma parte continental com 11,9 km<sup>2</sup> e uma parte insular, a Ilha de Santa Catarina, com 426,6 km<sup>2</sup> (IPUF, 2008). A Ilha se destaca pela sua beleza natural constituída de inúmeras praias, costões, dunas, manguezais e promontórios, entre outros atrativos.

A partir do século XVIII, a região litorânea do estado, na qual o município de Florianópolis está inserido, previamente ocupada por indígenas e, no século XVII, também por vicentistas<sup>3</sup>, foi povoada por imigrantes oriundos das Ilhas açorianas. Esses imigrantes ampliaram a configuração cultural regional e proporcionaram a dinamização de uma nova formação socioespacial. As práticas culturais, a culinária, a arquitetura, os valores e os costumes vivenciados no arquipélago açoriano tiveram de ser adaptados ao que se praticava aqui. E assim, a

---

<sup>1</sup> Este artigo é uma adaptação de parte da Tese de Doutorado intitulada Das ilhas de lá à ilha de cá: a construção da identidade açoriana no litoral catarinense, defendida pela autora e aprovada em dezembro de 2017, no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC.

<sup>2</sup> A área do aterro na parte continental (iniciado em 2008) não está incluída nessa área.

<sup>3</sup> População proveniente da região litorânea paulista de São Vicente.



cultura que se formou, definida pela conjugação de traços indígenas, videntistas, açorianos, africanos e de outras populações que posteriormente para cá vieram<sup>4</sup>, uns com maiores evidências, outros com menores, deve ser caracterizada como própria do litoral catarinense e não uma réplica do que existia nos Açores.

A partir dos anos de 1970, as transformações inerentes à dinâmica capitalista a nível mundial, nacional, com reflexos também no regional e local, fez com que Florianópolis tivesse um rápido crescimento urbano, espraiando-se também pela área continental de seu território e, inclusive, promovendo um processo de conurbação com os municípios vizinhos de São José, Palhoça e Biguaçu. Tal urbanização se expandiu também para as localidades balneárias da área insular do município, principalmente a norte e leste, haja vista o desenvolvimento da atividade turística, promovendo igualmente nestes espaços rápidas transformações e influenciando diretamente na transformação do modo de vida, nos valores culturais e, por conseguinte, também na culinária tradicional. Transmitida por diversas gerações, essa culinária aos poucos deixa de ser uma preparação cotidiana para ser comercializada em restaurantes típicos, voltados principalmente ao atendimento de turistas. Diante disso, o presente texto tem como objetivo contextualizar as transformações e as resignificações da culinária tradicional do município de Florianópolis, advindas do avanço do capitalismo nos mais diferentes setores da economia e sociedade.

---

<sup>4</sup> Principalmente de imigrantes germânicos a partir de 1829 e alocados no médio vale do Rio Maruim, hoje município de São Pedro de Alcântara, e que, se tiveram pouca influência na cultura em termos gerais, a tiveram com maior nitidez quanto à gastronomia regional.



A partir desse cenário, nos anos de 1990, Florianópolis e litoral catarinense passam por um processo de etnização cultural. A dinâmica capitalista gradativamente favorece e incentiva à concretização de uma identidade cultural regional, que inclusive estabeleça e diferencie a capital do estado em relação a outras já identificadas culturalmente. Há, portanto, um processo de açorianização da cultura local e, a alimentação não escapa a isso.

Desenvolveu-se uma pesquisa de caráter exploratório, qualitativa, tendo por base a pesquisa bibliográfica, documental, e de observação empírica. Adotou-se a concepção de cultura advinda da geografia cultural renovada e o paradigma de formação socioespacial, que conjuga sociedade e espaço na compreensão da totalidade, alicerçado no materialismo histórico enquanto método.

## REFERENCIAL TEÓRICO

Concebida por Santos (1982), a formação socioespacial é uma categoria de análise que propicia uma interpretação totalizadora ao mesmo tempo em que permite uma análise histórica e geográfica específica de cada lugar. Segundo o autor, os estudos fundamentados nessa categoria devem tratar da gênese e do processo histórico responsável por sua forma atual, ou seja, a materialidade concreta expressa no espaço. Para ele, a sociedade estabelece uma relação dialética entre as necessidades externas e internas, ou seja, entre as determinações universais do modo de produção, cujos padrões impõem-se de fora para dentro.



Tal relação é fundamental para explicar as particularidades dos lugares. Percebe-se, então, que a sociedade não é estática, está sempre em movimento, em transformação, o que Santos (1977, p. 12) corrobora, quando afirma que “nenhuma sociedade tem funções permanentes, nem um nível de forças produtivas fixo, nenhuma é marcada por formas definitivas de propriedade, de relações sociais”. Dessa forma, pode-se afirmar que cada sociedade resulta do arranjo espacial dos diferentes modos de produção. Esses coexistem de maneira que o novo modo de produção, dominante, não se realiza completamente, pois o velho ainda permanece entranhado nas formas sociais e nas técnicas do novo (SANTOS, 1977).

A formação social compreende uma estrutura técnico-produtiva determinada pelo modo de produção que se expressa geograficamente pela distribuição das atividades produtivas. Portanto, deve-se considerar que as relações sociais resultantes das relações econômicas se encontram representadas no espaço de acordo com a lógica e as contradições do modo de produção dominante.

A expansão da dinâmica capitalista a partir da década de 1970, com transformações econômicas e sociais estabelecidas em nível mundial, nacional, regional e local, impactou os modos de vida não regidos por relações tipicamente capitalistas e estes passaram a se dismantelar. Sobre a culinária, Montanari (2009, p. 11) afirma que “as tradições [...] são sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que a acolheu”. No caso de Florianópolis, o avanço do modo de produção



capitalista, por meio do desenvolvimento da atividade turística, influenciou diretamente a construção e transformação do espaço, que se refletiu no modo de vida da população, nas formas de trabalho e também na transformação da culinária local. Todavia, ao ser substituída por novas preparações, a culinária tradicional não desapareceu por completo, pois a própria atividade turística tratou de retomá-la e ressignificá-la para torná-la típica e comercializável.

Diante disso, destaca-se a capacidade mercadológica do capitalismo de se infiltrar nas mais diversas esferas da sociedade. Nessa lógica, o espaço e a cultura também são constantemente produzidos e reproduzidos, visando a atender as necessidades criadas por uma sociedade de consumo. Desse modo, as relações sociais estabelecidas em determinado espaço estão, direta ou indiretamente, associadas ao desenvolvimento tecnológico (ou das técnicas) e à lógica do capital. Sobre a complexidade que envolve compreender esse processo em escala mundial, Ianni (1997, p. 47) assinala:

O capitalismo se torna concretamente global, influenciando, recobrando, recriando ou revolucionando todas as outras formas de organização social do trabalho, da produção e da vida. Isto não significa que tudo o mais se apaga ou desaparece, mas que tudo o mais passa a ser influenciado, ou a deixar-se influenciar, pelas instituições, padrões e valores socioculturais característicos do capitalismo.

Apesar disso, segundo Hall (1997, p. 45), “(...) ao lado da tendência em direção à homogeneização global, há também uma fascinação com a diferença e com a mercantilização da etnia e da ‘alteridade’.” Para esse autor, há uma revalorização das identidades locais



e isso também é percebido em Florianópolis a partir dos anos de 1980 e com mais ênfase após os anos de 1990. Assim, é nesse contexto que a culinária típica local será denominada “açoriana” ou “de base açoriana”, com o intuito de criar uma identidade para Florianópolis a ser comercializada para os turistas.

### **ATIVIDADE TURÍSTICA E URBANIZAÇÃO: o fim de um ciclo**

A expansão da dinâmica capitalista a partir dos anos de 1970 implicou profundas transformações econômicas, políticas, sociais, culturais e ambientais em nível mundial, nacional, regional e local. Os modos de vida não regidos por relações tipicamente capitalistas passaram a se dismantelar de forma acelerada, sendo profundamente alterados. Florianópolis também vivenciou esse processo: o desenvolvimento da atividade turística e a urbanização desenfreada influenciaram diretamente a construção e a transformação do espaço, a constituição social, o modo de vida da população, o surgimento de novas formas de trabalho e a mudança de valores culturais. Apesar de tais processos não representarem a origem das mudanças culturais, não há dúvida que lhe deram grande impulso. Nesse aspecto, Campos (2009, p. 190) confirma:

A partir dos anos 1970 a região litorânea catarinense, refletindo os rumos que tomava o capitalismo a nível nacional e mundial, sofre rapidamente uma série de transformações, alterando com profundidade a constituição social, econômica e ambiental da região. Fazem-se presentes novos contextos (econômico, social, político e cultural), possibilitando o surgimento ou expansão de interesses do capital em sua dinamicidade. Nesse período ocorre a expansão da urbanização na região, dinamizando igualmente a especulação imobiliária.



A mudança de um sistema econômico para outro gera alterações na estrutura da sociedade, embora sem que o sistema anterior fosse substituído por completo, apagando ou eliminando todos os objetos e valores. Isso significaria eliminar instantaneamente a identidade das pessoas. Mas a partir do momento em que o progresso começa a alterar ou substituir os antigos modos de vida e as tradições culturais, tem início a formação de novas identidades, miscigenando o que restou das culturas tradicionais com as novas, advindas do emergente contexto social, econômico e cultural. Lefebvre (1991) afirma que o gênero de vida<sup>5</sup> urbano comporta um sistema de objeto e um sistema de valores diferentes do rural. Para esse autor,

Os mais conhecidos dentre os elementos do sistema urbano de objetos são a água, a eletricidade, o gás (butano nos campos) que não deixam de se fazer acompanhar pelo carro, pela televisão, pelos utensílios de plástico, pelo mobiliário “moderno”, o que comporta novas exigências no que diz respeito aos serviços (LEFEBVRE, 1991, p. 11).

Rompido o “isolamento” do interior da Ilha, o progresso chegou trazendo água encanada, eletricidade e os benefícios delas advindos, como a televisão e a geladeira, por exemplo. Em consequência disso, a indústria doméstica se desarticulou, o tempo da natureza deixou de estabelecer a sazonalidade das atividades relacionadas ao trabalho e as tradições que estavam associadas às antigas condições materiais foram substituídas, sofreram mudanças e/ou desapareceram por não fazerem mais sentido no novo contexto.

---

<sup>5</sup> O gênero de vida é definido pelo autor como o “modo de viver”, com um sistema de objetos e um sistema de valores correspondentes.



O modo de vida da população litorânea, em especial das áreas rurais, estava relacionado ao calendário oficial da Igreja, às práticas devocionais e às estações do ano, estando todos relacionados entre si. As celebrações litúrgicas como Natal, Epifania do Senhor (dia de Reis), Quaresma, Páscoa e Pentecostes (período das festas do Divino Espírito Santo) definiam as festas e os ritos, em geral com muitas características profanas, e também as práticas devocionais, como as procissões, pagamento de promessas, novenas e festas de santos padroeiros, entre outros. Por sua vez, as estações do ano, associadas aos ciclos lunares e das marés, influenciavam diretamente o trabalho na pesca e na agricultura, definindo quando plantar, quando colher, a safra de determinado peixe e o período de defeso. Portanto, a religiosidade e os ciclos da natureza como definidores do tempo, caracterizavam, numa visão desenvolvimentista, essa sociedade como atrasada.

O pescador, o lavrador, a rendeira, o artesão, rapidamente perderam o seu espaço na terra, que era indispensável para reproduzir um modo de vida associado à subsistência e à autossuficiência. O valor de uso da terra foi substituído pelo valor de troca, ou seja, a terra se tornou uma mercadoria, um investimento garantido pela especulação imobiliária (CAMPOS, 2002). Convém salientar que a terra constitui condição geral de reprodução do capital e da sociedade; a produção do espaço urbano se dá, na afirmação de Singer (1982, p. 23), “pela incorporação à cidade de glebas que antes tinham uso agrícola [...], o preço de determinada área deste espaço está sujeito a oscilações violentas, o que torna o mercado imobiliário essencialmente





especulativo”. Em outras palavras, o crescimento de uma cidade se dá com a incorporação de terras agrícolas e a sua transformação em terras urbanas. Sendo assim, na Ilha muitos pescadores artesanais, ou lavradores/pescadores, venderam suas terras, como forma de solucionar parte de suas dificuldades financeiras, e se mudaram para locais mais distantes das praias, devido aos valores mais baixos dos aluguéis ou dos terrenos. Ao serem inseridas no processo de especulação imobiliária, essas terras adquiriam valor ainda maior quando eram revendidas.

Segundo Campos (1991), com essa mudança de função, as terras devolutas<sup>6</sup> e as de uso comum, também participaram do processo de especulação. Para o autor, o uso dessas terras foi uma prática muito comum na Ilha de Santa Catarina até meados do século XX, nas quais a população colocava o gado para pastar, retirava lenha e madeira, entre outros usos. Mas muitas dessas terras foram apropriadas de forma irregular por grupos econômicos e/ou representantes da elite política e econômica local, estadual e de fora do estado. As terras pertencentes ao governo do estado, em grande medida, eram também fruto de apropriações de terras de uso comum, realizadas por volta de 1940.

Com a cidade se expandindo em direção às antigas freguesias da Ilha, num primeiro momento para o norte, depois para o leste e mais recentemente para o sul, rompeu-se a tradicional e histórica divisão entre área central, sediando o aparato político-administrativo e as atividades

---

<sup>6</sup> Originariamente, são terras dadas em sesmarias, posteriormente devolvidas à Coroa, por terem caído em comisso. Em 1946, o Decreto Lei nº 9.760/46, no seu art. 5º, definiu terras devolutas como aquelas que não se encontram aplicadas a algum uso público, ou que não foram, legitimamente, incorporadas ao domínio privado. Pode-se dizer que são terras não incorporadas ao patrimônio particular e nem se destinam a um uso específico pelo poder público, mas de todo modo são terras públicas (BRASIL, 1946).



comerciais e de serviços, e o interior da ilha, depositário da tradição, voltado para a agricultura de subsistência e a pesca artesanal (REIS, 2002). Todo o espaço da Ilha, portanto, independentemente de ser urbano ou rural, área central ou interiorana, tornou-se parte dos interesses e das dinâmicas do capital, assim como também o espaço continental do município, constituído pelo subdistrito do Estreito. Ao pesquisar sobre a praia de Canasvieiras, localizada na porção norte da Ilha, Bitencourt (2005, p. 151-152) salienta que:

A implantação dos projetos de loteamento e as alterações que deles decorreram transformaram o cenário trazendo lentamente mudanças. Mansões, hotéis, restaurantes com janelas para o mar, foram ocupando o espaço que antes era praticamente vazio. A praia, que era o lugar do trabalho e significava o isolamento, passou a simbolizar também o lugar do lazer de onde se abriram outras possibilidades de renda para as famílias locais, assim como para as populações vindas de outras regiões.

Como se pode perceber, as funções pré-existentes das antigas comunidades foram alteradas com a mudança de função da terra, implicando novas formas de apropriação e uso do espaço. Além das acima citadas, acrescenta-se a casa de veraneio; moradia permanente de migrantes; estabelecimentos comerciais e de serviços, como farmácias, padarias, supermercados; e equipamentos de turismo e lazer, como hotéis e restaurantes, entre outros. A concentração de restaurantes na Avenida das Rendeiras, na Lagoa da Conceição, na orla da praia de Santo Antônio de Lisboa e do Ribeirão da Ilha também são exemplos dessa mudança de função. Tal cenário pode ser observado no desenho A Bruxa Grande (Figura 1), realizado por Franklin Cascaes em 1976, um



artista local, em que a figura de uma grande bruxa é associada à modernidade e à destruição cultural local. Segundo Souza (2000, p. 91), nesse desenho Cascaes retratou

[...] uma entidade fantástica dotada de grandes pernas em forma de edifícios, que esmagam os antigos casarios coloniais de Florianópolis. [...] reflete a angústia do artista que não se conformava em ver as transformações em curso. [...] a bruxa deixa cair sobre as ruínas das habitações tradicionais, moedas, simbolizando a especulação imobiliária, que retira os pescadores de suas antigas moradias para estes irem habitar outros lugares estranhos a sua cultura.

**Figura 1 – A Bruxa Grande (Franklin Cascaes, s. d.)**



Fonte: Acervo Museu de Antropologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues Cabral da UFSC/Museu de Antropologia e Etnografia – MArquE.



Vale lembrar que entre os anos de 1940 e 1960 acentuou-se a queda das atividades agrícolas, que já estavam em decadência. O esgotamento dos solos, o parcelamento da terra devido ao sistema de sucessão, que a repartia entre todos os filhos; as técnicas agrícolas tradicionais e a concorrência com municípios vizinhos foram fatores preponderantes para que muitos pescadores-lavradores passassem a dedicar-se exclusivamente à pesca. Todavia, a pesca artesanal também já dava sinais de dificuldades devido à concorrência com a pesca industrial e a diminuição dos cardumes. Assim, a migração temporária para Rio Grande (RS), Santos (SP) ou Angra dos Reis (RJ), para trabalhar na pesca embarcada, foi uma alternativa econômica encontrada por muitos desses pescadores. Nessa atividade, muitos conseguiram capitalizar-se para adquirir barcos e redes, garantindo o sustento da família. No entanto, Capelesso (2010) esclarece que a situação piorou ainda mais com a promulgação do Decreto-Lei 221 (BRASIL, 1967), que definiu a pesca como indústria de base e permitiu o acesso a incentivos fiscais, com vistas a aumentar a produtividade pesqueira. Esses incentivos permitiram a modernização de parte do setor, mas afetou fortemente a pesca artesanal. Como a maior parte dos pescadores artesanais do litoral catarinense não participou desse processo, esses trabalhadores acabaram marginalizados, tornando-se ainda mais pobres, pois com a concorrência desleal da pesca industrial, a atividade já não garantia mais sequer o sustento das famílias.

Com a transformação do espaço de trabalho em espaço de lazer, novas alternativas de trabalho surgiram para que as famílias pudessem



sobreviver. Entre essas, destacam-se atividades como de garçom, jardineiro, camareira e faxineira, na maioria das vezes em contratos temporários, recebendo parcas remunerações. Por sua vez, a construção civil, a Universidade Federal de Santa Catarina e outros órgãos públicos representaram possibilidade de trabalho assalariado mais rentável, embora se tratasse de atividades subalternas relacionadas com manutenção, limpeza, serviço de copa e cozinha, entre outras. É oportuno enfatizar, segundo Santos (1978), que quando um novo momento chega para substituir outro, ele encontra no espaço geográfico formas preexistentes às quais ele deve se adaptar para poder se estabelecer. Assim o autor coloca que as sobras materiais, ou seja, objetos do passado que permaneceram no presente e o servem, são denominadas de rugosidades. Essas se comportam como traços de união com os novos aspectos da vida social estabelecida, mas no passado já existiram como significados. Conforme o autor, a periodização é importante para compreender o conhecimento do mundo e que tempos diversos coabitam no mesmo período e entender que ao mudar a realidade o instrumental precisa ser readequado.

Nesse cenário, os engenhos de farinha, dominantes na paisagem local e no litoral, começaram a ser desativados entre os anos de 1960 e 1970. No entendimento de Zeferino (2008), os engenhos eram o centro da composição espacial da estrutura dominante na paisagem cultural. Eles não eram apenas locais de trabalho, de produção de farinha, de fonte de renda: eram espaços de sociabilidade em que se vivenciavam a solidariedade e o trabalho coletivo. Boa parte da vida interiorana se



passava em torno do engenho. Mas com a chegada do progresso, tudo se alterou. As novas gerações foram perdendo o interesse, preferiam deslocar-se para trabalhar na cidade, na construção civil, a ficar na labuta da roça e do engenho. Outra questão a ser destacada refere-se ao avanço da urbanização, pois as terras nas quais eram plantadas a mandioca, em geral próximas à praia, foram sendo compradas com vistas à especulação imobiliária e à construção de casas de praia. Cabe enfatizar também a dificuldade em obter novas peças do engenho para reposição, quando alguma se danificava ou se desgastava pelo uso e precisava ser substituída (CARUSO, 1977)<sup>7</sup>. A forma como esse processo foi conduzido gerou uma drástica mudança cultural na região, ilustrada por Cascaes em “Saudosa Procissão da Mandioca no Campeche da Ilha de Santa Catarina” (figura 2), deixando para trás os instrumentos de trabalho, o carro de boi e os animais, de modo a confirmar que o progresso venceu. Atualmente, os poucos engenhos em atividade só produzem farinha para o próprio consumo ou estão associados à atividade turística e de lazer, colaborando para vender a imagem de um passado açoriano. Andermann (1996, p. 94) corrobora essa ideia ao afirmar:

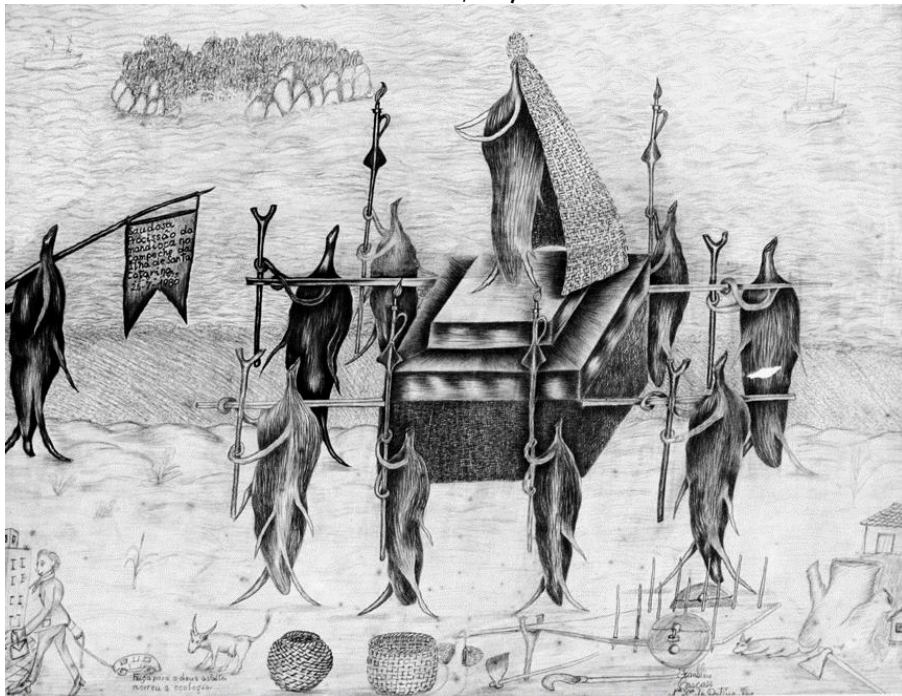
O andar lento do tempo, pelas rodas do carro de boi, foi substituído pelo correr dos automóveis, o tempo voando, levando o progresso e desmontando o engenho. Sobrou do engenho as lembranças, as histórias, as cantorias, das quais a imprensa apropriou-se para formar outra imagem do engenho, que possa ser vendida.

---

<sup>7</sup> Atualmente, os poucos engenhos ativos só produzem farinha para consumo próprio e principalmente servem à atividade turística e de lazer.



**Figura 2** – Saudosa Procissão da Mandioca no Campeche da Ilha de Santa Catarina (Franklin Cascaes, s. d.)



Fonte: Acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues Cabral da UFSC/MARQUE.

A década de 1970 representou o momento decisivo e impulsionador do desenvolvimento econômico e urbano de Florianópolis, o que modificou drasticamente a feição urbana e rural da Ilha e suas práticas culturais. O turismo, a urbanização e a especulação imobiliária “caminharam de mãos dadas”, pensamento corroborado por Fuster (1971, p. 32) ao afirmar que “a incidência do turismo, com sua necessidade de bens e serviços, faz florescer a especulação sobre o solo turístico, provocando uma supervalorização dos terrenos aptos à edificação de hotéis, apartamentos, etc. [...]”. A partir dali, as



comunidades rurais tradicionais da área litorânea catarinense foram sendo afastadas do contato com o mar para transformar-se em balneários, que cresceram desordenadamente, passando a abrigar empreendimentos para atender à crescente demanda de turistas e novos migrantes permanentes. Nessa direção, Machado (2000, p. 128) assinala que “os arranjos e rearranjos locais passaram a fazer da cidade e de seus entornos um espaço cada vez mais de construção/destruição, público/privado e trabalho/capital [...]”. É relevante enfatizar que Florianópolis está vinculada ao contexto nacional e mundial. As mudanças ora advêm dos reflexos do que se passa no país e da sua relação com o mundo, ora da sua própria reação a tal cenário. E como se verá na sequência, a culinária tradicional também foi impactada.

## CULINÁRIA DE FLORIANÓPOLIS: DE TRADICIONAL À TÍPICA

A grande quantidade de engenhos espalhados por Florianópolis e pelos demais pontos do litoral comprova que a farinha de mandioca foi um dos principais produtos comercializados no litoral catarinense no século XIX. Parte era destinada ao consumo e o excedente para o escambo, enquanto a moeda financeira não dominou a região, ou para a exportação. A farinha e seus derivados, como o polvilho e a tapioca<sup>8</sup>, eram utilizados em diversas preparações culinárias, como o pirão, o

---

<sup>8</sup> Fécula extraída da mandioca, usualmente granulada.





beiju<sup>9</sup>, o cuscuz<sup>10</sup>, a rosca de massa<sup>11</sup>, a bijajica<sup>12</sup>, o mané pança<sup>13</sup>, etc. O pirão foi uma das preparações mais importantes na alimentação do homem do litoral: comia-se pirão com tudo em todas as refeições, com fruta, com café, com doces ou salgados, razão pela qual o homem do litoral também ficou conhecido como “papa-farinha”. O pirão poderia ser preparado com água quente (pirão d’água), caldo de peixe e ou de frutos do mar ou caldo de feijão. O líquido poderia ser colocado sobre a farinha, ou esta poderia ser colocada aos poucos no caldo, ainda sobre o fogo para escaldar. Com diversas denominações, o pirão também era chamado de jacuba (feito com líquido não suficientemente quente para escaldar, mantendo o sabor da farinha crua), loque (pirão escaldado molinho), pirão de café, pirão de náilon, pirão d’água, pirão de pinto (também não escaldado), pirola, piroca, grude (dada a constituição que ficava), etc., dependendo da região da Ilha e da maneira como era preparado. O pirão e o peixe eram considerados o “arroz com feijão” dos dias atuais.

Os pratos tradicionais na mesa do manezinho, segundo Müller (2012), eram o “peixe cozido no feijão”, a “ostra da pedra cozida no feijão”, a

---

<sup>9</sup> De origem indígena, o beiju ou biju é preparado com a massa de mandioca crua (antes de ser torrada), açúcar, sal, podendo acrescentar farinha de milho, amendoim, cravo, canela, erva doce, entre outros. A massa é aberta em pequenos discos e levada à uma chapa quente para torrar levemente dos dois lados, ou ao forno.

<sup>10</sup> É preparado com a mesma massa do beiju, mas é cozido no vapor, depois fatiado e torrado na chapa ou no forno.

<sup>11</sup> É feita com a massa crua da mandioca, açúcar mascavo, sal, ovos, canela, cravo, erva doce, água ou leite e assada no forno.

<sup>12</sup> Há diferentes tipos de receitas, mas a tradicional de Florianópolis lembra um bolinho. É preparada com a massa da mandioca crua, amendoim e açúcar mascavo, sendo cozida no vapor numa espécie de cuscuzeira de barro.

<sup>13</sup> É preparado com a massa de mandioca crua, ovos, açúcar mascavo, sal, cravo, canela, erva doce, podendo acrescentar farinha de milho ou de amendoim. Discos são abertos e envoltos em folha de bananeira para serem assados no forno ou na chapa.



“galinha ensopada com mamão verde”, a “solda de ovos”<sup>14</sup>, o “berbigão com abóbora”, o “camarão com chuchu”, a “cacuanga”<sup>15</sup> e a “mineirinha de taiá”<sup>16</sup>. Acrescentam-se ainda a “concertada”<sup>17</sup> e o “nego deitado”<sup>18</sup>. O peixe poderia ser ensopado em posta, frito em posta na banha de porco, assado inteiro e recheado, ou para sua conservação, escalado, salgado e secado ao sol, pois ainda não havia refrigeradores. Essa técnica é semelhante àquela utilizada para fazer o charque e o frescal de carne de gado, já que o sal é um conservante natural e, associado à desidratação, garante maior durabilidade. Segundo Caruso (1989), Cascaes também cita o peixe enrolado na folha de bananeira e assado sobre uma telha ou sobre uma lata.

Mas, diante das profundas mudanças, o pirão e o peixe foram deixando de ser a principal comida do cotidiano da população; a ostra nativa deixou de ser extraída da pedra; o camarão passou a ser criado em cativeiro; o berbigão praticamente desapareceu dado a forte poluição das baías, a conservação do peixe pela salga deixou de ser necessária, passando a ser comprado no mercado público, fornecido por grandes empresas pesqueiras; a galinha caipira foi substituída pela galinha criada em granja; a farinha de mandioca passou a ser adquirida no comércio, entre outros exemplos. O fogão a lenha foi substituído pelo fogão a gás,

---

<sup>14</sup> Sopa de ovos.

<sup>15</sup> A massa, originalmente puba (fermentada), é preparada com especiarias, enrolada numa folha de bananeira e cozida na água fervente. É semelhante a uma pamonha.

<sup>16</sup> As folhas de taioba (também chamada de taiá) são cortadas bem finas (retira-se as nervuras e o talo) e depois refogadas da mesma maneira que se faz a couve.

<sup>17</sup> Bebida preparada com café, cachaça e especiarias.

<sup>18</sup> Bolo achatado cuja massa preparada com farinha de milho é enrolada na folha de bananeira para assar.



a panela de barro ou de ferro foram substituídas pela de alumínio e posteriormente pelas de inox e revestidas por teflon, o refrigerador e outros eletrodomésticos passaram a ser utilizados, facilitando a execução de novas preparações. Mas se a cultura não é fixa, a culinária também não o é. Para Montanari (2009, p. 11), “cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que a acolheu”. Tal como a linguagem, “[...] a cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e da identidade de grupo” (MONTANARI, 2009, p. 11).

Apesar disso, com a expansão da atividade turística, a culinária tradicional foi parcialmente retomada e selecionada para que alguns pratos fossem comercializados em restaurantes turísticos por valores antes sequer imaginados, tornando-se típicos da região. Esse foi o caso do pirão feito com o caldo de peixe, da tainha frita, da anchova escalada, por exemplo. Tais preparações deixaram de ser uma comida comum, cotidiana, e adquiriram novo valor simbólico, um valor identitário e de mercado. E assim o pirão de cada dia tornou-se gastronomia. Com isso se percebe que o capital se apropria de tudo que é possível para obter lucro, e a preservação de uma tradição e/ou o seu resgate não podem ser entendidos como algo isolado em si mesmo. Para Garcia (2003), esse “resgate” não representa necessariamente uma volta às origens, mas a utilização do conceito de tradição como argumento de venda, porque a elaboração de um prato provavelmente contará com as facilidades tecnológicas atuais. O movimento de “resgate” das tradições, de “recuperação” da cultura local precisa ser compreendido sob o ponto de



vista capitalista, segundo o qual tudo se torna mercadoria, inclusive a culinária, que é também um objeto de consumo da atividade turística. Beluzzo (2006) esclarece que atualmente a tendência é valorizar cozinhas locais em todas as partes do mundo. Essas informações mostram que o movimento do capital sobre a cultura não é específico de Florianópolis.

Em geral, o turista busca a culinária típica do local, aquilo que é diferente, que é característico, o que não quer dizer necessariamente que seja a comida tradicional. Pelo fato de Florianópolis ser uma cidade litorânea, a proximidade com o mar facilita a obtenção de pescado, fazendo com que as preparações culinárias com essa matéria-prima despertem o interesse de turistas, haja vista que não fazem parte do cotidiano de grande parte da população brasileira. Os pratos típicos podem ser considerados aqueles escolhidos ou que se tornam “naturalmente” emblemáticos de um local ou de determinada região, devido à massiva aceitação. Maciel (2001) salienta que a constituição de uma cozinha típica vai além de pratos pitorescos, não sendo necessário ser um prato tradicional para ser típico. Já a comida tradicional deve ser entendida como aquela em que as preparações foram passadas de geração em geração, com pequenas variações nas receitas<sup>19</sup>. Müller (2012, p. 29) define a gastronomia tradicional como “[...] conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-

---

<sup>19</sup> As receitas podem ter pequenas variações na quantidade ou nos tipos de ingredientes, mas a essência e o resultado final da preparação pouco diferem. Com o passar do tempo, alguns ingredientes podem ser alterados ou adaptados, devido aos novos hábitos de consumo.



tempo determinado e passados de geração para geração”. Assim, elaborações mais recentes, como a sequência de camarão, brochete de camarão com arroz à grega (erroneamente constam nos cardápios como “camarão à grega”), camarão gratinado, moquecas, ostras em diferentes preparações etc. podem ser considerados típicos, mas não são tradicionais de Florianópolis nem dos demais pontos do litoral catarinense.

Lanfant (1980, p. 25) salienta que os elementos que formam o produto turístico, tais como serviços (hotéis, restaurantes, transportes), objetos culturais (patrimônio artístico e cultural), particularidades geográficas (paisagens) e elementos menos palpáveis, como a hospitalidade, as curiosidades étnicas, os costumes, são amalgamados dentro de um “pacote de serviços e de imagens sedutoras”. Isso quer dizer que a gastronomia local também está inserida nesse pacote de imagens associadas à “sedução”, ao diferente, ao exótico, ao típico, e também ao mágico, isto é, estava inserida na lógica do espetáculo que a Ilha da Magia deveria vender.

Todas as mudanças relacionadas à desintegração de um modo de vida implicaram a transformação do espaço e a inserção dessa sociedade no sistema capitalista. A estrutura econômica, social e fundiária rural foi desarticulada para ser inserida no modo de produção dominante na vida urbana. Pode-se dizer que é o fim do ciclo de um modo de vida, em que novos valores, novas atividades, novas práticas se cristalizarão e se sobreporão aos até então existentes, constituindo-se em novas identidades culturais. Aqui não se pretendeu falar de todas as



manifestações culturais da Ilha, mas apenas traçar um panorama geral sobre as mudanças ocorridas no modo de vida do povo ilhéu.

Para Claval (2007), a cultura como herança transmitida pode ter sua origem em passado longínquo, mas deve ser entendida como um sistema aberto, não fechado, imutável. Isso permite compreender a cultura como um processo histórico e dinâmico, que varia no tempo e no espaço. A mudança é inerente a esse processo, a sociedade muda, os significados mudam, os interesses mudam, o contexto muda e os eventos culturais também mudam. Nessa direção Arantes (1995) explica que, mesmo que se queira preservar a tradição na tentativa de impedir a deterioração, não será possível evitar a mudança de significado.

A partir do início da década de 1990, com a abertura econômica brasileira nos ditames do neoliberalismo e da chamada globalização, intensificou-se um processo de homogeneização cultural, mas que, em contrapartida, instigou o fortalecimento e a exaltação das diferenças culturais, como identidades regionais<sup>20</sup>. O sentimento de inferioridade dos moradores locais, manifestado na necessidade de ter uma origem reconhecida e valorizada, em parte foram questões motivadoras, mas as possibilidades econômicas vislumbradas foram sobressalentes para etnizar a região litorânea a partir da cultura açoriana.

## A MERCANTILIZAÇÃO DA AÇORIANIDADE

De fato, Florianópolis precisava de uma identidade cultural relacionada a uma etnia, já que o local e o regional tornaram-se um

---

<sup>20</sup> Cabe ressaltar que a propalada globalização caminhou conjuntamente com a fragmentação territorial e a diversificação sociocultural, mostrando que, num mundo tão complexo e heterogêneo, uma visão unificada, homogênea, não vingaria.



atrativo indispensável para diferenciar os lugares. Muitas cidades do estado já tinham essa identidade definida, as quais foram utilizadas nas estratégias de marketing para divulgar Santa Catarina e atrair turistas. A população litorânea de ascendência açoriana, em sua maioria, desconhecia a sua origem desde meados do século XIX, acreditavam ser sem origem e que eram genuinamente daqui. A partir de meados do século XX, teve início um movimento de descoberta e valorização dessa origem, todavia ações propagadas ficaram restritas aos meios políticos e intelectuais. Somente nos anos de 1990, a origem açoriana será “devolvida” para essa população, a partir de ações implementadas pelo Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina, com o apoio do Governo Regional dos Açores, Prefeituras Municipais entre outros agentes. Diante disso, ocorreu um processo de etnização cultural de Florianópolis e do litoral catarinense, no qual a cultura regional passou a ser denominada de origem açoriana ou de base açoriana. Apesar de não ser a única etnia a formar a história de Florianópolis e da região, foi a escolhida pela elite política e intelectual. Ser “nativo” passou a ser sinônimo de orgulho, e tudo que era nativo novamente passou a ser açoriano, mesmo que não fosse.

Como resultado de todas essas ações, a expressão “cultura de base açoriana” relacionada à cultura popular passou a ser utilizada para caracterizar a identidade cultural de Florianópolis e do litoral catarinense. Assim, a partir do final dos anos de 1990, praticamente “tudo” que se relacionava à cultura do litoral catarinense passou a ser designado como açoriano ou de base açoriana, como sugere o NEA, mesmo que não



fosse. Expressões como culinária açoriana, arquitetura açoriana, folclore açoriano tornaram-se comuns. Estratégias de marketing em folders turísticos e de estabelecimentos comerciais usaram textos e imagens que identificavam a cultura local e/ou regional como açoriana. Na Ilha, com exceção da Pousada Açoriana, do Hotel Faial e da Agência de Viagens Açoriana Turismo, que foram criados nos anos de 1970, inúmeros estabelecimentos comerciais com referência aos Açores foram criados a partir do final dos anos de 1990 e início dos anos 2000 para identificar a cultura local. Por exemplo: o Auto Posto dos Açores (Cacupé), Mercado e Padaria Açoriano (Pantanal), Padaria Açoriana (Campeche), Pizzaria Vila Açoriana (Córrego Grande), Restaurante Rancho Açoriano (Ribeirão da Ilha e Coqueiros), entre outros. Essa multiplicação recente de designações relacionadas a essa cultura é vista por Leal (2007) como uma forma de etnicidade banal, já que somente nos Açores, talvez, poderiam ser encontradas essas referências em maior quantidade. Essa etnização também fica visível na fala de membros de comunidades do litoral entrevistados por Sayão (2004), Martins (1995), Lacerda (2003) e outros, pois fazem questão de afirmar sua origem açoriana, já que ser nativo foi, por tanto tempo, ser sem origem, ser matuto, amarelo, indolente. Nesse sentido, o sentimento de inferioridade foi substituído pelo orgulho de ter uma origem.

Segundo Hernández e Armaiz (2005), devido à mundialização da economia alimentar, observou-se, por um lado, a forte tendência à homogeneização dos modelos alimentares, mas, por outro, surgiu o interesse em incorporar e resgatar o que se chama de cozinhas regionais





e alimentos étnicos. No final dos anos de 1990, a culinária típica da Ilha passou a ser caracterizada por muitos restaurantes como “açoriana”. Assim, apresentam cardápios com ostra, mariscos e camarões, entre outros, em diversas preparações, como se esses pratos fossem açorianos. Todavia, constatou-se in loco que a cozinha típica que existe no Arquipélago dos Açores atualmente é muito diferente da cozinha típica denominada açoriana ou de base açoriana em Florianópolis. O mesmo pode ser inferido sobre a culinária tradicional. Segundo Farias (1998), não se pode comparar a comida dos Açores com a comida do litoral de Santa Catarina, já que os produtos utilizados são bastante diferentes. O mesmo autor diz que evidenciar as diferenças é necessário para não tornar semelhante o que é diferente. Todavia, justifica que a culinária regional do litoral catarinense, identificada como açoriana, deve ser denominada de culinária “de base açoriana”, pois a contribuição da cultura africana e indígena é muito importante. Aqui fica claro que existe a consciência das diferenças entre a culinária das ilhas de lá e da ilha de cá, já que a cultura do litoral guarda características da cultura de outras populações, mas a prática vivenciada pela população ainda parece gerar muitas confusões.

Esse é o caso da ostra, que se tornou um alimento estabelecedor da identidade da culinária local, ganhando status de ícone da culinária “açoriana” da Ilha. A inexistência de qualquer vestígio da ostra na cozinha dos Açores pode ser confirmada nos livros de cozinha açoriana: Cozinha Regional dos Açores (PEREIRA, 2004), O Peixe na Cozinha Açoriana e Outras Coisas Mais (GOMES, 2001), Cozinha Tradicional da



ilha de São Miguel (GOMES, 1987), Cozinha Tradicional da Ilha Terceira (GOMES, 1986).

A ostra nativa fez parte da alimentação tradicional dos habitantes de algumas localidades da Ilha de Santa Catarina<sup>21</sup>, sendo extraída na região nas rochas à beira mar. Já a ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*), consumida a partir dos anos de 1990, passou a ser cultivada pela UFSC no final da década de 1980, com sementes de origem japonesa, mas que foram importadas do Chile (PAULILO, 2002). A partir dos anos de 1990, com o auxílio da UFSC e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), essa espécie passou a ser cultivada e produzida sob um arranjo produtivo local<sup>22</sup>, que surgiu como alternativa salvadora em face da decadência da pesca e do extrativismo artesanal. Assim, a ostra do pacífico não pode ser caracterizada como um elemento característico da “cultura de base açoriana”, mas sim como uma gastronomia que se tornou típica de Florianópolis.

Em 1999, a Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (FENAOSTRA) foi criada pelo então Escritório Municipal de Agropecuária Pesca e Abastecimento (EMAPA) – atual Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOP) –, e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI/SC<sup>23</sup>. De acordo com informações obtidas no site da Prefeitura Municipal de Florianópolis, o objetivo do evento é “[...]”

---

<sup>21</sup> As cascas de ostras encontradas nos sambaquis comprovam o consumo pelos indígenas da região (ALVES, 2004).

<sup>22</sup> Sua organização passa por todas as etapas: produção, colheita, beneficiamento e comercialização.

<sup>23</sup> Atualmente a festa é realizada pela Prefeitura de Florianópolis, por meio da Secretaria de Turismo, Secretaria de Cultura, IGEOP, Secretaria de Educação e Secretaria de Pesca, tendo ABRASEL/SC, SENAC, SEBRAE/SC e CDL como apoiadores.



divulgar o molusco catarinense e ampliar o mercado para os produtores” (PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS, 2015), confirmando que a festa surgiu de uma questão econômica para abrir o mercado para o consumo da ostra cultivada em cativeiro, até então praticamente ausente na alimentação regional e também nacional. Como Florianópolis ainda não estava inserida no circuito das diversas festas realizadas no mês de outubro no estado, a FENAOSTRA representou uma oportunidade para atrair turistas para a capital, associando-a à cultura açoriana, mesmo que a ostra não fosse consumida nos Açores. Isso justifica constar naquele site que “o festival é um verdadeiro resgate da gastronomia e da cultura açoriana da Ilha de Santa Catarina [...]” (PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS, 2015). Nesse evento há atrações artísticas e culturais relacionadas à cultura regional, culinária com a ostra como principal ingrediente, atividades técnico-científicas e econômicas, entre outras. Não obstante, como todas as festas de outubro estavam associadas a um mote cultural, Florianópolis associou a festa da ostra à cultura açoriana. Esse produto de maricultura, na FENAOSTRA, realizada no contexto das festas de outubro em Santa Catarina, evoca uma identidade açoriana.

A FENAOSTRA pode ser vista como exemplo de espetacularização da cultura regional, haja vista a exploração comercial quando se torna um produto a ser consumido. Todavia, até a atualidade, essa festa ainda não conseguiu estabelecer-se como festa típica tradicional ao lado das “Oktoberfestas”.



Outro exemplo foi a criação de personagens caricatos, como a Dona Bilica, uma espevitada manezinha<sup>24</sup> da Ilha criada em 1991 pela artista de teatro Vanderléia Will, que ganhou popularidade em 1993. A personagem foi construída com base em experiências da artista e em muitas pesquisas realizadas com a população local. Dona Bilica é uma senhora manezinha que conta causos e histórias relacionados à cultura da Ilha com linguajar e sotaque característicos dos descendentes açorianos. Ela representa o modo de ser, pensar e falar do manezinho de maneira alegre e brincalhona. A personagem faz apresentações em eventos públicos e privados, além de participar de festivais nacionais e internacionais (NOTÍCIAS DO DIA, 2016; DONA BILICA, 2017). Apesar da justificativa de resgate e preservação, a lógica do lucro se sobrepõe a qualquer outra. Assim, apresentações, teatro e desfiles funcionam como espetáculo para divertir, mostrar a identidade local e também como meio de sobrevivência de muitos dos envolvidos.

Sob a retórica de preservar o patrimônio cultural local e regional, a reelaboração da identidade cultural do litoral também implicou a formação de grupos folclóricos que contraditoriamente buscam apresentar práticas culturais idênticas às realizadas nos Açores, mesmo que tais práticas nunca tenham feito parte do folclore catarinense<sup>25</sup>.

Diante disso, pode-se dizer que a identidade açoriana foi inserida como mais uma etnia dentro do circuito turístico de Santa Catarina. A criação de um “corredor turístico do litoral” mencionado por Farias

---

<sup>24</sup> Termo popular utilizado para designar que a pessoa é nativa da Ilha de Santa Catarina.

<sup>25</sup> Fazem parte do folclore catarinense a ratoeira, o pau-de-fitas, o boi de mamão e outros.



(2017), à luz da cultura açoriana, está hoje visível no marketing de diversos municípios, apesar de as belas paisagens ainda terem mais força como atrativo turístico, no caso do litoral catarinense.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O presente texto pretendeu sintetizar o contexto das transformações e ressignificações da culinária tradicional de Florianópolis a partir da década de 1970. O avanço do capital por meio da atividade turística direcionou a urbanização para além do centro urbano tradicional, modificou o modo de vida da população, alterou as formas de trabalho e transformou a culinária tradicional em típica para ser comercializada aos turistas como parte da identidade local. Rompe-se com o passado para receber o novo, mas o novo busca no passado formas de se reinventar. Todavia, o novo não pode ser considerado uma continuidade da tradição, haja vista que sofreu cortes, recortes, ajustes, adaptações. A identidade está, portanto, associada ao seu tempo e ao seu espaço.

Então, observa-se que, à medida que a cultura se transforma, parte dela pode ser retomada, porém de uma forma ressignificada para ter novo uso. Assim, um prato tradicional do cotidiano se tornou um prato típico a ser comercializado por um valor antes inimaginado. O termo “açoriano”, ou que remete a ele, para designar a identidade cultural de Florianópolis e também da região litorânea do estado de Santa Catarina não pode ser entendido como algo isolado em si mesmo. Tais processos são próprios do capitalismo que se apropria de tudo que



for possível para obter lucro. Ao mesmo tempo em que há uma tendência homogeneizadora da cultura global, cada lugar busca estratégias para se diferenciar, e a culinária é um dos filões a serem explorados. Pode-se dizer então, que a partir do momento em que o capital se apropria da cultura, as práticas culturais são retomadas e ressignificadas, para se transformar em mercadoria. A valorização do passado torna-se a justificativa de um discurso que expõe o fetiche da mercadoria.

Este trabalho não pretendeu esgotar o tema abordado, mas poderá contribuir com futuras pesquisas que pretendam realizar novas abordagens ou se aprofundar sobre o assunto.



## REFERÊNCIAS

- ARANTES, Antonio Augusto. **O que é cultura popular**. São Paulo: Brasiliense, 1995.
- BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia: Cortes e recortes**. Brasília: SENAC DF, 2009. v. 1, p. 181-188.
- BITENCOURT, Suzana. **Castelos de areia: o turismo de litoral em Florianópolis (1930-1980)**. 2005. 166 f. Dissertação (Mestrado em História) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.
- BRASIL. Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946. Dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del9760.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del9760.htm)>. Acesso em 14 de ago. de 2015.
- BRASIL. Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967. Dispõe sobre a proteção e estímulos à pesca e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del0221.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0221.htm)>. Acesso em: 16 fev. 2015.
- CAMPOS, Nazareno José de. Açorianos do litoral catarinense: da invisibilidade à mercantilização da cultura. **Revista Arquipélago**, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 2009. p. 177-201.
- CANCLINI, Néstor Garcia. **A globalização Imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2003.
- CAPELLESSO, Adinor José. **Os sistemas de financiamento na pesca artesanal: um estudo de caso no litoral centro-sul catarinense**. 2010. 164 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.
- CARUSO, Raimundo. A ilha perde seus engenhos. **O Estado**, 6 maio 1977, p. 24.
- CARUSO, Raimundo C. **Franklin Cascaes: vida e arte, e a colonização açoriana**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1989.
- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
- DONA BILICA A MANEZINHA DA ILHA. (2017). Disponível em: <<http://donabilica.blogspot.com.br/#!/p/projetos-com-dona-bilica.html>>. Acesso em: 12 mar. 2107.
- FARIAS, Wilson Francisco de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1998.
- FARIAS, Wilson Francisco de. Entrevista concedida a Marcela Krüger Corrêa em 8 de fevereiro de 2017.



GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, out./dez. 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732003000400011&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732003000400011&script=sci_arttext)>. Acesso em: 10 jul. 2011.

GOMES, Augusto. **Cozinha Tradicional da Ilha Terceira. Açores**: Secretaria Regional de Educação e Cultura, 1986.

GOMES, Augusto. **Cozinha Tradicional da ilha de São Miguel. Açores**: Secretaria Regional de Educação e Cultura, 1987.

GOMES, Augusto. **O Peixe na Cozinha Açoriana e Outras Coisas Mais. Portugal**: Edição do autor, 2001.

HALL, Stuart. **Identidades culturais na pós-modernidade. Rio de Janeiro**: DP&A, 1997.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARMAIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Espanha**: Ariel, 2005.

HOBSBAWM, Eric; Introdução. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições. Rio de Janeiro**: Paz e Terra, 1997. p. 9 - 23

IANNI, Octavio. **A era do globalismo. Rio de Janeiro**: Civilização Brasileira, 1996.

IPUF. Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis. **Plano Diretor Participativo da Cidade: leitura da cidade. Florianópolis**, 2008. v. 1.

LANFANT, Marie-Françoise. (1980) Introduction: Le tourisme dans le processus d'internationalisation. **Revue Internationale des Sciences Sociales**. v. 32, n. 1, p. 14-45, 1980. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0003/000383/038317 fo.pdf>>. Acesso em: 24 out. 2016.

LEFEBVRE, Henry. **O direito à cidade. São Paulo**: Ed. Moraes, 1991.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 16, p. 145-156, dez. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-1832001000200008](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-1832001000200008)>. Acesso em: 30 jul. 2013.

MONTANARI, Massimo (Org.) **O mundo na cozinha. História, identidade, trocas. São Paulo**: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Centro de Ciência e Tecnologia, Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.**





NOTÍCIAS DO DIA. Autêntica intérprete da cultura dos manezinhos, Dona Bilica completa 25 anos. (3/9/2016). Disponível em: <<https://ndonline.com.br/florianopolis/plural/autentica-interprete-da-cultura-dos-manezinhos-dona-bilica-completa-25-anos>>. Acesso em: 12 mar. 2017.

PAULILO, Maria Inês S. Maricultura e território em Santa Catarina – Brasil. **Geosul**, Florianópolis, v. 17, n. 34, p. 87-112, jul./dez. 2002.

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**: etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1992.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS. (2015). 16ª FENAOSTRA é lançada com eleição da Corte. Disponível em: <<http://www.pmf.sc.gov.br/mobile/index.php?pagina=notpagina&noti=14981>>. Acesso em: 23 fev. 2017.

REIS, Almir Francisco. **Permanências e transformações no espaço costeiro**: formas e processos de crescimento urbano-turístico na Ilha de Santa Catarina. 2002. 287 f. Tese (Doutorado Estruturas Ambientais Urbanas) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

SANTOS, Milton. **Sociedade e Espaço**: a formação social como teoria e como método. Boletim Paulista de Geografia, São Paulo, n. 54, p. 81-99, jun. 1977.

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova**: da crítica da geografia a uma geografia crítica. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1978.

SANTOS, Milton. **Espaço e sociedade**: ensaios. Petrópolis: Vozes, 1982.

SOUZA, Evandro André de. **Franklin Cascaes uma cultura em transe** /. Florianópolis, 2000. 112 f. Dissertação (Mestrado em História Cultural) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000. Disponível em: <<http://www.bu.ufsc.br/teses/PHST0154-D.pdf>>. Acesso em: 21 set. 2016.

ZEFERINO, Augusto César. **Inglese do Rio Vermelho, o Lugar e a Gente**. Florianópolis: Edição do autor, 2008.



---

# A PESCA ARTESANAL E A CULINÁRIA TÍPICA EM ARRAIAL DO CABO ANTES DA INSTALAÇÃO DA COMPANHIA NACIONAL DE ÁLCALIS-RJ

BRETTAS, LUIZ FERNANDO DE MELO

## INTRODUÇÃO

Esse artigo é baseado na minha dissertação de mestrado sobre a pesca e a culinária em Arraial do Cabo e tem o objetivo de compreender como ocorria o processo de pesca artesanal, de salga de peixes, o papel dos seus atores e as características da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo antes da instalação da Companhia Nacional de Alcalis e relatar as principais transformações sociais e econômicas geradas pela fábrica que afetaram a atividade pesqueira na localidade.

O interesse pela realização da pesquisa que originou a dissertação cujos dados norteiam o presente capítulo, foi motivado pelo fato de atuar como professor de gastronomia e devido aos vínculos familiares e afetivos com Arraial do Cabo. O anseio de conhecer mais sobre a história e culinária local me conduziram a essa busca que teve como um dos principais questionamentos, a ausência de receitas preparadas com peixe, especialmente o salgado, em um livro sobre a culinária típica do litoral fluminense elaborado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (Inepac) do estado do Rio de Janeiro.



A publicação anteriormente mencionada é fruto de uma pesquisa realizada pela Divisão de Folclore do Inepac em 1978 e foi digitalizada e disponibilizada para consulta, em 2004, por intermédio do projeto de digitalização do acervo da Divisão de Folclore desenvolvido pelo Departamento de Apoio a Projetos de Preservação Cultural (INEPAC, 1978). Não foram encontradas informações sobre os métodos utilizados para a realização da pesquisa. Sabe-se apenas que foi uma pesquisa de campo que percorreu os diversos municípios do litoral fluminense com o intuito de registrar o saber culinário baseado na cultura popular e que eram transmitidos oralmente por essas comunidades pesquisadas. De Cabo Frio<sup>26</sup>, consta apenas uma receita de “lula na brasa” com uma descrição não condizente com o título.

Em 1960, com o início das operações da Companhia Nacional de Álcalis (CNA), Arraial do Cabo se transformou, de uma pacata vila de pescadores, em um polo industrial estratégico para o país. Isso pode nos levar a supor que, em função da importância social e econômica que a CNA passou a ter na comunidade de Arraial do Cabo, as memórias sobre a salga de peixe tenham sido suplantadas pelas memórias da fábrica, e o sentimento de pertencimento da população tenha passado a ser muito mais vinculado à CNA do que à tradicional atividade de pesca e salga. No entanto, além de identificarmos que outros acontecimentos contribuíram para essa situação, constatamos que as memórias sobre as

---

<sup>26</sup> Em 1978, Arraial do Cabo ainda era distrito de Cabo Frio. Ver p.4.



práticas da pesca artesanal e da salga não foram completamente apagadas.

A chegada da CNA trouxe uma série de transformações urbanísticas na comunidade. Água tratada, energia elétrica e pavimentação de estradas são exemplos dessas mudanças que afetaram as dinâmicas sociais e econômicas do pequeno vilarejo composto quase que exclusivamente por pescadores. Comparando a população do Arraial do Cabo em 1960 – ano de início das operações da CNA – com a de 1950, identifica-se um aumento de cerca de 120%. A chegada desses novos habitantes, sobretudo oriundos do nordeste, provocou uma mudança significativa nos hábitos locais como atesta a professora Marina São Paulo de Vasconcellos em suas pesquisas no Arraial do Cabo no início da década de 1960.

...novos padrões de comportamento dos habitantes do Arraial do Cabo parecem advindos não diretamente da imposição econômica da industrialização e pelo fenômeno da urbanização, mas trazidos por nordestinos que dia a dia se adensam, começando já a se agruparem em uma área definida da localidade, fato que está a exigir um capítulo à parte nos nossos estudos. (VASCONCELOS, 1962, p.173)

Por essa razão, delimitamos a pesquisa antes da instalação da CNA por entender que nesse período podemos encontrar as características mais marcantes da identidade cabista<sup>27</sup> que tinha na pesca a base das suas atividades econômicas e sociais.

---

<sup>27</sup> Cabista é o nome dado aos moradores ou habitantes nascidos em Arraial do Cabo.



## METODOLOGIA

Em um primeiro momento, foi feita uma pesquisa bibliográfica e documental de levantamento de dados e de informações referentes à região e ao objeto da pesquisa. Este levantamento teve como resultado, entre outros, a identificação de importante pesquisa acadêmica realizada no local após a implantação da CNA. Nos anos de 1952 a 1960 sob a coordenação da professora Heloísa Alberto Torres, diretora do Museu Nacional até 1955, e com o patrocínio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) e do Museu Nacional, diversos pesquisadores participaram de uma pesquisa sociológica, etnográfica e antropológica que buscava entender o modo de vida da comunidade de Arraial do Cabo e as mudanças em curso em função da instalação da CNA. Há documentação expressiva acerca dessa pesquisa nos arquivos do antropólogo Luiz Fernando Raposo Fontenelle, depositado na Casa de Oswaldo Cruz (COC); do antropólogo Luiz de Castro Faria, depositado no Museu de Astronomia e Ciências Afins (Mast) e da professora e ex-diretora do Museu Nacional Heloísa Alberto Torres<sup>28</sup>, sob a guarda do Museu Nacional.

Na pesquisa documental,

a análise qualitativa do conteúdo começa com a ideia de processo, ou contexto social, e vê o autor como um ator auto-consciente que se dirige a um público em circunstâncias particulares. A tarefa do analista torna-se uma “leitura” do texto em termos dos seus símbolos. Com isso em mente, o texto é abordado a partir do entendimento do contexto da sua produção pelos próprios analistas. (MAY, 2004, p. 224).

---

<sup>28</sup> Há um outro arquivo de Heloísa Alberto Torres que se encontrava depositado na Casa de Cultura Heloísa Alberto Torres (CCHAT), em Itaboraí (RJ) e que encontra-se, atualmente, no Mast em processo de higienização e organização.



May (2004) ainda destaca a vantagem da flexibilidade desse método de análise, pois permite que o pesquisador considere não somente as formas pelas quais o significado é construído, mas também as formas nas quais novos significados são desenvolvidos e empregados.

Ao lado da consulta aos arquivos, foram feitas entrevistas com pessoas que vivenciaram o período compreendido entre as décadas de 1930 e 1960 na localidade. Essas entrevistas constituíram poderoso instrumento para a exploração e a explicação das experiências de trabalho dos entrevistados e das entrevistadas, o aprendizado de suas práticas e o conhecimento das receitas que eram elaboradas com os peixes salgados e os pratos consumidos pelos moradores do Arraial do Cabo no período pesquisado.

Em função do período estudado e pelo fato de muitos personagens que vivenciaram os fatos ocorridos no período pesquisado ainda estarem vivos, foi utilizada a metodologia de História Oral que pode ser definida como:

[...] um método de pesquisa (histórica, antropológica, sociológica, etc.) que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participaram de, ou testemunharam acontecimentos, conjunturas, visões de mundo como forma de se aproximar do objeto de estudo. [...] Trata-se de estudar acontecimentos históricos, instituições, grupos sociais, categorias profissionais, movimentos, etc. à luz de depoimentos de pessoas que deles participaram ou os testemunharam. (Alberti, 2013, p.24)

A história oral enfatiza a importância do entrevistado no grupo e sua experiência em um determinado acontecimento, pois, por meio deste método, pessoas que vivenciaram ou testemunharam o período podem



fornecer informações sob um novo ponto de vista sobre o assunto e o período pesquisado. Assim, é importante que o entrevistado esteja convencido a respeito da “própria utilidade de falar e transmitir seu passado” (POLLAK, 1989, p.13). Essa convicção é construída dialogicamente na relação com o pesquisador.

Com base nos assuntos a serem pesquisados, entrevistei atores que viveram no período estudado e que possuem relações diretas com os temas da pesquisa. Assim, os depoimentos, somados às informações das fontes bibliográficas e documentais, especialmente as contidas nos arquivos acima citados, se tornaram os principais elementos para a compreensão dos hábitos e costumes ligados à pesca, à salga de peixes e ao preparo dos peixes salgados em Arraial do Cabo.

Essa metodologia foi utilizada na pesquisa para a elaboração da dissertação e retomada, juntamente com os dados nela recolhidos, para a construção da reflexão abordada neste capítulo de livro.

## **ARRAIAL DO CABO: HISTÓRIA, CULTURA E NATUREZA**

A história de Arraial do Cabo, município do estado do Rio de Janeiro, encontra-se vinculada à de Cabo Frio, pois somente pela Lei Estadual nº 839 de 13 de maio de 1985, Arraial se tornou município independente. Até essa data, pertencia a Cabo Frio tendo sido elevado a distrito pela Lei Estadual n.º 1.816, de 28 de janeiro de 1924.

A primeira descrição do Arraial do Cabo de que se tem conhecimento foi feita pelo naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire em 1818. Em seu livro Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil, Saint-Hilaire descreve uma população de duas mil pessoas em Cabo Frio, sendo quase a metade de escravos, e cita, no Arraial, algumas





cabanas de pescadores na Praia do Pontal, uma pequena capela bem conservada, uma venda e uma vintena de choupanas construídas desordenadamente na Praia dos Anjos, além de algumas choupanas de pescadores na Praia Grande (SAINT-HILAIRE, 2004).

A pesca em Arraial do Cabo é favorecida em função das condições geográficas e pela presença do fenômeno oceanográfico chamado ressurgência<sup>29</sup>, que permite uma ciclagem dos nutrientes das águas mais profundas, mais frias e férteis em plâncton, para a superfície, aumentando a quantidade de nutrientes na água e, conseqüentemente, o desenvolvimento da fauna e flora marinhas. E a salga era o processo empregado que permitia a conservação dos peixes que não eram vendidos frescos.

A abundância de peixes, somada à agricultura somente de subsistência, à ausência de luz elétrica e ao relativo isolamento em razão das precárias vias de acesso, fazia com que a base da economia local e da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo fosse o peixe-especialmente o salgado, pela facilidade de armazenamento e conservação - e os moluscos e crustáceos retirados do mar. Assim, com base nos conceitos de Montanari (2013)<sup>30</sup>, a culinária de Arraial do Cabo com predominância nos peixes salgados pode ser entendida como um dos principais elementos da identidade cabista.

A pesca e a produção de peixe salgado sempre estiveram presentes como as principais atividades econômicas da região até a

---

<sup>29</sup> Segundo Silva *et al.* (2006), "ressurgência é o processo de afloramento das massas de água profundas e frias do oceano à superfície, o qual desencadeia um espetacular crescimento das populações de peixes na região".

<sup>30</sup> Para Montanari (2013), a união dos três elementos de relação entre comida e cultura – produção, preparo e consumo – se constituem como o elemento decisivo da identidade de um povo e como uma das maneiras mais eficazes de comunicar essa identidade.



chegada da CNA. No texto “Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito”<sup>31</sup> (1797), publicado pela Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro em 1883, já podemos observar que o peixe, principalmente salgado, proveniente dos pontos de pescaria das praias de Arraial do Cabo, era um dos principais produtos de exportação da cidade de Cabo Frio<sup>32</sup> com uma produção de 80.000 arrobas (aproximadamente 1.200 toneladas) naquele ano. Em seus escritos decorrentes da sua visita à região em 1818, Saint-Hilaire confirma a importância da pesca e da salga de peixes na localidade.

“Todos os habitantes da Praia do Anjo<sup>33</sup> dedicam-se à pesca e, a cada passo encontra-se, no povoado, o indício de suas ocupações habituais. À beira-mar vê-se um grande número de paus com forquilhas que sustentam varas horizontais sobre as quais são estendidas as redes molhadas, e, junto às casas existem os secadouros dos peixes destinados à conserva. (...) Como os pescadores de Cabo Frio não podem vender nem consumir, senão em pequena quantidade, o peixe fresco, eles escamam e limpam o excedente, fendendo os peixes, da cabeça à cauda; salgam-no e põem-no a secar nos secadouros descritos. Remetem parte do peixe seco ao Rio de Janeiro e outra parte vendem aos agricultores das vizinhanças que o empregam na alimentação dos negros.” (SAINT-HILAIRE, 2004, p.339)

---

<sup>31</sup> O texto original não possui a indicação do autor do documento. Saint-Hilaire, cita o texto como sendo de autoria do Monsenhor José de Sousa Azevedo Pizarro (1753-1830), autor das *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brasil, dedicadas a El-Rei Nosso Senhor D. João VI* (1820).

<sup>32</sup> A cidade de Cabo Frio foi fundada em 13 de novembro de 1615 e recebeu, inicialmente, o nome de Santa Helena do Cabo Frio e passou, em 1916, durante o governo de Estevão Gomes, primeiro governador de Cabo Frio, a se chamar Nossa Senhora da Assunção do Cabo Frio. Somente em 1678 a denominação Cabo Frio passou a ser adotada oficialmente (MASSA, 1980 p.36-37).

<sup>33</sup> Praia do Anjo ou Praia dos Anjos é a principal praia de Arraial do Cabo, onde teria chegado o navegador genovês Américo Vespúcio em 1503 e fundado a primeira feitoria do Brasil e onde se localiza o Porto do Forno (HANSSEN, 1988). Devido à sua posição geográfica, a praia tem águas rasas e tranquilas e servia de ancoradouro natural para as embarcações.



Em o Centenário da Independência do Brasil: álbum do Estado do Rio de Janeiro 1922. (VASCONCELOS, 1922), além de observarmos a importância da atividade pesqueira na localidade, encontramos um comentário sobre a qualidade do produto, afirmando que a exportação poderia ser ainda maior se a região possuísse meios rápidos de transporte.

Podemos encontrar também, diversos anúncios em jornais desde a primeira metade do século XIX que destacam a qualidade do peixe proveniente do Cabo Frio. Na década de 1940, encontramos notícias e matérias em jornais sobre o envio de peixes salgados de Cabo Frio para países europeus que sofriam as consequências da 2ª Guerra Mundial. E mesmo durante a operação da CNA, é possível encontrar diversas matérias em jornais e revistas que destacam a fartura de peixes na região e a grande relação da atividade com a comunidade local.

## **A PESCA EM ARRAIAL DO CABO**

As pesquisas empreendidas por Lysia Cavalcanti e Nilo Bernardes (1950), pelo IBGE no final da década de 1940, identificaram, naquele período, três modalidades de pesca marítima ou costeira praticadas na localidade e que possuíam uma real expressão econômica para os habitantes de Arraial do Cabo - a pesca de linha com anzol, a de rede de cerco feita por traineiras e a de arrasto de canoa<sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> Traineiras são barcos de pesca a motor que possuem porão para armazenamento de peixes e casario fechado onde se localizam o leme e demais equipamentos. Canoas são embarcações abertas e movidas a remo e/ou a vela.



Segundo Bernardes e Bernardes (1950), a pesca de linha com anzol já era praticada pelos índios tupinambás que habitavam a região, desde antes da chegada dos portugueses, e utilizavam espinhas presas nas pontas de linhas feitas com um arbusto típico da região chamado tucum. Atualmente, utilizam-se fios de nylon de diferentes espessuras e anzóis metálicos de tamanhos variados de acordo com a espécie e o tamanho do peixe. Esse tipo de pesca não requer divisões de funções definidas entre os seus praticantes. Na pesca de linha, que pode ser realizada em barcos a remo ou a motor, cada pescador trabalha individualmente e o número de pescadores na embarcação varia de acordo com a determinação do proprietário do barco.

A pesca de arrasto de canoa é o tipo de pescaria mais tradicional no Arraial do Cabo e o que predominava antes da década de 1960. Não se sabe ao certo quando ela teria se iniciado. Bernardes e Bernardes (1950, p.24) afirmam que “os europeus introduziram o emprego de redes e em breve quase todas as praias desse litoral foram ocupadas por pescarias, nelas trabalhando escravos e homens brancos assalariados”. De acordo com os autores, os habitantes dessas primeiras povoações instaladas no litoral do estado do Rio de Janeiro no início do século XVII viviam quase exclusivamente da pesca (BERNARDES E BERNARDES, 1950). É o caso de Cabo Frio, fundado em 1615. Segundo Alberto Lamego, durante o século XVII, os habitantes de Cabo Frio vivem “mais de pescarias e mais dependem do mar e de sua lagoa que da terra” (LAMEGO, 1925, p. 469).

Dois séculos após a fundação de Cabo Frio, em sua visita à cidade, Saint-Hilaire (2004) cita a presença de “pirogas” como único tipo



de embarcação e de um grande número de “paus com forquilhas que sustentam varas horizontais” (SAINT-HILAIRE, 2004, p.339), à beiramar, onde são estendidas as redes molhadas e postas para secar. Ele destaca também que, no Arraial do Cabo, todos os habitantes dedicavam-se à pesca.

Antes do uso de redes feitas com fios de nylon, as redes eram feitas com fios de algodão ou com um cipó conhecido como imbé tingidos com cascas de aroeira ou murici. E as boias, ou cortiças, feitas com a raiz de uma árvore da restinga chamada araticum (BERNARDES E BERNARDES, 1950).

Realizada em praticamente todas as praias do litoral do Rio de Janeiro, incluindo as praias da cidade do Rio de Janeiro como Copacabana, a pesca de arrastão tinha como principal centro de referência o Arraial do Cabo. Na década de 1950, existiam mais de 50 canoas com redes de arrasto organizadas em um sistema de “rodízio de embarcações, trabalhando diariamente, duas na Praia Grande e uma em cada uma das praias do Anjo, do Forno e do Farol, esta na ilha fronteira ao continente” (BERNARDES E BERNARDES, 1950, p. 25).

Segundo Bernardes e Bernardes (1950, p.45), a rede de arrasto era composta por seis partes: cópio; encontros; mangas; tralhas; forçadas ou calões e betas. O copio, os encontros e as mangas compõem os panos da rede em si. As tralhas são os cabos fixados nas partes superior e inferior da rede. Na superior ficam as “cortiças” – boias de isopor que têm a função de auxiliar a flutuação da rede e de mantê-la próxima à superfície do mar. Na tralha inferior fica a “chumbada” – conjunto de pesos de chumbo que tem a função de afundar a parte inferior da rede e



deixá-la esticada a fim de criar uma barreira para o peixe da superfície até o leito do mar.

Os calões são os “suportes de madeira que prendem as extremidades da rede aos cabos (betas)” (BRITTO, 1999, p.245). As forcadas são feitas de paus de madeira com cerca de dois metros de comprimento e 10cm de diâmetro. Gamba (1994) destaca que os calões, por interligarem as duas tralhas, também têm a função de mantê-las afastadas. Por fim, temos as betas, que são os cabos que ficam presos nos calões e que são utilizados para puxar a rede para a praia após o cerco do cardume e que podem medir até 500 braças de comprimento (BRITTO, 1999). Castro Faria cita que, originalmente, esses cabos eram feitos com cipó-imbé – planta que era encontrada na restinga da região.

Do período das pesquisas no final da década de 1940 até hoje, a composição das canoas e das redes e as funções de cada pescador se mantêm da mesma forma, sem alterações.

Cada canoa possui um grupo de pesca chamado de “companha” e cada uma delas é composta por nove pescadores. . Na canoa ficam sete tripulantes: o mestre na proa da canoa; quatro pescadores, sendo um na proa (“proeiro”), um no meio (“meeiro”), um na “contrarré” e um na ré (“reero”); um “chumbereiro” e um “corticeiro”. Esses dois não remam e são responsáveis por lançar a rede na água durante a pescaria. O “chumbeiro” é responsável pela tralha inferior da rede onde ficam os chumbos da rede e o “corticeiro” fica responsável pela parte superior onde estão as boias que sustentam a rede na superfície. Complementando os nove componentes, o vigia fica no alto de uma



elevação e, na beira da praia, fica o “cabeiro” que segura a “bêta”, deixada quando a canoa parte para o cerco.

O vigia é considerado o posto mais importante da companhia e sua função requer conhecimento e experiência. Ele é o responsável por avistar os cardumes e orientar todo o trabalho dos demais pescadores por meio de sinais feitos com as mãos e um pano branco. Segundo a tradição, um bom vigia deve conseguir reconhecer com precisão a espécie do peixe, com a sua dinâmica particular de deslocamento, e a quantidade de peixes do cardume.

Enquanto a pesca era uma atividade exercida pelos homens, a salga era uma atividade essencialmente feminina. E, ao contrário das companhias das canoas que eram fixas, as salgadeiras eram recrutadas conforme a disponibilidade e a quantidade de peixe. Assim, podemos entender a pesca como uma profissão e a salga como uma atividade extra, exercida pelas mulheres na complementação da renda familiar.

Em Arraial do Cabo utilizava-se o processo de salmoura. Nesse caso, os peixes eram escalados<sup>35</sup> e colocados em um tanque com sal grosso que criava a salmoura e conservava o peixe. Após um determinado tempo ou de acordo com o que fosse vendido, retirava-se os peixes da salmoura e passava-se um sal mais fino.

A pesca e a salga faziam parte do cotidiano da população cabista, seja nas dinâmicas internas familiares para a alimentação, seja nas relações econômicas nas quais a grande maioria da população estava inserida. A renda do pescador era composta basicamente pelo valor

---

<sup>35</sup> Nome dado ao processo de limpeza e corte para a salga.



recebido pelos quinhões<sup>36</sup> das suas pescarias que era proporcional ao volume pescado a ao número de canoas em que pescava. A lavagem e a escalagem do peixe eram normalmente realizadas por meninos e jovens que ainda não pescavam. Um pescador só lavava e escalava se fosse necessário complementar a renda mensal em casos de uma pescaria ruim.

## A ALIMENTAÇÃO CABISTA

As pesquisas de Luiz Fontenelle (1960) indicam que, no início da década de 1950, a base da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo era composta por “feijão, farinha, peixe e, ocasionalmente, arroz e algum legume (FONTENELLE, 1960, p. 23). Ao que tudo indica, essa base alimentar se manteve por quase dois séculos, visto que a Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito, de 1797, traz a seguinte descrição dos hábitos alimentares da população local.

O commun alimento, de que uzão seos abitantes, é o peixe (que nem sempre se axa fresco), feijão, e algumas vezes arroz; e sem embargo de aver um açougue, n’elle só por sucesso há carne; por que, alem de falta de gados, muito pouca é a sua extração. De ortalice nenhuma cultura se faz; por isso não consta do seu uso: e sendo todo este Brazil abundante de laranjas, bananas, e limões, só n’este distrito não se encontrão; algumas que aparecem por acazo, são levadas de fora, por isso perdem seu mais especial sabor, quando o trato d’ellas não é mimoso. Algumas arvores d’essas mesmas frutas, que em alguns logares se conservão, pelo mao beneficio que lhes dão, parecem ser de todo arvores silvestres, e não frutíferas” (MEMÓRIA, 1797, p.210).

---

<sup>36</sup> O quinhão é o nome da parte da pescaria após sua divisão. Normalmente, a divisão é feita por 14 quinhões, sendo um da canoa, quatro da rede e um para cada um dos nove pescadores. Essa divisão pode ser aumentada em situações específicas como no caso de um pescador estar doente ou destina à Igreja para a realização de festas ou ações beneficentes.





Saint-Hilaire (2004) não escreve especificamente sobre a alimentação dos habitantes do Arraial do Cabo. No entanto, cita a abundância de peixes e observa que, por impossibilidade de consumo, os moradores limpavam e salgavam os peixes para serem vendidos no Rio de Janeiro e pelas localidades vizinhas (p. 339).

O peixe, fresco ou salgado, era o principal alimento da população local. Embora uma grande variedade de peixes fosse capturada em Arraial do Cabo, segundo Fontenelle, os peixes mais apreciados eram a anchova, o xaréu e o bonito, sendo a anchova o de maior valor<sup>37</sup>. Esses peixes, frescos para uso no dia ou salgados, eram armazenados em bacias de alumínio e, no caso dos peixes salgados, antes do preparo, eram lavados, postos para escorrer o sal, ou colocados nessas bacias com água para a retirada do excesso de sal.

Além desses três peixes, Luiz Fontenelle, Castro Faria e Heloísa Alberto Torres citaram mais de 50 espécies que eram capturadas em Arraial do Cabo. Entre elas, destaco a sardinha; o xerelete, também chamado de flaminguete; a cavalinha, conhecida também por regalito; a tainha; a graçainha; a ubarana; o olhete; a serra; o mirassol, também chamado de olho de cão e a pitangola, chamado de olho de boi quando passa dos 13kg.

---

<sup>37</sup> Até hoje, a anchova é, seguramente, o peixe de destaque e de preferência da população cabista. O xaréu já não é encontrado com tanta facilidade, mas em razão da grande quantidade encontrada antigamente, o termo xaréu é utilizado para designar os habitantes nascidos em Arraial do Cabo. O bonito ainda é muito encontrado e um dos peixes mais pescados na cidade. No entanto, atualmente, ele não figura entre os peixes mais apreciados para o consumo.



As ovas podiam ser salgadas ou “defumadas”. Para a salga, as ovas eram passadas no sal, sem lavar, e colocadas sobre uma tábua ou prato sob o sol, cobertas por uma tela para evitar moscas. Fontenelle cita que era preciso vigiar constantemente para evitar que fossem roubadas por gatos, urubus e pelos próprios vizinhos. A outra forma de preparo, citada por Dona Odeína, era feita da seguinte maneira:

Mamãe enrolava a ova e botava do lado da chaminé do fogão a lenha pra ela pegar a quentura da chaminé. Porque, quando o fogo estava aceso, saía a fumaça que esquentava a chaminé. Aí ficava quente e já secava a ova. Com três dias ela tava seca e pronta pra comer. Hoje a gente seca no forno, mas antigamente não tinha não. Era na quentura da chaminé (FERREIRA, 2016).

As formas mais comuns de preparo do peixe eram o frito e o ensopado. Para o preparo do peixe frito era usado o peixe fresco; já para o peixe ensopado, podia ser usado tanto o fresco quanto o salgado. De acordo com as anotações de Luiz Fontenelle, o peixe ensopado, com suas diversas variações, era o preferido dos cabistas. Dona Odeína ratificou essa preferência ao dizer que “Não tinha fritura naquela época. Ninguém gostava de peixe frito, era peixe cozido”.

Segundo Fontenelle, para o preparo do peixe ensopado – chamado de caldeirada –, era importante que o peixe fosse gordo, fresco e fraco. Devido a abundância de peixes no local, a caldeirada era feita preferencialmente com o peixe fresco. Entretanto, o peixe salgado era usado com frequência no preparo do prato.



O complemento, quase que obrigatório, do peixe ensopado era o pirão – o caldo do peixe engrossado com farinha de mandioca crua. Após o peixe estar cozido, retira-se o peixe e os demais ingredientes utilizados e utiliza-se o caldo restante. Para evitar que o pirão embole durante a adição da farinha, é aconselhado misturar, em uma tigela separada, a farinha com um pouco de caldo frio do cozimento, ou mesmo água, para, só após dissolver a farinha, adicionar ao caldo e levar ao fogo para engrossar.

Os peixes salgados eram cortados em pedaços, nunca em postas como acontecia com o peixe fresco. Além dos preparos ensopados, os peixes salgados também podiam ser cozidos e desfiados para o preparo de algum prato específico. Para a fritura, os peixes maiores eram cortados em postas e os menores eram fritos inteiros. Outro fato que merece destaque diz respeito ao tipo de gordura utilizada. Se hoje temos o hábito de utilizar óleos vegetais - principalmente o de soja -, no período pesquisado, utilizava-se apenas a banha de porco para o preparo de frituras.

Em função do seu período de ocorrência, que vai de dezembro a março, e da dificuldade de conservação, até a década de 1960, o consumo de lulas era restrito à comunidade durante os meses de pesca. Como a lula não era salgada e a comunidade não tinha acesso ao gelo nem a geladeiras, seu consumo era feito imediatamente após a captura. O mesmo acontecia com os mariscos que eram consumidos apenas entre maio e agosto.



Como havia abundância de mariscos, quando se queria comê-lo, ia-se nas pedras onde eram retirados. Darci Franco, pescador e um dos meus entrevistados para esta pesquisa, comentou que “tinha tanto marisco que brotava. Não precisava ir longe e nem mergulhar para pegar. Era só ir nas pedras e catar. Só marisco grande”. Na entrevista com Hermita Melo, ela também comentou sobre o consumo de mariscos.

Lembro de quando papai levava a gente para as pedras do canto da Praia dos Anjos pra catar marisco. Aí acendia o fogo e botava os mariscos dentro de uma lata daquelas de banha ou de biscoito para cozinhar. Cozinhava só no bafo até eles abrirem. Era uma delícia! Era uma alegria quando a gente ia pra lá (MELO, 2016).

O camarão vinha das áreas marginais da Laguna de Araruama. Na entrevista com Dona Odeína, ela comentou que

o camarão vinha do Baixo Grande<sup>38</sup>. Os homens traziam o camarão de lá em uma vasilha forrada por dentro. Não era isopor não. Era outra coisa que eles tinham. Eles traziam camarão fresco e salgado. Às vezes vendiam camarão cozido. Cozinhavam lá e traziam pra vender aqui. (FERREIRA, 2016)

Hermita Melo ratifica essa informação ao dizer que

papai comprava camarão seco lá em Nhozinho<sup>39</sup>. Ele era de São Pedro e veio pra cá quando casou com a irmã de papai. Então ele trazia o camarão seco de lá pra vender aqui. Era o camarão da lagoa. Papai fazia frito, com maxixe, com chuchu, fazia fritada. Eu adorava. (MELO, 2016)

---

<sup>38</sup> Nome de um bairro de São Pedro d'Aldeia que faz divisa com um bairro de Cabo Frio chamado Praia do Siqueira e que antes era conhecido como Baixo Pequeno. Nesse bairro acontece, todos os anos, o Festival do Camarão promovido pela prefeitura de Cabo Frio.

<sup>39</sup> Nhozinho era o apelido do comerciante Clodoaldo Gonçalves Leite, proprietário do Armazém do Nhozinho, localizado na Praia dos Anjos e em funcionamento até os dias de hoje.



Lula, marisco e camarão eram – e ainda são - os frutos do mar mais consumidos pela população de Arraial do Cabo. Há também referências sobre o consumo de tatuí e sacuritá<sup>40</sup>.

Se as proteínas animais de origem marinha eram a base da alimentação diária, as carnes e aves podiam ser consideradas comidas de momentos especiais. Nesse grupo, incluímos os animais domésticos como o boi, o porco, a galinha e o pato. Embora em menor quantidade e por uma pequena parte da população, havia também o consumo de carnes de animais silvestres que eram facilmente encontrados na região antes da instalação da CNA, como marreco, jacaré, tatu, paca, coelho do mato, gambá e outros.

De todas as carnes de animais domesticados, a carne fresca de boi era a mais difícil de ser encontrada e a de menor consumo entre a população. Para se comer carne de boi, era preciso que o criador passasse de porta em porta vendendo pesos de carne para que, completando o peso, matasse o boi e entregasse na casa dos compradores. Outro ponto de destaque é que não havia separação dos cortes do animal como temos hoje. Por ser um produto raro, normalmente era consumido apenas em datas festivas e especiais, como a presença de um convidado especial.

Sobre o preparo da carne fresca, encontramos apenas uma única referência no Arquivo Luiz Fontenelle, que informa que ela era posta, de

---

<sup>40</sup> Segundo Ithering (2002), o sacuritá, também chamado de saguaritá, é um pequeno molusco marinho comestível encontrado no litoral brasileiro muito usado também como isca.



um dia para o outro, em uma marinada composta por água, vinagre, sal, alho, cebola, pimenta do reino e louro. No dia seguinte, cozinhava-se a carne. Esse tempero, muito comum na cozinha portuguesa, é chamado de vinha d'alhos e é utilizado para temperar diversos tipos de carne.

Diferentemente da carne fresca, a carne seca já fazia parte dos hábitos alimentares da população e era comprada facilmente nos armazéns locais. Fontenelle (1960) destaca que, na casa do pescador, o peixe estava sempre presente. Porém, devido às mudanças de rotina, o trabalhador da CNA ia “lentamente substituindo, na sua dieta, o peixe pela carne seca” (p.23), principalmente porque almoçava no local de trabalho e não mais em casa. Somente nos finais de semana é que, por ter a possibilidade de participar de alguma pescaria, o peixe voltava a fazer parte do cardápio.

Além do uso nas casas, a carne seca era frequente no cardápio das pescarias na Ilha do Farol<sup>41</sup> com um prato chamado de engrossa – uma mistura de arroz, feijão e carne seca cozidos juntos e comido com farinha.

Embora seja menor que o boi e fosse mais fácil de criar nos quintais das casas, o porco também dependia de uma divisão da carne para que fosse abatido. Por mais que as famílias fossem grandes, era uma quantidade de carne muito grande. Segundo Hermita Melo,

---

<sup>41</sup> Quando se pescava na Ilha do Farol é que os pescadores levavam os alimentos para o preparo do almoço. Nos outros casos, ou almoçavam em casa ou as famílias levavam o almoço na praia.



As famílias vizinhas se juntavam para matar um porco e dividir entre si. Cada vez um matava e dividia. A gente era criança e não entendia. Papai não deixava a gente ver matar o porco porque dizia que era muito agressivo. Então ele trancava as crianças em casa e matava. Normalmente dividia a carne com os vizinhos que eram da mesma família.

Então pegava aquela carne ainda quente e botava no fogo dentro de uma lata para fritar. Ia soltando aquela gordura e depois deixava endurecer. Conservava na gordura. Comia as tripas também. Papai não fazia, mas tinha gente que fazia linguiça e chouriço. Colocavam em cima do fogão para ir pegando a quentura e a fumaça.

Agora, o que era muito bom era o torresmo. A gordura do porco pega o sabor do que ele come. Como o porco não comia ração e comia comida boa, a carne era uma delícia. (MELO, 2016)

O consumo de galinhas e patos era restrito aos finais de semana ou a momentos especiais. Como os animais levavam um tempo para chegar à fase adulta e forneciam ovos, o abate representava a diminuição da quantidade de animais e a redução no fornecimento de ovos. Nos registros de Fontenelle encontramos a informação sobre uma senhora, chamada Dona Maria<sup>42</sup>, que matava uma galinha a cada domingo.

Os fogões disponíveis eram a lenha ou a querosene, alguns bem rudimentares e sem a presença de fornos. Por isso, as aves normalmente eram cozidas e só, em poucos casos, eram assadas no forno. Somente com a chegada de fogões a gás esse processo de cocção passou a ser utilizado com maior frequência.

---

<sup>42</sup> Nos registros de Luiz Fontenelle, há referências a diversas mulheres chamadas Maria. Além de assuntos e datas diferentes dos registros, algumas dessas Marias possuem referências que as associam com outros membros da família, como o esposo, o pai ou mãe. Por essas razões, entendemos se tratar de pessoas diferentes.



Com base nas entrevistas realizadas, podemos citar três formas de acesso a frutas, legumes, verduras e cereais em Arraial do Cabo: as hortas de subsistência, os comerciantes de fora e os armazéns de secos e molhados. Por não haver áreas específicas de produção agrícola, praticamente todas as casas possuíam algum tipo de agricultura de subsistência para o consumo familiar. Eram dessas pequenas hortas que vinham praticamente todas as frutas, legumes e hortaliças consumidas pela comunidade.

De acordo com Luiz Fontenelle, cenoura, chuchu e abóbora eram os legumes mais utilizados, e laranja, banana, melancia e manga, as frutas mais consumidas. Além do consumo durante o dia, principalmente entre as refeições, as frutas eram comumente usadas como sobremesas (FONTENELLE, 1960). Maçãs e peras só eram encontradas em Cabo Frio ou durante as festas. O consumo dessas frutas era tão restrito que Fontenelle destaca que um dos prêmios da Festa de Santa Terezinha, em 1953, eram maçãs.

Além dessas, havia as frutas colhidas na restinga, nos morros e nas dunas de areia para consumo próprio ou para serem vendidas na comunidade. Além de fornecer frutas e plantas medicinais, a restinga também era lugar comum para a realização de piqueniques, principalmente aos domingos e feriados santos como na sexta-feira da Paixão e no domingo de Páscoa, já que eram dias “proibidos” de se pescar ou cuidar da rede.

Entre as plantas nesses locais, destaco o arará, o araticum, a aroeira, o bajirú, o cambuí, o cipó-imbê, o coco guriri, a guapeba, a guaquica, o murici e a pitanga. Além do consumo, essas plantas também





eram utilizadas nas redes de pesca. Da casca do araticum se faziam as bóias; da aroeira e do murici se faziam tintas para tingir as redes e o cipó-imbê era utilizado na confecção de linhas e cabos.

Conforme os registros contidos nos documentos do Arquivo Luiz Fontenelle, os principais temperos utilizados no preparo dos pratos eram: cebola, alho, pimenta do reino, azeite doce<sup>43</sup>, vinagre, urucum, tomate, louro, banha de porco, alfavaca, sal e açúcar cristal.

Com exceção da alfavaca, que era apanhada nos morros e nos matos; do sal, que vinha das salinas próximas, e do tomate, que crescia nas hortas domésticas, os demais produtos eram comprados pela população nas vendas e armazéns ou dos comerciantes que traziam alguns desses produtos da roça. Entre os temperos frescos vendidos por esses comerciantes, estavam a cebola, o alho e o urucum. Os demais, incluindo o louro seco, por serem produtos provenientes de regiões mais distantes, eram vendidos apenas nos estabelecimentos comerciais. Nos armazéns, azeites e vinagres podiam ser vendidos em garrafas ou em porções; os demais produtos eram vendidos a granel, por peso.

Com base na observação de Carlo Petrini – fundador do movimento Slow Food, podemos entender que o registro desses produtos forma um conjunto de alimentos que nos permite compreender e conhecer a história e a cultura cabista. “A comida é o produto de determinada região e suas vicissitudes, das pessoas que a povoam, sua história e relações que instauraram. Pode-se analisar qualquer lugar do mundo a partir da comida que ali se produz e consome.” (PETRINI, 2009, p. 45)

---

<sup>43</sup> O mesmo que azeite de oliva.



São esses produtos utilizados pela comunidade de Arraial do Cabo no período pesquisado que nos permite identificar, a partir dos ingredientes e dos métodos de preparo, as receitas tradicionais elaboradas pela população cabista e entender as combinações utilizadas no preparo desses pratos.

**Quadro 1** - Lista dos pratos típicos de Arraial do Cabo citados nas entrevistas.

Pratos típicos da culinária cabista		
Arroz com tomate	Farofa de tatuí	Ova de tainha salgada
Arroz com urucum	Fritada de peixe	Ova de xaréu frita
Bonito desfiado	Galinha cheia (recheada)	Paco paco <sup>44</sup>
Bonito frito com escabeche	Galinha com arroz	Peixe assado
Cação desfiado	Galinha cozida ao molho pardo	Peixe escalado com abóbora a parte
Caldeirada com pirão	Galinha assada	Peixe escalado com banana (tainha, anchova ou xaréu)
Caldeirada com peixe escalado	Galinha ensopada com aipim	Peixe ensopado com tomatinho (escalado ou fresco)
Caldinho de camarão com fubá	Lula com tinta	Peixe frito na banha
Camarão com chuchu	Lula ensopada com batata	Pirão de banana
Camarão seco com maxixe	Lula na brasa	Pirão de carne seca
Capitão <sup>45</sup>	Lula recheada	Pirão de galinha
Engrossa da Ilha <sup>46</sup>	Marisco na lata	Pirão de peixe
Farofa de marisco	Mortadela com batata	Tainha salgada com feijão

Fonte: FERREIRA, 2016; FRANCO E FRANCO, 2017 e MELO, 2016.

Além disso, os ingredientes e as formas de preparo citados se tornarão a base para a elaboração de novas receitas que valorizem os

<sup>44</sup> Mistura feita com arroz, feijão, peixe frito e farinha comido em bolinhos com as mãos.

<sup>45</sup> Mistura de arroz, feijão e carne seca preparado nas pescarias na Ilha do Farol.

<sup>46</sup> Doce a base de ovos batidos e farinha de mandioca.



produtos regionais e promovam uma releitura da culinária cabista, com base na pesca e nos recursos naturais provenientes da restinga e que preserve os costumes da comunidade antes das influências sofridas com a chegada da CNA e com a introdução de novos hábitos alimentares.

## **AS TRANSFORMAÇÕES PROMOVIDAS PELA CNA E PELO PROCESSO DE URBANIZAÇÃO**

A chegada da CNA trouxe água tratada e energia elétrica para o Arraial do Cabo com a instalação de uma central termoelétrica e sua operação em julho de 1959 (NUNES, 1968), possibilitando o uso de geladeiras e outros equipamentos. Em função de uma dívida do governo do estado do Rio com a CNA pelo fornecimento de água doce tratada desde 1959, foi assinado um acordo, em 1964, pelo qual o governo estadual pavimentaria a estrada Cabo Frio - Arraial do Cabo até o Porto do Forno, em troca do pagamento da dívida (NUNES, 1968).

Em 13 de novembro de 1965, a estrada, com 12 km de extensão, foi inaugurada, unindo-se à Rodovia Amaral Peixoto, construída no início da década de 1950 já em função da CNA. Isso possibilitou não apenas a agilidade no escoamento da produção da empresa, mas também o escoamento do pescado fresco da região.

A partir da década de 1950, a pesca artesanal foi fortemente impactada em decorrência das políticas de modernização do país, “por meio da promoção de processos desordenados de ocupação, urbanização e localização industrial, acarretando a degradação dos ecossistemas marinhos e costeiros” (CARNEIRO et al, 2014, p.85). Em Arraial do



Cabo, foi possível observar esse fenômeno com a presença de grandes barcos de pesca vindos de outras localidades, que contribuíram, juntamente com as transformações geradas pela CNA, para a redução progressiva do volume de pescado, culminando com o fim das atividades de salga.

Nas pesquisas realizadas em Arraial do Cabo pela Divisão de Antropologia do Museu Nacional durante a década de 1950, uma das pesquisadoras da equipe coordenada por Heloísa Alberto Torres, Úrsula Albershein, identificou esse processo com base em um crescente desinteresse dos habitantes locais pela atividade pesqueira onde a pesca vinha sendo abandonada, pois era considerada mais cansativa e perigosa, e passou a ser substituída por trabalhos na CNA com remuneração garantida. Os antigos pescadores não abandonavam a atividade, mas eram unânimes em desejar que seus filhos não tivessem o mesmo destino de perigo no mar com a chegada da fábrica.

Com o fim do processo de salga de peixes<sup>47</sup>, a presença do produto ficou restrita ao consumo doméstico de quem ainda preserva o hábito de salgar peixe para o consumo; o ofício das salgadeiras desapareceu e os antigos paióis de salga transformaram-se em outros empreendimentos comerciais.

As décadas de 1970 e 1980 podem ser consideradas como o auge da CNA. Essa situação levou à emancipação de Arraial do Cabo, em 13

---

<sup>47</sup> Não existe uma data definida para o fim deste processo. As entrevistas realizadas para a pesquisa citam que foi um processo gradativo que ocorreu em função do aumento do acesso ao gelo e da facilidade de escoamento do peixe fresco por barcos e caminhões frigoríficos.



de maio de 1985. Além do salário, o alcalino<sup>48</sup> e sua família tinham acesso a uma série de serviços e benefícios como assistência médica e odontológica gratuitas, alimentação a preços reduzidos, remédios a baixo custo, supermercado, habitação, escola, ginásio poliesportivo, clube e festas comemorativas (NUNES, 1968). Diante disso, a CNA era o centro da vida social e econômica dos seus funcionários e familiares. Em 1982, em uma entrevista para o *Álcalis Jornal*, Victorino Carriço<sup>49</sup> resumiu a importância e o tamanho da influência da empresa no Arraial do Cabo: “Quem não vive na Álcalis, vive da Álcalis.” (*Álcalis Jornal*, 1982)

Seguindo os ideais desenvolvimentistas e a lógica capitalista, as políticas públicas para o setor pesqueiro sempre beneficiaram a pesca industrial e mantiveram a pesca artesanal no abandono, provocando a degradação ambiental, o empobrecimento dos recursos, a diminuição acentuada da produção e a exclusão social dos pescadores artesanais e suas famílias em decorrência da baixa autoestima das suas atividades e culturas, ao contrário do desenvolvimento social e econômico proposto pelo governo (CARNEIRO et al., 2014).

A substituição de uma pesca artesanal, considerada “atrasada”, por uma pesca mais produtiva a partir de aparatos tecnológicos modernos norteou as políticas públicas para o desenvolvimento do setor (LIMA E CALLOU, 2015). Os efeitos dessas políticas podem ser vistos claramente em Arraial do Cabo. A pequena localidade, abundante em

---

<sup>48</sup> Nome dado aos funcionários da CNA.

<sup>49</sup> Poeta nascido em São Pedro d’Aldeia que chegou em Arraial do Cabo no ano de 1944 para ser gerente do Banco Fluminense, instalado em função da CNA. Além de inúmeras poesias sobre a cidade e os modos de vida local, Carriço, como era normalmente chamado, compôs os hinos da Álcalis e de Arraial do Cabo.



peixes, que extraía os recursos de forma artesanal respeitando a dinâmica da natureza, viu seus recursos naturais diminuírem drasticamente e vivenciou a transformação do local com a chegada de uma grande indústria química, com o crescimento populacional e urbano desenfreados, o aumento do fluxo turístico, a instalação de uma indústria de pesca de baleias<sup>50</sup> e o enfraquecimento da autoestima do pescador em relação a sua cultura.

A proeminência econômica da CNA, somada com as políticas públicas para o setor da pesca artesanal no país, promoveram uma degradação gradativa da autoestima do pescador e uma consequente desvalorização da pesca como elemento cultural e identitário da comunidade cabista. Para Pollak, “há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade” (1992, p. 204). Nesse sentido, a identidade está relacionada à imagem de si, para si e para os outros. Isto é, a imagem da identidade da própria representação que a pessoa tem de si e de como ela quer ser percebida pelos outros.

Diante disso, podemos supor que a população de Arraial do Cabo, no período entre as décadas de 1960 e 1980, tenha preferido se enxergar e se mostrar mais vinculada à imagem de uma comunidade moderna, fabril e urbana, do que à imagem de uma comunidade “atrasada” na qual a pesca era a sua principal atividade.

Com a gradativa decadência da CNA, desde a privatização em 1992, no governo Fernando Collor (1990-1992), até o encerramento total

---

<sup>50</sup> A Taiyo intalou-se em Arraial do Cabo em 1960 e operou até 1963, capturando cerca de 1.500 baleias durante seu período de funcionamento.



de suas atividades, em 2006, Arraial do Cabo já não vive mais o fulgor econômico promovido pela fábrica. Porém, a pesca ainda se mantém presente na rotina da cidade e representa a principal fonte de renda para diversas famílias cabistas.

Apesar da redução acentuada no número de canoas e do aumento significativo do número de barcos movidos a motor empregados na atividade pesqueira, a pesca de arrasto de canoas ainda é praticada e pode ser observada em Arraial do Cabo, preservando o sistema de rodízio das canoas e os mesmos procedimentos característicos do sistema de pesca artesanal de arrasto de praia. Os paióis de salga de peixes não existem mais e a prática fica restrita ao consumo doméstico de moradores que preservam o hábito de salgar o peixe para o preparo do alimento.

No entanto, nos últimos quatro anos, temos presenciado movimentos de mulheres cabistas, organizadas em cooperativas, que desenvolvem trabalhos de beneficiamento do pescado. Entre eles, a salga de peixes.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Historicamente, a pesca e a extração de sal sempre tiveram grande importância na economia e na construção da identidade da região do Cabo Frio, onde hoje se localiza o município de Arraial do Cabo. Embora a região tenha sofrido um forte impacto econômico e cultura com a instalação da CNA e o início das suas operações em 1960, a pesca



manteve e mantém, até hoje, sua importância na economia e na cultura local.

Com base no conhecimento das rotinas do município e da sua comunidade, nos registros encontrados durante a pesquisa e nas entrevistas realizadas, considero o peixe salgado um alimento que pode ser entendido como um dos principais representantes da história e da cultura cabista. Todavia, as mudanças, especialmente as tecnológicas, ocorridas ao longo das últimas décadas vêm provocando o gradativo desaparecimento da prática da salga e do consumo de peixes salgados pelos membros da comunidade. A resposta à questão sobre os motivos que levaram ao silenciamento e ao esquecimento dessa prática podem ser entendidas a partir da observação e do cruzamento das informações obtidas com a análise das políticas públicas nacionais para o setor pesqueiro e das transformações promovidas com a chegada da CNA em Arraial do Cabo.

Inicialmente, a pesca era feita exclusivamente com o uso de canoas movidas a remo e a vento e apetrechos produzidos com recursos naturais encontrados na região como as fibras de tucum e cipó imbé, a casca de araticum e as tintas feitas com murici e aroeira. Com as políticas de estímulo ao crédito para o desenvolvimento da pesca, iniciadas na década de 1930, que buscavam aumentar a produção e industrializar o setor, o pescador artesanal incorporou o uso de redes feitas com fibras sintéticas, o motor a óleo diesel e o gelo, além de entrar em um processo de disputa com as fábricas e os barcos de grande porte da pesca industrial. Com isso, gradativamente o pescador, juntamente com outros





membros da família, se distanciava da atividade completa, que incluía a captura, o processamento e a venda em outros municípios, para se concentrar na disputa pelo peixe que passou a buscar cada vez mais distante da costa.

A instalação da CNA em Arraial do Cabo e a chegada do “progresso” com a oferta de energia elétrica, água encanada e estradas possibilitaram o maior uso do gelo e o escoamento do produto fresco para atender os grandes centros urbanos e as fábricas de beneficiamento. A chegada da CNA e o discurso desenvolvimentista também foram de suma importância para a transformação da identidade local. Se antes o Arraial do Cabo era uma pequena vila de pescadores nativos, com a CNA, o local passava a ser visto como um polo industrial estratégico para o desenvolvimento da nação composto por inúmeros novos habitantes, vindos de diversas partes do país, com novos hábitos e costumes. Com isso, as novas gerações, formadas também por um grupo de pessoas sem relação com a pesca, passaram a almejar o futuro na atividade fabril, contribuindo ainda mais para a desvalorização do pescador e sua atividade. Mesmo assim, a pesca sempre esteve presente na localidade e representa, até hoje, uma das principais atividades econômicas do município.

Com o incremento de novas tecnologias e o estímulo à pesca industrial aliado ao desenvolvimento da infraestrutura local, o pescador se distanciou da costa para a captura do peixe; passou a competir com a pesca em larga escala, que, sem controle, reduziu os estoques pesqueiros e alterou a dinâmica dos cardumes que não mais “encostavam” na praia;



viu a sua atividade ser desvalorizada e desqualificada; se afastou dos processos de conservação e comercialização do peixe e passou a ser dependente do atravessador.

Ao vender o peixe fresco para o atravessador, o pescador deixava de se ocupar com a comercialização desse pescado. Conseqüentemente, o beneficiamento com a salga do peixe, que permitia uma maior durabilidade do produto para que fosse comercializado em locais mais distantes e que era realizado pelo elemento feminino da família, também foi deixado de lado.

Assim, podemos concluir que o desaparecimento dos paióis e o fim da atividade de salga de peixes foram ocasionados por um somatório de fatores influenciado pelas políticas públicas de estímulo à modernização e industrialização do setor e pelo surgimento de um novo ideal, que valorizava o desenvolvimento tecnológico. Peralta (2008) destaca que, em muitos casos, as identidades individuais e coletivas foram silenciadas pelas ideologias nacionais, transformando as múltiplas identidades pessoais, locais e regionais em uma identidade nacional unitária.

Peralta (2008) considera que essas memórias e conhecimentos tradicionais continuam a ser transmitidos no seio das comunidades e são passadas, de geração em geração, dentro das famílias que vivenciaram essas memórias e conhecimentos. Entretanto, a autora destaca que “essas narrativas privadas vão-se esfumando com a passagem do tempo ou não resistem às transformações econômicas ou às reconversões sócio



demográficas bruscas a que muitas localidades estão sujeitas” (PERALTA, 2008, p.30).

Diante disso, entendo que o registro desses saberes é fundamental para a sua preservação e transmissão às gerações futuras. Além disso, estimular a revitalização e a valorização da salga de peixes em Arraial do Cabo, com a criação de um produto regional típico que represente uma parte significativa da história e da cultura local pode ser uma importante ferramenta no manejo sustentável dos estoques pesqueiros, na valorização do pescador artesanal e das suas práticas, na preservação do patrimônio imaterial local e na revitalização da identidade cabista.



## REFERÊNCIAS

### Arquivos

ARQUIVO LUIZ FONTENELLE – 1952-57 LF-PQ-RP-01

ARQUIVO LUIZ DE CASTRO FARIA - Caderneta Castro Faria (CFDA 19.01.020)

ARQUIVO HELOÍSA ALBERTO TORRES – cx 03 e 04

### Entrevistas

FERREIRA, Odeína. Entrevista realizada na residência da entrevistada. Arraial do Cabo, 17 de outubro de 2016. 1h43min de duração.

FRANCO, Darci; FRANCO, Paulo. Entrevista realizada na residência de Paulo Franco, Arraial do Cabo, 11 de janeiro de 2017. 4h42min de duração.

MELO, Hermita. Entrevista realizada na casa da entrevistada. Arraial do Cabo, 15 de setembro de 2016. 1h13min de duração.

### Livros e artigos

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

BERNARDES, Lysia Maria Cavalcanti & BERNARDES, Nilo. A pesca no litoral do Rio de Janeiro. **Revista Brasileira de Geografia**. Rio de Janeiro: IBGE, v.12, n.1, jan/mar 1950, p.17-53. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg\\_1950\\_v12\\_n1.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg_1950_v12_n1.pdf); Acesso em 31 mar. 2018.

BRITTO, Rosyan Campos de Caldas. **Modernidade e tradição**: construção da identidade social dos pescadores de Arraial do Cabo – RJ. Niterói: EdUFF, 1999.

CARNEIRO, Antônio Marcos Muniz; DIEGUES, Antônio Carlos Sant’Ana; VIEIRA, Luiz Fernando Silva. Extensão participativa para a sustentabilidade da pesca artesanal. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. Curitiba: Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná, v.32, dezembro 2014, p81-99. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/made/article/viewFile/35949/24009>; Acesso em 10 ago. 2017.

FONTENELE, Luiz Fernando Raposo. **A dinâmica dos grupos domésticos de Arraial do Cabo**. Rio de Janeiro: Serviço Social Rural, 1960.



GAMBA, Manuel da Rocha. **Guia prático de tecnologia de pesca**. Itajaí: IBAMA/CEPSUL, 1994.

HANSSEN, Guttorm. **Cabo Frio: dos tamoios à Álcalis**. Rio de Janeiro: Achiamé, 1988.

IHERING, Rodolpho von. **Dicionário dos animais do Brasil**. 3ª Ed. São Paulo: Difel, 2002.

INEPAC (Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro). **A culinária no litoral fluminense**. Rio de Janeiro: 1978. Disponível em: [http://www.inepac.rj.gov.br/application/assets/img/site/CulinarianoLitoral\\_comcapa.pdf](http://www.inepac.rj.gov.br/application/assets/img/site/CulinarianoLitoral_comcapa.pdf); Acesso em: 31 out. 2016.

LAMEGO, Alberto. **A terra Goitacá – à luz de documentos inéditos**. Livro III. Bruxelas: L'Édition d'Art, 1925.

LIMA, Ana Clara Costa; CALLOU, Angelo Bras Fernandes. Políticas públicas e assistência técnica para a pesca artesanal em Pernambuco. **Contexto & Educação**. Rio Grande do Norte: Unijuí, ano 30, n.95, jan/abr. 2015. Disponível em: <https://revistas.unijui.edu.br/index.php/contextoeducacao/article/viewFile/4210/4766>; Acesso em 24/1/2018.

MASSA, Hilton. **Cabo Frio histórico político**. Rio de Janeiro: Gráfica Una Ltda., 1980.

MAY, Tim. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MEMÓRIA histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito compreendido no termo de sua jurisdição: Anno de 1797. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**, Rio de Janeiro, 46, v.1, 1883, p.205-236.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2013.

NUNES, Carlos Luís. **Assim surgiu a Álcalis**. Cabo Frio: Álcalis, 1968.

PERALTA, Elsa. **A memória do mar: patrimônio, tradição e (re)imaginação identitária na contemporaneidade**. Lisboa: ISCSP, 2008.

PETRINI, Carlo. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: CPDOC-FGV, v. 2, n. 3, 1989, p.3-15.



SAINT-HILAIRE, Auguste de (1831c). **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004.

SILVA, Gustavo Leite da; DOURADO, Marcelo Sandin; Candella, Rogério Neder. “Estudo preliminar da climatologia da ressurgência na região de Arraial do Cabo, RJ”. XI Encontro Nacional do Programa de Educação Tutorial - ENAPET, Florianópolis: UFSC, 2006. Disponível em:  
[http://www.enapet.ufsc.br/anais/ESTUDO\\_PRELIMINAR\\_DA\\_CLIMATOLOGIA\\_DA\\_RESSURGENCIA\\_NA\\_REGIAO\\_DE\\_ARRAIAL\\_DO\\_CABO\\_RJ.pdf](http://www.enapet.ufsc.br/anais/ESTUDO_PRELIMINAR_DA_CLIMATOLOGIA_DA_RESSURGENCIA_NA_REGIAO_DE_ARRAIAL_DO_CABO_RJ.pdf); Acesso em 21 ago. 2017.

VASCONCELOS, Clodomiro R. de (org.) **Centenário da Independência do Brasil**: álbum do estado do Rio de Janeiro 1922. Rio de Janeiro: [s. n.], 1922.

VASCONCELOS, Marina São Paulo. Mudanças sócio-culturais em Arraial do Cabo. **Revista do Instituto de Ciências Sociais**. Universidade do Brasil. Rio de Janeiro: v. 1, n.2, 1962. p. 169-173.

---

# ARUBÉ: da tradição a inovação

OLIVEIRA, LUANA DE SOUSA

## INTRODUÇÃO

Manter a tradição e inovar pode parecer dois processos opostos a princípio uma vez que comumente relaciona-se o que é tradicional com antiguidade, imobilidade, algo que deve permanecer como sempre foi e inovação com a criação de algo novo, diferente do que já existe. Entretanto os conceitos de tradição e inovação evoluíram e hoje é aceito e comprovado cientificamente que a cultura é dinâmica, Bérard, Marchenay e Casabianca (2010) afirmam que a tradição não é mais um produto do passado, uma vez que o passado não produz o presente, pelo contrário o presente que molda o passado. Ou seja, os costumes podem mudar em função do contexto em que se vive. Da mesma forma que atualmente admite-se que para inovar não é preciso algo totalmente novo, Bessière et al (2010) atestam que criação de produtos alimentares pode surgir de matérias primas locais já existentes e combiná-las com novas formas de preparo, por exemplo.

Desta relação entre tradição e inovação na alimentação estuda-se o arubé, molho indígena feito com o tucupi (sumo da mandioca) e engrossado com a própria massa da mandioca. Tradicionalmente os índios o usavam como condimento e para preparo de suas pimentas. Os registros sobre a iguaria são poucos e aparecem em alguns livros que



versam sobre a mandioca e sobre a história da alimentação brasileira, a exemplos, das obras de Milton de Albuquerque (1969) e Osvaldo Orico (1972), respectivamente. E estes foram alguns dos livros que o Chef de Cozinha Ofir Oliveira, especialista e pesquisador da culinária amazônica leu para aprender a preparar o arubé e partir do mesmo criou um novo prato, o Peixe a Capitoa.

Geyzen, Scholliers e Leroy (2012) afirmam que cada vez mais os principais chefs de cozinha reconhecem a tradição como base para a inovação, construindo hábitos culinários com invenções cumulativas e não pela mera questão da novidade. A partir do exposto, o objetivo deste estudo é demonstrar como uma comida tradicional, neste caso específica, de tradição indígena, consumida cotidianamente no passado pode voltar a ser consumida e culturalmente valorizada no presente a partir da inovação e da atuação de um Chef de Cozinha.

Metodologicamente trata-se de uma pesquisa qualitativa, definida por Minayo (2001) como aquela que trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes correspondendo a um espaço mais complexo das relações, dos processos e dos fenômenos, os quais não podem limitar-se à operacionalização de variáveis. Teoricamente fundamentada por meio de pesquisa bibliográfica, e dados primários coletados por meio de entrevista realizada em junho de 2018 e observação participante durante alguns dos jantares no restaurante e festivais gastronômicos realizados pelo Chef de Cozinha Ofir Oliveira entre 2007 e 2017.





## TRADIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

O conceito tradição é complexo e pode sofrer algumas alterações conforme a ciência que o estuda. Compreende-se neste estudo tradição como sinônimo de conhecimento empírico, ou seja, saberes que estão embasados na empiria, nos sujeitos que compõem essa realidade criando, recebendo e transmitindo saberes sem a necessidade dos mesmos serem comprovados cientificamente para serem considerados verdadeiros. Posicionamento teórico embasado em autores como Laville e Dione (1999) que afirmam que tradição é um modo do saber mantido e considerado presumidamente verdadeiro no presente, já que o era também no passado e deveria assim permanecer no futuro. Desta forma a tradição dita o que se deve conhecer, compreender, e indica por consequência, como se comportar. O valor deste saber imposto, repousa no consentimento de recebê-lo e esse consentimento repousa na confiança naquele que está transmitindo as informações.

A tradição instaura uma relação entre o passado e o presente, a qual é mais complexa do que possa parecer, uma vez que se a tradita são permanências do passado, elas existem no presente, desempenhando normalmente a função de emprestar sua chancela de autoridade a atos do presente (CASTRIOTA, 2014). Para compreender a dimensão do termo tradição é necessário ter em mente que o mesmo está diretamente relacionado ao conceito de cultura definida por Montiel (2003, p.18) como “uma elaboração comunitária mediante a qual os indivíduos, se auto representam e assinalam significações comuns ao mundo que os rodeia”, o que Kupper (2002) denomina de Sistema Simbólico, isto é, um



conjunto de ideias, valores, cosmologias e princípios éticos expressos em símbolos.

Desta relação pode-se dizer que a tradição é a herança, a vivência e a transmissão de uma cultura, ressaltando que a dinamicidade e relatividade são duas características da cultura. Santos (2003) afirma, por exemplo, que nada do que é cultural pode ser estanque, pois a cultura é parte de uma realidade, na qual a mudança é um aspecto fundamental. Laraia (1988) compartilha deste entendimento ao afirmar que as culturas não são estáticas, já que o próprio processo de transmissão incorpora possibilidades de mudanças, o que mantém as culturas flexíveis podendo absorver as inevitáveis variações trazidas pelo tempo.

Seguindo esta linha de raciocínio Hobsbawn e Terence (2012) trazem em seu livro a Invenção das Tradições o conceito de “tradição inventada” que são práticas de caráter ritualístico ou simbólico geralmente regidas por regras tácitas ou aceitas que visam reiterar determinados valores e normas de comportamento por meio da repetição implicando uma relação de continuidade com um passado histórico que não necessita ser necessariamente um passado distante. As tradições inventadas não impedem inovações, podendo ser mudadas até certo ponto desde que mantenha evidentemente semelhanças com que era feito no passado. A mudança deve estar em concordância com o precedente expresso na história. Os mesmos autores ainda frisam que a força e adaptabilidade das tradições genuínas não podem ser confundidas com invenção de tradição, já que não há necessidade de resgatar nem





inventar tradições cujos velhos usos ainda se conservam (HOBSBAWN; TERENCE, 2012).

Para Shils (1981, p.16) “[...] todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais [que] são suscetíveis a se tornarem objetos de transmissão; cada um deles é capaz de se tornar uma tradição”. Com base neste conceito pode-se considerar a alimentação, como parte da tradição, da cultura de um grupo social, ao considerar não apenas os aspectos biológicos que a envolvem, mas também os sociais a tornando objeto de estudo das Ciências Sociais, a exemplo, da Sociologia e Antropologia.

E foi a partir do final do século passado que a visão reducionista sobre a alimentação limitando seus estudos aos aspectos nutricionais, passou a sofrer mudanças. A sociedade contemporânea passou a percebê-la com um feito cultural graças ao seu caráter polissêmico e sua capacidade de sinergia (ANDURIZ, 2015). É necessário considerar que na alimentação dos humanos a natureza e a cultura caminham juntas, já que comer é uma necessidade vital, mas o quê, quando e, com que comer estão carregados de significados, impregnados pela cultura, o que torna a alimentação um ato social e cultural (MACIEL, 2002, 2005). Relacionado aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações, logo nenhum alimento que ingerimos é neutro. Uma vez que uma comunidade pode expressar por meio de sua comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva (SANTOS, 2011).



Os hábitos e as escolhas alimentares estão atrelados a identidade social, lembrando que a cultura alimentar não se refere apenas as raízes históricas, mas principalmente aos hábitos cotidianos constituído pela tradição e por novos hábitos (BRAGA, 2004). A alimentação é uma prática dialógica de estratégias (cotidianas) de reprodução social ativa e em transformação permanente que ocorre a partir do sujeito coletivo e individual (PINA, 2014). Ou seja, as culturas alimentares independentes do tempo e do espaço podem sofrer rupturas que levarão a implementação de novas técnicas, novas formas de consumo, introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos a partir da inovação e da criatividade. Essas mudanças são absorvidas pela tradição que em seguida cria novos modelos com base aos modelos convencionais antecedentes. (SANTOS, 2011).

Montanari (2013, p. 95) amplia a discussão sobre tradição, cultura e alimentação ao afirmar que até mesmo o gosto de um alimento é um produto cultural “a comida não é boa ou ruim por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e se transmitem critérios de avaliação”. Isto faz com que os critérios mudem no espaço e no tempo, um alimento tido como bom em um período, pode ser avaliado de outra forma em período diferente, assim como uma comida tida como guloseima num lugar poder repugnada em outro. Desta forma o gosto é parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. E na aldeia global





na qual se vive afirmam-se os valores específicos do local (MONTANARI, 2013).

Menezes (2016) reafirma essa tendência de consumo ao dizer que em contrapartida ao processo de globalização, há uma demanda continua por alimentos atrelados a identidade de um grupo, ou seja, produtos tradicionais, os quais são apreciados na culinária moderna. Os produtos tradicionais são definidos por Von Dentz (2015, p. 64) como “aqueles que são produzidos através de um saber-fazer transmitido de entre gerações, cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sofrendo modificações, perdas e atualizações para sua permanência nos dias atuais”. Constata-se então que as identidades culturais não são realidades metafísicas, nem tampouco estão registradas no patrimônio genético de uma sociedade, pois sofrem mudanças e se redefinem constantemente, adaptando-se a novas situações a partir do contato com outras culturas (MONATARI, 2013).

## **INOVAÇÃO E ALIMENTAÇÃO**

Inovação de uma forma geral pode ser compreendida como uma ideia, prática ou objeto, ou outra unidade de adoção identificado como novo por um indivíduo (ROGERS, 2003). Lee, Sardeshmukh e Hallak (2016) ressaltam que não basta ser “novo”, a inovação deve também ser implementada em uma organização para fins específicos. Outro fator que deve ser considerado nesse processo de inovação é que não há necessidade expressa de criar algo inédito, o inovador pode um ser



modelo reestruturado, o qual é influenciado pelo contexto temporal e sociocultural.

Inovar é uma ação necessária para que as empresas não se tornem obsoletas, desta forma comprometimento, mudança, criatividade e inovação mantêm as organizações unidas e garantem longevidade do negócio (HORGN ET AL, 2011). E para facilitar a implementação das inovações as organizações devem procurar os funcionários motivados não apenas pela estabilidade do trabalho, mas também pelo desafio intelectual. O ambiente, a cultura, e o estilo gerencial do local de trabalho podem afetar a criatividade, facilitando ou inibindo vários fatores sócio psicológicos, incluindo a motivação intrínseca (MANGELSDORF, 2009).

Horgn et al (2011) com base em um levantamento teórico identificaram cinco tipos de inovações com base nos seguintes autores: inovação de produtos e serviços que para Hall (2009) podem ser a criação de novos produtos e serviços, ou a melhora significativa dos já existentes; inovação de processo diz respeito aos processos que objetivam aumentar a eficiência e produtividade (HJALAGER, 2010 ), envolvendo o uso de novos equipamentos ou maior automação, novos e mais eficientes métodos de produção, ou o uso de novas fontes de energia (CAMISÓN; MONFORT-MIR, 2012).

As inovações de gerenciamento relacionadas a novos métodos ou aprimoramentos na estrutura de gerenciamento de uma empresa ou sistemas, organização do trabalho ou relações externas (HALL, 2009 ) visando a direção e emponderamento do pessoal e construção de





carreiras (HJALAGER, 2010 ; OTTENBACHER; GNOTH, 2005 ); e as inovações de marketing marcadas pela inserção de novos métodos de marketing, a exemplo, das mudanças no design do produto, estratégias promocionais e preço (CAMISÓN; MONFORT-MIR, 2012 ).

Para Geyzen, Scholleirs e Leroy (2012) a capacidade de inovar é o melhor patrimônio da sociedade como resposta a necessidade de mudança. E cada vez mais se manifesta nas cadeias de produção e abastecimento de alimentos, e na alteração dietética das populações e do seu estilo de vida. A inovação alimentar é considerada por muitos como uma resposta necessária aos grandes desafios da sociedade podendo oferecer oportunidades para melhorar a vida útil da comida, valor nutricional, segurança microbiológica e toxicológica, ciência, impacto ambiental, etc. E também como uma possibilidade para se envolver em aventura gastronômica (GEYZEN; SCHOLLEIRS; LEROY, 2012).

Dentro desta perspectiva de inovação como uma possibilidade de envolver-se em uma aventura gastronômica, os restaurantes são os principais lugares, onde ocorrem essas experiências e os chefs de cozinha são peça chave para as inovações, principalmente quando se trata de novos produtos. E Albors et al (2013) afirmam que para que os Chefs de Cozinha consigam inovar eles precisam de diversos recursos: o conhecimento básico da culinária, das matérias-primas e ingredientes são as competências e habilidades mais importantes e necessárias para inovações bem-sucedidas. Seguidas em ordem decrescente de importância a cultura, habilidades criativas e inovadoras, habilidades estéticas e artísticas e conhecimentos de alta gastronomia. Salientando



que geralmente chefs inovadores tem seu próprio espaço e tempo para a criatividade e contam com redes de um extenso contexto social. Stierand e Lynch (2008) ressaltam que os chefs de alta cozinha de elite são os líderes inovação.

Além dos referidos recursos, os chefs de cozinha precisam de novas ideias para inovar. Para Ottenbacher e Harrington (2008) as novas ideias podem vir de fontes externas ou internas, formal ou informalmente na restauração. As fontes externas são compostas por clientes, concorrentes e associações, não devendo limitar-se as mesmas. A equipe da linha de frente pode ser vista como uma fonte lógica de ideias já que compreende do operacional e das necessidades dos clientes. Horng e Hu Hu (2008) também citam como fonte de inspiração dos chefs de cozinha o conhecimento de outras culturas, filmes, contato com galerias de arte, escolas de culinária e outras instituições. Além de livros o que torna a leitura um hábito incessante em chefs de primeira classe como parte de sua busca por receitas incomuns, alimentos, utensílios e técnicas culinárias.

Albor et al (2013) afirmam em sua pesquisa realizada com empresas de restauração de pequeno, médio e grande porte na Espanha que a tradição, acessada a partir das fontes citadas anteriormente é uma das bases para a inovação. Lembrando que de acordo com Muller (2012) a cozinha tradicional não se restringe a receitas diferentes, abrangendo também ingredientes e métodos de preparo que representam formas de sociabilidade e sistemas de significados. Gagic (2016) complementa essa discussão ao afirmar que a oferta de pratos locais e nacionais são







novidades que irão agradar àqueles convidados que estão à procura de uma experiência cultural, a qual promove e populariza a gastronomia nacional. Roseman (2006) relata que esse perfil de consumidor também procura alimentos étnicos, pois são diferentes dos que consomem habitualmente e por terem uma variedade de gosto.

## **ARUBÉ**

A mandioca é chamada por Camara Cascudo (2011) de “A Rainha do Brasil”, o mesmo autor afirma que quando se iniciou a posse do Brasil, começaram também os elogios e os registros sobre este tubérculo pelos cronistas. As afirmações de ser esta raiz indispensável ao alimento regular de nativos e dos recém-chegados europeus eram unânimes. Normalmente denominada de pão da terra dada sua legitimidade funcional, reconhecida como saborosa, de fácil digestão e substancial. Albuquerque (1969) afirma que precisar quando a mandioca passou a ser utilizada como alimento na Amazônia é quase impossível, em função da ausência de registros. Mas com base nas pesquisas já realizadas pode-se dizer que sua exploração é milenar e sua origem ocorreu provavelmente entre a América do Sul e América Central, sendo tão antiga quanto o milho. E Aguiar (1982) diz que os índios tupis, incontestavelmente, já conheciam seu uso e a cultura da mandioca antes da chegada dos portugueses.

A primeira referência na América sobre esta raiz data de 1519 de Francisco Antônio Pigafetta, italiano que aporta neste mesmo ano na Baía da Guanabara e relata que as índias traziam para eles e outros



viajantes a mandioca, ananazes, peixes, papagaios entre outros (AGUIAR, 1982). Um dos registros mais antigos, conhecido e citado em inúmeros textos históricos e estudos sobre a mandioca é o de Hans Staden, aventureiro alemão que esteve duas vezes em terras brasileiras, aportando pela primeira vez em 28 de janeiro de 1549. Em seu livro *Duas viagens ao Brasil* tem um capítulo intitulado “O que os selvagens como pão e como plantam e preparam as raízes da mandioca”, no qual escreve sobre o preparo e consumo das farinhas e bejus.

Entre os séculos XVI e XIX os registros sobre a mandioca estão em relatos feitos principalmente por viajantes e religiosos e partir do final do século XIX começa a aparecer em publicações de cunho acadêmico, a exemplo, do *Dicionário de Vocábulo Brasileiro* publicado em 1889 pela Imprensa Nacional, no qual a palavra é mencionada setenta vezes e do artigo científico *La culture et la préparation de la manioc en Amazonie* (A cultura e preparação da mandioca na Amazônia) publicado na *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale* (Revista de botânica aplicada e agricultura colonial) em 1922. Nos textos históricos e acadêmicos encontram-se uma diversidade de formas de preparo e derivados da mandioca, tais como os já mencionados bejus e farinhas, além de mingaus, bolos, caldos, bebidas fermentadas alcoólicas e não alcoólicas e entre estes está o arubé sendo um dos preparos menos mencionado.

A descrição mais minuciosa do arubé é de Albuquerque (1969, p.109)





É a mistura do tucupi, do qual não se retira o amido ou polvilho, com a massa das raízes ralada bem fina (cuí). Essa mistura é posta no fogo por algum tempo, recebendo uma fervura de boa duração, do que resulta uma espécie de mingau espesso ao qual adicionam sal, e em alguns, casos, pimenta comum. Logo depois é posto em vasilhas de barro com uma pequena abertura para o exterior ou em garrafas. Conserva-se em bom estado por largo espaço de tempo e constitui uma das provisões básica do nativo em suas viagens. Sua utilização é feita em geral, com carne, peixe ou em falta com o meu. [...] O arubé é um alimento sempre presente no regime alimentar de indígena afastado da civilização.

Beaurepaire- Rohan (1889) no Dicionário dos Vocábulo Brasileiros ao mencionar o arubé diz que é o mesmo uruabé, essa dupla denominação também aparece em Aguiar (1982), o qual informa também que este molho era popular entre os amazonenses, mas que seu consumo restringia-se a esta região. Orico (1972) ao discorrer sobre o arubé diz que é um molho herdado dos índios da Amazônia, de uso cotidiano destes povos, os quais já o preparavam antes da colonização. Descreve este molho a partir de informações de Alfredo da Mata [obra não referenciada por Orico (1972)] como condimento líquido feito com pimenta malagueta, mandioca, sal e outros temperos bem triturados e aromatizados resultando em um molho saboroso. O autor também apresenta duas variações do molho “arubé em massa- é o arubé em pasta, quando juntam-lhe tanajuras torradas reduzidas a pó. Arubé de saúva taia. Magnífico molho, condimento que bem equivale à mostarda preparada” (ORICO, 1972, p. 103).



Nascimento-Filho, Barbosa e Luz (2007) apresentam o arubé também na condição de produto indígena, composto por tucupi, goma de tapioca, massa de mandioca e pimenta, cujo preparo é cozimento de todos os ingredientes juntos para ser usado como condimento. Afirmam que o arubé é similar ao cumaxi [Kumasi], usado pelos Macuxi e Taurepang, no Brasil, e também pelos Pemon na Venezuela. Vale ressaltar que em nenhuma das outras obras consultadas foi encontrada essa similaridade ou vocábulo (cumaxi). Em Katz (2009, p. 34) o arubé é citado como alimentação por populações indígenas do Alto Rio Negro “A pimenta é um elemento importante da dieta. Na região, cultivam-se muitas variedades dessa planta. Prepara-se a pimenta em pó (ji quitaia), com ou sem sal, ou em arubé (macerada em suco de mandioca)”.

Para melhor compreensão do arubé é necessário definir também o tucupi que é um líquido de cor amarelada extraído da mandioca. Para seu preparo a raiz descascada deve ser ralada e prensada gerando um líquido que uma vez decantado divide-se em dois produtos, o sobrenadante é o tucupi e a massa é a goma de tapioca. Ainda hoje o processo é feito como há centenas de anos pelos índios, fazendo uso do tipiti, um artefato também de origem indígena de formato cilíndrico feito com palhas traçadas, que ao ser esticado espreme a massa, deixando sair o líquido que é coletado em um vasilhame. O tucupi deve ser fervido inúmeras vezes antes do consumo para eliminação do ácido cianídrico (ESPIRÍTO SANTO; MARTINS, 2014). Vale ressaltar que o tucupi aparece com mais frequência nos textos históricos e acadêmicos e que seu consumo é comum e, diário, em estados amazônicos, a exemplo, do



Pará e do Amazonas, compondo pratos típicos como o pato no tucupi e o tacacá.

## ANÁLISE DOS RESULTADOS

O chef de cozinha Ofir Nobre de Oliveira de 68 anos é natural do Amapá, há mais de seis décadas radicado no Pará, onde é proprietário do Restaurante Sabor Selvagem há 20 anos e Presidente Fundador do Instituto Sabor Selvagem. Atua na área de serviços de alimentação desde 1980, destacou-se no mundo gastronômico a partir de 1989 quando lançou no restaurante brasileiro A Canoa em Paris iguarias amazônicas, tais como a maniçoba (prato de origem indígena feito com as folhas da mandioca moídas e cozidas, carne porco e embutidos) e o vatapá paraense.

Desde então seu trabalho está fundamentado na valorização, divulgação e preservação da cultura e da floresta Amazônica. Já viajou por inúmeros estados brasileiros e países europeus realizando seu Festival Gastronômico (que leva o mesmo nome do seu restaurante) em restaurantes como o Capim Santo da Chef de Cozinha Morena Leite em São Paulo, Aprazível no Rio de Janeiro e o D.O.C em Portugal do Chef de Cozinha Rui Paula, palestras e cursos ministrados na UNIVALI e na Universidade de Coimbra, são alguns exemplos de suas atividades profissionais. Sua atuação também lhe rendeu participação em programas de televisão nacional como o Globo Repórter (ainda na década de 90) e o EcoRecord, e internacional, a exemplo, Brazil for Beginners,





documentário para a TV belga feito pelo Chef de cozinha Viki Geunes, duas Estrelas Michelin.

O menu do seu restaurante e dos festivais gastronômicos é composto por pratos típicos, a exemplo, da já mencionada maniçoba, bolinhos de piracuí, bejus doces e salgados. E por pratos de sua criação que são releituras: de pratos típicos, como o Tapiocacá inspirado no tacacá feito em homenagem aos 400 anos de Belém-PA; e de preparos indígenas, por exemplo, o caribé de frutos do mar. O peixe ao molho do arubé é um dos seus principais pratos e foi “batizado” de Peixe a Capitoa pelo próprio chef de cozinha em homenagem a figura feminina da Festividade de São Benedito em Bragança do Pará, sendo o mesmo devoto do Santo Preto que é reconhecido como padroeiro dos cozinheiros.

Ao ser perguntado sobre como conheceu o arubé, Ofir Oliveira respondeu que primeiramente foi por meio de numa conversa com uma amiga, a escritora paraense Ana Maria Barbosa Rodrigues, qual conviveu com indígenas no Amazonas e contou que os índios relatavam que no passado preparavam este molho. Com base nesta informação foi pesquisar nos livros tendo encontrado registros em Albuquerque (1969), Orico (1972) e em Nunes Pereira.

A partir de então se empenhou em reproduzir este molho, cujo sabor era comparado com o da mostarda, fato que despertou sua atenção e curiosidade, pois a mostarda já é um sabor aceito e usada em carnes vermelhas e brancas, logo o arubé também poderia ser. Quando conseguiu prepara-lo, o gosto e a textura lhe agradaram imensamente e





confirmou-se a semelhança ao sabor da mostarda. Amigos e familiares provaram e aprovaram o molho. Então resolveu usá-lo para o preparo de um novo prato, o Peixe a Capitoa, filé de peixe assado na brasa no molho de arubé com camarão seco. Ofir Oliveira ressalta que a carne escolhida por ele foi o peixe, contudo o molho pode ser usado com carne de porco, boi e frango, que fica igualmente saboroso.

**Fotografia 01: Peixe a Capitoa**



Fonte: Eduardo Souza (2017)

A iguaria foi aceita pelo público nacional e internacional tornando-se o ícone do menu deste Chef de Cozinha. Além de falar sobre este prato em todas as suas palestras e prepara-lo no seu restaurante e festivais, participou de dois eventos direcionados ao arubé, “Caciques do Brasil”, evento organizado pelo Senac São Paulo para homenagear Câmara Cascudo, juntamente com o historiador Ricardo





Maranhão, na ocasião palestrou e serviu o arubé aos convidados. O segundo evento foi realizado pelo e no Palácio Piratini em Porto Alegre em reconhecimento ao seu trabalho de valorização e difusão do arubé. Apresentando-o também no evento mundial do Slow Food, o Terra Madre em 2008 na Itália.

O Peixe a Capitoa também ganhou destaque nos meios de comunicação sendo apresentado: em 2011 no Programa No Reservations de Antony Bourdain, o qual é reproduzido mundialmente, e no documentário Tucupi a Francesa de Daniel Donadelli transmitido pela TV Cultura de São Paulo; em 2016, no programa nacional Dia Dia da Band; e inúmeras vezes nos telejornais paraenses. O prato também está registrado no livro *Gastronomia Pan-Amazônica: melhores receitas da Amazônia Continental*, publicado em 2017. Chef Ofir Oliveira também atua como professor de cozinha amazônica, tendo ensinado este prato a alunos da UNIVALI, UNISSINOS, UNIRIO e Universidade de Coimbra. Outra ação importante foi uma oficina ministrada em 2013 pela Associação Sabor Selvagem (atual Instituto Sabor Selvagem) para os índios Arara localizados na Região de Volta Grande do Xingu a fim de ensiná-los novamente a produzir o arubé, haja vista que uma anciã relatou que antigamente o faziam, mas haviam perdido esse costume.

Diante do exposto constata-se que houve a valorização da tradição alimentar indígena a partir da inovação por produto. Reafirmando os estudos de Ottenbacher e Harrington (2008) no qual afirmam que antes de preparem suas criações “cozinham as ideias na cabeça”, testam mentalmente aromas, texturas, sabores sendo necessário







muito conhecimento e experiência culinária. Os referidos autores explicam também que a cozinha inovadora não está criando algo plenamente novo, mas sim fazendo combinações e melhoramentos a partir de elementos que já existem. Coadunando-se com o pensamento do próprio Chef Ofir Oliveira ao dizer em entrevista para esta pesquisa que “Tradição e inovação estão diretamente ligadas, meus pratos são adaptações de preparos já existentes, os quais encontro no cotidiano amazônico, em minhas leituras e viagens”. Esta fala também reforça o entendimento de Albor et al (2013) de que a tradição é uma fonte de inovação.

O processo de inovação para a elaboração do Peixe a Capitoa também reafirma outras teorias a de Horng e Hu Hu (2008) de que para inovar chefs de cozinha precisam conhecer outras culturas e ter a leitura como uma prática constante; e que a inovação na alta culinária não é somente um trabalho cognitivo, mas envolve também sentimentos, percepções, emoções, julgamentos estéticos e a posição social, história e estilo do chef de cozinha (GOMEZ; BOUTY, 2009)

A partir da observação participante, infere-se que a aceitação e a valorização do arubé deve-se também a forma como Chef Oliveira oferece seus pratos aos seus clientes, ele nunca o faz sem antes fazer um discurso, explicando a origem, o preparo e os simbolismos dos mesmos. E ele reconhece a importância da sua fala, quando em outro trecho de sua entrevista diz que “Minha grande inovação é o discurso! Não há prato ruim, há prato sem história, sem cultura! Quando você conta a história do prato, a cultura de onde ele veio, o valor que ele tem para



aquele povo fica difícil a pessoa não gostar. Eu não vendo um prato de comida, eu falo de uma cultura, a cultura indígena”. Indo de encontro ao entendimento de que a comida exprime e transmite valores simbólicos e significados sociais, étnicos, entre outros constituindo-se um veículo de auto representação e troca cultural e de que é mais fácil você comer a comida do outro do que codificar sua língua (MONTANARI, 2013).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Demonstrou-se que uma comida tradicional, neste caso, o arubé, iguaria origem indígena, até então pouco conhecida e consumida no presente voltou a ser consumida e passou a ser valorizada por brasileiros e europeus a partir da atuação do Chef de Cozinha Ofir Oliveira. Comprovando que os Chefs de Cozinha têm papel importante na valorização das culturas ao elaborarem seus pratos com base na tradição, trazendo para o presente o consumo de ingredientes, ou o uso de técnicas culinárias, por exemplo, que já estavam em desuso, ou com produtos e práticas conhecidas apenas por pessoas que pertencente a um grupo cultural específico. Possibilitando aos seus clientes conhecerem novos sabores, texturas, aromas e as culturas que deram origem a estas inovações culinárias, ou seja, propiciam uma experiência gastronômica que vai além da degustação de um prato, pois envolve todos os sentidos, a história de um povo, o passado e o presente. A aceitação e a repercussão do Peixe a Capitoa reafirma também a demanda por produtos com valor cultural e que a inovação de produto pela tradição na alimentação é uma tendência mundial, pois nesse processo de



universalização em que vivemos as pessoas querem conhecer, experimentar o que é diferente e a diferença está na cultura de cada um.



## REFERÊNCIAS

- AGUIAR, P. **Mandioca**: pão do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.
- ALBORS, J.; MARTINEZ-MONZÓ, J.; GARCIA-SEGOVIA, P.; HERVAS-OLIVIER, J.L. Creativity and Innovation patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology* March 2013
- ALBUQUERQUE, M. **A mandioca na Amazônia**. Belém: Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia, 1969.
- ANDURIZ, A.L. Cocer el pensamiento: pensar la comida. *DEBATES IESA*, Volumen XX, Número 1, enero-marzo, 2015.
- BEAUPAIRE, R. Dicionário de vocábulos brasileiros. Imprensa Nacional: Rio de Janeiro, 1889. Nathe.
- BÉRARD, L; MARCHENAY, P; CASABIANCA, F.; Savoirs, Terroirs, Produits : un patrimoine biologique et culturel. IN: Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (19) 2010, 135-147.
- BESSIERE, J.; BARTHE, L; MOGNARD, J.; PILLEBOUE, S.; RAYSSAC, TIBERE, L.; Patrimoine alimentaire et innovations; essai d'analyse typologique sur trois territoires de la region midi-pyrenees. IN: ISDA 2010, Montpellier, June 28-30, 2010 .
- BEZERRA, E. D.; SILVA, D. E. P. Adoção de inovações em serviços turísticos: Um estudo de múltiplos casos em bares e restaurantes da orla de Aracaju (SE, Brasil). IN: *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. São Paulo, 7(1), pp. 14-34, jan./abr. 2013
- BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. IN: *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13), P. 37-44, 2004.
- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. Global Editora: 2011.
- CAMISSON, C.; MONFORT-MIR, V. M. Measuring innovation in tourism from the Schumpeterian and the dynamic capabilities perspectives. IN: *Tourism Management*, 33, 776–789, 2012.
- CASTRIOTA, L.B. A questão da tradição: Algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. IN: *Fórum Patrimônio: ambiente Construído e Patrimônio Sustentável Belo Horizonte*, v.7, n.1. Jan / Jun. 2014.
- ESPÍRITO SANTO, A.N; MARTINS, F.J. **Gastronomia do Pará**: o sabor do Brasil. Belém: Abresi- A Senda- Artes Integradas, 2014.
- GAGIC, S. Restaurant innovatiness: a case study of Vojvodina. IN: *The Journal of applied economics*. *EJAE*, 13(2): 57-69, 2016.



- GEYZEN, A; SCHOLLIERS, P; LEROY, F. Innovative traditions is switgly transforming foodscape: on exploratory essay. IN: Trends in Food Science & Technology. 25, 47-52, 2012.
- GOMEZ, ML, BOUTY, I. As dimensões sociais do trabalho de idéias em haute cuisine: a Perspectiva de Bourdieu, Documento de Pesquisa ESSEC, Paris, 2009.
- HALL, C. M. Innovation and tourism policy in Australia and New Zealand: Never the twain shall meet? IN: Journal of Policy Research in Tourism, Leisure & Events, 1, 2–18, 2009.
- HJALAGER, A. A review of innovation research in tourism. IN: Tourism Management, 31, 1–12, 2010.
- HOBSBAWM, E. TERENCE, A. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012.
- HORNG, J.S; HU, M.L; HONG, J.C; LIN, I.C. Innovatio strategies for organizatinional change in a tea restaurant culture: a social behavior perspective. IN: Social Behavior and Personality, 39(2), 265-274, 2011.
- HORNG, J.S; HU, M.L. The Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity.In: Creativity Research Journal, 20: 2, 221-230, 2008.
- LARAIA, Roque. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988.
- LAVILLE, C; DIONNE, J. **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Editora Artes Médias Ltda.; Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.
- LEE, C.; HALLAK, R.; SARDESHMUCKH, S.R. Innovation, entrepreneurship, and restaurant performance: a higher-orderstructural model. IN: Tourism Management, 53, 215-228, 2016.
- MACIEL, M.E. Cultura e alimentação, ou o que têm haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, 16, 2002.
- \_\_\_\_\_. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, A.M (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MANGELSDORF, M.E. Motivado para inovar. IN: MIT Sloan Management Review; 50 (3), 24-34, 2009.



MENEZES, S. S.M. Da tradição à reinvenção: sabres e fazeres na produção de alimentos como estratégia de reprodução social. IN: Livro de Atas III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais” II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos” Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Xerardo Pereira; Ana Barros; Sônia Menezes Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro ISBN: 978-989-704-094-8

MINAYO, M.C.S (org.). Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MONTARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

MONTIEL, E. A nova ordem simbólica. In: SIKEDUM, A (Org.). Alteridade e multiculturalismo. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

NASCIMENTO FILHO, H; BARBOSA. R, I; LUZ, J.F. Pimentas do gênero capsicum cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e usos. IN: Aamz. Vol.37, n.4, Manaus, 2007.

ORICO, O. **Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar**. Universidade Federal do Pará: 1972.

OTTENBACHER, M; HARRINGTON, R. The Culinary Processo de Inovação, IN: Journal of Culinary Science & Technology, 5: 4, 9-35, 2007.

PINA, P.A. Cultura y alimentacion: aspectos fundamentales para una vision comprensiva de la alimentacion humana. IN: An. Antrop., 48-I, 11-3, 2014.

ROGERS, E. Diffusion of Innovations. New York: Free Press, 2003.

ROSEMAN, M. G. Mudança de horário: escolhas dos consumidores de alimentos étnicos ao comer em restaurantes. IN: Jornal de Hotelaria e Lazer Marketing, 14 (4), 5-32, 2006.

SANTOS, C.R.A. A comida como lugar de história. IN: História: questões & debates. Curitiba, n.54, p. 103-124. Jan/jun. 2011.

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

SHILS, E. **Tradition**. Chicago: University of Chicago Press, 1981.

STADEN, H. **Duas viagens ao Brasil: primeiros registros sobre o Brasil**. Porto Alegre: L&PM, 2010.



STIERAND, M. e LYNCH, P. The art of creating culinary innovations. IN: *Tourism and Hospitality Research*, vol. 8, 4, 337–350, 2008.

VON DENTZ, B.G.Z. A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. IN: Livro de Atas III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais” II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos” Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Xerardo Pereiro; Ana Barros; Sônia Menezes Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro ISBN: 978-989-704-094-8









# **SOMOS O QUE COMEMOS OU COMEMOS O QUE SOMOS? Restrição Alimentar e utopia na colônia finlandesa em Penedo – RJ (1929 – 1940)**

ROCHA, DIEGO ULIANO

## **INTRODUÇÃO**

O território Finlandês, durante todo o século XIX até o início do século XX, foi uma área de disputas entre nações vizinhas com grande poderio bélico econômico. O domínio da área considerada Finlândia inicia-se com os suecos, na idade média, em 1157, e perdura até 1807, com a perda para o império russo em 1807.

Até 1850, houve maior liberdade dos finlandeses em suas manifestações políticas e culturais culminando na elevação da região em um Grão Ducado. Após as mudanças de Czar, na Rússia, houve uma pressão para o término das garantias e liberdades concedidas anteriormente ao Ducado Finlandês, atingindo no final do século XIX, o fim deste reconhecimento.

Esta pressão permanece nas primeiras décadas do século XX. O período ficou conhecido como russificação. Paralelo ao cerceamento de direitos havia conflitos internos na própria população finlandesa quanto a forma de organização política a ser seguida diante de uma independência da Rússia, agravada diante da escassez de recursos básicos à sobrevivência na região.



Estes motivos levaram a Finlândia, no período estudado, a ser conhecida como uma terra de imigrantes pelos diversos estudiosos sobre o assunto. A imigração se intensifica no século XX. Neste contexto, surge na década de 1920, um projeto de imigração para o Brasil, liderado por Toivo Uuskallio.

As ideias do projeto giravam em torno das próprias concepções de Uuskallio. Este agente social reuniu concepções vegetarianistas, protestantes e socialistas utópicas em voga no século XX na Europa e as acrescentou em seu projeto, sob suas próprias interpretações. A partir de sua experiência na fazenda Toimela, na Finlândia, é criado o projeto de imigração para o Brasil, especificamente a fazenda Penedo, no Rio de Janeiro.

Em 1927, Uuskallio chega ao Brasil para a busca da terra ideal para o projeto. Após encontrar a fazenda Penedo, no Sul do Estado do Rio de Janeiro, inicia-se a imigração dos selecionados. Inicialmente houve muitas dificuldades de adaptação ao clima, cultivo da terra e principalmente com relação à alimentação.

Havia a proibição do consumo de carne e derivados de animais. Por outro lado, existia escassez de alimentos e poucas possibilidades de comida. Os finlandeses imigrados em Penedo tiveram que buscar alternativas de alimentos e ressignificá-los como comida. Ao mesmo tempo, existia, desde a Finlândia, o hábito de consumir determinados produtos proibidos na colônia. Alguns deles permaneceram na dieta destes imigrantes, mesmo perante a regra da contra indicação.



## **Finlândia do início século XX: um país de imigrantes.**

A intensa imigração finlandesa se deu por fatores anteriores a formação de seu estado nacional. A construção do termo “país de imigrantes” é feita neste trabalho pela atribuição de diversos estudos existentes sobre a imigração em massa deste grupo social para outros países, no início do século XX<sup>51</sup>. Questões principalmente relacionadas a conflitos bélicos e políticos, desencadearam as febres migratórias<sup>52</sup> que motivaram a pulverização de diversos núcleos coloniais finlandeses pelo mundo (FAGERLANDE 2007; TESSIERI 2009; CARVALHO, 2014 e PRAÇA, 2016).

Os conflitos bélicos iniciam-se, segundo literatura da história do país, desde a Idade Média, onde ocorre a colonização sueca na região costeira desde 1157 (PROTHERO, 1920; FAGERLANGE, 2007 e CARVALHO, 2014). O período de dominação sueca durou até 1809. Após esta data, houve através da guerra, a tomada da região pelo império russo, sob o comando do Czar Alexandre I (PROTHERO, 1920; FAGERLANGE 2009; MALGALDI, 2010 e CARVALHO 2014). Desde então, a população que vivia nesta área assistia a constante disputa destas nações.

Antes do domínio sueco Prothero (1920) e Fagerlande (2009) apontam que havia na região, atualmente conhecida como Finlândia, uma língua e costumes remetentes a uma identidade comum. Este

---

<sup>51</sup> Nas obras de Fagerlande(2007), Carvalho (2014) e Tessieri (2009) estão referenciados uma série de obras e documentos que apontam o intenso fluxo migratório da Finlândia no início do século XX.

<sup>52</sup> Termo utilizado por Fagerlande (2007), Carvalho (2014), Tessieri (2009) e Lahtemaki, 1979 para se referir as diversas imigrações de finlandeses pelo mundo.



idioma em construção se definiria posteriormente como finlandês, em meados do século XIX. Carvalho (2014) afirma ter existido uma identidade coletiva compartilhada que supera o fenótipo ou o idioma falado. Esta cultura “protofinlandesa”<sup>53</sup> foi disseminada majoritariamente por tradição oral (FAGERLANDE, 2007 e CARVALHO, 2014).

Apesar de Prothero (1920) relatar que os futuros finlandeses eram tratados como cidadãos suecos, havia preconceitos e discriminação (FAGERLANDE, 2007 e CARVALHO, 2014). A língua, assim como a cultura, eram estigmas de pessoas humildes e de uma classe socioeconômica inferior (FAGERLANDE, 2007). A religião protestante luterana e a língua sueca foram sinais de distinção social nas primeiras décadas da dominação até se tornar parte integrante da cultura finlandesa. Esta cultura resistiu mesmo diante das pressões políticas suecas para seu apagamento (CARVALHO, 2014). A língua oficial, até o início do século XIX, foi o sueco, assim como as leis, religião e representação política (PROTHERO, 1920, FAGERLANDE, 2007).

A tomada pela Rússia do território finlandês que encontrava-se sob o domínio da Suécia contou com a ajuda dos camponeses finlandeses. Esta ajuda aconteceu diante da promessa da Rússia em dar maior autonomia a este grupo (FAGERLANDE, 2007 e CARVALHO, 2014). Em 1809 a região da atual Finlândia foi elevada a um Grão Ducado do império russo, com legislação e representatividade próprias (PROTHERO, 1920; FAGERLANDE, 2007 e CARVALHO, 2014). No

---

<sup>53</sup> Denominação do autor para se referir a costumes, crenças e hábitos que estão na origem da cultura finlandesa antes da sua formação como Estado Nacional.



governo de Alexandre I e II houve então um grande crescimento da autonomia deste território que contava com uma constituição própria e um parlamento, mesmo estando sob posse da Rússia (PROTHERO, 1920 e FRACKMAN, 2010).

Durante este período houve também maior valorização da cultura finlandesa com o reconhecimento oficial da língua e publicação do *kalevala*<sup>54</sup>, primeiro livro escrito não religioso sobre o folclore deste povo. Por volta de 1868, no reinado de Alexandre III e posteriormente com Nicolas II, houve um questionamento da autonomia finlandesa por parte destes Czares (FRACKMAN, 2010).

Por medo que a conquista da liberdade adquirida pudesse desencadear a independência do Grão Ducado, houve cerceamento da liberdade adquirida pelos finlandeses, culminando em 1899, a perda de todas as autonomias adquiridas. Diante desta situação, houve uma série de movimentos nacionalistas em busca dos direitos perdidos e por independência. Este período ficou conhecido como russificação (FRACKMAN, 2010). Não houve, inclusive, abertura para a participação política de finlandeses no parlamento Russo criado em 1905 (FRACKMAN, 2009).

Logo nas primeiras décadas do século XX houve a obrigatoriedade do serviço militar de finlandeses no exército soviético e a

---

<sup>54</sup> Durante o domínio suco do território hoje reconhecido como Finlândia, era proibida a publicação de livros em língua finlandesa, com exceção da bíblia e outras obras de cunho catequista religioso (PROTHERO, 1920). O *Kalevala* é um livro com histórias folclóricas que permaneceram, por tradição oral, em forma de canções, pela população finlandesa. A obra foi escrita e compilada por Elias Lonnrot. (MAGALDI, 2009)



entrada forçada desta população na 1<sup>o</sup>GM<sup>55</sup> ao lado da Rússia (PROTHERO, 1920 e CARVALHO, 2014). Naquele momento, organizaram-se, diante destas questões bélicas, alguns movimentos de imigração dos finlandeses para outros países. Em direção a América do Sul houve imigração para Argentina, Paraguai e Cuba. Na América do Norte, para o Canadá e na Oceania, para a Austrália (TESSIERI, 2009).

Nesta mesma década do século XX, até 1920, diante da pressão do império soviético, houveram diversos movimentos nacionalistas de reconquista dos direitos de autonomia perdidos e outros pela criação do Estado Nacional finlandês (BLANC, 2017). Neste movimento formaram-se dois grupos: a Guarda Vermelha e a Guarda Branca (PROTHERO, 1920 e BLANC, 2017).

A Guarda Branca era liderada pela burguesia Finlandesa, enquanto a Guarda Vermelha era formada pelas lideranças do movimento operário da Finlândia e do império russo. Ambas as Guardas tiveram apoio externo das potências envolvidas da 1GM que possuíam interesse no controle do território Finlandês (SAARELA, 2015 e BLANC, 2017).

O império Alemão apoiou a Guarda Branca e a Rússia, a Guarda Vermelha. A Guerra civil foi uma verdadeira chacina da população Finlandesa, com cerca de 37 mil mortos (FINLAND, 2001). O envolvimento obrigatório da Finlândia, imposto pela Rússia, impossibilitou policiamento suficiente para conter os conflitos entre os

---

<sup>55</sup> 1<sup>o</sup>GM – Primeira Guerra Mundial



grupos nacionalistas (FINLAND, 2001). Houve uma série de execuções de ambos os lados. Eram assassinados participantes de ambas as Guardas, assim como pessoas comuns não envolvidas no movimento (FINLAND, 2001). Na ausência de homens em idade adulta, mulheres e crianças eram encontradas armadas nos fronts de batalha (FINLAND, 2001).

A Guerra civil acentuou a falta de alimentos (CARVALHO, 2014). O abastecimento já era difícil por conta dos escassos recursos naturais e tecnologia insuficiente para sustento da população. Esta situação intensificou o caos neste território até 1919 (FAGERLANGE, 2007). Estes conflitos trouxeram a traumatização da população finlandesa, fazendo com que tivessem vontade de buscar um lugar onde pudessem viver sem confrontos armados, em harmonia com a natureza, segundo seus próprios valores (CARVALHO, 2014).

A Guerra Civil termina em 1919 com a vitória da Guarda Branca. O regime democrático foi escolhido como forma de governo (FRACKMAN, 2009). Alguns membros da Guarda Vermelha foram perseguidos e presos. Além disso, as ideias socialistas também foram combatidas (FRACKMAN, 2009).

A Finlândia era um país com poucos recursos financeiros (PROTERO, 1920). Sua economia era baseada na agricultura e no extrativismo, tendo em sua composição populacional, no início do século XX, 70% de trabalhadores camponeses (CARVALHO, 2014 e SAARELA, 2015). O maior controle do império russo no período da russificação e os conflitos bélicos fez com que houvesse uma maior taxa



de desemprego, aumento das desigualdades sociais e carestia neste período (CARVALHO, 2014).

As condições citadas fizeram com que os finlandeses ficassem mais suscetíveis as diversas propagandas existentes para imigração nos países sul americanos, onde existia um mito de abundância de terras, oportunidades de trabalho, grande oferta de alimentos e clima tropical agradável (CARVALHO, 2014).

No caso do Brasil, parte destas propagandas era custeada por investimento estatal e patrocinada por latifundiários. A imigração europeia fazia parte do programa de branqueamento da população e substituição da mão de obra escrava (IOTTI, 2010). Este período ficou conhecido na Finlândia como febre dos trópicos (FAGERLANGE, 2007; PELTONIEMI, 2007 e CARVALHO, 2014).

### **O projeto Penedo e suas influências ideológicas**

Penedo faz parte da terceira onda imigratória Finlandesa ocorrida entre as décadas de 20 e 30 do século XX, onde existiam ideais socialistas, nacionalistas, vegetarianistas, além de motivos pessoais como a busca por fazer fortuna (PELTONIEMI, 2007). Fagerlange (2007) e Carvalho (2014) acrescentam a influência religiosa de origem protestante, assim como a de tratamentos naturais. Neste mix de ideias existiam as próprias reflexões sobre elas do idealizador e fundador da colônia no Brasil: Toivo Uuskallio. O plano era fundar uma colônia diferente do que existia na Finlândia. Buscava-se a construção de um modo de vida,





dentro dos preceitos elencados por Uuskallio, considerado por ele, ideal a uma sociedade humana (HILDÉN, 1989).

Conforme apontado no tópico anterior, a situação conflituosa e política na Finlândia tornou o território hostil aos Finlandeses. Devido a isso, houve uma série de imigrações organizadas para outros países em busca de melhores condições de vida. Peltoniemi (2007) argumenta que existiram três fases de imigração na Finlândia do final do século XIX para o início do século XX.

As primeiras colônias estabelecidas na América do Norte e Austrália tinham como orientação ideológica organizacional em seus projetos as teorias socialistas utópicas desenvolvidas no início do século XVIII, sob o contexto da primeira revolução industrial. Seus principais expositores para estes grupos eram: Claude Saint Simon, François Fourier e Robert Owen (FAGERLANGE, 2007; CARVALHO, 2014 e PRAÇA 2016). Este grupo também via a crescente industrialização da Finlândia uma ameaça à liberdade, a qualidade de vida e a perda de empregos junto às terras.

Na segunda onda imigratória, Peltoniemi (2007) destaca o caráter nacionalista destas imigrações, com destaque para as colônias estabelecidas na Argentina e Cuba, sem deixar em voga os conceitos anteriores do primeiro movimento migratório. Na terceira fase, na qual se encontra a colônia Penedo, o período é conhecido por febre dos trópicos. As ideologias socialistas e nacionalistas se fundem as novas em vigor na Finlândia: O protestantismo de base luterana, o vegetarianismo, além de outras ideias dos idealizadores das respectivas colônias.



Peltoniemi (2007) denomina este período como “multiplicidade do utopismo” onde as diversas ideologias estavam convertidas harmonicamente nos projetos coloniais. Havia também outras motivações subjetivas dos interessados a participar do projeto nesta fase. Eles aproveitaram a organização destes grupos para poderem emigrar com mais segurança e garantias.

No projeto para Penedo, Carvalho (2014) afirma que houve influências de ideias socialistas, pentecostalistas, vegetarianas, de tratamentos naturais e as próprias reflexões e experiências de Toivo Uuskallio. Os ideais socialistas estavam relacionados, principalmente, aos da primeira fase imigratória. Acrescentaram-se alguns autores que, além de pregar os preceitos do socialismo ideológico, acrescentaram em sua teoria preocupações com um equilíbrio ecológico, vida simples sem luxos e acentuação no cooperativismo humano: Peter Kropotkin, Henri Thoreau e Leon Tolstoi (FAGERLANGE, 2007 e CARVALHO, 2014). No campo religioso a principal influência religiosa foi a da Igreja Livre de SKUTNABBIN do pensador e dirigente Akseli Skutnabbi. (FAGERLANDE, 2007; CARVALHO, 2014 e PRAÇA 2016). Era uma igreja protestante que teve sua origem na Suécia em 1870, com influências da igreja Anglo Saxônica (MELKAS, 1999 apud FAGERLANDE, 2007). A igreja se colocava politicamente contra o alistamento militar obrigatório na Finlândia. Pregava a vida no Campo como um ideal. Interpretava a bíblia para a restrição alimentar de carne e derivado de animais. Era considerada por Fagerlande (2007, p.48) como tendenciosa ao vegetarianismo.



O movimento vegetarianista foi também, segundo Fagerlande (2007), Peltoniemi (2007) e Carvalho (2014) uma influência de ideias importante para o projeto da Colônia Penedo. O movimento Vegetariano surgiu no país em 1913 com a criação da SVY – Suomen Vegetarinen Yhdistys<sup>56</sup> (MELKAS 1999 apud FAGERLANDE 2007). A referida sociedade seguia os moldes das já existentes na Inglaterra e na Alemanha.

Ligado a este movimento, o sanatório<sup>57</sup> de Kirvu era uma instituição de destaque divulgadora das ideias vegetarianistas como estratégia para tratamento de saúde. Existiam inclusive, segundo Fagerlange (2007), membros da SVY que trabalhavam no sanatório e que estavam listados para participar do projeto da imigração de Penedo. Alguns se colocaram como colaboradores para empréstimo de dinheiro ao projeto, mas sem participar efetivamente dele no Brasil.

Associados a restrição alimentar vegetariana, existia os movimentos na Finlândia de tratamentos naturais baseados nas teorias de Eduard Baltzer, Gustave Struve e Luis Kuhne (MELKAS, 1999 apud FAGERLANDE, 2007). Os tratamentos tinham como principais elementos o não consumo de carne, álcool, uso do ar fresco, exposição solar, hidroterapia e o uso da sauna (FAGERLANDE, 2007). Estas teorias propiciaram o surgimento de diversos sanatórios na Finlândia, como o de Kirvu.

---

<sup>56</sup> Sociedade Vegetariana Finlandesa

<sup>57</sup> Sanatório – É o lugar onde são internadas as pessoas que estão em enfermo ou em estado de convalescença. Tem origem na palavra sanar. É conhecido popularmente como um local para cuidados aos indivíduos com enfermidades mentais. No entanto, são lugares onde são tratados todos os tipos de doença. É comumente confundido com hospício ou manicômio ((FERNANDES, LUFT e GUIMARÃES, 1999)



Nestes sanatórios a prática de nudismo era comum. Acreditava-se que o uso excessivo de roupas impedia a captação dos raios solares e propiciava bactérias dermatológicas (CARVALHO, 2014). Inicialmente esta ideia foi levada para a colônia Penedo. Mas diante do sol forte, da quantidade de insetos e dos julgamentos morais feitos por alguns imigrantes, a proposta foi abandonada (AMPULA, 1997).

Todas estas ideologias em conjunto, reunidas sob a interpretação de Toivo Uuskallio, deram as bases conceituais para Penedo (FAGERLANDE, 2007; CARVALHO, 2014). Uuskallio, afirma ter tido um chamado de Deus durante uma noite, no qual ele deveria liderar um grupo para a concretização de todos estes ideais acima descritos, em um lugar longe da Europa, no hemisfério sul:

Eu tinha recebido um chamado para deixar a terra natal e emigrar para o sul longínquo. O chamado era extraordinário pelo fato de que chegou de noite e sem emissário aparente. A mensagem chegou à alma e acordou o meu consciente, que tinha planejado outras atividades para serem realizadas no futuro próximo. Estas atividades que me eram caras e Bem compreensíveis para os outros. Mas desta forma tinham que ficar. Tinha podido ver com os olhos da alma algo que me chamava para um posto de serviço na seara humana. Lá o trabalho deverá ser o prosseguimento do anterior. (UUSKALLIO, 1929, p.3 apud FAERLANDE, 2007, p.72).

Uuskallio dizia ter uma missão humanitária designada por deus, de fundar uma sociedade onde pudesse posteriormente ajudar seus irmãos finlandeses. O fundador da colônia Penedo acreditava piamente no surgimento de um novo conflito armado em território europeu.



Quando ele se refere a um prosseguimento de um trabalho anterior, está fazendo menção a Fazenda Toimela, propriedade adquirida por sua família em condições deterioradas de cuidados e produtividade agrícola (HILDÉN, 1989). Uuskallio transformou a fazenda em uma propriedade modelo famosa na Finlândia:

Perto de nossa casa na Finlândia vivia Toivo Uuskallio, um agricultor que tinha uma fazenda chamada Toimela. Toivo, seus pais e irmãos tinham comprado uma fazenda abandonada em péssimas condições. Os vizinhos acharam um absurdo uma propriedade tão desvantajosa. Porém, com seu especial talento profissional e perseverança, Toivo conseguiu transformar Toimela em uma fazenda modelo na Finlândia. (HILDEN, 1989, p.19)

A partir da experiência de Toimela e do incentivo a por em prática, segundo ele mesmo, pelo chamado divino, Uuskallio inicia seus estudos para busca de um lugar ideal, onde houvesse clima tropical, disponibilidade de terras a preços acessíveis e localização próxima a fontes de água potável (FAGERLANDE, 2007). Liisa, esposa de Toivo Uuskallio, defendia que o projeto deveria ser em um lugar distante, pouco habitado, diante das ideias de vanguarda a serem aplicadas na nova colônia (MELKAS 1999 apud FAGERLANDE, 2007). Ela acreditava que a prática do projeto em terras finlandesas não seria aceito de bom grado por questões de preconceito moral (FAGERLANDE, 2007). O plano era viver somente do que fosse produzido na colônia através da agricultura, em respeito com as leis naturais. A escolha do Brasil foi tomada diante das notícias e propagandas na Europa sobre



uma pátria de eterno verão, com abundância de terras, riquezas naturais e alimentos, em especial, castanhas e frutas.

O projeto previa, inicialmente, uma vida comunitária em um mesmo local, numa espécie de falanstério<sup>58</sup>. Seria uma fase transitória, até que todos pudessem ter seus próprios lotes (LÄHTEENMÄKI, 1979). Posteriormente, todos teriam suas próprias casas e terrenos, onde somente a produção agrícola manter-se-ia comunitária (LÄHTEENMÄKI, 1979).

Cada lote familiar deveria dar conta do sustento de seus respectivos membros familiares (LÄHTEENMÄKI, 1979). Todos os habitantes deveriam ter uma alimentação dentro dos princípios do vegetarianismo (LÄHTEENMÄKI, 1979; FAGERLANDE, 2007b; CARVALHO, 2014). A ideia é que as famílias teriam a posse das casas e lotes mais ninguém seria dono de nada de maneira individual. Percebe-se neste caso a influencia das teorias sociológicas utópicas. Entretanto, ao ser questionado sobre isso, Uuskallio atribui esta concepção ao ideal religioso, onde segundo ele, somente deus era dono de todas as coisas, inclusive das terras, e ninguém tinha o direito de ter nada (MELKAS, 1999 apud FAGERLANDE, 2007).

Melkas (1999 apud Fagerlande, 2007) aponta que não existia ainda um projeto urbano habitacional antes da vinda e compra da fazenda Penedo, no Brasil. O primeiro projeto fala de uma forma vaga

---

<sup>58</sup> Construção destinada ao alojamento de indivíduos que buscam uma vida comunitária aos moldes propostos por Charles Fourier (FERNANDES, LUFT e GUIMARÃES, 1999). Neste caso o projeto não previa liberdade sexual conforme os moldes da teoria proposta por Fourier. O prédio destinado ao falanstério seria o casarão principal da fazenda. Esta ideia se deve também a ausência de moradias individuais para as famílias que fariam parte do projeto.



dos ideais de uma colônia de horticultura publicado na revista *Terveys*, em abril de 1927, na Finlândia (FAGERLANDE, 2007).

Após a visita ao Brasil e já com as negociações da fazenda Penedo na ordem do dia, Uuskallio entrega aos investidores<sup>59</sup> o projeto habitacional e o recibo da quantia paga. A fazenda Penedo seria dividida em 250 lotes, contento cada um deles 14 hectares, onde dois seriam de terras planas e 12 de floresta (HILDÉN, 1989). Todos eles foram projetados “para ter água, rio, canal ou valeta d água, e teriam as medidas de 250 a 350 m de extensão por 60 a 80 m de largura” (VALTONEN, 1998 apud FAGERLANDE 2007, p.110). Estas medidas de terreno seriam fruto de inúmeros cálculos feitos por Uuskallio para que tivesse um tamanho ideal de terreno para que uma família pudesse plantar e viver do que fosse colhido (MELKAS, 1999 apud FAGERLANDE, 2007).

Era previsto também, posteriormente após a acomodação e estabilização da colônia, a construção de um sanatório para tratamentos naturais semelhantes ao Sanatório de Kirvu, na Finlândia. Além de tratamentos de saúde, o sanatório ofereceria estadia para visitantes da Finlândia que desejassem conhecer a colônia como uma forma de propaganda para atrair mais imigrantes (FAGERLANDE, 2007).

---

<sup>59</sup> Todos que decidissem participar da vinda para o Brasil deveriam investir uma determinada quantia para compra da fazenda Penedo e investimento para início dos trabalhos agrícolas.



## **As ideias de Toivo Uuskallio e a restrição alimentar como parte da utopia**

Uuskallio era figura contraditória, considerado por muitos finlandeses uma espécie de lunático idealista, embora fosse respeitado por outros que acreditavam em suas ideias naturais e pregações sociais ou espirituais; assim, é visto também como profeta, segundo o pastor finlandês Voitto Viro (UUSKALLIO, A. 2013, p.55 apud CARVALHO, 2014, p.35).

O projeto, assim como a imigração em si, tinha como personagem principal e quase único Toivo Uuskallio. Ele reuniu pessoas ao seu redor que concordavam com seus pensamentos e convidou-os para implantação do Projeto Penedo. Fagerlande (2007, 2013) assim como Carvalho (2014, 2016), apontam as influências ideológicas no projeto que apareciam de maneira explícita nos discursos e planos de Uuskallio, mesmo que não reconhecidos ou declarados por ele. Mas sem dúvida, foi através de suas reflexões sobre estes conceitos somados a concepções pessoais, que deram o corpo de ideais da colônia Penedo. A principal delas estava relacionada à alimentação. O projeto buscava integrar ideias da sociologia utópica, pentecostalismo religioso e ideias de retorno à natureza. Nele estava incluso questões alimentares. Para Uuskallio, a alimentação ideal deveria ser a base de frutas, nozes, castanhas; com restrição de alimentos considerados estimulantes (CARVALHO, 2014)

Toivo Uuskallio (1861 – 1969) foi o indivíduo responsável pela ideia, mobilização dos agentes sociais e o principal planejador e executor





da colônia Penedo. A maior parte das informações encontradas sobre este personagem inicia-se já em sua idade adulta e todas vinculadas à experiência da Colônia (CARVALHO, 2014). O personagem era um agricultor. Coursou em Erfurt, na Alemanha, o técnico em agronomia, entre os anos de 1913 e 1914 (FAGERLANDE, 2007). Completou sua formação em Lepa em 1915, na Finlândia. Após o término dos estudos, foi morar em Antrea, cidade pertencente à Carélia, fronteira com a Rússia, em 1916 (MELKAS 1999, apud FAGERLANGE, 2007).

Foi em Antrea que a família de Toivo adquiriu a fazenda Toimela (HILDÉN, 1989, FAGERLANDE 2007). A fazenda era considerada abandonada, segundo os relatos de Hildén (1989). A partir do trabalho de Uuskallio a fazenda se tornou, em pouco tempo, um caso de sucesso conhecido no país. Recebiam-se visitas de estudantes e estagiários de toda a Finlândia (HILDÉN, 1989).

Todas as fontes de memória e de escritos acadêmicos consultados afirmam a preocupação de Uuskallio com a religião e espiritualidade. Segundo Melkas (1999 apud FAGERLANDE, 2007) o personagem em questão desenvolveu sobre o assunto ideias de concepção própria, mesclados com ideias já existentes na Finlândia de caráter religioso pentecostalista. Sua conversão a igreja protestante ocorreu, segundo relatos de Melkas(1999 apud FAGERLANDE, 2007) após a morte de sua irmã.

Sua opção pelo vegetarianismo, segundo seu próprio relato, se deu por volta do início do século XX, vinte anos antes do projeto Penedo (FAGERLANDE, 2007). Liisa, esposa de Toivo Uuskallio, em



entrevista para Gustavo Praça, publicada pela revista ACIAR<sup>60</sup>, confirma a história acrescentando alguns detalhes:

Vou contar como isso começou. Meu marido, Toivo, foi mandado para um hospital de tuberculosos antes de sairmos da Finlândia e venceu a doença com o sistema que usou para se tratar – alimentação vegetariana e nada de açúcar e café. Mas naquela época ninguém entendia isso e todos riam da ideia de meu marido, porque não era moda naquela época como é agora (UUSKALLIO L. apud PRAÇA, 2016, p.156 - 160).

Liisa ressalta que as ideias de seu marido relacionadas a alimentação eram de vanguarda, ou seja, a frente de seu tempo na época. Por isso o motivo da incompreensão. Fagerlande (2007,2013), assim como Praça (2016) e Carvalho (2014, 2016) ressaltam esta característica, principalmente por conta da criação de uma comunidade migratória com este tipo de restrição alimentar, ligada ideologicamente a ideia de saúde, proximidade com a natureza e igualdade entre os membros.

Para Uuskallio, a alimentação ideal era baseada no consumo de frutas, amêndoas, castanhas e nozes. Mas a ênfase da alimentação estava no consumo das frutas. Sua motivação para a procura por este tipo de alimentação ia para além do argumento do movimento romântico do início do século XIX, de aspectos filosóficos e morais contra o sofrimento dos animais, conforme elucidado por Ferreira e Metello (2011) e Rola (2015). Seus argumentos estavam relacionados

---

<sup>60</sup> ACIAR – Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e Serviços em Resende. A entrevista foi publicada na íntegra e consultada no livro “O agricultor filósofo” com autoria de Gustavo Praça (2016)



principalmente a motivação religiosa, comportamental e de saúde, com ênfase na última (FAGERLANGE 2007 e CARVALHO, 2014).

Uuskallio, assim como a igreja livre de Skutnabbin, do qual fazia parte, acreditava em uma interpretação da bíblia que pregava uma alimentação vegetariana ao homem (PELTONIEMI, 1985 apud CARVALHO, 2014). Este movimento de interpretação da bíblia para o vegetarianismo por parte da igreja protestante remete-se do ano de 1809, em Salford, Reino Unido, pelo reverendo William Cowherd (FERREIRA e METELLO, 2011 e ROLA, 2015). Este movimento se espalha pela Europa ao longo de todo o século XIX . Ele ajuda na fundação das Sociedades vegetarianas durante o período, até o início do século XX (FERREIRA e METELLO, 2011 e ROLA, 2015).

Toivo acreditava também que o consumo de carne tornava o ser humano agressivo e propenso a guerras e conflitos (CARVALHO, 2014). Nota-se que o consumo de determinado alimento para este indivíduo era desencadeador de comportamentos sociais negativos. Em Portugal, no início do século XX, também se tem registro deste mesmo pensamento por Angelo Jorge, que assim como Uuskallio, propõe uma sociedade frutívola, dedicada ao vegetarianismo, educação física e tratamentos naturais (FERREIRA e METELLO, 2011). Uuskallio tinha pensamento parecido. Procurava fundar uma sociedade que “visava unir indivíduos capazes de vivenciar conjuntamente a espiritualidade, mas que principalmente atuassem de acordo com os preceitos de alimentação e ação saudável e harmônica”(CARVALHO, 2016, p. 37).



Para o fundador da colônia Penedo o homem deveria viver da agricultura “primeira das obrigações que a natureza impunha ao homem, para a sua saúde e o desenvolvimento pessoal” (FAGERLANGE, 2007, p.70). Acreditava também que o uso da terra deveria estar em harmonia com a preservação dos recursos da natureza, assim como a sua posse, que deveria ser coletiva (CARVALHO, 2014).

A filosofia vegetariana do início do século XX já era precursora do consumo equilibrado, com baixo impacto ambiental (VALENÇA e CARBONAI, 2014). Carvalho (2014) também aponta que as inspirações para o ideal comunitário da teoria sociológica que influenciaram Uuskallio, se colocavam favoráveis ao vegetarianismo, assim como a vida em harmonia com a natureza.

Politicamente, Toivo Uuskallio era membro da Sociedade vegetariana Finlandesa, (Suomen Vegetarien Yhdistys- SVY), da igreja livre de Skutnabbin, e do movimento dos trabalhadores cristãos teosofistas (FAGERLANGE, 2007). Segundo Fagerlange (2007) entre os anos de 1926 e 1927 Uuskallio fez uma série de palestras na SVY, organizadas por ele mesmo onde discursavam também o Pastor Pennanen, Pastor Mikko Airila e Oskari Jalkio. Todos possuíam ideologias semelhantes também sobre a migração para o sul e vida próxima a natureza em uma comunidade em que fosse possível a igualdade entre seus membros. Dentre eles, o pastor Pennanen, era o mais querido. Este pastor, em 1929, foi o braço direito de Uuskallio na divulgação e seleção de imigrantes para o Brasil, na Finlândia (FAGERLANGE 2007 e CARVALHO, 2014).



Uuskallio também produzia intelectualmente. Frequentemente proferia palestras, escrevia livros e artigos principalmente sobre temas ligados a religião e alimentação<sup>61</sup>. Seus escritos são classificados por Fagerlande (2007, p.38 apud MELKAS 1999) como pessimistas “pois ele acreditava que o mundo estava indo à direção do caos, especialmente a Europa, e que esta rumava para a destruição, em meio a guerras e a vida doentia dos homens”. Esta crença estava relacionada à ideia do milenarismo<sup>62</sup>. Esta causa se insere perfeitamente no contexto vivido pela Finlândia no início do século XX, onde o cerceamento de direitos por parte do império russo e a 1GM, seguido da guerra civil no país podiam dar margem a esta interpretação pelo protestantismo. Fagerlande (2007 apud MELKAS, 1999) afirma que a interpretação da bíblia feita pela igreja livre de Skutnabbin e Uuskallio, motivou a busca de um lugar longe das cidades e em proximidade com a natureza:

Ele tinha a visão milenarista de que se podia alcançar o Reino dos Céus na Terra, e que todos os indivíduos deviam buscar o sonho comunitário, mas de maneira individual, cada um respeitando as liberdades individuais, e sua maneira de ver a crença cristã era de que a vida natural era a melhor maneira de servir a Deus (FAGERLANDE, 2007, p.69).

O fundador da colônia também é considerado por Hildén (1989), Ampula (1997) Fagerlande (2007) e Carvalho (2014) como um líder

---

<sup>61</sup> Infelizmente não foram encontrados obras de Toivo Uuskallio para esta pesquisa.

<sup>62</sup> Entre os primeiros cristãos, o milenarismo difundiu-se pela Ásia menor e no Egito a partir do século III. Com base nas palavras do Apocalipse de João (Apocalipse 20:3-4), os seus adeptos acreditavam que, após o tempo de Satanás, o reino do Messias duraria mil anos na Terra. Tal crença, originada no messianismo judaico, supunha que, após esse período, o demônio retornaria para ser morto para sempre, quando se instauraria definitivamente o reino celeste. Ressalte-se que, naquele momento, para essas pessoas, as perseguições dos imperadores pagãos pareciam confirmar a vinda messiânica, posterior aos sofrimentos vividos. (Wikipédia <https://pt.wikipedia.org/wiki/Milenarismo>)



carismático, conforme definido por Max Weber (1922)<sup>63</sup> capaz de mobilizar as pessoas para a imigração, e convencê-la a seguir seus ideais:

Este nosso líder tinha ideias originais. Era uma pessoa carismática, bonita, de olhos azuis, penetrantes. Sempre elegante, de terno de linho branco. Falava bem, levava qualquer um no papo. Mudou-se para o Rio, onde seria mais fácil encontrar pessoas com recursos e com tendências para acreditar em fantasias. Fixou residência em um hotel na rua Riachuelo. Permaneceu ali, no mesmo quarto, por vinte anos. De vez em quando ele aparecia no Penedo, trazendo algum dinheiro e muitas promessas. O pessoal, na ausência dele, revoltava-se e ameaçava tomar providências quando aparecesse. Até uma surra prometeram. Mas nada disso ocorria, ao contrário, sempre havia uma reunião com música, canto e orações. Ele vencía sempre. (AMPULA, 1997, p.16).

Apesar das divergências existentes entre os colonos, Uuskallio conseguiu mantê-los unidos até o fracasso de seu projeto.

## **O começo, a rotina e a dieta alimentar**

Uuskallio visita o Brasil em 1927, na procura pelas terras para a implantação de uma colônia de acordo com seus ideais. Esta experiência anterior a colônia no Brasil foi de grande valia, pois foi possível verificar as condições para a imigração: clima, alimentos típicos locais disponíveis, qualidade da terra e a escolha da propriedade. Posteriormente, junto ao pastor Pennanen, fez a seleção de imigrantes que possuíam afinidades com o seu projeto. Muitos não compartilhavam dos mesmos princípios

---

<sup>63</sup> Forma de autoridade sobre um grupo exercida pelo carisma do líder. Está pautado do comportamento exemplar, ato de heroísmo excepcional, ou por outras motivações não coercitivas impositivas (WEBER, 1922)



ideológicos de Uuskallio, e por outros motivos decidiram aderir à empreitada ao Brasil. Os primeiros imigrantes que vieram definitivamente chegaram em 1929, na fazenda Penedo. Deparam-se com uma realidade diferente da propagandeada por Pennanen e escritos de Uuskallio. A oferta de alimentos era escassa. Houveram muitas adaptações do que existia disponível para a sobrevivência. As desistências foram numerosas, assim como as transgressões aos ideais propostos. Uma parcela considerável delas estava associada à dieta alimentar.

A primeira vinda ao Brasil para procura das terras destinadas ao projeto de imigração foi organizada por Toivo Uuskallio, em 1927 (HILDÉN, 1989 e FAGERLANGE, 2007). Com ele vieram mais quatro pessoas de sua inteira confiança que também partilhavam de seus ideais: sua esposa Liisa, Frans Armas Fagerlung, Eino Kajander e Enok Nyb. Posteriormente em 1928, Toivo Suni, seu amigo e vizinho na Finlândia, se junta ao grupo para a procura da fazenda (HILDÉN, 1989 e FAGERLANGE, 2007).

Após diversas pesquisas na Finlândia, Uuskallio decidiu que o melhor lugar para começar sua empreitada seria o Rio de Janeiro (FAGERLANGE, 2007). Ao chegarem à cidade, Uuskallio buscou ajuda dos grupos de imigrantes alemães estabelecidos na cidade, pois dominava o idioma. Pediu apoio a embaixada da Finlândia que possuía sede no Rio de Janeiro, mas teve a ajuda negada. (HILDÉN, 1989 e FAGERLANGE 2007). O consul Kalle Aapro inicialmente foi contra ao projeto.



Posteriormente, anos depois em visita a Penedo, mudou sua concepção (FAGERLANGE 2007).

Sua rede de contatos com o círculo de imigrantes alemães o levaram até um abade alemão pertencente ao Mosteiro de São Bento. Este religioso ofereceu “um emprego como “administrador de horticultura da fazenda Três Poços, propriedade do Mosteiro de São Bento, no município de Barra Mansa, estado do Rio” (HILDÉN, 1989, p.21)”. Segundo Hildén (1989) a oferta era vantajosa e permitia a estada gratuita de seus companheiros de viagem. Toivo teria liberdade de conduzir os trabalhos na fazenda da maneira que achasse pertinente (HILDÉN, 1989 e FAGERLANGE, 2007). Era também uma ótima oportunidade para conhecimento da região que possuía terras baratas diante do quadro de esgotamento das terras para o plantio do café <sup>64</sup>. Este contexto fez com que Uuskallio aceitasse o desafio.

Sua primeira impressão da fazenda foi negativa pelo estado ecológico ambiental no qual a propriedade se encontrava:

Por que tinham sido destruídas grandes florestas tropicais para tantas plantações de café, cacau, fumo, cana de açúcar, algodão e cereais, e por que tantos pastos de gado? Todas estas áreas poderiam ser pomares florescentes produzindo o alimento natural (UUSKALLIO, 1927 apud HILDÉN, 1989).

A paisagem da fazenda era destituída de árvores e vegetação nativa. Existia apenas “morros cheios de capim gordura” (HILDÉN, 1989, p.21). Havia uma horta em más condições onde existiam

---

<sup>64</sup> A região do Sul Fluminense possuía diversas fazendas voltadas para produção cafeeira até o início do século XX, quando houve o esgotamento das terras e a mudança das plantações para o oeste paulista (DIAS et al. 2015)





plantações de milho, arroz, feijão, e algumas árvores frutíferas. Tudo isso em pequenas quantidades, voltados para a subsistência (HILDÉN, 1989). Uuskallio e seus companheiros ficaram cerca de um ano nesta propriedade, tempo o suficiente para adquirir conhecimentos que seriam importantíssimos após a compra da fazenda Penedo e o início da colônia:

Nesse emprego, Toivo tinha as oportunidades de colher experiências inestimáveis para seu trabalho futuro. Ele observou que as condições não eram favoráveis para as plantas de origem europeia, mas que as nativas iam bem. Notou com satisfação que as árvores frutíferas cresciam bem e, com o cuidado adequado, produziam abundantemente (HILDÉN, 1989, p.22).

O fundador da colônia pode observar que o clima era suportável para os futuros trabalhadores finlandeses, mesmo no verão. Após esta experiência, começou a procurar terras nesta região para implementar seu projeto ( HILDÉN, 1989 e FAGERLANGE, 2007). Ele descreve toda esta experiência em um livro intitulado *Matkala kohti tropiikin taikaa*.<sup>65</sup> Nele ele descreve os lugares por onde passou até o Brasil e todo o seu percurso até encontrar a fazenda Penedo. O intuito da obra era divulgar positivamente o seu projeto de imigração na Finlândia, assim como angariar fundos com a venda da obra (VALTONEN, 1998 apud FAGERLANDE, 2007).

---

<sup>65</sup> Na viagem em direção à magia do trópico - Tradução do título e livro feita por Alva Fagerlange (FAGERLANDE,2007). A obra não foi encontrada para consulta durante a confecção deste artigo.



Toivo Uuskallio abandona o emprego na fazenda Três Rios em 1928 para procurar o local definitivo de seu empreendimento. Após diversas buscas pelos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo, ele descobre a existência de uma fazenda próxima a hospedaria em que esteve em sua busca pela propriedade ideal:

Souberam que a fazenda Penedo, no município de Resende, Estado do Rio de Janeiro, estava à venda. Era uma fazenda de 3.500 hectares, destes, 2.000 de florestas, altitude variando entre 450 e 1.500 metros, distante dez quilômetros da cidade e seis da estação ferroviária de Marechal Jardim. Tinha água em abundância, o Ribeirão das Pedras cortava as terras. A qualidade do solo parecia boa. Por causa da variação de altitude, se poderia plantar tanto espécies europeias como tropicais. Na sede da fazenda havia bastante edificações para acomodar desde já boa parte dos amigos desejosos de vir para a Finlândia. O lugar era sossegado e tranquilo sem, entretanto, estar isolado demais, tinha situação favorável entre as cidades Rio e São Paulo. O preço de 350 contos de réis foi considerado razoável. A compra da Fazenda Penedo parecia um investimento bom e seguro. (HILDÉN, 1989, p.24).

A fazenda Penedo ficava ao lado do Chalé da Pensão Walter, em Itatiaia. Uuskallio esteve hospedado por lá. Havia gostado do clima e da terra. O proprietário da hospedaria pertencia ao círculo alemão, do qual Uuskallio fazia parte. O proprietário do chalé avisou sobre a disponibilidade da venda da propriedade.

Em sua obra, Uuskallio conta que ao chegar na fazenda ele havia reconhecido o lugar que deus indicou em seus sonhos para fundar a colônia ( HILDÉN, 1989, AMPULA, 1997, FAGERLANGE 2007 e CARVALHO, 2014). Não houve problema para a negociação da



propriedade. Ela pertencia ao Mosteiro de São Bento e Uuskallio já havia se tornado pessoa de confiança entre os monges beneditinos (FAGERLANGE 2007 e CARVALHO 2014).

O pastor Pennanen, recebia as notícias sobre a busca da propriedade no Brasil de Uuskallio por cartas e as divulgava na Finlândia, a fim de motivar interessados no projeto. Ele possuía uma coluna na revista *Tyokansa*. Ministrava também palestras por toda a Finlândia (HILDÉN, 1989). No mesmo momento do acerto da compra da fazenda, Pennanen, a pedido de Uuskallio, selecionou pessoas que possuíssem valores semelhantes ao do fundador do projeto para participar da empreitada. Uma das questões fundamentais era a alimentação:

17. Quanto tempo se absteve de álcool, fumo e café?
18. Acha que pode continuar abstinência em relação aos já mencionados e outros estimulantes?
19. Há quanto tempo é vegetariano? Por quê?
20. Acha que pode viver com a alimentação vegetariana na saudável?
46. Está familiarizado com os métodos de tratamento naturais, jejum, tratamento pela água, etc.?
48. Gostaria, no navio, de utilizar alimentação vegetariana ou carnívora? Se vegetariana de que espécie? Ou gostaria de levar sua própria alimentação?
59. Tem propósito sério de daqui para diante, de qualquer maneira. Pesquisar, praticar e divulgar uma vida simples com hábitos de vida saudáveis?
60. De que maneira gostaria de começar a trabalhar pela construção de Penedo e pela realização de sua meta de uma vida saudável? (PENNANEN, 1929 apud CARVALHO, 2014, p. 42).



Estas perguntas fazem parte do questionário elaborado por Pastor H.D. Pennanen e Prof. Antti J. Pietilän que consta no livro de Pennanen sobre a colônia. O questionário completo também foi publicado por Carvalho (2014) e Fagerlange (2007).

No total eram 71 itens a serem respondidos e preenchidos. Os itens que falam diretamente sobre restrição alimentar constam num total de 8. A maior parte das questões fala indiretamente do vegetarianismo e restrição alimentar. Existem também questões relacionadas a religiosidade e ao conhecimento das ideias de Uuskallio.

Segundo Carvalho (2016) os imigrantes mesmo não concordando com determinados ideais, sabiam o que deveriam responder para terem suas candidaturas aceitas ao projeto Penedo. Ampula (1997) coloca que, mais importante do que estar de acordo com as ideologias, era ter dinheiro para investir no plano de Uuskallio. Era necessário o empréstimo por parte dos participantes para iniciar o projeto e comprar a fazenda. O dinheiro seria devolvido após o resultado das produções agrícolas.

### **A chegada e o dia a dia alimentar em Penedo**

A divulgação da fazenda Penedo na Finlândia era exagerada positivamente, no intuito de atrair candidatos ao projeto. Ao se depararem com a realidade da fazenda e as dificuldades de alimentos na propriedade, muitos desistiram no mesmo ano que chegaram ao Brasil. Inicialmente não havia grande oferta de alimentos disponíveis. Os



finlandeses tiveram que resignificar o que consideravam comida para a sobrevivência. Ao mesmo tempo, mesmo diante da escassez alimentar, o não consumo de carne foi respeitado pela maioria dos imigrantes. A preparação da terra e o desenvolvimento da horticultura permitiu a continuação da dieta vegetariana, assim como, assegurou ideologicamente o projeto da colônia.

O Pastor Pennanen, na Finlândia, divulgava a fazenda Penedo a partir das correspondências de Uuskallio, como um paraíso na terra, nos trópicos do sul:

[...] da terra de palmeiras de verão eterno ... Temos certeza do sucesso do nosso empreendimento pelas seguintes razões: estamos a serviço de Deus e teremos sempre a Sua ajuda; o dirigente é Toivo Uuskallio que tem todos os atributos necessários: prática, instrução e competência para assumir a liderança da futura colônia. A Fazenda Penedo certamente terá um futuro brilhante e será valorizada devido a sua boa localização, a paisagem é uma das mais bonitas do Brasil, o clima é saudável, as plantações valiosas, madeiras de lei, água, estradas, a sede é uma mansão velha e aristocrática, e há outras construções (HILDÉN, 1989, p.25).

O cenário descrito por Pennanen era bem diferente do que foi encontrado pelos imigrantes em Penedo. A fazenda possuía características semelhantes a fazenda Três poços em Barra Mansa: era uma fazenda de café. Com o esgotamento da terra, se tornou uma fazenda de gado, rodeada de pastagens, com algumas jabuticabeiras e mangueiras nas proximidades do casarão (HILDÉN, 1989 e AMPULA, 1997):



Chegando em Penedo, logo descobrimos que houvera propaganda enganosa. Quem escreveu artigos sobre Penedo nos jornais da Finlândia nunca esteve aqui. Ele descrevia a fazenda como ela é agora e não como naquele tempo: terra empobrecida, vazia, sem árvores, sem nada (AMPULA, 1997, p.18).

Ampula se referia as propagandas e artigos escritos por Pennanen, que nunca tinha vindo a Penedo, mas descrevia a fazenda como um paraíso na terra. Ampula argumenta que o trabalho realizado pelos finlandeses na fazenda, transformou-a atualmente no que era descrito como propaganda da propriedade na década de 20, para os finlandeses na Finlândia.

Houve também na propaganda sobre Penedo a inclusão de informações sobre a alimentação. Divulgava-se a abundância de alimentos, principalmente frutas, castanhas e amêndoas (HILDÉN, 1989 e AMPULA, 1997). Alimentos considerados por Uuskallio como essenciais para a vida humana biológica e espiritual (FAGERLANGE, 2007). No entanto, não havia esta disponibilidade de alimentos conforme conta Ampula (1997):

“O café esgotou a terra e depois não deu mais nada. A terra era muito pobre e nada crescia. Além disso, entre nós haviam poucos agricultores, a maioria era constituída de pessoas malucas. Se alguma planta vingava, apesar de tudo, as formigas se encarregavam do resto. Na fazenda havia quatro ou cinco mangueiras e o mesmo tanto de jabuticabeiras, E só.[...] Não deveríamos usar alimentos de origem “animal”. Mas todos os dias alguém ia buscar leite na fazenda Barbosa, atual Martinelli. Finlandês não passa sem leite. A comida era ruim, muito ruim mesmo. De frutas e verduras, sobre o tanto que haviam escrito, nem sombra. ( AMPULA, 1997 p.22 -23)



A escritora relata a dificuldade inicial dos imigrantes com a terra empobrecida, a existência de pragas, a falta de conhecimento sobre agricultura e a existência de poucos alimentos, agravado pela opção política do não consumo de elementos de origem animal. Esta ideologia estava associada por eles ao vegetarianismo, imposta pelo fundador da colônia, desde a seleção dos participantes do projeto. Não havia outra opção para os imigrantes. O principal argumento para a aceitação da dieta era que desde o início foi-se alertado quais seriam as condições para a imigração. Mesmo diante da decepção do propagandeado pelo encontrado, muitos tentaram seguir o vegetarianismo, por também, em alguns casos acreditar no conceito e nas ideias líder Uuskallio.

Diante da ausência de outras possibilidades de alimentos, houveram pequenas exceções as regras, dentre elas, o leite. Item considerado primordial para os finlandeses, a ressalva foi aberta e encarada por Uuskallio como algo propositalmente deixado despercebido. Conforme aponta Mintz (2001) a cultura alimentar não é estática em suas raízes históricas. Ela é sensível aos hábitos cotidianos e a novas práticas escolhidas conscientemente.

No entanto, os resquícios de nossa memória alimentar permanecem para sempre em nossa consciência. Neste caso, apesar de muitos imigrantes não serem vegetarianos conforme coloca Hildén (1989) e Ampula (1997) eles tentam aceitar as mudanças alimentares de forma consciente, a fim de incorporarem esta nova identidade. Mas esta ideologia não é mais forte do que a crença cultural da importância primordial do leite na dieta cotidiana.



No entanto, houve novas ressignificações de alimentos em comida frente às necessidades biológicas da fome e a imposição política da restrição alimentar. Os imigrantes tiveram que se adaptar a oferta existente de alimento:

Os finlandeses que vinham pela primeira vez ao Brasil sentiam falta de batatas, mesmo os vegetarianos, pois era à base de sua alimentação. As verduras comiam como vinham da natureza. Alface era cabeça de alface mesmo, sem óleo, limão ou outro tempero qualquer. O único condimento era a fome bruta. E a comida era sempre a mesma, sem gosto. Uns queriam melhorar. Pegavam as folhas de couve, punham em cima açúcar mascavo e enrolavam como charuto. Mordiam a cabeça do charuto e trituravam tudo como cavalo. Às vezes, à noite, havia sopa, servida nos mesmos pratos esmaltados (VALTONEN, 1998, p.7-8 apud CARVALHO, 2014 p.80).

Para Mintz (2001) a cultura alimentar esta associada a identidades sociais. A mudança de alimentos, assim como, a prática do vegetarianismo levou a estes imigrantes finlandeses a construírem uma nova identidade que se mesclava, na aceitação de novos alimentos como comida, ao projeto utópico de Uuskallio.

Conforme aponta Contreras e Gracia (2011) o conceito de alimento é diferente do relacionado a comida. O alimento é tudo aquilo que pode ser consumido pelo ser humano. E a comida é o alimento classificado pela cultura como algo comestível. Sendo assim, existe uma gama imensa de alimentos que é sempre superior às possibilidades de comida de um grupo social. Em Penedo, pela restrição alimentar de base vegetarianista, houve uma série de testes com elementos encontrados na





localidade que podiam ser transformados em comida. Ocorreram muitos erros até se adaptarem a oferta existente de alimentos locais, de acordo com o que sua cultura e ideologia permitissem comer:

No ano de 1929, colheu-se muita jabuticaba. Para não desperdiçar, cozinhava-se o suco açúcar e guardava-se as latas de querosene. Este suco fermentava, mas usava-se para fazer sobremesa. Engrossa-se o caldo com maisena. Comia-se isto com angú, todo mundo tinha sempre diarreia. As mulheres na cozinha se esforçavam para melhorar nossa comida, mas era difícil. Não havia ingredientes. O pessoal não estava satisfeito, nem com a comida, nem com nada e muitos foram embora, alguns se espalharam por aqui, mas a maioria voltou para a Finlândia (AMPULA, 1997, p.50).

Neste trecho relatado por Ampula, fica claro como a comida foi um fator decisivo para a continuidade ou desistência de alguns indivíduos ao projeto utópico proposto por Uuskallio. Entendendo comida como uma manifestação cultural da sociedade (CONTRERAS, 2002) e como processo de institucionalização e transmissão de normas (HALBAWACHS, 1970 apud CONTRERAS e GARCIA, 2011) a negação e a desistência do projeto de imigração por este fator, indiretamente revela, a incompreensão das normas impostas pelo projeto de Uuskallio, ou resistência a uma mudança cultural abrupta, na negação da nova forma de se alimentar.

O desenvolvimento da agricultura e horticultura pelos finlandeses em Penedo permitiu que houvesse um cardápio padronizado de alimentos com valor nutritivo e cultural para a sustância biológica e



ideológica. Hildén (1989) descreve em sua obra o cardápio alimentar dos finlandeses associado à rotina diária na colônia :

O sino tocava de manhã cedo e todos se reuniam no refeitório para o desjejum [...]. Os naturalistas e idealistas não tomavam café, a bebida era água quente com um pouco de açúcar, mascavo de preferência. Para acompanhar, pão caseiro de farinha de trigo e fubá de milho, em vez de manteiga era servida gordura de coco. [...]

Na hora do almoço todos se reuniam outra vez ao redor das longas mesas do refeitório. As donas de casa tinham de pensar bastante para inventar o que preparar para comer. Era uma comunidade vegetariana e naturalista, portanto nada de carne, leite, ovos nas refeições. [...] O almoço consistia de feijão, arroz, pão de fubá, verduras e legumes. A sobremesa muitas vezes era amendoins ao natural. [...] A bebida era água pura. (HILDÉN, 1989 p.36)

Neste relato, Hildén (1989) aponta como os elementos alimentares locais como o arroz, feijão e amendoim foram incorporados ao cardápio cultural dos finlandeses. Torna-se claro no depoimento de Hildén (1989), conforme enuncia Woortmann (2004), como a comida deixou de ser somente uma necessidade biológica para tornar-se uma necessidade cultural simbólica. O cardápio cotidiano estava vinculado a ideia de vegetarianismo e naturalismo. Portanto, comer estes itens é mais do que simplesmente satisfazer uma necessidade biológica. Trata-se também de alimentar a fome ideológica proposta por Uuskallio.



## Transgressões no paraíso

As transgressões as regras da colônia se davam principalmente, no âmbito alimentar (HILDÉN,1989; AMPULA 1997 e FAGERLANGE, 2007) . Nem todos os finlandeses eram vegetarianos e muitos que vieram eram descrentes das ideias de Uuskallio. Cometiam pequenos delitos (AMPULA, 1997). Estas infrações estavam associadas principalmente a tomar café, comer carne e o uso de bebidas alcoólicas (AMPULA, 1997; FAGERLANGE, 2007 e CARVALHO, 2014).

A principal transgressão relatada por Ampula(1997) e Valtonen(1998) eram as saídas na madrugada para se tomar café e comer galinhas assadas na fogueira. Para os finlandeses era muito difícil evitar o café, pois este fazia parte do seu cotidiano na Finlândia:

Quando você vai visitar alguém, sempre oferecem café. A dona da casa fica espantada se você não tomar três xícaras grandes deste líquido. Primeira coisa para comer com o café é a pulla. São fatias de pulla em forma de trança. Não tem gosto de nada. Depois disto tem o bolo seco, biscoito, bolo recheado, sanduíches de vários gostos. A dona da casa vigia e fica muito ofendida se você não comer tudo (AMPULA, 1997,p18).

A pulla, uma espécie de pão finlandês, é usualmente tomada com café na Finlândia. De acordo com Giard (1996, p. 250), “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”. Este seria o caso da pulla com café: elementos que remetem a um sentimento de



pertencimento e que trazem para os que consomem lembranças, sentimentos e afetividade.

O consumo da galinha, relatado por Ampula (1997), assim como o café, estaria no prazer de transgredir as ordens de Uuskallio. Hildén (1989) confirma esta versão somente com relação ao café:

Para alguns a promessa de não tomar café foi difícil de cumprir. Quem estava acostumado a saborear uma xícara de vez em quando achava que não era um pecado muito grande curtir esta bebida deliciosa que achavam relativamente “inocente”.

[...] alguns jovens saíam a noite e iam a um lugar escondido para fazer café. Talvez o café em si não fosse tão delicioso, mas eles tinham emoção de saborear o fruto proibido. Algumas senhoras mais idosas ficaram sabendo das aventuras noturnas dos jovens e os convidaram para uma exemplar sessão de decompostura. Depois a freguesia dos “bares noturnos” acabou (HILDÉN, 1989, p.40 – 41).

Segundo Fagerlande (2007) o perfil dos imigrantes era de pessoas jovens que tivessem vitalidade para o trabalho físico. Fagerlange (2007) atribui a terna idade como um fator que contribuía para as transgressões, principalmente relacionadas ao álcool. Hildén (1989) cita um fato marcante sobre a extravagância no uso de bebida alcoólica por jovens:

Num domingo, um grupo de jovens foi para Resende, entrou num bar e embebedou-se de forma abominável. Houve uma briga com outros frequentadores do estabelecimento e os finlandeses voltaram para Penedo com os olhos cheios de esquimoses. Mas pediram desculpas pelo seu comportamento (HILDÉN, 1989, p.40).



Hildén (1989) relata que no final de 1929, a maior parte dos imigrantes que chegaram a Penedo retornou a Finlândia, ficando apenas o núcleo mais ideológico. Este fato diminuiu o número de transgressões relacionados a alimentação.

### **Considerações finais**

As condições climáticas e de repressão pela Suécia e Rússia motivaram a imigração finlandesa por todo o século XIX e contribuíram significativamente durante as primeiras décadas do século XX. Inicialmente, a presença do império russo foi benéfica, quando comparada a da Suécia. A abertura política e cultural dada pelo governo russo a esta população teve a culminância na elevação da região em Grão Ducado.

A retirada destes direitos adquiridos, assim como fatores ligados a escassez alimentícia, falta de empregos levou o surgimento de projetos imigratórios organizados. A russificação teve um papel crucial neste processo na medida em que intensifica a perda brutal de direitos sem resolver os problemas básicos de subsistência desta população. Este processo culmina em uma guerra civil que acontece seguidamente da primeira guerra mundial, onde houve a participação forçada do povo finlandês, imposto pela Rússia czarista.

Estes acontecimentos reforçam a vontade de alguns grupos de irem para outro lugar com abundância de alimentos, liberdade cultural e organizacional da vida cotidiana. Percebe-se, no entanto, que as menções sobre os projetos encontrados relacionam sempre a influencia de teorias



socialistas utópicas que pregam a igualdade e equidade da distribuição da riqueza produzida coletivamente, diferente do que existia na Finlândia.

O projeto de Toivo Uuskallio se diferenciava dos demais pela ênfase em uma dieta vegetariana. A alimentação era um fator tão importante quanto a distribuição igualitária de recursos e terras, fator motivador de uma vida saudável e de paz. Era fundamental para o funcionamento do projeto a obediência às regras de restrição alimentar.

Portanto, o projeto político imigratório de Uuskallio estava diretamente associado a uma dieta alimentar, que em seu consumo representava a fome ideológica de cada um de seus participantes. Algumas concessões foram feitas, como o caso do consumo do leite. Esta exceção pode ser vista como uma necessidade de sobrevivência à fome biológica. Mas o consumo do leite, assim como o do café, também pode ser interpretado como uma necessidade de alimentação afetiva, remetente a lembranças da pátria de origem, assim como da identidade coletiva, manifestada individualmente no consumo de determinado item alimentício.

Os estudos sobre o cotidiano alimentar na colônia Penedo foram feitos a partir das obras de memória escritas principalmente por Eva Hildén e Eila Ampula. As memórias da família Fagerlande, que também vivenciaram o período, foram consultadas através das obras acadêmicas de Sérgio Fagerlande sobre o assunto. Os registros escritos sobre alguns acontecimentos do período, feitos em livro por Gustavo Praça, jornalista e morador desde a década de 50 na região, foram também fontes valiosas de dados.



No entanto, recomenda-se para estudos futuros aprofundados sobre o tema, um levantamento de campo dos descendentes destes imigrantes e seus depoimentos de memória sobre a questão. Podem ser investigadas, também como estas ideologias trazidas por Uuskallio influenciam ou não sua escolha alimentícia atual ou de seus familiares ligados a imigração finlandesa no Brasil.

As obras escritas de Uuskallio não foram encontradas para esta pesquisa. A investigação e leitura atenta sobre elas poderiam trazer mais elementos para este estudo, que diante dos dados escassos, torna-se apenas um estudo exploratório sobre o projeto ideológico de Penedo e as formas alimentares estabelecidas.



## REFERÊNCIAS

AMPULA, Eila. Eila: **Memórias da Imigrante**. Rio de Janeiro: Gráfica do Patronato Ltda, 1997.

BLANC, Eric. **Finland's Revolution**. Revista Jacobin. Finlândia: 15 de maio de 2017. Disponível em: <<https://www.jacobinmag.com/2017/05/finland-revolution-russian-empire-tsarism-independence-general-strike>>. Acesso em : 10/12/17.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CARVALHO, Lila Almendra Praça de. **Os finlandeses de Penedo: Uma viagem utópica em direção aos trópicos**. 2014. 113p. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ – RJ. Disponível em: < [r1.ufrrj.br/cpda/wp-content/uploads/2014/10/UFRRJ\\_FINAL\\_LILA\\_opt.pdf](http://r1.ufrrj.br/cpda/wp-content/uploads/2014/10/UFRRJ_FINAL_LILA_opt.pdf)> . Acesso em : 04/06/2016.

\_\_\_\_\_. **Frutos da colônia Penedo: uma identidade finlandesa nos trópicos**. Revista *Estudos sociológicos* – UNESP-. Araraquara v.21 n.40 p.177-195 jan.-jun. 2016.

FAGERLANDE, Sergio Moraes Rego. **A utopia e a formação urbana de Penedo: A criação, em 1929, e o desenvolvimento de uma colônia utópica finlandesa no Estado do Rio de Janeiro**. 2007. 228p. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Disponível em < <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp066484.pdf>> . Acesso em: 6 /10/2016.

\_\_\_\_\_. **¿El caseron Penedo: inicio y reinicio de Penedo? X Jornadas de Sociología**. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2013.

FERNANDES, Francisco; LUFT, Celso Pedro; F. Marques, GUIMARÃES. **Superdicionário Língua Portuguesa**. 52 ed. São Paulo: Globo, 1999.

FERREIRA, Sílvia; METELLO, Nuno. **O vegetarianismo ao longo da história da humanidade**. Artigo da Web. Associação Vegetariana Portuguesa, 2011. Disponível em: <http://www.avp.org.pt/historia-e-cultura/o-vegetarianismo-ao-longo-da-historia-da-humanidade/>. Acesso em: 20/01/18

FINLAND. **Valtioneuoston kanslia (Gabinete do Primeiro Ministro<sup>66</sup>). War victims in Finland, 1914-22**. Site. 2001. Disponível em: < <http://vesta.narc.fi/cgi-bin/db2www/sotasurmaetusivu/main>>. Acesso em : 26/12/17.

---

<sup>66</sup> Tradução livre





FRACKMAN, Kyle. **Finland: civil war and revolution, 1914 – 1918** in International Encyclopedia of Revolution and Protest, ed. Immanuel Ness, Blackwell Publishing, 2009, pp. 1200–1202. Disponível em: <https://open.library.ubc.ca/media/download/pdf/52383/1.../5>. Acesso em: 26/12/17.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano - morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 211-332.

HILDÉN, Eva. **A saga de Penedo: A história da colônia Finlandesa no Brasil**. Rio de Janeiro: Fotografia Brasileira, 1989.

IOTTI, Luiza Horn. **A política imigratória brasileira e sua legislação – 1822 – 1914**. In: X ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA, 2010, Santa Maria, Rio Grande do Sul. Disponível em: < [http://www.eeh2010.anpuh-rs.org.br/resources/anais/9/1273883716\\_ARQUIVO\\_OBRASILEAIMIGRACAO.pdf](http://www.eeh2010.anpuh-rs.org.br/resources/anais/9/1273883716_ARQUIVO_OBRASILEAIMIGRACAO.pdf)>. Acesso em: 01 jul. 2017.

LÄHTEENMÄKI, O. **Caminhada de oito léguas no Penedo**. In: AICHINGER, T. (org). 50 anos de Penedo : a Colônia Finlandesa – 1929-1979. Penedo: Gráfica Escola Profissional Lar dos Meninos.1979. 21-30.Meninos.1979. p. 21-30.

MAGALDI, Carolina Alves. Kalevala: **A utopia da narrativa primordial**. Fronteiras: Revista de pós graduandos em literatura e crítica literária,nº4, 2009, UFJF – Juíz de Fora - MG. Disponível em: < <https://revistas.pucsp.br/index.php/frontereiras/article/view/12463/9034>>. Acesso em: 20/12/17.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]. 2001, vol.16, n.47, pp.31-42. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-9092001000300002&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-9092001000300002&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 19/01/18

PELTONIEMI,Teuvo. **Finnish utopian colonies**. The Finnish Utopian Emigration Site. Publicado em 01/01/2007. Disponível em: < [http://www.sosiomedia.fi/utopia/enGLISH\\_article.htm](http://www.sosiomedia.fi/utopia/enGLISH_article.htm)>. Acesso em: < 01/01/18.

\_\_\_\_\_. **Finnish utopian Settlements in North America** in: KARNI,Michael; KOIVOKANGAS,Olavi; LAINE, Eduaward (orgs.). **Finnish in North America**. Turku: Institute of Migration C9, 1988. Disponível em: < [http://www.sosiomedia.fi/utopia/na\\_settlements.pdf&usg=ALkjrHgBRTTrMIuIkHUqp0JDg57\\_nkyL-w](http://www.sosiomedia.fi/utopia/na_settlements.pdf&usg=ALkjrHgBRTTrMIuIkHUqp0JDg57_nkyL-w)>. Data de acesso: 01/01/18.

PRAÇA, Gustavo. **O agricultor filósofo: a colônia finlandesa de Penedo e seu entorno**. Rio de Janeiro: edição independente, 2016.

PROTHERO,Walter George. **Finland**. Londres: H.M Stationery Office, 1920



ROLA, Catarina. **Vegetarianismo e comportamento alimentar: comportamentos alimentares disfuncionais e hábitos alimentares em dietas vegetarianas**. 2015. 90 p. Dissertação (mestrado em Doenças Metabólicas e Comportamento Alimentar) Universidade de Lisboa. Portugal. Disponível em: [http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/27280/1/11253\\_Tese.pdf](http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/27280/1/11253_Tese.pdf). Acesso em: 20/01/18.

SAARELA, Tauno. **Finnish communism visited**. Helsinki: Hansaprint Vantaa, 2015.

TESSIERI, Enrique. **Colonia Finlandesa: The Second Ship, The Rise and Fall of a Finnish Colony in Northeast Argentina and The Spread of Anomie**. Web Reports. Turku: Institute of migration, 2009. Disponível em: < [www.migrationinstitute.fi](http://www.migrationinstitute.fi) >. Acesso em: 20/12/17.

VALENÇA, Fernanda Mattos de Lima; CARBONAI, Davide. **Novos atores em movimento: o vegetarianismo como prática política**. III Seminário Internacional de Ciências Sociais – Ciência Política. São Borja- RS, 2014. Disponível em: <http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/cienciapolitica/files/2014/06/veganismotrabalho.pdf>. Acesso em : 20/01/18.

VALTONEN, Nilo. **Sonho do paraíso: acontecimentos dos finlandeses no Brasil**. Penedo, Itatiaia: Editora Gráfica do Patronato, 1998.

WEBER, Max. **Três tipos puros de poder legítimo**. Tradução: Artur Mourão. Publicado por Marianne Weber nos Preußischen Jahrbücher, Vol. CLXXXVII, 1922, pp. 1-12. Disponível em: [http://www.lusosofia.net/textos/weber\\_3\\_tipos\\_poder\\_morao.pdf](http://www.lusosofia.net/textos/weber_3_tipos_poder_morao.pdf). Acesso em: 20/01/18.

WOORTMANN, Klaas. **O sentido simbólico das práticas alimentares**. In: ARAÚJO, W. M. (Org.). **Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004, p. 1-43



# SEÇÃO II

## *“Rituais de comensalidade”*





# **DO DESEJO DE RESTAURAÇÃO À BUSCA PELA REFEIÇÃO RÁPIDA: práticas de alimentação e comensalidade, do surgimento do restaurante à modernidade.**

MEES, LUIZ ALEXANDRE LELLIS

## **INTRODUÇÃO**

Podemos afirmar que, depois da respiração e da ingestão de água, a alimentação aparece como a necessidade mais fundamental do ser humano e dos animais. Contudo, especialmente para o primeiro, por ser o único a produzir cultura, o ato de se alimentar é revestido de conteúdos simbólicos que perpassam questões políticas, religiosas, sociais, entre outras.

Outra característica que envolve o ato de se alimentar é a comensalidade, ou seja, o comer em conjunto, praticado tanto pelo ser humano, quanto pelos animais. A diferença destes para aqueles, é que os primeiros atribuem variados sentidos ao ato da partilha do alimento. Estes sentidos estabelecem diferentes formas de sociabilidade, que se alteram com o tempo. Nas diferentes práticas de comensalidade também encontramos a produção e ritos e símbolos afinal, “não há vida coletiva que não seja permeada de simbolizações e ritualizações” (FERNANDES, 1997). A palavra é derivada do latim *mensa*, que significa “comer à mesa”, ou ainda, partilhar o alimento entre duas ou mais pessoas. Está inserida num sistema de práticas sociais que podem tecer alianças, ou impor limites e fronteiras.



O ato de se alimentar e de comer em conjunto revela estruturas da vida cotidiana de determinada sociedade. Faz parte de um sistema simbólico de códigos sociais, que opera no estabelecimento de relações entre os que comem, entre estes e a sociedade onde vivem e entre estes e a natureza.

A partir dessas reflexões, podemos dizer que comemos muito mais do ponto de vista social que biológico. “A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas” (FERNANDES, 1997). Não comemos somente por comer; comemos símbolos e ritos que podem ser expressos em questões como: Quem come primeiro? Que tipo de alimento escolhemos para comer? De que maneira devemos comer?

As práticas de alimentação e de comensalidade também podem ser analisadas através das dimensões públicas ou privadas. Novamente, diferentes símbolos e ritos podem ser observados nas duas dimensões. Na modernidade, a “invenção” de um estabelecimento que oferece refeições por cardápio, modifica a dimensão privada da alimentação e da comensalidade, tornando-se, inclusive, a partir do século XIX, uma importante infraestrutura urbana ligada a práticas do turismo. O chamado “restaurante”, surgido em Paris como herança do Antigo Regime, passou, desde a oferta de caldos elaborados para restaurar a saúde, até refeições elaboradas (SPANG, 2003), tornando-se, com o tempo, sinônimo de sofisticação e de boa gastronomia.

A oferta de alimentação pública em restaurantes, ou estabelecimentos que tinham função parecida, aparece também no Brasil,



alavancada, especialmente, por imigrantes estrangeiros, um pouco antes da transferência da Família Real Portuguesa. Porém, os hábitos alimentares e de comensalidade se modificam em fins do século XX, representados pelos *self services* e por uma dinâmica de práticas muito mais individualizadas.

A proposta deste artigo é apresentar alguns aspectos de práticas alimentares e de comensalidade, desde a “invenção” do restaurante, a partir da tese da historiadora inglesa Rebecca Spang (2003), até a atualidade, passando por um breve olhar sobre estas práticas no Brasil. Buscou-se privilegiar alguns textos, tomados como referência em uma aula palestra, proferidos pelo autor deste artigo, no Programa de Pós-Graduação em Memória Social (PPGMS) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), em outubro de 2017. A revisão bibliográfica realizada a partir desses pressupostos tem como objetivo, então, a exposição de ideias sobre o tema e a provocação de novas reflexões a respeito do assunto.

## REFERENCIAL TEÓRICO

A partir de uma perspectiva antropológica, Ana Maria Canesqui (2005), em seus comentários sobre estudos antropológicos de alimentação, destaca também a contribuição de profissionais da saúde no estudo sobre o tema.

Utilizando um referencial cronológico, Canesqui informa que, durante a década de 1970, alguns estudiosos se interessaram pelo tema da alimentação, a partir de pesquisas sobre o modo de vida das classes



populares. Charles Wagley, Antonio Cândido, Klaas Woortman, Otávio Velho, Mariza Gomes e Souza Peirano, Raymundo Heraldo Maués e a própria Ana Maria Canesqui, aparecem como alguns dos representantes deste período.

Já nos anos 1980, Canesqui afirma que o interesse pelo assunto foi muito residual, embora tivesse sido articulado junto com estudos sobre as representações do corpo, da saúde e da doença. Alguns estudos importantes deste período foram os produzidos por Ana Maria Costa, Maria Andréa Loyola, Luiz Fernando Duarte e Jaqueline Ferreira.

A partir da segunda metade da década de 1990, estudos são renovados e revisitados surgindo derivações do tema como: regionalismos culinários; comida e simbolismo; cozinha e religião; hábitos alimentares de grupos específicos ou aqueles promovidos pelo marketing; os *fast foods*, e a reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial.

Da mesma forma, no âmbito dos Congressos Brasileiros de Nutrição, na década de 90, houve tentativas ainda tímidas de maior interlocução com as ciências sociais no campo da saúde (psicologia antropologia e sociologia) (CANESTRI, 2005, p.24).

Carmen Silvia Rial, Rosa Wanda Diez Garcia, Janine Helfst Leicht Collaço e Roberto DaMatta podem ser citados como sendo alguns dos representantes da década de 1990 até a atualidade.

Especificamente sobre hábitos e identidades alimentares, encontramos estudos na década de 1970, quando alguns pesquisadores do assunto associaram, a um sistema de classificação dos alimentos, um





conjunto de diferentes práticas sociais e de significações, conferidas por distintos grupos sociais. Na década de 1990, os estudos sobre hábitos alimentares já ultrapassavam o ato de comer em si e articulavam com outras dimensões sociais e com a identidade. Estamos no auge dos *fast foods*, das cadeias de alimentação por franchising e da publicidade alimentar por meio de imagens. São as transformações da sociedade urbano-industrial que modifica práticas alimentares e de comensalidade, valorizando refeições rápidas e feitas fora do espaço doméstico.

Analisando os temas principais deste artigo acadêmico a partir de uma perspectiva de estudos históricos, Carlos Alberto Antunes dos Santos (2005) afirma que a História da Alimentação foi por muito tempo ignorada, especialmente pela historiografia brasileira. Afirma que, para a historiografia ocidental, as portas começaram a ser abertas a partir de duas obras consideradas pioneiras: A fisiologia do gosto de Brillat-Savarin, escrita em 1825, e o trabalho do botânico polonês Adam Maurizio intitulado História da alimentação vegetal: da pré-história aos nossos dias, publicada em Paris, em 1932.

Em sua análise, Dos Santos (2005) não deixa de citar a obra da historiadora inglesa Rebecca Spang que contesta teses consagradas que atribuíam à Revolução Francesa, o estopim do crescimento dos restaurantes em Paris, a partir dos empregados de corte, órfãos de seus reis e rainhas para servir. Para Spang (2003), como veremos mais à frente, os restaurantes tiveram sua origem a partir de pequenos estabelecimentos que funcionavam como “casas de saúde”, vendendo um tipo de sopa restauradora, para pessoas “fracas e debilitadas”. O



caldo revigorante chamado *restaurant*, acabou dando nome a esse tipo de estabelecimento moderno.

Dos Santos considera que o volume de produção historiográfica que trata da História da Alimentação no Brasil ainda é muito pobre se comparado com o “ativo mercado editorial nos países europeus” (2005, p. 17). Contudo, destaca a obra de Luís da Câmara Cascudo, *A História da Alimentação no Brasil*, publicada em dois volumes, em 1967; o *Açúcar* de Gilberto Freyre, de 1939, que perpassa as áreas da História, Antropologia, Sociologia e Economia; e o texto *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*, de 1987, de Roberto DaMatta, Considera como importantes, estudos de viés histórico sobre o tema, aqueles desenvolvidos por autores como Roberto Di Giovanni, Henrique Carneiro, Dias Lopes, além da produção historiográfica do grupo de pesquisa em História da Alimentação, inserido na linha de pesquisa “Cultura e Poder” da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e o número 33 da revista acadêmica *Estudos Históricos* da Fundação Getúlio Vargas (FGV), publicado no primeiro semestre de 2004.

## **METODOLOGIA**

A metodologia utilizada para a exposição das ideias sobre o tema é a revisão bibliográfica – ou de literatura – de tipo narrativo, buscando analisar e descrever o corpo de conhecimento selecionado (os textos utilizados na aula-palestra do Programa de Pós-Graduação em Memória Social (PPGMS) da UNIRIO em outubro de 2017), objetivando a exposição de idéias sobre o tema “práticas alimentares e de comensalidade” e a provocação de novas reflexões a respeito do assunto.



Caracteriza-se como uma revisão do tipo narrativo, por não utilizar critérios explícitos e sistemáticos na análise crítica da literatura utilizada. Não objetiva esgotar as fontes de informação, e a interpretação das informações pode estar sujeita a determinada subjetividade do autor.

## **ANÁLISE DOS RESULTADOS**

Conforme dito no início, as práticas alimentares e as de comensalidade constituem um campo de particular expressão simbólica, de representações e de ritualização que expressam questões políticas, sexuais, religiosas, éticas, sociais, entre outras. As pessoas são também o que comem e de que maneira o fazem. Os hábitos da refeição aparecem, por exemplo, como um indicador significativo de diferenciações sociais ao longo da história (FERNANDES, 1997).

Particularmente as práticas de comensalidade, podem revelar diferentes significados: pactos de amizade, fechamento de contratos, confraternização, celebração de um evento significativo e até mesmo traição de um companheiro. Pinturas rupestres já mostravam o hominídeo, em reunião, em volta de uma fogueira, comendo, possivelmente a caça do dia.

Na religião cristã, relevantes episódios bíblicos, ocorrem durante a partilha do alimento; numa reunião comensal. Em Gênesis 18, Abraão recebe em sua tenda três anjos, comendo junto com eles pão, carne, manteiga e leite; é na festa das bodas de Caná que Jesus realiza seu primeiro milagre, transformando água em vinho, para salvar o festejo de um desastre; e, tempos depois, realiza, junto com seus discípulos, aquela que irá se tornar a última e santa ceia, reencenada em toda missa católica.



Na antiga Roma, são historicamente famosos os impressionantes banquetes oferecidos pelos imperadores, que funcionavam como manifestações de luxo e poder. Organizar um grande banquete ou ser convidado para eles dava prestígio, e colocava a pessoa envolvida no grupo pertencente à aristocracia. A pompa era facilmente percebida na preparação de pratos exóticos como avestruzes, flamingos ou faisões. E o conteúdo erótico e sexual também se fazia presente nas danças apresentadas durante o banquete, ou nas orgias que se seguiam depois.

Os banquetes medievais também são famosos. Seguidores da mentalidade judaico-cristã, os reis feudais ofereciam grandes festas, com muita comida, como forma de selar compromissos, estabelecer tratados de paz e concórdia, realizar alianças, comemorar casamentos, batizados ou sagrar um cavaleiro. Na atualidade, quem não deixa de se reunir com familiares e amigos nas celebrações de Natal ou Ano Novo?

Contudo todas estas práticas públicas de comensalidade reservavam uma dimensão privada que passa pelo convite, pelo espaço privado onde aconteciam e pela gratuidade da refeição oferecida. Apesar de também encontrarmos na História, lugares que estabeleciam um valor a ser pago para servirem refeições e acolhimento, é somente com o surgimento e consolidação do restaurante, no século XIX, que essa categoria de hospitalidade ganha nova dimensão.

Estudos sobre a origem do restaurante no Ocidente, frequentemente apontaram o surgimento deste estabelecimento na Paris do início do século XIX, a partir da extinção das rígidas guildas de fornecedores e/ou produtores de alimentos do Antigo Regime pela Revolução Francesa. Além deste fato, as teses também consideram os



chefes de cozinha que serviam aos aristocratas decapitados pela Revolução Francesa. Desempregados, estes cozinheiros especializados se mudam para Paris em busca de trabalho, competindo, junto com os migrantes, para o surgimento do restaurante moderno. A historiadora inglesa Rebecca Spang, no entanto, em seu livro *A invenção do restaurante* (2003), contesta estas teses tradicionais, contribuindo para o enriquecimento do tema, e evidenciando que o restaurante já existia mesmo no Antigo Regime<sup>67</sup>. Contudo surgiram oferecendo práticas alimentares peculiares: caldos que se propunham a restaurar a saúde e o bem estar dos comensais.

Segundo o dicionário Aurélio (2007), “restaurante” é um substantivo masculino que significa “estabelecimento onde se preparam e servem refeições”. No entanto, o Dictionnaire Universel, editado pelo acadêmico francês Antoine Furetière em 1708, o termo significava:

Alimento ou remédio que tem a propriedade de restaurar as forças de uma pessoa doente ou esgotada. O consomê e o extrato de perdiz são restaurantes excelentes. Vinho, conhaque e licores são todos bons restaurantes para aqueles que estão sem energia. Alguns restaurantes são destilados a partir dos sucos de carnes leves e temperadas combinados com vinho branco suave, águas e preparados em pó estimulantes, conservas, electuários e outros ingredientes bons e adocicados. O aspic [gelatina salgada feita com caldo de carne, peixe e legumes, normalmente clarificados para que adquiram um aspecto transparente] é um tipo de restaurante, porém, mais nutritivo e de consistência mais firme do que os outros, sendo líquido. (SPANG, 2003).

---

<sup>67</sup> O Antigo Regime refere-se originalmente ao sistema social e político aristocrático que foi estabelecido na França. Trata-se principalmente de um regime centralizado e absolutista, em que o poder era concentrado nas mãos do rei.



Assim, o restaurante aparece, ainda no Antigo Regime, como espaço físico onde se tomava o *restaurant*; ou seja, o caldo restaurativo servido pelos *restaurers*, que eram as pessoas habilitadas para preparar os “verdadeiros” *consomés*, chamados de “restaurantes” ou “caldos do príncipe.”

**Figura 01** – imagem de como deveria ser, a partir das descrições da literatura consultada, o *restaurant*: caldo restaurativo servido como forma de recuperar a saúde (foto da internet).



A Paris do início do século XVIII aparece, na literatura especializada, como uma cidade possuidora de precários estabelecimentos de alimentação, voltados para atender viajantes estrangeiros. Além de precárias, as pousadas públicas ofereciam péssima comida. O estudioso alemão Joaquim Nemeitz, descobriu que, o que estava errado na capital francesa, não era a iluminação de suas ruas ou os batedores de carteira. Era a comida: “quase todos creem que se come bem na França, especialmente em Paris, mas eles estão enganados”,



escreveu. “Em nome dos turistas, essa é a única coisa que desejo ver mudada. Paga-se com satisfação um pouco mais para comer algo bom e ocasionalmente variado.” (SPANG 2003).

O morador da cidade comumente comia na sua própria residência. Contudo, o viajante era forçado a comer à *table d’hôte*<sup>68</sup> - mesa do anfitrião - de um estalajadeiro ou de um *traiteur* - fornecedor de alimentos. O simples visitante de Paris logo descobriria o porquê de algum mal estar após uma refeição: ou a comida não era bem-feita, ou serviam todos os dias a mesma coisa, raramente oferecendo alguma variedade. A companhia também era muito variada, e a chegada de um novo comensal a uma mesa pública, era vista com suspeita. Ao longo do século XVIII, inúmeros viajantes reclamariam da comida e dos lugares de comer em Paris. Seja pela insalubridade do lugar, pelo tipo de comida (ruim) ou pela rudeza dos companheiros de mesa. A oferta da **table d’hôte** também vai aparecer no Brasil, especificamente no Rio de Janeiro, em fins do século XVIII, certamente influenciada por migrantes estrangeiros, donos de estalagens ou tabernas.

Spang (2003) afirma que um personagem da época, Mathurin Roze de Chantoiseau, também conhecido como Boulanger, teve um papel relevante no surgimento do restaurante como entendemos hoje.

---

<sup>68</sup> A *table d’hôte* é uma refeição servida em uma grande mesa, sempre à mesma hora marcada e, na qual, os comensais tinham pouca chance de escolher ou pedir pratos especiais. Não raro era um ponto de reunião regular: ao meio-dia para os artesãos e trabalhadores locais, velhos amigos e antigos moradores de um bairro. Uma tradição urbana, que oferecia uma fofoca confiável para os interessados no crescimento da vizinhança, mas que podia ser um ambiente não tão aprazível para forasteiros recém-chegados.



Ele catalogou milhares de comerciantes e empresários parisienses, e escreveu um Almanach onde constava, dentre outros, endereços de hospedarias, tabernas, e dos *restaurants*. Sendo ele mesmo um *restaureur*, Roze fez do Almanach não somente uma autopromoção, mas também fez famosos vários outros comerciantes e suas especialidades, levando a vida da corte - os fornecedores do rei - para o dia-a-dia do cidadão comum. O Almanach deu ao estabelecimento de Roze o título de “primeiro restaurante”, posto a funcionar em 1765, na *Rue de Poulies*, Paris.

Assim, a abertura do primeiro restaurante – como local de consumo do caldo restaurativo - respondeu às preocupações da cultura da elite oitocentista com a busca pela saúde, assim como a fascinação pela culinária. De acordo com um respeitado especialista contemporâneo em felicidade da época, Louis Jean Levesque de Pouilly, a saúde física era um pré-requisito fundamental para qualquer tipo de felicidade espiritual ou emocional mais profunda. Era uma meta comum à cultura do Iluminismo. Jean François Vacosin, um dos primeiros *restaurateurs*, decorou a frente de seu restaurante com uma frase em latim que dizia: “Corram a mim vós todos cujos estômagos padecem, e eu vos restabelecerei. Uma paráfrase do versículo bíblico Mateus 11:28. Jacques Minet prometia aos “fracos do peito” que eles encontrariam forças em seus *consomês* restaurativos e Duclos dizia que a comida que ele servia era “tão gostosa quanto saudável.” (SPANG, 2003).





**Figura 02** – ilustração do restaurante Boeuf à la Mode em Paris, mostrando sua dinâmica de serviços. (Museu Carnavalet, Paris/Divulgação)



Em sua origem, então, o restaurante não atendia pessoas famintas, mas sim, as enfraquecidas, que tinham “perdido o apetite”, “sofriam de paladar embotado” e eram “fracas do peito”. Em vez de ter origem no excesso rabelaisiano, o surgimento do restaurante como instituição cultural - diferente da estalagem, da loja do *traiteur* ou do café - devia-se muito mais a um estilo particular de não comer.

A relação entre digestão, circulação e respiração era causal e analógica: acreditava-se que comer às pressas, escolher mal os gêneros alimentícios - a “mistura” -, comer em excesso, entre outras práticas, obstruiria a circulação e exigiria mais dos pulmões e de outros órgãos. Os médicos ainda diziam que, ao apodrecerem no estômago, os alimentos de difícil digestão produziriam nuvens de gás nocivo que atrapalhariam o



raciocínio e acabariam por dominar a razão. Prejudicavam, assim, funções intelectuais e emocionais. A sensibilidade moral, artística e pessoal estava reservada ao indivíduo fisicamente debilitado, e as doenças nervosas ou pulmonares passaram a ser vistas como indicadores confiáveis de reação emocional.

Inicialmente, no papel de “lugar de acesso à restauração da saúde”, o restaurante ofereceu práticas individuais de comensalidade. Os *restaurant* estavam disponíveis a qualquer hora, a preços razoáveis e eram servidos em louça branca com bordas douradas. Em geral, sorvia-se o caldo restaurador sentado em mesas individuais. Mas, frequentar este espaço físico era um privilégio de classes sociais mais privilegiadas. Depois, os *restaurateurs* ampliaram suas opções de pratos servindo bacalhau salgado, couve-flor, costela de carneiro, entre outros, mas mantiveram o nome “restaurante.” Com o tempo este tipo de estabelecimento passou a apresentar-se como um lugar sofisticado, servindo “alta gastronomia”, e oferecendo variados cardápios. Um lugar onde os frequentadores iam não somente para comer, mas para ver e serem vistos pelos seus pares. Sentava-se em mesas individuais ou com seu convidado evitando conversas que não eram agradáveis ou constrangedoras. A decoração também se tornou sofisticada. Comumente o restaurante apresentava numerosos espelhos nas paredes, para que os comensais se vissem, e para que vissem aqueles que partilhavam não somente a comida, mas um status social próprio.



**Figura 03** – gravura mostrando um casal sentado à mesa de um restaurante, refletido nos numerosos espelhos do estabelecimento (ilustração da internet).



No Brasil, registros sobre estabelecimentos públicos que serviam comida e sobre antigas práticas de comensalidade podem ser encontrados na obra de Belchior e Poyares (1987). Com a pesquisa centrada na cidade do Rio de Janeiro, os autores afirmam que desde os primórdios da fundação da cidade, já existiam taverneiros como profissão definida, fiscalizada por autoridades, cujas decisões ficavam registradas em documentos como atas de vereanças, autos de correições, alvarás, entre outros. Contudo, registram reclamações de viajantes que raramente encontravam estabelecimentos públicos para comer ou beber. Em 1787, contam que o cirurgião inglês John White, sentiu-se incomodado por não achar “café ou hotéis, onde pudesse (sic) tomar refresco ou passar uma ou duas noites em terra”.



Um estabelecimento registrado por Belchior e Poyares (1987) que parecia ter uma importância no que se refere às refeições públicas eram as casas de pasto. Segundo o dicionário de Morais e Silva, de 1798, estes estabelecimentos era definidos como “local em que cada um come por seu dinheiro.” O dicionário ainda ensinava: “comer a pasto é comer a fartar por um preço certo, por cada pasto e não pedindo um tanto de cada coisa”.

Fornecer alimentação era o serviço que deu origem às casas de pasto. As casas adotavam como prática principal, o sistema de mesa redonda, correspondente a *table d'hôte* francesa. Nas mesas redondas, todos os fregueses sentavam-se ao seu redor, em determinadas horas do dia, previamente anunciadas, servindo-se das refeições em terrinas e travessas que rodavam de mão em mão. Cada um comendo à farta, por preço certo. Nem todas as casas de pasto mantinham tratamento individualizado, tampouco serviço à la carte. Anúncios mostravam que algumas casas de pasto ofereciam “quarto fechado” para quem desejasse refeição em separado. Outras ofereciam serviço à la carte ou aceitavam jantares por encomenda. Apesar da ênfase no fornecimento de refeições, muitos destes estabelecimentos dedicavam-se também à hospedagem.

Já as tavernas, outro tipo de estabelecimento identificado por Belchior e Poyares, dedicavam-se à venda de bebidas “a retalho” como atividade típica. As de beira de estrada negociavam toda sorte de produtos, abastecendo tropeiros e caminhantes. Os pesquisadores informam ainda que, o termo “taverna” poderia designar, também, uma casa de pasto de inferior qualidade. Porém, o uso da expressão como



nome comercial era desprestigiado. Nomear um estabelecimento de “taverna” era desqualificar-se, já que o nome tinha fama de ser receptáculo de coisas roubadas. Ao lado das casas de pasto e tavernas coexistiam as estalagens onde cada um obtinha cama e mesa mediante pagamento em dinheiro. Morais e Silva (apud Belchior e Poyares) as define como: “casa pública onde os viajantes se agasalham por seu escote”. Não dispunham de muita comodidade e nem primavam pelo asseio.

Ainda no Brasil, na instância privada, vamos encontrar, desde os tempos coloniais, a cozinha e a copa como referenciais importantes nas práticas de alimentação e de comensalidade.

No período colonial [brasileiro] vamos encontrar a cozinha como real setor de serviços, uma verdadeira indústria de alimentos, uma fábrica de comida para atender a um verdadeiro restaurante, frequentado pela imensa família patriarcal, além de visitantes, agregados, empregados e, até mesmo, o contingente escravo. (VERÍSSIMO e BITTAR, 1999, p. 109).

Por conta do excesso de calor encontrado nas vilas brasileiras, os portugueses acabaram colocando a cozinha nos fundos das casas, num puxado, muitas vezes deixando a última parede para apoiar a chaminé do fogão. A cozinha era dividida entre “cozinha limpa” – área de preparo propriamente dita – e “cozinha suja” – lugar da limpeza, abate e ante preparo daquilo que se ia comer. Este espaço da casa ficava a encargo de uma escrava-cozinheira, conhecedora dos hábitos e manias dos membros da família. Apenas no final do século XIX, com a abolição da escravatura, acesso a produtos manufaturados e mão-de-obra imigrante é



que encontraremos a presença da mulher branca – dona da casa ou empregada – na cozinha. Às vezes, porém, persistem filhos e netos de escravos, criados como “parte da família”.

**Figura 04 – “Jantar no Brasil” de Jean Baptiste Debret.**<sup>69</sup>



A partir da década de 1950, a influência do *american way of life* se traduzirá nos eletrodomésticos e em novas maneiras de comer. Será na copa, a partir da popularização do rádio, que a família irá se reunir para comer, ouvindo notícias ou música. Câmara Cascudo (apud Raul Lino, 2004) vai dizer que o uso de salas destinadas exclusivamente para refeições data, no Brasil, do século XVIII. Até então, serviam-se comidas

---

<sup>69</sup> Neste ritual do jantar, alguns dos personagens não participam. Enquanto o senhor da casa-grande parece realizar sua refeição alheio aos que estão no cômodo, a sinhá oferece pedaços de comida – certamente selecionados – aos filhos de escravos sentados no chão, perto da mesa. Na porta, encostada, a escrava-cozinheira parece verificar se o serviço está do agrado dos seus senhores ou se eles necessitam de algo mais. (Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil, Tomo II).



em quaisquer gabinetes ou câmaras sendo que banquetes eram oferecidos em grandes salas de honra ou nos átrios dos palácios.

Pouco se tem de literatura acadêmica tratando sobre o surgimento dos restaurantes no Brasil. Por paralelismo acredita-se que este conceito de alimentação pública tenha sido introduzido no Brasil, por imigrantes estrangeiros, assim como foi o hotel moderno.

No século XX, no auge de uma sociedade urbano-industrial, o restaurante tradicional ainda persiste, competindo com cadeias de *fast food*, *self services* e franchisings de alimentos. Modificam-se as práticas de alimentação e comensalidade nos âmbitos público e privado. As práticas sociais da mesa perdem sua significação tradicional, quebrando sociabilidades que a estimulavam. Atualmente é cada vez mais comum a constituição de famílias sem filhos ou de indivíduos que vivem sozinhos, o que encoraja a realização das refeições em pequenas mesas ou com um coletivo desconhecido, que não promove efetiva sociabilidade. Alguns restaurantes oferecem baias individuais aos seus clientes, enquanto nas praças de alimentação dos shoppings centers, é com receio que pedimos para dividir a mesa com alguém que já esteja sentado. Nos *self services* somos convidados a um banquete glutônico e rabelaisiano, onde se pode misturar diferentes sabores ou tradições alimentares, sem juízo de valor ou prejuízo social. As cadeias de *fast food* e franchising oferecem um sabor pasteurizado e homogêneo. Valorizam-se as refeições rápidas e feitas fora do espaço doméstico. Alteram-se as práticas de comensalidade, não só a partir de novas formas de produção e de consumo de alimentos, mas pelas redefinições de tempo e do espaço na



sociedade moderna. A televisão, em muitos casos, passa a ser a companhia da “partilha” do alimento. No entanto, como para cada ação existe uma reação, aparecem contrapontos aos estabelecidos, como o movimento *slow food* e os coletivos que buscam valorizar o “caseiro” e o “natural”.

**Figura 05** – Confeitaria Colombo, tradicional café e restaurante, fundada em 1894 na cidade do Rio de Janeiro.<sup>70</sup>



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As práticas de alimentação e de comensalidade podem revelar diversos aspectos simbólicos e ritualísticos, sejam sociais, políticos ou religiosos. Estão presente em todas as camadas sociais e em cada uma delas apresenta ritualizações próprias. Fernandes (1997) diz que, se

<sup>70</sup> Mesmo em fins do século XIX, nota-se a presença de numerosos espelhos nas paredes e uma arquitetura de inspiração francesa.





analisarmos, por exemplo, a comensalidade dentro de classes sociais, encontraremos que, para os mais ricos, o ritual é repleto de “refinamento estético”, enquanto, para a classe mais popular, o valor da comida está na abundância.

Da mesma forma, o espaço físico de um restaurante pode servir de limite ou fronteira social, enquanto os que neste espaço estão inseridos competem por reconhecimento ou visibilidade. Assim, na ritualização da comensalidade, prestam-se à sua encenação, tanto os espaços físicos, quanto os objetos destinados à refeição.

Para Bourdieu (2007), a “arte de beber e comer” insere-se numa estrutura de práticas e de sentidos próprios de cada classe social. Não é só o que se come, mas também a maneira como se come que encerra distinções. Na Inglaterra, após a ampliação do direito de voto, em 1832, os costumes antigos evoluíram para o que se denomina atualmente de “boas maneiras”. Era necessário saber se portar à mesa e falar a língua das regras de etiqueta, para que houvesse um interesse em ascender socialmente. A partir dessas novas regras, um jantar festivo, por exemplo, passava a ser um longo exercício de boas maneiras que devia seguir os manuais e livros escritos sobre o assunto (NIEBLE, 2010 apud STRONG).

Se levarmos em consideração a estética e a busca incessante por aquilo que é classificado como “saudável”, temos hoje a obesidade como altamente desconsiderada. A partir de então, o sentido da quantidade – e até mesmo do sabor – do alimento vai sendo substituído pela preocupação com a qualidade, ou pela categorização em diet e light.



Saúde e beleza contribuem, desde a invenção do restaurante, para mudanças das relações entre o homem e a mesa.

Categorizações de consumo também podem ser levados em conta. O “consumo distinto”, próprio das classes “superiores” seria aquele do restaurante, logo após sua invenção e quando se consolida como espaço de refinamento social e gastronômico, invejado pelos “consumos pretenciosos”, das classes “baixas” ou até mesmo daqueles excluídos socialmente.

A supervalorização de chefs de cozinha, de cursos de gastronomia e de programas de TV que têm a comida como centro das atenções, mostram que o alimento, as práticas alimentares e de comensalidade, continuam recebendo atenção da sociedade contemporânea. Na hora de agradecer, comemorar e celebrar, através de banquetes, festas de aniversário ou de casamento, a antiga preocupação com o bem-servir e com o alimento saboroso, ritualizado e esteticamente elaborado ainda persiste (NIEBLE, 2010). Este tema se mostra, então, fértil para a realização de variados estudos, considerando diferentes perspectivas acadêmicas.



## REFERÊNCIAS

BELCHIOR, E de O.; POYARES, R. **Pioneiros da Hotelaria no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: SENAC, 1987.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

CANESQUI, A.M. Olhares antropológicos sobre a alimentação: comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A.M. e GARCIA, R.W.D. (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005. 306 p.

CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, Ed. UFPR, n° 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, L. da C.. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª.ed. São Paulo: Global, 2004.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil** (Tomo II). Belo Horizonte: Itatiaia Ltda; São Paulo: Ed. da USP, 1999. (Coleção reconquista do Brasil, 3. Série especial).

DOS SANTOS, C.R.A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, Ed. UFPR, n° 42, p. 11-31, 2005.

FERNANDES, A. T. **Ritualização da Comensalidade**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1995. Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997.

IDEIAS NA MESA. Disponível em: <https://www.ideiasnamesa.unb.br/index.php?r=noticia/view&id=107>. Acesso em 29 de junho de 2018.

OREIRA, S. A. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. Ciência e Cultura, v. 62, p. 23-26, 2010. Disponível em: <<http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>>. Acesso em: 29 junho 2018.

NIEBLE, B.D. **Comensalidade através dos tempos**. Contribuciones a las Ciencias Sociales, marzo 2010, Disponível em: [www.eumed.net/rev/cccs/07/bdn.htm](http://www.eumed.net/rev/cccs/07/bdn.htm). Acesso em 30 de junho de 2018.

SPANG, R.L. **A invenção do restaurante**. Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2003.

MEES, L.A.L. **DO DESEJO DE RESTAURAÇÃO À BUSCA PELA REFEIÇÃO RÁPIDA:** práticas de alimentação e comensalidade, do surgimento do restaurante à modernidade.



VERÍSSIMO, F.S e BITTAR, W.S.M. **As transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia.** Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.



# A ACEPÇÃO E OS RITUAIS DAS MESAS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA-MA (BRASIL)

PAIVA, LÍLIAN PACHECO FERREIRA  
TRICÁRIO, LUCIANO TORRES  
TOMELIN, CARLOS ALBERTO

## INTRODUÇÃO

A Festa do Divino Espírito Santo é celebrada em várias cidades do Brasil, é um culto dedicado à Terceira Pessoa da Santíssima Trindade, o Espírito Santo, e normalmente acontece cinquenta dias após a Páscoa. (SOUSA, 2013). No Brasil ela foi reinterpretada, mas manteve seu cerne e seus principais fundamentos, apresenta-se de diferentes formas em cada região, com algumas características peculiares ocasionadas por fatores como cultura, colonização, território, economia local, etc.

A Festa ficou mais conhecida inicialmente pela população mais pobre e pelos escravos, fator que pode ter como explicação a importância da comunhão por meio dos alimentos e bebidas da festa e pelos seus princípios de fraternidade e igualdade. (CARVALHO, 2008).

As mesas da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara são elementos essenciais para a realização da Festa a cada ano. Em torno dessas mesas é exercida a comensalidade, podem ser entendidas como a maior expressão de hospitalidade manifestada dentro do período festivo, comer junto ao outro dá sentido à Festa e aos seus rituais. Pois em quase todos os rituais tradicionais da Festa estão presentes alimentos ou bebidas, como nas visitas solenes, na brincadeira do murro, no



levantamento do mastro, no bodo aos pobres, nos banquetes dos almoços, entre outros.

Nesse contexto as mesas das Casas de Festa são signos importantes que se destacam no cenário construído em devoção ao Divino Espírito Santo. Nessas mesas, a comunidade, visitantes e turistas socializam-se e praticam a comensalidade como resultado desse encontro com o “outro” por meio dessa interação, seja durante o preparo dos alimentos ou na comunhão deles, são construídos e decodificados novos valores sociais.

As mesas do Divino Espírito Santo em Alcântara são também utilizadas como forma de comunicação, através delas os festeiros representam suas ideias e sentimentos; nelas chamam a atenção os centros de mesa que se destacam como uma atração à parte da cerimônia na casa dos festeiros, feitos artisticamente são sempre muito bem planejados e considerados como homenagens, retratam assuntos diversos que podem ser relacionados aos elementos da festa, das Igrejas de Alcântara, da cidade tombada como Patrimônio Nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional desde 1948 ou até de assuntos gerais, que sejam interesse de todos.

Dessa forma, compreendem-se essas mesas como manifestações culturais autênticas que representam o saber-fazer comunitário repassadas há muitas gerações e reproduzidos a cada ano no preparo dos alimentos e bebidas que serão servidos nos banquetes oferecidos durante a Festa, na forma de servi-los, na decoração das mesas, na ornamentação dos centros de mesa, assim como no comer junto ao outro.



Portanto para uma melhor compreensão dos significados desses rituais e do acolhimento em torno dessas mesas nas Casas de Festas procedeu-se metodologicamente a uma pesquisa com abordagem fenomenológica, do tipo descritiva, de natureza qualitativa por basear-se na interpretação da realidade para o cumprimento dos objetivos da pesquisa (BAUER; GASKELL; ALLUM, 2002). A opção pelo tipo de pesquisa descritiva deu-se por esse tipo de pesquisa expor características de determinado fenômeno (VERGARA, 2011) e por buscar descrever a realidade sem nela interferir (APPOLINÁRIO, 2009).

“O método fenomenológico constitui-se numa abordagem descritiva, partindo da ideia de que se pode deixar o fenômeno falar por si, com o objetivo de alcançar o sentido da experiência, ou seja, o que a experiência significa para as pessoas” observa Holanda (2006, p. 371).

Para a coleta de dados utilizou-se a observação participante, a pesquisa bibliográfica, a pesquisa documental e entrevistas fenomenológicas coletadas em 2015 e a análise desses dados foi do tipo interpretativa.

A investigação deu-se entre o período de 2014 a 2016, teve início a partir da dissertação de mestrado: A comensalidade dos rituais na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara–MA e sua potencialidade turística, apresentada à Universidade do Vale do Itajaí (SC-Brasil) em 2015.

## **A FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA**

A Festa do Divino Espírito Santo chegou ao Brasil por volta do século XVI trazida por colonizadores portugueses. No Maranhão não foi



diferente, a Festa foi instituída a partir da ocupação da costa brasileira pelos portugueses nos séculos XVII e XVIII.

A ocupação teve como principal motivação evitar as invasões das terras brasileiras pelos franceses, ingleses e holandeses, fundamentada pelo fato dos franceses terem desrespeitado o tratado de Tordesilhas no século XVII, por terem estabelecido uma colônia no Maranhão. No intuito de acabar com essas ameaças, Portugal enviou ao Brasil um contingente de aproximadamente 400 militares portugueses que em 1615 expulsaram os franceses. (PAIVA, 2015)

Rodrigues, Fernandes e Silva (2014, p. 09) contextualizam que:

Daí a ocupação na região sofre outros rumos, para garantir a fronteira é iniciado um povoamento de homens livres, quem seriam eles? os açorianos. A imigração açoriana para o Brasil teve início no Século XVII, em 1619, com trezentos casais que chegaram ao Maranhão. [...] Naquela época o norte do país era selvagem, não era marcado pela busca do ouro, ou as grandes plantações de algodão; o açoriano, como sempre, ficou com a tarefa mais difícil, de desbravar, garantir fronteiras. No início da colonização brasileira o açoriano dividia o papel de povoador com os jesuítas que catequizavam os índios. Estes 300 casais chegavam a mil pessoas, pois vinham com seus filhos e criadagem, então para os padrões da época, era uma considerável massa de pessoas, tanto que, logo tiveram influência para ocupar importantes cargos na administração regional (GONÇALVES, 2010).

Podemos ser considerados o reflexo desse povo, pois toda a cultura e culinária que temos hoje, por mais que tenha sofrido adaptação, traz consigo os traços dos açorianos, que muitas vezes vinham pela escassez de alimento ou por causa de tragédias naturais.





Acredita-se que a Festa do Divino teve seu início no Maranhão no século XVII, a partir da chegada de casais de colonos vindos dos Açores entre 1615 e 1625, a festa teria sido instituída primeiramente na cidade de Alcântara e depois se difundiu para várias cidades no Maranhão. A festa popularizou-se por todo o estado, tendo como principais adeptos os mais pobres e os escravos. (CARVALHO, 2008) Atualmente a Festa do Divino Espírito Santo acontece em várias cidades maranhenses e em cada uma delas apresenta características que lhes são peculiares.

A Festa em Alcântara é reinterpretada a cada ano, utilizando-se de uma organização em que qualquer lógica social poderá ser invertida, pois tanto pobres como ricos poderão representar papéis que cotidianamente não seriam possíveis.

As festas religiosas ou festas de santo, como são também conhecidas, em um dos seus sentidos podem significar a resistência dos costumes e ainda, a liberdade conquistada pelos antepassados (SOUZA FILHO; ANDRADE, 2012).

Alcântara é uma cidade do litoral ocidental do Maranhão (Brasil), com uma população de aproximadamente 22.000 habitantes (IBGE, 2010), monumento nacional desde 1948, é um território étnico com mais de 150 povoados quilombolas e é onde localiza-se um dos Centros de Lançamentos de Foguetes da Aeronáutica brasileira, motivo de remanejamento de centenas de famílias do litoral para agrovilas e de conflitos por terras entre quilombolas e o Governo Federal. (PAIVA, 2015)



Essas características contribuíram para que a Festa fosse “ressignificada pela mistura das populações que ali viviam, chegaram ou para lá foram levadas, incorporando outros sentidos e musicalidades”, como disse Barbosa (2009, p.24). Em Alcântara está ligada ao dia de Pentecostes, é nítida a influência portuguesa percebida nos modos de fazer a Festa e na culinária oferecida em seus banquetes. Pode-se dizer que a história da Festa na cidade confunde-se com sua própria história. A Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara é composta por rituais litúrgicos como missas, ladainhas e procissões; rituais não litúrgicos como os cortejos e os louvores das caixeiros ao Divino Espírito Santo e ainda pelos rituais profanos como as folias das esmolos, os mastros, a subida do boi, a prisão dos mordomos e os shows na Praça da Matriz. (PAIVA, 2015)

A primeira cerimônia do ano da Festa do Divino Espírito Santo é no sábado de Aleluia, a Missa do Fogo. Nessa missa estarão presentes os festeiros, caixeiros e mestres-salas vestidos de branco. Após essa cerimônia inicia-se a comensalidade da festa em banquetes servidos pelos festeiros em suas casas. Mas a maior movimentação de rituais e cerimônias acontece durante os treze dias de festa, tendo como ápice do festejo o dia de Pentecostes, que acontece cinquenta dias após a Páscoa. O ciclo de cada imperador ou imperatriz do próximo ano começa com a derrubada do mastro, no dia 15 de agosto, com o início desse novo ciclo de culto ao Divino inicia-se um novo tempo de propagação de seus sete dons: fortaleza, sabedoria, ciência, conselho, entendimento, piedade e temor de Deus. (PAIVA, 2015)



A Festa do Divino possui diversos rituais cerimonialísticos, entre eles está a Quinta-feira da Ascensão, com a Alvorada das Caixeiros no Mastro do Império, Missa solene na Igreja de Nossa Senhora do Carmo com a coroação do Imperador ou da Imperatriz, Cortejo pelas principais ruas retornando até a Casa do Divino e a Prisão dos Mordomos pelo Império. Quando acaba a Alvorada as Caixeiros saem juntas às bandeirinhas, ao mestre-sala e à orquestra até a casa do Imperador para servirem-se de um farto café da manhã. Depois todos se dirigem à casa de seus respectivos mordomos para levá-los até a Casa do Divino, de onde sairão em cortejo até a Igreja do Carmo para a realização da Missa Solene da Ascensão do Nosso Senhor. Nessa missa há a coroação do Imperador ou Imperatriz pelo pároco.

Para Oliveira (2007), essa cerimônia nos remete ao cerimonial de sagração da coroa portuguesa.

Depois da coroação, é feito um cortejo até a Casa do Divino onde será servido um banquete com doces, licores e chocolate. Entre os doces servidos estão o doce de espécie<sup>71</sup>, o doce seco, o bolo de chocolate, doce de buraco, chocolate quente e pastilhas.

No Domingo, ao meio, todas as casas são defumadas para a chegada da visita do Imperador como uma forma de purificar o ambiente antes de recebê-lo e ao mesmo tempo abençoar aquela casa que recebe o Divino Espírito Santo. Nesse dia todos os festeiros estão preparados para servirem alimentos e bebidas a todos os que acompanham o Imperador no cortejo pelas ruas.

---

<sup>71</sup> O Doce de Espécie é um doce típico da cidade de Alcântara feito a base de coco e assado no forno a lenha. Tradicionalmente é preparado para que seja servido todos os dias nas casas dos festeiros no período da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara-MA.



Cada festeiro tem o dia que ficará sob seu comando a visita, é nesse dia que é servido o principal banquete no Almoço, tradição que surgiu a partir da necessidade de alimentar as pessoas que trabalhavam voluntariamente nas Casas de Festa. Nesses momentos sempre há a partilha do que é servido entre todos que ali se encontram, pessoas da comunidade e turistas, provocando uma interação em que a comensalidade é algo essencial nessa troca, porque nesse momento o comer junto e estar junto ao outro são o mais importante.

Depois do almoço a casa é preparada para a noite. Após a Ladainha o festeiro do dia sai em cortejo pelas casas dos outros festeiros, deixando-os em casa, seguindo somente o Mordomo do dia para a visita ao Imperador ou Imperatriz, onde será servido novamente o tradicional banquete de doces com chocolate quente “no ovo” e licores de frutas regionais.

À noite inicia-se o final do ciclo de visitas com a visita do Imperador/Imperatriz, nesse dia todos os festeiros o recebem. Por sua vez, ele é o único que recebe todos os festeiros em visitas.

O décimo segundo dia é um dos dias mais esperados, o Domingo de Pentecostes.

Domingo de Ramos, início da Semana Santa, anúncio do drama da Paixão, festa da Aleluia, Páscoa da Ressurreição...Cinquenta dias depois disso, é a hora de celebrar Pentecostes, a vinda do Espírito Santo, trazendo aos discípulos iluminados pelo fogo do seu poder a certeza de que o Cristo vive e que eles devem peregrinar pelo mundo levando a todos a palavra da salvação por Ele prometida. (SILVA, 2013, p. 29 e 30)



No dia de Pentecostes fazem parte das celebrações uma Missa solene na Igreja de Nossa Senhora do Carmo pela manhã, às 10:00h, para posterior saída em Cortejo pelas principais ruas até a Casa do Divino para um grande banquete de almoço que será servido aos Mordomos e demais convidados. À tarde continuam as cerimônias, às 16:00h acontece a Procissão com a Coroa do Divino pelas principais ruas, em direção à Igreja do Carmo onde será feita a Leitura do Pelouro revelando os mordomos (festeiros) do ano seguinte. E por fim à noite acontecem as ladainhas nas casas dos festeiros em louvação ao Divino Espírito Santo.

## **A COMENSALIDADE DA FESTA**

Entre os dias que antecedem a Festa e durante os dias do festejo são inúmeras as redes de interações que são construídas com o convívio dos grupos nas casas de festas, pois cada Casa de Festa possui um grupo ritual de trabalho. Através desses grupos de trabalhos são repassados muitos dos conhecimentos tradicionais sobre a organização da Casa de Festa e do preparo dos alimentos, a maioria dessas pessoas trabalham de forma voluntária, buscam cumprir seu dever religioso e social.

Entre os principais alimentos servidos nessas Casas de Festa estão os Licores e o Doce de Espécie, considerados os principais símbolos materiais da comensalidade praticada na festa. Contudo ainda sabe-se muito pouco sobre origem e a inserção do Doce de Espécie na Festa de Alcântara.



O notório é que a miscigenação entre várias culturas fez com que a culinária maranhense se diversificasse por meio das influências de diversas etnias.

Esse doce é produzido em grandes quantidades todos os anos para a Festa do Divino Espírito Santo, são muitos voluntários envolvidos na produção deles em cada Casa de Festa. Em cada doce preparado está um pedaço da história da Festa a ser preservada pelos alcantarenses.

Para Rodrigues et al (2014, p.05):

Os produtos tradicionais também são denominados ‘produtos com história’, pois se constituem e fazem parte da história social de uma determinada cultura. Vindos de um longo tempo, através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência; portanto, a produção desses alimentos é, ainda, uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar (ZUIN, 2008, p. 13).

O saber fazer que é repassado às novas gerações é fundamental na (re)definição de uma identidade cultural. Para que um produto seja tido como tradicional deve-se considerar os ingredientes, os métodos e técnicas de preparo, os significados que o relacionam ao território e as redes sociais que se formam em torno dele, e ainda as experiências idiossincráticas de quem o produziu. Vários desses produtos tradicionais desenvolveram-se na culinária típica de uma região a partir dos ingredientes que possuem aliados aos costumes alimentares locais,



utilizando-se das técnicas que lhes foram repassadas. (RODRIGUES; FERNANDES; SILVA, 2014)

Ressalta-se que no inventário de referências culturais de Alcântara feito em 2009 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN),

No tocante aos ofícios e modos de fazer, foi inventariada a preparação de alimentos rituais, destacando-se o chamado doce de espécie, iguaria apreciada por moradores e turistas, cuja popularização se deve à sua distribuição como dádiva durante a festa do Divino. Os doces são itens imprescindíveis nos rituais de comensalidade estabelecidos entre os festeiros, sendo distribuídos aos presentes também após as ladainhas. Entre estes, se estabelece uma ampla rede de reciprocidade, configurada pelo intercâmbio de gestos, versos e fórmulas de tratamento, cânticos, danças e banquetes (SOUZA FILHO; ANDRADE, 2012, p.80).

O Doce de espécie em Alcântara é um alimento-signo, está presente em todas as memórias da Festa na cidade. Manter a sua distribuição durante todos os dias de celebração é uma tradição essencial para a realização da Festa do Divino Espírito Santo na cidade.

Ao lado do Doce de Espécie destaca-se como signo representativo da Festa em Alcântara o Licor de Jenipapo.

Câmara Cascudo (2011, p.784) explica que “os licores são do século XVIII, franceses em maioria, vindos de Portugal e prelibados lentamente pela gente poderosa e rica do vice-reinado. Nunca o licor se popularizou nas camadas humildes”. Os licores eram acessíveis somente



aos ricos cotidianamente, por vezes eram consumidos em ocasiões especiais ou em festas pelos menos abastados. (SOUZA, 2004)

Assim, acredita-se que a inserção do licor na festa de Alcântara pode está relacionada aos ideais de igualdade que fundamentam a Festa do Divino Espírito Santo, e que sua origem encontra-se nas influências portuguesas da colonização brasileira:

Para além dos alimentos, o português levou “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conheceu em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (Hamilton, 2005:65). A matrona portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas, criou doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, etc. (Dutra, 2005); (MARTINS; BAPTISTA, 2010, p. 537).

O licor produzido em Alcântara é bastante popular no Maranhão pelo seu sabor e qualidade, mas principalmente pela grande quantidade de garrafas produzidas que são distribuídas gratuitamente no período da Festa, milhares de garrafas de licores são preparadas anualmente para as cerimônias dos levantamentos dos Mastros e para serem servidos nas Casas de Festas durante a Festa do Divino Espírito Santo. Para que isso seja possível há o envolvimento de várias famílias que trabalham meses na produção dos licores para que seja mantida a tradição.

Os licores de Alcântara são produzidos de forma artesanal, em sua maioria têm como principal matéria-prima as frutas regionais, tradicionalmente são feitos por meio da infusão do Jenipapo, caju, maracujá, abacaxi, cajazinho, graviola, tamarindo, acerola, murici, entre





outras. Mas existem também variações desses licores feitos a partir de outros ingredientes como a canela, o cravinho, a vinagreira, o café. Entre os tipos de licores servidos, o mais procurado e que não pode faltar em uma Casa de Festa é o Licor de Jenipapo.

Além de serem símbolos da festa, os licores, o doce de espécie e os outros alimentos presentes nas mesas preparadas em celebração ao Divino Espírito Santo são os responsáveis pelas interações sociais e pela comensalidade durante as refeições, a comensalidade está presente em vários rituais da festa. Da Aleluia ao Dia de Pentecostes, nas cerimônias nas Casas de Festas e na Casa do Império são ofertados banquetes de doces ou banquetes para o almoço. (PAIVA, 2015).

Nos banquetes do almoço são servidos pratos como a torta de camarão, peixe-frito, cuxá, galinha ao molho pardo, pato ao molho pardo, galinha assada, carne de boi assada, carne de porco assada, massas, saladas, vários tipos de arroz, etc. Mas durante todo o dia são servidos doces e licores como uma cortesia do festeiro, que nesses dias demonstra sua hospitalidade pela comensalidade presente na Festa. Entre os principais doces servidos em grandes quantidades nas Visitas da noite estão o Doce de Espécie, Bolo de Tapioca, Doce Seco, Doce de Coco de Buraco, bolos de trigo variados e pudins, tradicionalmente assados no forno a lenha.

Outros alimentos que compõem as mesas da Festa são as pastilhas de açúcar feitas artesanalmente, e o tradicional “chocolate no ovo” com chá de erva-doce, batido no Alguidar que é um tacho de cerâmica de origem portuguesa.



Os alimentos produzidos para que sejam partilhados na festa são alimentos “santos”, porque são produzidos para o Divino. Esses alimentos permitem a comensalidade e a comunhão entre as pessoas. Antes das pessoas se servirem o festeiro, ou festeira, faz um pronunciamento agradecendo a presença de todos na sua casa, após isso todos rezam juntos ao pároco agradecendo a Deus pelo alimento, abençoado antes que seja partilhado.

Por causa da riqueza de significação que a comensalidade encerra, nas sociedades tradicionais, as religiões históricas transpõem o cerimonial da mesa para ritualização sagrada. Esta, com um alcance agora de comunhão com transcendente na partilha simultânea com todos (FERNANDES, 1997, p.15).

A cada ano, que é realizada a Festa, é restaurado um tempo cíclico de irmandade, onde estão sempre presentes as ações de dar, receber e retribuir, dons do Espírito Santo (SILVA, 2013). Ao serem servidos os banquetes, retribui-se o que foi recebido. Nesses banquetes das Casas de Festas todos podem se servir à vontade mesmo que não sejam convidados, no fim os alimentos doados que não foram utilizados pelos festeiros nos banquetes que ofereceram durante os dias de Festa serão repartidos com os que precisam.

As Casas de Festas, em sua maioria, possuem duas grandes mesas que junto à Tribuna formam a base da decoração da casa de cada festeiro. As mesas onde serão servidos os alimentos e bebidas ocupam um lugar de destaque na decoração dessas casas e estão sempre muito bem ornamentadas, uma das mesas é preparada com a finalidade de



receber a corte do Imperador (ou Imperatriz) e seus convidados e outra especialmente para as caixeiras.

Sobre a mesa preparada para as caixeiras têm-se duas interpretações, uma que a existência dela se dá devido à valorização que há atualmente das caixeiras dentro da cerimônia e a outra está relacionada a resquícios do período da escravidão no Brasil, onde não era permitido aos escravos sentarem-se junto aos seus senhores. Esse é um dos exemplos que demonstra que as mesas de banquetes dos Mordomos, também chamados de festeiros, possuem uma função social, mas que apesar da troca social existente, ao mesmo tempo em que aproximam e unem também distinguem as pessoas, não só os que estão participando da festa como os que estão de fora dela (PAIVA, 2015).

A interação social e a comensalidade nas mesas postas nas Casas se dá tanto entre os que partilham o alimento como entre os que os produzem nos grupos rituais de trabalho. Nesses momentos estreitam-se as relações entre as pessoas da comunidade, e dessas com os turistas presentes à Festa. A maioria dos que trabalham para a ocasião estão ali reunidos com a finalidade de servir ao Divino Espírito Santo e manter a tradição de mais um ano de realização da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara. (PAIVA, 2015)

Os autores Gonçalves e Contins (2008, p.86) observam que,

Tudo nessas festas passa necessariamente pelas comidas e bebidas e pela comensalidade. As categorias de “escassez” e “fartura”, usadas com frequência pelos devotos açorianos, parecem nortear o sistema culinário presente nas festas. O conjunto de práticas e itens que integram o sistema visa, sobretudo, a “fartura”, dimensão intensamente ritualizada na festa.



A comensalidade da festa se dá, sobretudo, pelo comer e beber junto, pela afirmação de uma identidade coletiva e pelo compartilhamento de toda uma maneira de viver. A construção do laço social e identitário da comunidade, os alimentos, os modos de fazer também são entendidos como formas de expressões de uma sociedade (BOUTAUD, 2011).

Em consonância a este pensamento Leonardo Boff (2006, p. 60) diz que “comer e beber é a alma de uma cultura. Conhecer o que se come, quando, como e com quem se come é penetrar no âmago de uma sociedade”. Mascarenhas e Gândara (2012, p.135) definem cultura como um “conjunto de valores em seus aspectos morais, materiais, intelectuais, de sistemas, de signos, estilos que caracterizam uma civilização. Estes valores são interpretados também pelo que as comunidades produzem, são e representam”.

A mesa na qual se comunga e pratica-se a comensalidade por meio dos alimentos e das bebidas, é a mesma em que é demonstrada a familiaridade humana e a qual se participa de um rito. (BOFF, 2006).

## **OS SENTIDOS DAS MESAS DO DIVINO**

Boutaud (2011, p.1218) conceitua a mesa como “lugar de partilha, em épocas ordinárias, a mesa é também o lugar de festa e de celebração, do vínculo social e de convivência, mas também dos grandes momentos da vida”.

As mesas das Casas de Festa em Alcântara são signos de destaque dentro da Festa, principalmente pelo que representam para o ato da



comunhão entre as pessoas, nelas são servidos alimentos que são considerados abençoados por terem sido preparados em devoção ao Divino Espírito Santo.

A solidariedade emerge entre as pessoas da comunidade no período devocional da festa, unem-se a cada ano para que o culto ao Divino Espírito Santo seja mais uma vez celebrado e traga bênçãos para toda a cidade, assim configuram-se bens identitários, culturais e religiosos, e os sentidos de apropriação desses bens como fator de demarcação social (LOPES, 2012).

Nessas mesas, a comunidade, os visitantes e turistas socializam-se e praticam a comensalidade como já dito anteriormente, e como resultado desse encontro com o “outro” por meio dessa interação, são construídos e decodificados novos valores sociais, seja no preparo dos alimentos ou na comunhão deles. Sempre é um momento de alegria estar junto ao outro, assim como de satisfação por contribuir com a comunidade.

Os alimentos e bebidas tradicionalmente ofertados na festa são tidos como essenciais para o fortalecimento da tradição em Alcântara porque representam a fartura, que é uma dos simbolismos da Festa. Os moradores compreendem como importante a presença dos alimentos e bebidas durante a celebração, seu significado religioso e seus valores simbólicos dentro da festa. Pois “é na comida e na bebida oferecidas igualmente a todos – a comensalidade – que se dá a presença de Deus e a atualização do significado da vida e da gesta de Jesus neste mundo” (BOFF, 2006, p.65).



A tradição da fartura de alimentos na Festa do Divino Espírito Santo faz parte da cultura da cidade há vários séculos, entende-se que isso contribui para uma imagem de uma cidade hospitaleira e culturalmente atraente. É obrigação de todo festeiro tratar de forma hospitaleira todos que visitem sua casa no período da Festa.

Sobre a relação que existe entre hospitalidade e comensalidade Jean Jacques Boutaud (2011, p.1213) diz que:

Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade.

Igualmente, por meio dos alimentos e bebidas oferecidos na festa estabelecem-se “relações coletivas de aprendizagem criadas pela própria maneira como a equipe ritual trabalha, facultando a aquisição do saber através da própria prática de ‘participar e fazer’” (BRANDÃO, 2010, p.112). Nesses momentos são transmitidos conhecimentos sobre a Festa fundamentais para a sua continuação.

O conhecimento acumulado ao longo de gerações é repassado por meio dessas relações coletivas de aprendizagem formadas nas Casas de Festas, essa transmissão dá-se de forma natural durante o trabalho da “equipe ritual”, aprendem fazendo. (BRANDÃO, 2010) O saber-fazer enraizado nas populações tradicionais, é um conhecimento empírico que se desenvolve ao longo de anos pela repetição de práticas locais.



Entre os saberes-fazeres tradicionais de Alcântara a serem preservados estão o Doce de Espécie e o Licor de Jenipapo. O Doce de Espécie é considerado o maior signo identitário da gastronomia alcantareense, visto como um produto genuinamente alcantareense, com influências portuguesas. Esses alimentos pertencem à memória da festa, representam-na e lhe dão sentido.

Em Alcântara também chamam a atenção os centros de mesa, são dispostos em todas as mesas das casas onde haverá banquete, possuem lugar central nessas mesas e de destaque nas cerimônias nas casas dos festeiros. Podem ser entendidos como uma forma de expressão artística e como uma forma de comunicação pelas mensagens, pensamentos ou ideias que podem ser transmitidos por eles. A temática que será retratada pelo centro de mesa é escolhida cuidadosamente, geralmente são muito bem planejados e ornamentados, podem ser homenagens ou podem abordar assuntos diversos relacionados aos elementos simbólicos da festa, das Igrejas em Alcântara, outros patrimônios da cidade ou até assuntos internacionais. Alguns dos temas já retratados nesses centros de mesa foram: o Santíssimo Sacrário da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, o trono imperial, Fonte de água atentando para o desperdício e seu reaproveitamento, o Ostensório, a Pia Batismal, a Caixa das caixeiros, a Pomba do Divino derramando a paz sobre o globo terrestre, o estádio do Maracanã representando a Copa do Mundo de Futebol de 2014, entre outros.

Deve-se considerar ainda que por meio desses banquetes oferecidos na Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara podem ser



revelados e preservados muito dos costumes locais, da cultura e dos valores simbólicos de cada alimento que será servido neles. (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015). Importante lembrar que pelos alimentos e bebidas da Festa os visitantes têm contato com a cultura local, com os costumes e modos de vida das pessoas, vários pratos servidos nessas mesas estão incorporadas no cotidiano das famílias festeiras.

O Doce de Espécie e o Licor de Jenipapo são considerados típicos da Festa, pois identificam as Casas de Festas e estão relacionados a identidade da própria festa em Alcântara. A fartura desses e de outros alimentos é característico à Festa, todos os anos são preparadas toneladas de comidas e doces para serem servidos nas cerimônias de celebração ao Divino Espírito Santo. Em uma Festa não tem como se estimar a quantidade de convidados, recorre-se então à experiência de quem detêm o conhecimento por ter vivenciado festas anteriores.

Portanto, as mesas das Casas de Festas da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara se revelam como importantes espaços de preservação do saber-fazer comum, de sociabilidade e de comensalidade dentro da festa e o que lhes sustenta e dá sentido é a partilha de alimentos e a comunhão entre as pessoas.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A tradicional Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara é uma festa religiosa que assim como outras festas foi passando por





transformações e incorporando novos elementos, significados e valores, de acordo com as mudanças na sociedade.

A partir da necessidade de organização da Festa estruturaram-se redes de solidariedade que são formadas especificamente para essa finalidade, pode-se dizer que esses “grupos rituais de trabalho” que são formados em cada Casa de Festa sustentam a tradição da devoção ao Divino Espírito Santo.

Em Alcântara o alimento é o sentido da festa, e esse é um dos seus principais preceitos. Todos os alimentos doados aos festeiros, chamados também de “joias”, convertem-se em alimentos “santos” e após essa transformação serão compartilhados tanto com quem os doou como com quem não teve nada para doar.

Os alimentos e bebidas ofertados nas mesas do Divino Espírito Santo além de serem tradicionais à Festa proporcionam a sociabilidade, a convivibilidade e a comensalidade entre os que participam, são símbolos de fartura e de comunhão para a memória coletiva da Festa em Alcântara. A partilha desses alimentos e bebidas e o consumo junto ao “outro” possui um forte significado religioso, principalmente por serem ofertados e distribuídos de forma igualitária no seio da festa e pela repetição sucessiva do Bodo aos pobres todos os anos.



## REFERÊNCIAS

- APPOLINÁRIO, Fábio. **Metodologia da Ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
- BARBOSA, Marise Glória. Caixeiros do Divino de Alcântara – no bater da minha caixa estou convidando as foliões. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, 2009.
- BAUER, M. W.; GASKELL, G.; ALLUM, N. **Qualidade, quantidade e interesse do conhecimento. Evitando confusões**. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. p. 17 – 36.
- BOFF, Leonardo. **Virtudes para um mundo possível: comer e beber juntos e viver em paz**. Editora Vozes LTDA, Vol. III: Petrópolis-RJ, 2006.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Prece e Folia, Festa e Romaria**. Editora Ideias & Letras: Aparecida-SP, 2010.
- CARVALHO, Maria Michol Pinho de. **Divino Espírito (Re)Ligando Portugal/Brasil no Imaginário Religioso Popular**. VI Congresso Português de Sociologia. Mundos sociais: saberes e práticas, 2008.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- FERNANDES, A. Teixeira. A ritualização da comensalidade. Sociologia: **Revista da Faculdade de Letras do Porto**. 1997. v. 7, nº 8, p. 7-30.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos; CONTINS, Marcia. Entre o Divino e os homens: a arte nas festas do Divino Espírito Santo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 14, n. 29, p. 67-94, 2008.
- HOLANDA, Adriano. Questões sobre pesquisa qualitativa e pesquisa fenomenológica. **Análise Psicológica**, 3 (XXIV), 363-372, 2006.
- IBGE. Total da população do Maranhão. Disponível em: <<http://ibge.gov.br>> Acesso em: 21 set. 2015.
- LOPES, José Rogério. O divino retorno: uma abordagem fenomenológica de fluxos identitários entre a religião e a cultura. **Etnográfica**. Vol. 16 (2), 2012.
- MARTINS, Uíara; BAPTISTA, Maria Manuel. A Gastronomia Portuguesa no Brasil – um Roteiro de Turismo Cultural. **RT&D**, nº13, 535-546, 2010.



MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. IX, n. 1, p. 132 - 150, junho 2012.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **CULTUR**, ano 09, nº 01, 2015.

MONTANDON, Alain (Org.). O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. Editora SENAC: São Paulo-SP, 2011. In; Boutaud, Jean Jacques. Compartilhar a mesa p.1213-1230, 2011.

OLIVEIRA, Eduardo Romero de. **O império da lei**: Ensaio sobre o cerimonial de sagração de D. Pedro I (1822). Tempo, 2007.

PAIVA, L. P. F. A comensalidade dos rituais na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara-MA e sua potencialidade turística. **Dissertação**. Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. 2015.

RODRIGUES, Linda Maria; FERNANDES, Elaine Cristina Silva; SILVA, Luana Isthael Carvalho. SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do Doce de Espécie no Município de Alcântara/MA. XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo – Universidade do Estado do Ceará. CE, 2014.

SILVA, Adriana de Oliveira. **Caminhos do Divino** - Festa e Cultura Popular em São Luiz do Paraitinga e Lagoinha, São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

SOUSA, Poliana Macedo de. Festas do Divino Espírito Santo em Portugal e Além-Mar. **Revista Mosaico**, v. 6, n. 1, p. 107-119, jan./jul, 2013.

SOUZA FILHO, Benedito; ANDRADE, Maristela de Paula. Patrimônio Imaterial de Quilombolas – limites da metodologia de inventário de referências culturais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 75-99, jul./dez, 2012.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2011.





# FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO NO QUEREBENTÃ DE ZOMADONU, MA: Hospitalidade Religiosa e Comensalidade

MARTINS, CRISTIANE MESQUITA GOMES ALBUQUERQUE  
LIMA, RENATO DOS SANTOS  
GASTAL, SUSANA DE ARAÚJO

## INTRODUÇÃO

A literatura especializada tem analisado a Hospitalidade no âmbito do privado, do social e do comercial (CAMARGO, 2003; LASHLEY; MORRISON, 2004), e mais raramente associada ao religioso (FEDRIZZI, 2008). Lashley, 2015 (p. 71), esclarece que, inicialmente, a hospitalidade “fazia referência à imagem de hóspedes sendo recebidos e acolhidos, desde que pudessem pagar por isso”. Tal concepção, entretanto, teria permitido abrir “espaço para o estudo do relacionamento entre hóspede e anfitrião, em todos os domínios: privado, cultural e comercial” (Idem, p.72), além de permitir entendê-la como “característica fundamental, onipresente na vida humana e a hospitabilidade, em si, indicaria a disposição das pessoas de serem genuinamente hospitaleiras, sem qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade” (Idem), permitindo encaminhar seu estudo no âmbito da religiosidade. Para fins deste artigo considera-se a hospitalidade religiosa como aquela que se apresenta em muitas religiões, associada aos modos de acolher postos em seus dogmas, reforçando laços sociais entre os fiéis (FRIEDERICKS, 2006). Destaca-se como especificidade,



portanto, a hospitalidade e o acolhimento, associados a preceitos morais e comportamentais, em que a dádiva e a espiritualidade são valores maiores.

Para uma aproximação analítica, destaca-se na Hospitalidade Religiosa a comensalidade, presente em muitas religiões tanto nos seus rituais sagrados como naqueles associados à festa religiosa e, portanto, ao profano. O alimento está presente, nelas, tanto de forma simbólica [como a hóstia, nas celebrações católicas] ou como na sua partilha nas festas, que costumam se dar em sequência ao culto, à procissão, à peregrinação. Assim, este artigo é destaca a comensalidade como item fundamental à Hospitalidade Religiosa, por significativa das relações cotidianas e festivas, sociais e religiosas, no caso do presente estudo, associando-a à Festa do Divino Espírito Santo, como celebrada em São Luís, no Estado do Maranhão.

A Festa do Divino é “uma comemoração do catolicismo popular, amplamente celebrada em todo o Brasil, dedicada a terceira pessoa da Santíssima Trindade – o Espírito Santo -, geralmente realizada cinquenta dias após a Páscoa, no chamado domingo de Pentecostes” (PEREIRA, 2005, p. 24). A origem da Festa reporta ao Arquipélago dos Açores e às ilhas de Cabo Verde, mas hoje ela está presente em todos os países onde a presença de emigrantes luso-açorianos seja significativa. No Brasil, as tradições festivas açoriano-portuguesas são celebradas na maioria dos Estados. A Festa se marca, tanto na origem quanto nas derivações brasileiras, pela fartura à mesa como parte das comemorações [variando



nas peculiaridades, própria de cada local], e pelo compartilhamento do alimento entre fiéis, visitantes e turistas.

A pesquisa aqui relatada, qualitativa de viés exploratório, objetiva a maior compreensão da Hospitalidade Religiosa, considerando a hospitalidade expressa na comensalidade. As informações foram obtidas em revisão bibliográfica, focada nas temáticas <Hospitalidade Religiosa> e <Comensalidade>. O estudo empírico teve coleta de dados através de observação e entrevistas, na forma de conversas informais com registro em caderno de pesquisa. O trabalho de campo foi realizado na Casa das Minas em São Luís, Maranhão, entre 2015 e 2017, onde as comemorações do Divino se marcam pelo hibridismo entre a tradição católica e a afro-brasileira.

A Casa das Minas foi construída especificamente para louvar, exclusivamente, ao Divino Espírito Santo. Ali há o ritual de toque das caixeiras, mesclando a festa de terreiro com a festa católica. Caixeiras, mulheres tocadoras de caixas para entoação de hinários ou binários. São mulheres, via de regra, negras, remanescentes de quilombos, produtoras rurais que vivem o ano todo em função da Festa, para garantir seu espaço de resistência e representação social, que, inclusive, assegura a aquisição dos alimentos para subsistência de seus familiares. São as Caixeiras, enquanto elemento constituidor da manifestação, que conferem diferencial à festa alcantarense, tanto por serem católicas como por tocarem de forma uníssona e diferenciada das demais do Maranhão. Situada na Rua de São Pantaleão, bairro da Madre de Deus, nas cercanias do Centro Histórico da capital, a Casa das Minas é também conhecida



como o Terreiro Querebentã de Zomadônu, principal centro de preservação da cultura africana no Maranhão.

## **HOSPITALIDADE RELIGIOSA**

Para Levinas (2005), a essência do humano está no esforço em ser e, na capacidade de acolher o outro, levando a que a hospitalidade se assente no respeito do outro para comigo e de mim para com o outro, encaminhando o acolhimento como cerne da questão. Nesta mesma linha, Schneider e Santos (2013, p. 34), trazem Baptista (2002) para colocar a hospitalidade “como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude do acolhimento em relação ao outro, representando a disponibilidade da consciência para acolher a realidade fora de si”, e Dencker (2003) para destacar a “forma de receber o outro, de exercitar a alteridade, de conviver com as diferenças dentro de parâmetros de respeito, tolerância e reciprocidade”. O acolhimento “passa a ser entendido como fenômeno que se instala no espaço constituído entre o sujeito [...] que deseja acolher e o sujeito que deseja ser acolhido. O acolhimento, então, é compreendido como fenômeno relacional e não como um comportamento ou um simples ato humano” (SCHNEIDER; SANTOS, 2103, p. 35).

Outra linha de estudos da hospitalidade, associadas à Mauss (2005) como fonte inspiradora, trazem a concepção de dádiva e consideram, como aquele antropólogo, que o valor dos objetos não pode ser superior ao valor da relação interpessoal, permeada por simbolismos.





A dádiva se dá a si mesma. Não é mais o sujeito que dá, mas o sujeito que obedece à dádiva, que segue a dádiva, que é levado pela dádiva. A dádiva seria uma experiência em que a distância entre o fim e os meios é abolida, em que não há mais nem fim, nem meio, mas um ato que preenche o espaço de significação do sujeito e faz com que sejamos ultrapassados por aquilo que passa por nós e por aquilo que se passa em nós (PERROT, 2011, p. 69).

O dar e o receber se constituem como benesse e como pontos de tensão que envolvem processos em que tudo vai “e vem como se houvesse troca constante de uma matéria espiritual que compreendesse coisas e homens, entre clãs e os indivíduos, repartidos entre as funções, os sexos e as gerações.” (MOUSS, 2003, p. 202-203). Segundo Perrot (2011, p. 63), já na origem latina da palavra, em donum, a significação seria a de “num sentido particular, ‘oferenda feita aos deuses’”, ou ainda, “a ação de abandonar gratuitamente a alguém a propriedade ou o gozo de alguma coisa” ou “aquilo que se abandona a alguém sem nada receber em troca”. Ou seja, há uma aproximação do que Lashley (2015) trata como hospitalidade.

Em termos religiosos, a oferenda seria a forma de agradecer aos deuses pelas graças, ao mesmo tempo em que o ofertante se integra ao cosmos divino, mas também ao sistema sociocultural (nos modos de fazê-lo), ao assujeitar-se às práticas de culto e ao seu simbolismo, para ganhar o reconhecimento dos seus pares. A proporção e a quantidade da oferenda estará diretamente ligada à escala social (permitindo questionar-se a gratuidade e desinteresse do doar).



Para fins da presente discussão, o conceito de dádiva permite adentrar a questão da hospitalidade religiosa. Parte-se de Geertz (1958), para quem a religião é construção ordenadora das atividades humanas e é nela que os indivíduos se protegem contra mazelas do mundo. Para o mesmo teórico, a religião é “sistema de símbolos que estabelece sentimentos e motivações poderosos, penetrantes, duradouros, pela formulação de concepções de uma ordem geral de existência” (p.4). Em Berger (1985), a religião representa a condição *sine qua non* na construção do mundo pessoal, ao estabelecer um cosmo sagrado. O autor também pontua o poder de alienação que pode estar associado às religiões. A religião seria, pois, a presença de uma concepção de sacralidade, que venha a dar sentido à vida do devoto, e como tal condicionando experiências, comportamentos e valores pessoais e coletivos, em manifestações de alegria ou de introspecção, de fé e de adoração, expressas principalmente no culto e na festa, que nesses termos também se dão como momento de escape às dificuldades do cotidiano (GOMES; GASTAL; CORIOLANO, 2016).

Assim, pressupõe-se que o que permite encaminhar como diferenciada, a hospitalidade religiosa são os preceitos de dádiva e hospitalidade:

[...] encontra [sic] também na religiosidade uma de suas dimensões. Entende-se aqui religiosidade como uma característica de pessoas que são religiosas, ou seja, que têm tendência ou disposição a coisas sagradas, a seres espirituais, à religião, que, por sua vez, consiste na manifestação de uma crença por meio de doutrina e ritual próprios. (CAMARGO; BUENO, 2011, p.55).



Lashley (2015, p.76) esclarece que diversas crenças “defendem a oferta de concessão de hospitalidade a estranhos. Na verdade, muitos argumentam que a fé particular é a única religião verdadeiramente hospitaleira.” O teórico avança, afirmando que “as definições de hospitalidade e hospitabilidade dadas pelas religiões e que se estendem no decorrer do tempo, definições que destacam a hospitalidade altruísta como associada à generosidade e ao prazer de fornecer alimento e/ou bebida e/ou hospedagem às outras pessoas, sem qualquer expectativa de ganho pessoal, em retribuição” (Idem, p. 85). A hospitabilidade incluiria:

[...] [a] o interesse, a compaixão ou o desejo de agradar aos outros, que brota da amizade em geral e da benevolência ou da afeição por determinadas pessoas, em particular, [b] o desejo de suprir as necessidades dos outros, [c] o desejo de receber amigos ou de ajudar os que estão em dificuldade, [d] o desejo de ter companhia ou de fazer amigos, [e] o desejo de receber por prazer, que pode ser entendido como o desejo de entreter os outros, como um passatempo [...] (Idem, p. 85).

Em termos da religiosidade, a hospitalidade se marcaria pelo mesmo desejo de agradar ao outro, mas agora como uma obrigação demandada pela ética do dogma e, no suprir a necessidade do outro, considerar este Outro como uma manifestação do divino. Ajudar aos necessitados também na raiz de muitas devoções, em especial na do Divino Espírito Santo, como veremos adiante. Em termos religiosos, menos que o desejo em fazer amigos, está a busca por irmanar-se na mesma fé, compartilhando seus princípios. Por fim, o prazer em receber,



coloca-se como a mediação com o divino, significando que agradar ao outro é agradar a divindade.

## **COMENSALIDADE RELIGIOSA**

O comer junto tem acompanhado a evolução humana “e aponta para ações de hospitalidade e dádiva” (SOARES; CAMARGO, 2015, p.18), pois a partilha é movimento solidário e contínuo de acolhimento e sociabilidade, quando o alimento transcende a “necessidade fisiológica primordial das pessoas. A sociabilidade que aflora no ato de se alimentar junto consegue ser mais importante ainda” (Idem, p. 42). Mesmo que em alguns momentos históricos o alimento tenha sido motivo de disputas e de guerras ou que na atualidade a chantagem alimentar contra as populações desprovidas de recursos para pagar pela comida se faça presente no âmbito da indústria do alimento, a partilha, mesmo da comida escassa seria, semantizada na comensalidade como união e paz.

Prática atávica, as formas de comer junto expressam a cultura do grupo, pois associado ao alimento há vivências a serem socializadas, como aquelas presentes no “almoço em família, [na] comemoração de datas festivas, [na] realização de negócios, [na] celebração de datas religiosas [...]” (FREITAS; FONTES, 2008, p. 19), advindo disso sua íntima associação a diferentes formas de hospitalidade. Assim, mesmo que as expressões culturais contemporâneas defrontem-se com profundas alterações nos cotidianos em termos de preparo de alimentos, que “transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações



de mercadorias” (SANTOS, 2005, p.11), lavando também a mudanças em termos de ritualizações associadas à comensalidade, o novo cenário, de certa forma amplia a importância e presença das comidas tradicionais nos rituais festivos, em quantidade e qualidade. Isso porque, as mesmas perfilam valores herdados ou [re]construídos ao longo do tempo.

O proposto por De Boer (2014, p.19) para diferenciar comedor de comensal, contribui para o avanço da presente reflexão. Ele considera que comensalidade [do latim ‘mensa’] significa conviver à mesa compartilhando o quê, como e com quem se come, em que *mangeur* [comedor] se distinguiria de comensal: “o comedor é movido por motivos que lhe escapam como um ser biológico, um ser passional e um ser cultural; se refere, no contexto da sociologia da alimentação, ao ser que come, ao contrário do comensal, que significa o ser que come com outro ou com outros [...]”. Em termos de o que se come, o alimento transcende à fisiologia e ganha em valor simbólico. Tal simbolismo “forma um código complexo que perpassa aspectos sociais, econômicos, culturais, políticos, religiosos, estéticos etc.” (HUBERT, 2011, p.19).

O comer junto que reforça laços sociais, inicia antes do consumo, com o preparo dos alimentos. O preparo “pode ser considerado um ritual de comensalidade social, que envolve comunicação, e implica uma troca, partilha, união, age como catalisador, estimulando, dinamizando e incentivando as relações entre os indivíduos” (HUBERT, 2011 p. 101). O preparo permite o compartilhar de saberes e fazeres, “para as quais são chamados os vizinhos [ou os irmãos de fé], para tarefas precisas,



exigindo formas ritualizadas de consolidar a coesão do grupo [...]” (LAMEIRAS, 1997, p. 8).

Das regras de integração dos grupos, religiosos ou não, a comensalidade faz parte da hospitalidade, do receber, do retribuir, do agradecer. Os tipos de comidas e as preparações culinárias variadas são “muitas vezes destinadas a ocasiões e a hóspedes diversos. O banquete oferecido é uma confirmação da condição do hóspede, da importância e do tipo de relação que com ele se tem” (LAMEIRAS, 1997, p. 7). O fator agregador de hábitos e práticas alimentares comuns contribuiria para estreitar laços sociais e desenvolver sentimento de pertença a determinado grupo, independente de credo religioso, pois “a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades. Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido” (SANTOS, 2005, p.8). Considera-se, para além do lembrar, a “memória como lugar de persistência, de continuidade, de capacidade de viver o inexistente” (FREIRE, 2010, p. 118).

No campo religioso, o simbolismo associa a partilha do alimento à purificação espiritual e de fé, no que se refere ao praticante, e de acolhimento (na fé, dos visitantes), levando a que a comida cerimonial se diferencie daquela servida no cotidiano tanto em quantidade como em qualidade. A comensalidade dá-se como confirmação do sagrado, extrapolando para cultura em termos identitários e de pertença (HUBERT, 2011; GARCIA, 2007).



Nas matrizes da religiosidade católica e na afro-brasileira, o alimento aparece nas narrativas como ponto central das festas, não só no ato do comer junto, mas também nos tempos e espaços que o antecedem, na “exibição e preparo cerimonial dos alimentos” como parte do cimento social (SANTOS, 2008, p. 290). As ritualísticas religiosas associadas à comensalidade pactuam objetivos similares que promovem a unidade religiosa e socialização entre os adeptos. Indicam, além do tipo de alimento a consumir, ocasiões e procedimentos para o seu preparo, as datas do calendário para abstinência ou para inclusão de determinada comida, agora no âmbito do dogma de cada uma das diferentes manifestações religiosas.

Na matriz católica, “o comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se consubstancia na Eucaristia [...]. É também o significado de esperança na medida em que existiu a multiplicação dos pães” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 2). No âmbito do catolicismo, há a prática de oferecer a Deus o alimento e agradecer pela mesa farta, os mesmos autores acrescentam que “o alimento, a comida sagrada, nesse sentido, serve como principal moeda na economia de trocas simbólicas que se dá entre os seres sobrenaturais e os seus devotos” (p. 17). Dentre os rituais que organizam as relações sociais, a comensalidade encontra lugar de destaque nas suas práticas, sendo um dos seus elementos estruturantes a partilha do pão na Eucaristia “que alimenta a alma dos cristãos em uma relação sagrada” (GARCIA, 2007, p. 6).



O pão é um alimento simbólico, por exemplo, na cultura cristã sendo sagrado no momento da partilha e da convivência, e que ficou representado pelo ‘corpo de Cristo’. Nesse aspecto observa-se a ingestão dos ‘valores ligados aos alimentos’ e também do ‘vínculo simbólico da refeição em grupo’, e no caso da cultura cristã no ato da comunhão observam-se os dois aspectos (MILANESE, 2012, p. 57).

A Bíblia Católica reporta ao comer e ao beber em diferentes episódios. Há o milagre de Cristo na multiplicação dos pães e dos peixes ou a transformação da água em vinho em outro momento. Na Santa Ceia há a sagração do pão e seu partilhar, e o vinho é posto como sangue de Cristo, momento que é retomado na Eucaristia, como parte da Missa Católica. Na ceia, Jesus teria estabelecido “uma comensalidade numa mesa, sem interditos alimentares, sem seleção de convivas, sem normas rígidas, com aquilo que se tenha para a mesa” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 6-8). De forma geral, a comensalidade estará em geral associada, no catolicismo, à tolerância e reciprocidade, alteridade e gratuidade.

O calendário religioso dita o comportamento diante dos alimentos. “A igreja católica aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas 'santificadas'. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a eucaristia, isto é, 'o corpo e o sangue de Cristo', consubstanciado na hóstia e no vinho.” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 62). Outro fator relevante, o catolicismo encara a gula como pecado e aconselha o jejum em determinados momentos, talvez menos por alguma relevância





simbólica e mais como meio de controle da Igreja sobre seus seguidores (DANIEL; CRAVO, 2005).

Nas matrizes religiosas africanas, a comida está presente em praticamente todos os momentos, nos cultos, nas oferendas propiciatórias de pagamento por favores recebidos ou como resgate de faltas em relação aos preceitos religiosos. A comida é obrigação religiosa, que se configura em proteção, identidade e honradez, pois “dar de comer aos deuses faz parte das obrigações religiosas e das regras de interação do grupo” (HUBERT, 2011, p. 20). Essas oferendas rituais, tratadas como obrigações para com as divindades, têm como objetivo alcançar auxílio em questões espirituais e materiais. São a restituição do axé, espécie de força divina, que atua como suporte das experiências humanas: vem dos deuses e deve ser a eles restituída.

A alimentação em rituais e festas e rituais evoca a manutenção da saúde, o ato de comer transcendendo ao fisiológico para se dar como forma de ingerir o sagrado. No Olubajé<sup>72</sup>, “pode-se perceber a lógica que rege e orienta o pensamento religioso afro-brasileiro. Este não se prende apenas à reprodução das comunidades, mas sim à valorização da solidariedade grupal, além da comunhão e da comunicação” (FRANÇA, 2008, p. 353), o sagrado e profano providenciando sintonia com as divindades e os humanos.

---

<sup>72</sup> A festa, chamada de Olubajé ou ‘o banquete do Rei’, celebra a divindade Obaluaiê (também conhecida como Omolu, Onilê, Xapaná ou Sapatá). Este orixá é originariamente do antigo Daomé, nascido em “Empé, território Tapa, também chamado Nupê”<sup>8</sup>, e caracterizava-se por punir mandando mosquitos e doenças àqueles que não lhe prestassem homenagens. Conta uma lenda que os iorubás instalaram seu culto no país após um violento ataque epidêmico de varíola. Por isso tornou-se conhecido como o deus da varíola e das doenças, possuindo o poder da cura. Uma história mítica fala do Olubajé e conta que certa vez Xangô fez um convite a todos os orixás para um grande banquete, e que durante a festa todos deram pela falta de Obaluaiê, já que este não havia sido convidado. Todos quiseram se desculpar e, temendo sua ira, se reuniram para levar-lhe comida e bebida. Obaluaiê aceitou o convite, mas mandou chamar todo o seu povo para participar com ele do banquete (FONSECA, 2001, p. 36).



Nesta forma de comensalidade “os alimentos ofertados são compartilhados entre deuses e homens, após as cerimônias, em grandes banquetes rituais, comumente públicos, nos quais inclusive os animais sacrificados são consumidos pelos humanos. Dividir esses alimentos com os deuses é trazê-los para a nossa vida através da mesa, ofertar aos orixás é ter sua presença, ter a honra de ‘comer’ com eles.” (HUBERT, 2011, p. 100). No caso das oferendas, os alimentos não podem ser descartados, mas sim servidos aos devotos. “Na Casa sempre se oferecem alimentos para o vodum que está sendo comemorado e para os demais de sua família. Para os outros voduns se oferece água” (Idem, p. 251).

Como em outras tradições religiosas, o banquete associa-se ao agradecimento e à ideia de comunhão. No comer em comum há o fortalecimento dos laços sociais do ponto de vista sociológico e com a perpetuação ritualística do ancestral no grupo. Nas religiões de matriz africana, a “fartura nas festas maiores constitui um dos elementos de prestígio das casas e a distribuição de alimentos faz parte da etiqueta nesta religião” (FERRETTI, 2011, p. 244-249).

## **A COMENSALIDADE E O DIVINO ESPÍRITO SANTO**

As festas parecem oscilar entre dois polos: cerimônia e festividade. O primeiro polo se apresenta como forma exterior e regular do culto; o segundo, como demonstração de alegria. As festas podem se distinguir da maioria dos ritos por sua amplitude e, do simples divertimento, pela densidade. O ambiente da festa se dá como espaço da



comunicação e de criação de novas redes sociais, local em que comungam usos e costumes, significativos da comunidade em que a festa se realiza. Mas, mesmo na espontaneidade da festividade, a hospitalidade nela praticada, marca-se por um conjunto de rituais, ou seja, ela é regida por regras, ritos e leis que facilitem e qualifiquem as relações interpessoais, inclusive naquelas associadas à religiosidade (AMARAL, 1993; FERREIRA, 2005; MONTANDON, 2003).

Os preparativos para a Festa do Divino Espírito Santo iniciam, em geral, no mês de maio<sup>73</sup>. Na Casa das Minas, em São Luís-MA, o preparo das comidas inicia cerca de 20 dias antes da festa, responsabilidade que cabe às mulheres, “desempenhada por pessoa que não entra em transe. Na Casa das Minas a encarregada da cozinha é denominada de vodunsiponcilê. Costuma ser uma pessoa idosa, discreta e de inteira confiança da dirigente” (FERRETTI, 2011, p. 250). As vodunsis, na visão do pesquisador, são detentoras de profundo conhecimento no preparo dos alimentos para uma obrigação, um sacrifício, um pedido de proteção e uma benção. “Não se explicam os sentidos dos elementos simbólicos envolvidos, que o pesquisador deve se encarregar de construir em cima dos dados e das informações que conseguir. Existem regras de etiquetas complexas relacionadas com a comida, que variam com as tradições de cada casa” (FERRETTI, 2011, p. 9).

---

<sup>73</sup> Lima (2014, p. 96), que estudou festas religiosas em Goiás, explica que “os meses de maio e junho é o período de celebrar a colheita e sua abundância, com a grande festa da fartura, que é a do Divino Espírito Santo [...]”.



Carnes, acompanhamentos e bolos são produzidos por mulheres que se dedicam, em tempo integral à tarefa. Os insumos culinários originam-se em doação, pois a ofertas dos alimentos também visam agradar as “entidades sobrenaturais que não se encontram distantes dos homens e de seus interesses, ao contrário, apreciam as coisas que os humanos gostam, como alimentos e brincadeiras” (FERRETTI, 2011, p. 4). Entre os alimentos recebidos em doação estão frangos, porcos, gado, arroz, feijão, farinha, entre outros necessários aos banquetes do período festivo. Ferretti (2011) explica que alguns ingredientes são difíceis de encontrar, até porque há dias específicos para uso de algumas especiarias que integram o preparo das comidas de obrigação da Casa, “como, por exemplo, batata doce branca, banana roxa, gengibre em grande quantidade, aves com determinadas características, etc.”. Os ingredientes são cosidos em caldeirões sobre trempe de pedras de tacuruba. Consta na pesquisa de Ferretti (2011, p. 9) relato de um “africano de passagem por São Luís nos disse que no Benin os voduns são invocados quando se acende o fogo e se preparam certos alimentos. Assim o odor da comida constitui um dos elementos importantes que atraem os voduns.”.

No terreiro, a comensalidade se confunde com hospitalidade ao que se percebe em trecho de pesquisa de Ferretti (1985, p. 47), quando diz que durante a festa os anfitriões procuram servir aos visitantes um café ou um copo de mingau de milho para agradá-los “e prepara-se jantar aos tocadores [...] Serve-se jantar para todos os presentes. E na do Espírito Santo não pode faltar um chocolate com bolo após a missa e a preparação de várias mesas de doces que são distribuídos no último dia”.



Descrever a cerimônia na Casa das Minas carece de acuidade nos termos e descrições delicadas sobre a comida de santo, comida de obrigação, que normalmente se come com as mãos (FERRETTI, 2011). Entretanto, durante a Festa do Divino Espírito Santo é fundamental ressaltar que a festa é de obrigação da casa, mas a comida não o é. Durante o festejar do Divino na casa das Minas é servido um banquete, muita fartura, com aprovação de Nhochê, por ser um banquete os pratos não são precedidos de nome africano. Mas algumas regras são cumpridas na casa. Ferretti também alerta para o fato de não se comer “na panela que vai ao fogo, nem se coloca a panela sobre a mesa em que se vai comer. Não se come em mesa sem toalha e não se deve comer segurando o prato na mão” (p. 9).

No terreiro de umbanda, a maioria dos rituais religiosos está ligada à oferta de alimentos. A obtenção de favores das entidades é retribuída com a 'comida de santo'. Quem ainda não presenciou cenas de despacho em encruzilhadas ou nos cemitérios? Uma vela vermelha, galinha com farofa, uma garrafa com cachaça, charutos e moedas. Os espíritas, embora tenham hábitos de se alimentar de carne, nas ocasiões em que devem participar de uma 'mesa de trabalho' procuram evitá-la, por considerarem que esse alimento produz uma baixa vibração, o que dificulta a comunicação com os espíritos mais elevados (DANIEL; CRAVO, 2005, p. 62).

Os fiéis se aglomeram pelos corredores da casa das minas, para partilhar do alimento que naquele instante representa comunhão entre os crentes do Divino, hinos e toques de caixas soam ao fundo em louvor de agradecimento, antecedendo a ingestão dos alimentos. De novo, quantos



vierem serão alimentados como é praxe nas festas maranhenses do Divino Espírito Santo.

Da pesquisa em campo, em entrevista com a organizadora da casa (responsável pela limpeza, organização da casa e planejamento das festas e atividades), ela afirma que a festa em si pouco sofreu alteração, entretanto alguns elementos fundantes da festa, como aquisição de joias e doações, acompanhou as mudanças econômicas do país e hoje há uma significativa mudança no planejar da festa e no resultado prático também.

O esmolar não é uma prática ritualística para aquisição de donativos para a festa do Divino na Casa das Minas, os donativos e as joias estão cada vez mais escassos, são poucos os pagantes de promessas, sobrando a doação de boa parte das carnes para os Mordomos Régio e Mor, Imperador e Imperatriz de cada ano, o que garantirá o ritual comensal gratuito, que neste Terreiro especificamente é oferendado a Nochê (dona da casa, é ela quem dá a permissão para todos os rituais), assim os alimentos são distribuídos para todos que comparecerem à festa.

A responsável pela Casa das Minas também afirma que é obrigação da Casa festejar o Divino Espírito Santo, por isso independente das parcerias e doações sempre fazem a festa que em 2015 custou cerca de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) que foi custeado por meio de empréstimos, bingos, pagodes e outras estratégias financeiras que garantiram a aquisição financeira. Aí se percebe que o rito também sofre (de alguma forma) as consequências dessas mutações, pois além de



influenciar no tamanho da festa, a aquisição de donativos já influencia a organização do festejar para 2016, onde as pessoas receberão pulseiras (usadas em festas para controle do público) na intenção de controlar a quantidade de vezes que os brincantes se servirão à mesa. As roupas típicas do ritual também sofrem interferências na origem dos tecidos e na riqueza da indumentária, decorrentes das mesmas fragilidades financeiras.

Entretanto, é também no corpo desta ritualística que atuam, Terreiro e Igreja Católica, em unidade simbiótica. No dia 06 de janeiro de 2016, acompanhamos uma missa na Casa das Minas para festejar o dia de Reis e estreitar os laços para as comemorações vindouras já que durante a Festa do Divino Espírito Santo, o cortejo segue para a Igreja de São Pantaleão para uma missa própria. Tal aspecto do ritual ressalta o sincretismo e o ecumenismo típico do estado do Maranhão.

Na ocasião da missa no Terreiro, também ouvimos o Huntó chefe da Casa das Minas, quando o mesmo disse das algruras de manter viva a tradição mediante as dificuldades financeiras, pois antigamente para a festa do Divino, aqui da casa, era tudo doação, mas agora muita coisa é comprada, pois já não se tem a mesma quantidade de festeiros, antes tinham os noitantes (pessoas da comunidade que se responsabilizava pela festa em cada noite), hoje em dia não se tem mais esse apoio, noitantes pareciam com os festeiros e providenciavam a doação dos alimentos, isso década de 70, depois disso muita coisa mudou, o principal motivo da mudança foi a desinformação sobre a



importância da festa e a medida que foram morrendo não houve substitutos para eles.

Conferimos que a festa é realmente gratuita e farta para o povo, nas palavras do Huntó “enquanto tem comida todos comem, dia e noite, leitões ao molho, frango ao molho pardo, torta de carne, de camarão, mas não é comida de obrigação, é comida normal, o que se pode ofertar é servido, depende dos recursos financeiros que se adquiriu para aquele ano”.

E sobre os custos ele diz que se paga tudo para fazer a festa hoje em dia, pois os brincantes, dançantes e devotos diminuíram em numero, isso encarece a festa, hoje só conto com 3 vodunsis que são as três dançantes, uma de 103 anos que mora no Rio de Janeiro (mas quase não participa da festa), outra de 85 anos que vive na cidade e a última de 30 anos, elas conhecem quase tudo sobre a festa, a mais idosa é quem sabe tudo, mas já não participa tanto, já quase não tem dança na casa das minas, tudo parado, por falta de participação. Da obrigação um, que é feita no PG (local de assentamento das entidades da casa) essa tem razoável movimentação e a obrigação dois é a dança que está parada por falta de quórum. O importante é que a Festa se mantenha, essa é a obrigação da Casa segundo o Huntó, garantindo que é o próprio Divino Espírito Santo que em graças pela dedicação de todos na Casa das Minas, opera o milagre no coração dos doares para que se garanta os alimentos a serem ofertados e em retribuição, recebem aos visitantes com simpatia e mesa farta.





## CONSIDERAÇÕES

A comensalidade em nossa compreensão, para além de uma necessidade fisiológica, emana da necessidade que o sujeito tem em partilhar ao comemorar qualquer que seja o evento. “Comemorar”, traz em seu radical o “comer” e o sufixo “orar” sugere celebração e mesmo diante da velocidade que a atualidade nos impõe, onde os tempos cronológicos são suprimidos por outros tempos mais fluidos, impedindo, ou dificultando o encontro para ‘o comer junto’, ao que se percebe, ainda há uma busca por esse encontro, por esse momento, pois é inato ao humano o gregar-se e agregação substancialmente sugere celebrar o momento. Entretanto, invariavelmente, representará um modo de ser, uma expressão cultural e representação social em seu conjunto.

É idiossincrático o que ressalto agora com pertinência ao início desta análise sobre comensalidade, os resultados a que chegamos em níveis de culturas individuais, não se deram de maneira pacífica e harmoniosa. O que elegemos como cultura própria, carrega consigo um lastro histórico não tão pacífico, mas que, de alguma forma, corroborou para as novas identidades culturais as quais o ato de comer junto tomou ocupou seu lugar em cada povo.

O alimento, principalmente no Nordeste brasileiro, em ambiente católico ou de Santo, vai replicar o tradicional, contando a própria história e mantendo a memória ancestral “opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura”



(Barroco, 2008, p. 4). Mas, quase tudo envolve alimentos, quer para entreter os convidados, quer para impressioná-los, ou talvez, até, para tornar mais aprazível os momentos de fé é que se faz notório e predominante o simbolismo do alimento, nas mais diferentes sociedades e independente do calendário litúrgico.

Dos banquetes ofertados ao público durante a festa do Divino Espírito Santo, são formas de louvar ao Divino, agradecer as bênção e fortalecer os laços sociais. Em torno das mesas dos convivas há uma equivalência onde as diferenças sociais são “dizimadas”, pois todos são igualmente adoradores do Divino Espírito Santo e ocupam mesmo nível de importância frente as deidade da entidade trinitária. Ainda que os processos históricos provoquem sérios problemas econômicos, percebeu-se que o compromisso e a fé dos devotos do Divino Espírito Santo encontram formas de garantir a manifestação e creem ser obra do Divino as constantes doações que recebem e ainda que a Festa já não seja tão grandiosa como as de tempos passados ela se perpetua pelo sacrifício de cada um, pela arrecadação das doações e retribuição das graças alcançadas.

Ofertar o alimento, receber o outro indistintamente, reforça os princípios do acolhimento na Festa do Divino Espírito Santo, onde o outro em sua face representa o Divino, o sagrado e deve ser tratado com todas as honras e fartura à altura de sua importância.



## REFERÊNCIAS

- AMARAL, R. O tempo de festa é sempre. **Travessia Revista do Migrante**, v. 15, n. 6, p. 8- 10, 1993.
- BAPTISTA, I. Lugares de hospitalidade. In: DIAS, C. M. M. (Org.). **Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas**. Barueri, São Paulo: Manole, 2002. p. 157-164.
- BERGER, P. L. **O dossel sagrado**: elementos para uma teoria sociológica da religião. São Paulo: Paulus, 1985.
- CAMARGO, R. S. S.; BUENO, M. S. Dádiva e Hospitalidade na Bíblia. **Revista Hospitalidade**, v. 8, n. 2, p. 52-70, jul./dez. 2011. Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/viewFile/393/477>>. Acesso em: 10 nov. 2016.
- DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Olhares antropológicos sobre a alimentação - valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 56-68. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-04.pdf>>. Acesso em: 15 fev. 2016.
- FEDRIZZI, V. L. F. **O conhecimento gerado no Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi-Morumbi-UAM**. 2008. 165 f. (Dissertação de Mestrado) - Universidade Anhembi Murumbi, São Paulo, SP, Brasil, 2008. Disponível em: <<http://periodicos.anhembi.br/arquivos/trabalhos/342661.pdf>>. Acesso em: 20 mar. 2017.
- FEDRIZZI, V. L. F. Facetas da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 6, n. 2, p. 96-114, 2009. Disponível em: <<https://rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/305>>. Acesso em: 15 nov. 2017.
- FERRETTI, M. M. R. **De segunda a domingo**: etnografia de um mercado coberto; mina uma religião de origem africana. São Luís: SIOGE, 1985.
- FERRETTI, S. F. Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão. **Horizonte**, v. 9, n. 21, p. 242-267, abr./jun. 2011. Disponível em: <<http://periodicos.pucminas.br/index.php/horizonte/article/view/P.2175-5841.2011v9n21p242>>. Acesso em: 23 abr. 2016.
- FONSECA, E. J. M. Olubajé: música e ritual numa festa pública do candomblé Ketu-Nagô do Rio de Janeiro. **Cadernos do Colóquio**, v. 4, n. 1, p. 33-44, 2001. Disponível em: <<http://www.seer.unirio.br/index.php/coloquio/article/view/48/17>>. Acesso em: 10 out. 2016.



FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. V. Alimentação na escola pública: um estudo com adolescentes em unidades de ensino de municípios baianos. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 37-54. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/9q/pdf/freitas-9788523209148.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2016.

FRIEDERICKS, L. P. et al. **A presença da deusa na umbanda: o sagrado feminino e a hospitalidade**. 2006. 102 f. (Dissertação de Mestrado) - Universidade Anhembi Murumbi, São Paulo, SP, Brasil, 2006. Disponível em: <[http://tede.anhembi.br/tesedownload/bitstream/TEDE/1539/1/Liliane\\_Provenzano\\_318397.PDF](http://tede.anhembi.br/tesedownload/bitstream/TEDE/1539/1/Liliane_Provenzano_318397.PDF)>. Acesso em: 20 mar. 2016.

GARCIA, P. R. “Isto é o meu corpo”: rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. **Revista Caminhando**, v. 12, n. 20, p. 19-28, jul./dez. 2007. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-ims/index.php/Caminhando/article/view/1233>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

GEERTZ, C. E. Ethos, World view and the analysis of sacred symbols. **Antioch Review**, v. 17, n. 4, p. 234-267, 1958. Disponível em: <<https://www.jstor.org/stable/4609997>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

GOMES, C. M.; GASTAL, S.; CORIOLANO, L. N. Hospitalidade na Festa do Divino: seu festejar em Alcântara e São Luís do Maranhão. **Revista Cenário**, v. 3, n. 5, p. 87-104, 2015. Disponível em: <<http://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/article/view/16744>>. Acesso em: 10 ago. 2016.

HUBERT, S. Manjar dos deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras. **Primeiros Estudos**, v. 1, p. 81-104, 2011. Disponível em: <<http://www.fflch.usp.br/primeirosestudios/ojs/index.php/primeirosestudios/article/view/14/5>>. Acesso em: 25 jan. 2015.

LAMEIRAS, A. O alimento, a festa e as relações sociais — A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. **Revista de Guimarães**, n. 107, p. 219-242, 1997. Disponível em: [http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG107\\_05.pdf](http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG107_05.pdf)>. Acesso em: 01 abr. 2016.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em Busca da Hospitalidade** - perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.

LASHLEY, C. Hospitalidade e hospitabilidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. especial, p. 70-92, mai. 2015. Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/566>>. Acesso em: 10 jun. 2016.



LEVINAS, E. **Entre Nós: ensaios sobre a alteridade**. Tradução Pergentino Pivatto. 2. ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2005.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac e Naify, 2008.

MAUSS, M.; HUBERT, H. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac & Naify, 2005.

MILANESE, G. A. Hospitalidade e comensalidade nas feiras de rua da cidade de São Paulo: feira Kantuta e cultura boliviana. 2012. 92 f. (Dissertação de Mestrado) - Universidade Anhembi Murumbi, São Paulo, SP, Brasil, 2012. Disponível em: <<http://tede.anhembi.br/tesdesimplificado/handle/TEDE/1492#preview-link0>>. Acesso em: 15 dez. 2016.

MONTANDON, A. Hospitalidade: ontem e hoje. In: DENCKER, A. F.M.; BUENO, M.S. (Orgs.). **Hospitalidade: Cenários e Oportunidades**. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003.

PEREIRA, C. R. **Devoção e identidade: a festa do Divino Espírito Santo da Colônia Maranhense no Rio de Janeiro**. 2005. 208 f. (Dissertação de Mestrado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2005. Disponível em: <<http://livros01.livrosgratis.com.br/cp008573.pdf>>. Acesso em: 26 out. 2015.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso em: 23 mai. 2016.

SANTOS, L. A. S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. P. 277- 304. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/9q/pdf/freitas-9788523209148.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2016.

SCHNEIDER, M.; SANTOS, M. M. C. Relações de hospitalidade na Romaria ao Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio – Farroupilha/RS: a ótica do acolhedor. **Revista Hospitalidade**, v. 10, n. 1, p. 28-53, 2013. Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/495/529>>. Acesso em: 10 mai. 2016.

SCHNEIDER, M. A hospitalidade, sob a ótica do romeiro, na Romaria ao Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio – Farroupilha/RS e seu corolário no universo conceitual de turismo religioso. 2013. 201 f. (Dissertação de Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/872>>. Acesso em: 10 out. 2016.



SOARES, F. C.; CAMARGO, L. O. L. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997- 2011). **Revista Rosa dos Ventos–Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, p. 191-204, 2015. Disponível em: <[http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3410/pdf\\_412](http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3410/pdf_412)>. Acesso em: 21 jun. 2016.

---



# SEÇÃO III

## *”Discursos”*

*(envolve empresas, propaganda e negócios)*







# COMIDA DE VERDADE NO REINO ENCANTADO DA SADIA

FOGEL, ADRIANA  
LOBO, MÔNICA  
OLIVEIRA, CARMEN

## INTRODUÇÃO

Dentre as indústrias de transformação, que englobam setores como produtos farmacêuticos e farmoquímicos; artigos de vestuários e acessórios; fabricação de veículos automotores, reboques e carrocerias; entre outros, a de alimentos e bebidas é a maior. Referenciando a Pesquisa Industrial Anual divulgada pelo IBGE, a associação afirma que o valor bruto de produção foi de R\$ 550,8 bilhões. Acrescenta, ainda, que se considerando o faturamento nominal, o setor cresceu, em 2016, 9,3% em relação a 2015, e fechou o ano faturando R\$ 614,3 bilhões (ABIA, 2017). Desse valor, um montante substancial é investido em mídia. Aferição referente a 2016, e publicada em abril de 2017, mostra que o investimento em mídia realizado por empresas do ramo da Alimentação somou R\$ 6,9 bilhões em 2016. O setor de Bebidas investiu outros R\$ 5,8 bilhões no mesmo ano. (Kantar IBOPE Media, 2017). Diante de números tão expressivos, acreditamos ser necessário refletir sobre a alimentação e nutrição do brasileiro. Embora seja extremamente ambicioso o termo “brasileiro” para esta reflexão, considerando as dimensões continentais do nosso território, as particularidades culturais, e a grande desigualdade social que existem em nosso país, fizemos tal



opção em decorrência de alguns dados que mostram que delimitar o consumo de alimentos industrializados a classes econômicas ou regiões não é nada simples.

Considerando o impacto do consumo destes produtos na saúde da população e sabendo ser esse apenas um entre os vários caminhos possíveis para a investigação, procuramos nos debruçar sobre a relação entre alimentação e publicidade e interessamo-nos pelas influências dos anúncios publicitários sobre as escolhas alimentares da população de forma geral. Mais especificamente, procuramos entender como as publicidades trabalham elementos do discurso da Educação Alimentar Nutricional (doravante EAN) para atingir fins mercadológicos.

Explicitado o cenário, este trabalho, com a intenção de contribuir com o desafio de promover hábitos alimentares mais saudáveis, articula a Educação Alimentar e Nutricional e Mídia-Educação, entendendo-as como práticas, teorias e capacitações fundamentais para lidar com os apelos midiáticos influenciadores das escolhas à mesa. Nesse sentido, neste artigo trazemos alguns binômios, não com a finalidade de reduzir as discussões, mas para mostrar relações estabelecidas entre elementos que compõem o nosso universo investigativo. Assim, alimentação e publicidade situam os conceitos teóricos que embasam nossos objetivos e que serão retomados nas análises. Referente à relação alimentação e escola, propomos destacar o caráter fundamental desse espaço formal como lócus de esclarecimento para o consumo alimentar. Em seguida, apresentaremos os referenciais de análise e as análises em si.



## **Alimentação e Publicidade**

Alimentação é um fato “biopsicossocial” complexo. Não só “somos o que comemos” como “comemos o que somos” (CONTRERAS; GRACIA, 2015). Enquanto o “somos o que comemos”, famoso aforismo alemão associa-se aos aspectos fisiológicos da alimentação, ao fato de sermos onívoros e aos efeitos dos alimentos e seus impactos no funcionamento do organismo humano, o “comemos o que somos” relaciona-se com aspectos culturais. Comemos o que nos acalenta, o que nos dá prazer, o que aguça nossos sentidos; vamos às compras em busca de alimentos que nos agradam e essas escolhas ficam restritas ao que está disponível nas prateleiras, por sazonalidade, capacidade de distribuição ou qualquer outro fator sobre o qual o comprador não tem gerência. Também só chega à mesa o que cabe no orçamento familiar. Gênero, faixa etária, classe social, tudo isso influencia o que escolhemos consumir à mesa. Há ainda decisões pautadas por nossa rotina e até por ideias religiosas, filosóficas e dietéticas. (CONTRERAS; GRACIA, 2015).

Na sociedade de consumo, é inegável também, a influência da publicidade sobre tais escolhas. Esse fato traz em si um risco, apontado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira: “a publicidade de alimentos ultraprocessados<sup>74</sup> domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou

---

<sup>74</sup> Os ultraprocessados são, em geral, produzidos por indústrias de grande porte. A fabricação envolve várias etapas e técnicas de processamento e a mistura de muitos ingredientes, incluindo açúcar, sal, gorduras, óleos e substâncias de uso exclusivamente industrial. (BRASIL, 2014, p. 39)



incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens” (BRASIL, 2014, p. 117). A mesma publicação recomenda evitar os ultraprocessados por uma série de fatores relacionados não só “à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias”, mas também “ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente” (BRASIL, 2014, p. 41).

É preciso dedicar, portanto, bastante atenção aos perigos da intensa exposição às mais diversas telas, que torna os anúncios quase onipresentes. Eles entram em contato com crianças, jovens e adultos sem serem convidados, não só pela televisão, como também por meio do Facebook, Instagram e afins. Os incentivos ao consumo surgem entremeados pelas fotos da família, do bichinho de estimação e das memórias do fim de semana ou da viagem com os amigos. A linha entre a ficção e a realidade torna-se cada vez mais tênue e, nesse mundo multitela, o espetáculo se encontra ao alcance das mãos.

Somos todos personagens do filme-vida e o consumo é um meio de se preparar para criar o espetáculo. Consome-se na intenção de ser transformado pelas coisas adquiridas. O consumo se torna forma de criação da personalidade (GABLER, 1999). No âmbito da alimentação, consideram Contreras e Gracia (2015, p.128) que “a incorporação dos alimentos supõe a incorporação de suas propriedades morais e comportamentais, contribuindo assim para conformar a nossa identidade individual e cultural”. Não se pode esquecer, contudo, que as escolhas



alimentares têm impacto na saúde e, com isso, volta-se à preocupação inicial: que alimento a publicidade vende?

## **Alimentação e Escola**

A importância de se tratar o tema da alimentação nas escolas não é fato recente e sua relevância é crescente. De acordo com a lei Nº 11.947, de 2009, a EAN deve estar presente no processo de ensino e aprendizagem, explícita no currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, sob a perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Segundo a lei nº 11.346, de 2006, entende-se a SAN como a concretização de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma regular e contínua, garantindo-se igualmente o atendimento a outras necessidades essenciais, “tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, culturais, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Outro momento emblemático para a EAN ocorreu em 2012, quando o Ministério do Desenvolvimento Social<sup>75</sup> publicou, em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação, o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012). O documento resultou de ampla participação de cidadãos, gestores, profissionais, acadêmicos, entre outros membros

---

<sup>75</sup> à época denominado Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome



da sociedade, que compartilham a convicção de que a Educação Alimentar e Nutricional contribui para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada, consagrado com a aprovação da Emenda Constitucional nº 64, em 2010, e para a construção de um Brasil mais saudável.

A EAN é um conjunto de práticas amplo e não restrito ao ambiente escolar, mas o trabalho aqui desenvolvido dedica-se a refletir sobre a EAN nesse espaço por considerar que a escola tem papel preponderante na missão de preparar crianças e jovens para que, diante das influências midiáticas, possam, de forma autônoma e voluntária, optar por hábitos alimentares saudáveis e, por extensão, impactar positivamente seus familiares.

Estudo brasileiro<sup>76</sup> que avaliou as condições de saúde de cerca de 75 mil estudantes entre 12 e 17 anos, de 1.247 escolas brasileiras, públicas e particulares, distribuídas pelas 122 cidades do país detectou que o tempo de exposição às telas é elevado e o hábito de se consumir alimentos e petiscos diante desses aparelhos é frequente entre os adolescentes brasileiros. O estudo evidenciou ainda que crianças e adolescentes têm vivenciado a realidade midiática de forma cada vez mais precoce (OLIVEIRA et al, 2016). Artigo de outros pesquisadores dedicados ao mesmo estudo apontou 17,1% de casos de sobrepeso e 8,4% de prevalência de obesidade entre estes estudantes (BLOCH et al, 2016).

---

<sup>76</sup> O ERICA (Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes) se realizou nas escolas com o objetivo de pesquisar a alimentação, o peso, os hábitos e as atividades dos adolescentes brasileiros.

Com base no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) é possível estabelecer relação entre a obesidade e consumo de ultraprocessados. O documento afirma que ao consumir tais alimentos, “tendemos, sem perceber, a ingerir mais calorias do que necessitamos; e calorias ingeridas e não gastas inevitavelmente acabam estocadas em nosso corpo na forma de gordura. O resultado é a obesidade” (BRASIL, 2014, p. 43). A exposição midiática também é alvo de alerta do documento. Ele atesta que mais de dois terços dos comerciais sobre alimentos veiculados na televisão se referem a ultraprocessados e que a maior parte deles tem como alvos prioritários as crianças e adolescentes. Afirma ainda que “o estímulo ao consumo diário e em grande quantidade desses produtos é claro nos anúncios” (BRASIL, 2014, p. 118).

Em tal cenário, cabe lembrar a importância das crianças e adolescentes na mudança dos padrões alimentares dos grupos sociais. Contreras e Gracia (2015) salientaram que, sob a influência de diversos agentes, entre os quais os autores destacaram a escola e a televisão, os filhos modificam as escolhas alimentares de sua família.

A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) afirma que cabe às escolas, resguardando suas esferas de autonomia e competência, incorporar aos seus currículos e às propostas pedagógicas a forma pela qual a EAN deve ser abordada, recomendando que isso seja feito, preferencialmente, de forma transversal e integradora, considerando-a um tema contemporâneo que afeta a vida humana em escala local, regional e global (BRASIL, 2017). Ao tratar de saúde, o documento

defende que “para que o estudante compreenda saúde de forma abrangente, (...), é necessário que ele seja estimulado a pensar em saneamento básico, geração de energia, impactos ambientais” (BRASIL, 2017, p. 327). Uma analogia com a alimentação permite afirmar que ela não pode ser compreendida puramente sob seus aspectos fisiológicos.

Pesquisas apontam, contudo, que a materialização do tema Educação em Saúde no livro didático não atende à complexidade e abrangência do que é recomendado no documento da BNCC. Diversos estudos revelam a preponderância da abordagem biomédica nessas publicações (MARTINS et al., 2016; ILHA et al., 2013; LOBO, 2014). Em contrapartida, a observação da publicidade, uma ciência aplicada de base humanística, indica que os anúncios incorporam elementos do discurso da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), explorando todas as dimensões da alimentação, para alcançar seus objetivos mercadológicos.

Considerando tais aspectos, apresentamos neste capítulo uma das análises realizada em nossa pesquisa, cujo objetivo é discutir a apropriação do discurso da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) pela Publicidade Televisiva, tendo como documentos norteadores o Marco da Educação Alimentar e Nutricional (2012) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). A escolha das referências teórico-metodológicas coaduna com os objetivos da Mídia-Educação entendida como “um processo de apropriação crítica e criativa em que se aprende — através das mídias, com ou sobre elas” (FANTIN, 2011, p.38). O anúncio escolhido foi veiculado em 2015 e a seleção se pautou pela





apropriação de uma expressão bastante cara à área de Segurança Alimentar e Nutricional - comida de verdade, por um gigante da indústria alimentícia, a Sadia. A análise foi orientada pela Análise do Discurso Publicitário de Charaudeau (2010) e a Análise Televisual de Becker (2012).

## REFERENCIAL TEÓRICO

Charaudeau (2010) define o discurso publicitário como um contrato de “semiengodos” e questiona seu caráter manipulatório, uma vez que as suas condições de produção são conhecidas e sua intencionalidade é sabida, tanto por quem produz quanto pelo receptor da mensagem. Reconhece, contudo, seu poder de influência. Afirma que o contrato de semi-engodos se caracteriza pelo axioma “todo mundo sabe que o “fazer crer” é apenas um “fazer crer”, mas desejaria, ao mesmo tempo em que fosse um “dever crer”” (CHARAUDEAU, 2010, p.4).

A publicidade lida com o desejo e não tem necessidade de posição de autoridade porque existe uma relação de convivência com o seu público. Ela influencia, mas não manipula. A manipulação implicaria um jogo de persuasão em que o manipulado não conhece a intenção do manipulador e isto não se aplica ao contrato de semiengodos. Entretanto, suas estratégias discursivas têm intenção manipulatória. São elas: as narrativas dramáticas (com intuito de produzir angústia ou exaltação); os discursos de promessa ou de profecia; e os discursos de provocação de afeto, que completa o anterior, provocando euforia ou



disforia. Tais táticas são associadas a procedimentos formais de simplificação — fórmulas imagéticas; slogans que sintetizam a mensagem e direcionam a interpretação, criando estereótipos almejáveis; e a repetição (CHARAUDEAU, 2010).

No caso analisado, o discurso publicitário se deu no suporte televisão. Ignorar as especificações desse dispositivo na análise do anúncio implicaria renunciar à avaliação da multiplicidade de combinações possíveis entre imagens, textos, sons, silêncios, enquadramentos e outros elementos proporcionados pelo audiovisual. Considerar esta dinâmica é fundamental. Apesar de grande parte os estudos concentrarem suas análises no que é enunciado verbalmente, “há sentidos abstratos que podem ser produzidos através de enunciados não verbais que interferem na construção de sentidos de mensagens de diferentes tipos” (BECKER, p. 2012, p. 239). Daí ser indispensável adotar uma metodologia de Análise Televisual.

## **METODOLOGIA**

Para desvelar os textos audiovisuais, Becker (2012) apresenta como percurso três etapas: (1) a de descrição do objeto de estudo; (2) a da análise televisual; (3) a de interpretação dos resultados obtidos. Portanto, a etapa 1 será a descrição do objeto, sucedida pela etapa 2, análise televisual, que consiste em um estudo qualitativo, aplicado a partir dos subsídios obtidos pelo quantitativo. A etapa 2 tem dois momentos: na análise quantitativa (2a), aplica-se ao anúncio seis categorias básicas: 1. Estrutura do texto, 2. Temática, 3. Enunciadores, 4. Visualidade, 5. Som,

6. Edição. A aplicação dessas categorias permite isolar cada um dos elementos do audiovisual e isso facilita o entendimento de como a combinação entre eles gera um discurso potente. Esse primeiro momento da etapa 2 dá suporte à análise qualitativa (segundo momento) do anúncio elencado e é fundamental para a compreensão da lógica de produção do texto audiovisual selecionado. Na etapa qualitativa observam-se três princípios enunciativos: a “Fragmentação”, que analisa como a ruptura na apresentação das mensagens pode influenciar a leitura do público sobre o que é mostrado; a “Dramatização”, que se refere à aplicação de elementos ficcionais à narrativa, encadeados de forma a obter um envolvimento progressivo até chegar a um “clímax”; e a “Definição de Identidades e Valores”, que permite compreender os valores conferidos aos assuntos abordados, os juízos atribuídos às questões e opiniões. A última etapa (3) é a interpretação dos resultados.

## **ANÁLISE DOS RESULTADOS**

O filme “Ode à Comida”<sup>77</sup>, lançado em 14 de agosto de 2015, tinha 60 segundos de duração na versão de estreia, mas houve, também, uma versão reduzida de 30 segundos).

### **Etapa 1**

O filme publicitário se inicia de forma bem misteriosa, com trilha sonora que remete a filmes de magia e um cenário escuro, com a luz

---

<sup>77</sup> Disponível em <[youtu.be/rX3CNVMyxL8](https://youtu.be/rX3CNVMyxL8)>. Acesso em: 02 nov. 2017



atravessando um metal. O suspense criado pela combinação de som e imagem atrai a atenção. Logo em seguida aparece uma mão em primeiro plano, em forma de concha. Seu dono é jovem, negro, tem os olhos fechados, conotando concentração, e lábios carnudos. Todo o cenário é escuro e a luz mostra apenas o homem, com destaque para a sua mão. Em seguida, passamos a uma sequência de fatias de presunto. Elas são finas e, colocadas umas sobre as outras, formam ondas. Com o movimento da câmera, parecem desfilar na tela. Em seguida a câmera fecha no olhar de uma moça, olhos abertos, as pálpebras fazem ligeiros movimentos para cima sem que o olho se feche, sem nenhuma piscada, total concentração. Um feixe de luz que se desdobra em um arco-íris começa revelar que o cenário é uma cozinha. O foco dessa luz se concentra em ovos sobre uma bancada. O cenário volta a ficar escuro. Uma jovem branca, de cabelos negros esvoaçantes, assopra longamente. A cena seguinte mostra que, com seu sopro, ela move páginas de um livro de receitas, cuja capa é ilustrada por uma cebola fatiada ao meio. As folhas pausam, a moça de cabelos negros se aproxima. A cena transcorre na penumbra. A única área iluminada revela uma das receitas. A câmera mostra o livro aberto. De uma das páginas, vê-se apenas um pequeno pedaço, o suficiente para deixar subentendido que ali está o texto com as orientações da receita. O enquadramento da câmera leva o olhar do telespectador à página que ilustra o prato. Mostra um frango assado, disposto de forma a parecer um coração, com as patas amarradas. O peito fica para cima, é a parte arredondada do coração. A imagem ainda revela algumas fatias já cortadas, com molho sobre elas. Há uma fatia



que está em processo de corte e aparece meio presa ao frango. A imagem do livro tem também uma moringa com molho.

A seguir aparece, em primeiro plano, uma palma da mão estendida, de onde surge fogo. A mão é de uma moça ruiva, que lança a chama para uma boca de fogão e a acende. O fogo surge sobre uma panela com água e reproduz o barulho característico do fogo sobre a água. A câmera retorna para a ruiva, e enquadra apenas o seu olhar. É possível ver que ela olha para o fogo. Em seguida, ela aparece (rosto, pescoço e parte do colo apenas) empunhando algo de madeira, uma colher de pau, no contexto da cozinha; ou uma varinha, na ambiência de magia. Líquidos fervilham. Vê-se água em borbulhas, que adquirem tom avermelhado, similar a tomate.

Jovem de cabelos encaracolados faz movimentos com as mãos, típicos dos mágicos, mexendo os dedos. Com essa ação, ela conduz, à distância, um recipiente transparente, de forma que o conteúdo dele seja despejado em uma frigideira alta que está no fogão. A câmera dá um close e mostra que os temperos caem sobre pedaços de frango. Na panela também aparecem dentes de alho, pequenas cebolas cortadas ao meio, fatias de limão.

A cena seguinte começa com uma gaveta de facas afiadas. Uma delas é suspensa pela magia do ambiente, e pousa na mão de um rapaz de cabelos negros, o mágico deste trecho. Entre a saída da faca da gaveta e o pouso, a bancada da cozinha aparece, embora na penumbra. Nela há apenas ingredientes naturais. O homem de cabelos negros lança a faca e ela corta uma cebola, momento em que há uma pausa dramática, tensa, importante para que a atenção do espectador continue focada no



anúncio. Já se passaram 25 segundos e ainda não é possível saber se é um anúncio de comida, de uma série, ou de um novo programa de culinária.

O filme segue. Um jovem faz um movimento ágil, como um goleiro que precisa pegar a cebola no ar. Ele fatia rapidamente, e com o movimento das mãos, à distância, faz a sua contribuição à receita. Na cena seguinte, vários ingredientes naturais, fatiados, entre eles a cebola, emergem do breu e enchem a tela de cor (laranja, verde, amarelo, vermelho).

Logo depois, mostra-se a cozinha, moderna, com diversos utensílios e eletrodomésticos de inox e uma moça de mãos espalmadas, como quem faz o sinal de pare com ambas as mãos. Um líquido amarelo, de densidade mediana, cai do alto e, com movimento, “deita” sobre a frigideira.

O plano aberto da cena seguinte mostra um frango inteiro. Ele está temperado em um tabuleiro, cercado de tomates italianos, alho com casca, batata, temperos verdes (alecrim, tomilho). Fica claro que o frango está no forno quando a moça que estava com as mãos espalmadas guia, à distância, a sua porta. O plano fecha e o olhar do espectador é conduzido pelo centro de uma fatia de pimentão amarelo. O som da faca que corta o pimentão ganha destaque, vê-se a fatia caída e a porta do forno se fecha. A cena volta para a moça, que tem uma mão na horizontal, espalmada. Com a outra, sobre a primeira, ela faz movimentos circulares e sua magia começa a atuar sobre o cozimento: o frango vai crescendo e ficando dourado dentro do forno. As pernas amarradas com um elástico, como no livro de receitas. Ouve-se, além da música instrumental, o crepitar e estalidos do prato ficando pronto.

Começa outro ciclo, com um homem de camisa xadrez, também jovem, que comanda com o movimento das mãos, à distância, uma faca. O utensílio afiado corta uma linguiça calabresa que está sobre uma bancada de madeira. É possível ouvir o movimento da faca. A cena seguinte mostra uma grelha, fogo, hambúrgueres sobre ela e temperos, que continuam caindo do alto sobre as peças. Ouve-se o crepitar.

A próxima personagem é uma criança, a bancada fica na altura do seu nariz. As mãos estão na bancada e os olhos verdes parecem hipnotizados pelo prato de nuggets. Um deles começa a levitar. O molho vermelho já mostrado no anúncio fervilha, o olhar da criança se espanta. Todos os planos são fechados. Na cena seguinte, a criança pisca, o que é acompanhado por um som característico do piscar dos filmes de magia. Este movimento é seguido pela imagem de um nugget no ar, que se parte ao meio, mostrando a crocância da casca e a maciez do interior. Toda a cena do nugget é conduzida pelos movimentos da criança.

A ruiva volta à cena, o que só se sabe por causa da roupa. Desta vez, o plano da câmera mostra o trecho abaixo do pescoço até a cintura e ela faz movimentos com as mãos. Braços cruzados, mãos abertas com as palmas voltadas para o corpo, os dedos se movem e parecem comandar a cena seguinte, que mostra uma lasanha gratinando. Esta não é uma lasanha caseira, ela está no forno, mas não está em um tabuleiro e sim em uma embalagem amarela, é um prato pronto, um congelado Sadia, embora a marca não apareça.

Em seguida, fatias de presunto enrolados são cortados por uma faca, sem que as mãos que conduzem o instrumento apareçam. Os pedaços de frango e a frigideira do início retornam à cena. As peças estão



no ar, em razão do movimento que se faz no utensílio. Estão envoltas em fogo e tudo ao redor está borrado, fora de foco, para que toda a atenção de concentre nesta imagem. Sobre ela, surge o texto, em fonte branca, “A SADIA ENTRA COM OS INGREDIENTES”, entre duas linhas horizontais brancas, que não acompanham a frase inteira. Esta é a primeira menção à marca, aos 43 segundos do filme.

O texto se mantém, a imagem de fundo muda. As cenas que aparecem sob a frase são: primeiro a de queijo sendo jogado sobre a lasanha; depois, as fatias de linguiça tipo calabresa caindo sobre um macarrão com molho de tomate; na terceira, o presunto fatiado cai sobre um prato gratinado, colorido com orégano (ou tempero similar). Depois desta sucessão de pratos, que ganham toque especial proporcionado pelos ingredientes da marca, a frase some.

Começa, então, um encadeamento de cenas que mostra as mãos dos personagens, umas após as outras, sempre em movimentos que remetem aos mágicos. O fim desta sequência apresenta o homem de cabelos negros do início do filme, que aparece abrindo as mãos. Antes unidas, elas se separam e ficam espalmadas, remetendo ao momento em que a mágica se revela. No espaço entre uma mão e outra surge a frase “VOCÊ PÕE O ENCANTO”, entre as mesmas linhas horizontais brancas, que também não acompanham a frase inteira.

A sequência de mãos continua com a afirmação ainda na tela. Afinal, todos são mágicos, todos são o tal que “põe o encanto”. Os pratos ficam prontos, a magia se revela. É chegado o momento auge do mágico, o clímax da sua apresentação. Os personagens, que foram muitos e diversos (para que o telespectador também se sentisse incluído





no rol?), saem de cena. Os protagonistas agora são os pratos, com uma belíssima apresentação. Todos usam ingredientes Sadia. Todos ganham um toque “mágico”, que vem do alto.

Neste momento do anúncio, há uma sequência em que bancadas e pratos se alternam. A transição de um para outro se dá em movimento de rotação. A primeira receita, duas coxas de frango, com pele, temperadas, apresentadas com as fatias de limão, a cebola e o alho, assados estão sobre um prato branco, servido sobre uma bancada de mármore. O prato roda e cai o molho amarelo sobre os legumes assados. A frase some, mas as receitas continuam a se revelar. Sem que haja interrupção na rotação, o mármore é substituído por madeira e o prato branco trocado por um prato cinza, com entalhes bordados nas bordas. Sobre ele, uma omelete gratinada, com fatias de presunto e, tempero, acompanhada de alface. Do alto, tomates italianos caem no prato. Nova rotação, bancada e louça mudam de novo, a refeição servida é macarrão com molho de tomate, manjerição e linguiça calabresa. Desta vez, é queijo ralado o elemento que é jogado do alto para o prato. Os nuggets aparecem sobre um prato mais rústico. Eles formam um círculo e, no centro, cai um ramo de folhas verde escuras. Sobre cada um dos empanados há um creme branco, uma framboesa e uma folha verde. O molho de framboesa também compõe o prato. O próximo alimento é a lasanha. Ela não é servida na embalagem amarela. É apresentada no prato e ganha uma “chuva” de tempero: grãos negros e brancos caem sobre ela. A última refeição é o frango do forno, servido em fatias, com os ingredientes que estavam no tabuleiro. Sobre ele cai o molho avermelhado.

A transição de um prato para o outro é sempre com uma rotação e há sempre um elemento extra que cai do alto, “de você”, “do seu encanto”, exemplos de aplicação das estratégias de simplificação e repetição tipificadas por Charaudeau (2010). A repetição não se aplica à louça nem à bancada, porque isso não seria condizente com a argumentação do anúncio, que dá importância ao toque e à particularidade de cada cozinheiro.

O primeiro e o último prato da sequência são os mais próximos do conceito de comida de verdade, frango e temperos, o que contribui para o entendimento que todos os que estão neste intervalo também são.

A cena final deste ambiente de magia e penumbra, que permeou todo o anúncio, é a de uma jovem. A câmera mostra apenas seu rosto. Com a mão, ela leva um nugget à boca. Sabe-se pelo creme branco e a amora que era o do prato mostrado. Ela saboreia, de olhos fechados. Lambe os dedos. Exatamente no momento da degustação, a música que esteve presente ao longo de todo o filme pausa e é substituída pela assinatura musical da Sadia. Enquanto ela toca, os demais elementos que caracterizam a marca aparecem na tela, em um fundo preto: o S vermelho gigante e, ao lado dele, o Lek Trek, o franguinho de capacete, mascote da marca.

Neste anúncio, a mascote incorpora o mágico: joga sobre si mesmo um tecido vinho e desaparece. Fica na tela o S da Sadia, vermelho, gigante. Em tamanho bem menor, surge o texto “COMIDA DE VERDADE. COM S de SUA”. Desta vez, não há a barra de cima, só a de baixo.



## Etapa 2 – primeira parte: a análise quantitativa

**Quadro 1- Análise Quantitativa do anúncio Ode à Comida**

CATEGORIAS	Ode à Comida
1. Estrutura	Anúncio de 60 segundos. Cenas acontecem em uma ambiência de mistério e magia, os personagens se revelam aos poucos. A marca só aparece aos 43 segundos do filme
2. Temáticas	Mistério, magia, encanto, cozinha autoral, comida de verdade, valorização da culinária (retratada como uma prática para todos os gêneros e etnias), ingredientes Sadia, sabor, variedade, qualidade, pratos coloridos
3. Enunciadores	Vários personagens. Lek Trek. Locutor. Ausência de idosos
4. Visualidade	Ambiência de mistério e magia. Cozinha “encantada”, moderna, um ambiente para todas as etnias e gêneros, cozinha é escura, a cor está nos pratos, nos ingredientes, misturam-se ingredientes ultraprocessados e naturais, presença dos elementos fogo, água, metal, madeira, ar e -indiretamente – a terra, que está relacionada a tudo que é natural, elementos gráficos, frases, utensílios, movimento de mãos, sabor (cena do nugget), cozinha com magia sem trabalho e sem sujeira, a cartela final não mostra embalagens (a comida é sua), Lek Trek faz papel de mágico, que sai de cena (ela é sua)
5. Som	Trilha sonora de mistério/ magia/ suspense durante quase todo o filme. Simultaneamente, ouvem-se, em alguns momentos, sons associados aos elementos (vento que abre o livro, crepitar do fogo, água que borbulha, o corte da faca), pequena pausa marca o término da trilha sonora, que se emenda na assinatura musical exatamente no momento da degustação.
6. Edição	Construída para que cada um se reconheça como um cozinheiro em potencial, sem que exista espaço para questionar suas habilidades. Cozinha é lugar sem dificuldades nem sujeira, tudo fica pronto “num passe de mágica”. Sincronia entre todos os elementos do audiovisual a fim de potencializar cada temática, ingredientes naturais e ultraprocessados se misturam. Há um encadeamento lógico receita-preparo-apresentação-degustação. Lek Trek também contribui para que o telespectador se sinta o grande chef deste filme.

Fonte: a autora (2018)



## **Etapa 2 – segunda parte: A análise qualitativa**

Todo anúncio televisivo é um filme de curta duração com objetivo específico. Um dos grandes desafios é transmitir toda a mensagem em um curto intervalo. Não há espaço para dúvidas. “O consumidor precisa sentir e entender fácil e claramente a mensagem que se deseja passar” (SAMPAIO, 1995, p. 24). Para tal, todos os elementos do discurso audiovisual são trabalhados em conjunto. Há cenas que ficam menos de um segundo no ar. Nenhum elemento é ignorado. Locução, elementos gráficos, som, enquadramento, tudo é meticulosamente pensado. A fragmentação, primeiro princípio enunciativo proposto por Becker (2012), articula seu discurso rápido e fracionado.

O filme “Ode à Comida” é extremamente fragmentado. A fragmentação conduz o telespectador pelo clima de mistério e magia, e cria empatia pela sucessão de personagens. É uma sequência instigante que seduz pela plasticidade das imagens, pelas cores, o som e a ambiência. A alternância também tem papel fundamental para prender a atenção do espectador até o momento de revelar sobre o que se trata a trama. Quando, enfim, o mistério se revela e toma-se conhecimento de que se trata de um anúncio Sadia, o envolvimento de quem assiste já é enorme. Mesmo com a revelação, o clima não se quebra. A Sadia é coadjuvante, entra com os ingredientes, apenas. A ruptura se dá somente no momento da degustação, quando entra a assinatura musical da marca, mas aí já se está no fim do filme.



O segundo princípio enunciativo de Becker (2012) é a dramatização, potencializada pela sincronia perfeita entre cenário, cores, sons, expressões faciais, gestos. Na oscilação entre as repetições e alternâncias. As cenas se repetem, mas mudam os personagens, os pratos, os ingredientes. Todos se unem pelas técnicas, mas existe a autoria. Cada um imprime a sua identidade ao que está sendo preparado, mas usar ingredientes Sadia é um ponto comum a todos. Constrói-se a ideia de “Comida de verdade com S de Sua”, colocando a marca em papel secundário, a cena é do chef. Observando-se os elementos gráficos, nota-se que não houve a repetição do padrão no uso das barras. Nas duas primeiras frases, “A SADIA ENTRA COM OS INGREDIENTES” e “VOCÊ PÕE O ENCANTO”, as barras horizontais delimitam um espaço onde entram os ingredientes e onde o encanto é posto. Na última frase, a opção é por uma linha única, onde o cozinheiro assina. As barras são, portanto, usadas de forma a contribuir para a assimilação da mensagem ali escrita. Também tem esta função a saída de cena do Lek Trek, que “some”, em um passe de mágica, deixando o mérito ao mago da cozinha, papel que pode ser interpretado por qualquer telespectador. Embora coadjuvante, a marca precisa deixar sua identidade no filme: o nugget, saboroso sem que seja necessária nenhuma habilidade, basta-lhe um pequeno toque: um creme, uma geleia, uma bela apresentação. Não à toa é dele a única cena da degustação, onde a trilha sonora que acompanhou o filme até então cessa e entra a assinatura musical da Sadia.



Para finalizar a análise qualitativa, chega-se ao princípio enunciativo “Definição de Identidades e Valores”.

“Ode à comida” associa magia e culinária e impute na mente do consumidor que todos são capazes de criar receitas autorais. Estão presentes homens e mulheres, com alguma diversidade. A criança entra em cena com um produto agradável ao seu paladar: os nuggets. Não há idosos no filme. Cozinhar é algo prático, simples, porém mágico e criativo. A Sadia é uma facilitadora, provendo ingredientes saborosos, aos quais bastam toques de um grande chef: você! O Lek Trek entra no clima e fica ao dispor do mágico/cozinheiro. Sai de cena e doa o “S” para o telespectador.

### **Etapa 3 - Interpretação dos resultados**

“Ode à comida” desfigura o conceito de “Comida de Verdade”. Pollan (2013) afirma que quando se cozinham alimentos conhecidos – retirados da sua horta ou de um produtor tão próximo que seja possível “apertar suas mãos” – não se corre o risco de confundi-lo com uma mercadoria, um conjunto de nutrientes, ou mero combustível para o metabolismo basal e atividades diárias. Defende que, no mundo atual, cultivar e cozinhar são atos subversivos, que fazem o indivíduo retomar o controle da refeição das mãos dos cientistas e dos processadores de alimentos. O filme “Ode à Comida” se apropria destas questões, prestando um desserviço à concepção do que o autor defende como comida de verdade.



A EAN tem como um de seus princípios a valorização da culinária como prática emancipatória. Na cozinha se manifestam valores sociais, afetivos, sensoriais, culturais. Percebem-se texturas, odores, cores. O tempo dedicado ao preparo de uma refeição pode ser compartilhado, dedicado a conversas, um incentivo ao convívio familiar. Pode ser terapêutico, um autoconhecimento, proporciona aprendizados e descobertas. Saber preparar o próprio alimento vai além de reconhecer os ingredientes, saber misturá-los e aguardar o tempo certo de cocção. A culinária deve ser valorizada e ter sua importância reconhecida como recurso de alimentação saudável (BRASIL, 2012).

O anúncio da Sadia, ao misturar alimentos conhecidos – vegetais, temperos – com embutidos da marca, dos quais não se conhecem os ingredientes, provoca uma confusão (proposital ou não?) sobre o comer saudável. Faz o mesmo quando induz ao pensamento de que um congelado com toque personalizado equivale a um prato feito em casa. Essa estratégia é alvo de alerta do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). O documento afirma que o processo de transmissão das habilidades culinárias entre as gerações vem sofrendo o impacto de diversos fatores e que a oferta massiva dos alimentos ultraprocessados, assim como a publicidade agressiva, são alguns deles. Ressalta que esse não é um fato exclusivo do Brasil e é percebido em diversos outros países. Critica que “as propagandas desses alimentos muitas vezes sugerem que sua fabricação reproduz exatamente os ingredientes e os passos das preparações culinárias, o que não é verdade” (BRASIL, 2014, p. 113).



Com relação à autenticidade, característica de tudo que é verdadeiro, legítimo e genuíno, temos que comida de verdade é sinônimo de alimento autêntico e, portanto, não deveria ter seu uso aprovado para a venda de industrializados. No entanto, a expressão é utilizada ainda hoje no site da Sadia para divulgar a sua linha de pratos prontos: “Pratos Prontos. Comida de verdade. Deliciosamente Saudável” (SADIA, 2018).

Para se entender a problemática dessa apropriação e a importância da expressão comida de verdade no contexto brasileiro, destacamos a 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), a primeira realizada após a publicação do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012) e do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Ocorrida em 2015, teve como lema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”.

Embora a 5ª CNSAN tenha se realizado apenas em novembro, o lema foi divulgado no início do ano, em 20 de janeiro de 2015, sendo, portanto, anterior à campanha da Sadia. Desta data em diante, foi incentivado o envio de contribuições, com visões do que seria comida de verdade, para os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional Municipais (BRASIL, 2015).

Após a 5ª CNSAN, em 6 de novembro de 2015, foi lançado um manifesto onde essa noção é delineada: “comida de verdade começa com o aleitamento materno, é produzida pela agricultura familiar, com base agroecológica e com o uso de sementes crioulas e nativas”, é também “livre de agrotóxicos, de transgênicos, de fertilizantes e de todos os tipos





de contaminantes”. O manifesto afirma ainda que comida de verdade “garante a soberania alimentar; protege o patrimônio cultural e genético; reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos, as tecnologias autóctones e suas inovações”. Desse modo, a afirmação “Comida de verdade não está sujeita aos interesses de mercado” (BRASIL, 2015) sintetiza o quanto a apropriação dessa concepção na publicidade da Sadia é emblemática.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

No anúncio estudado, os produtos Sadia são utilizados e construídos discursivamente de forma a serem lidos como se fossem ingredientes naturais. Aparecem sempre fora de suas embalagens e misturados a itens *in natura*, como temperos e hortifrúteis. Há também uma exaltação da prática culinária, atividade intimamente relacionada à comida de verdade e recomendada pelos documentos norteadores deste trabalho como uma atividade importante para o atingimento de uma vida saudável. Os resultados obtidos a partir da análise minuciosa de cada um dos elementos do audiovisual demonstram como a combinação entre eles é utilizada de forma potente no convencimento de que ultraprocessados – embutidos e congelados – equivalem à comida de verdade.

Um dos desafios da escola, especialmente do Ensino de Ciências, por ser parte fundamental do processo científico, é exercitar a curiosidade dos alunos, incentivando-os a fazer perguntas e buscar respostas. O estudante deve ser estimulado a saber o que come, a conhecer a origem da comida, a desvendar os processos químicos e



tecnológicos que envolvem a produção de um industrializado, desde o campo até a mesa, incluindo as relações sociais, econômicas e humanas presentes durante este percurso. Assim, ao avaliar os discursos e as múltiplas fontes de informação, o aluno deve investigar quais os interesses envolvidos. Há informações no anúncio, na embalagem, no site da empresa. Na embalagem, notam-se termos em destaque e outros mais discretos. Existe uma intencionalidade nisso? Existem outros canais onde se podem obter informações sobre a empresa e seus produtos? Quais as fontes mais confiáveis?

Diante da pergunta “Que alimento a publicidade vende?”, a escola deve incentivar o estudante, que é simultaneamente consumidor e cidadão, a refletir sobre o comer como um ato político. A comida deve ser valorizada como um bem material, por suas características físicas, palatáveis, e também imaterial, por seu simbolismo sociocultural e histórico. É necessário (in)formar a sociedade para frear a expansão do consumo de produtos alimentícios ultraprocessados, não só por seus impactos fisiológicos, mas também para preservar a diversidade cultural nacional e para estimular práticas que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis, do campo à mesa.

É notório o grande poder econômico das indústrias de alimentos. Então se advoga que, para esta conscientização e, em prol de uma sociedade mais saudável, é necessário ampliar o investimento na Educação Básica do brasileiro, da qual devem fazer parte a EAN e a Mídia-Educação como elementos indispensáveis na formação de todo consumidor-cidadão.



## REFERÊNCIAS

- ABIA, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. **Coletiva de Imprensa: ABIA divulga balanço do setor de alimentos e bebidas**. São Paulo, SP: 06 fev. 2017. Disponível em: < [https://www.abia.org.br/vsn/tmp\\_2.aspx?id=319](https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=319) > Acesso em: 11 mar. 2018
- BECKER, B. Mídia e jornalismo como formas de conhecimento: uma metodologia para leitura crítica das narrativas jornalísticas audiovisuais. **Matrizes (Online)**, Ano 5 – Nº 2, p. 231-250, 2012. Disponível em: < [www.revistas.usp.br/matrizes/article/viewFile/38335/41197](http://www.revistas.usp.br/matrizes/article/viewFile/38335/41197) > Acesso em: 07 jan. 2017.
- BLOCH, K. V. et al. ERICA: prevalências de hipertensão arterial e obesidade em adolescentes brasileiros. **Revista de Saúde Pública**, v. 50(Supl 1), 2016.
- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Divulgadas orientações sobre 5ª Conferência Nacional. Brasília, DF: 20 jan. 2015. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/janeiro/divulgadas-orientacoes-sobre-5a-conferencia-nacional> > Acesso em: 26 out. 2017
- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Manifesto à Sociedade mostra o que é comida de verdade**. Brasília. DF: 20 nov. 2015. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/novembro/manifesto-a-sociedade-mostra-o-que-e-comida-de-verdade> > Acesso em: 26 out. 2017
- BRASIL. Constituição (1988). Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União, Atos do Congresso Nacional, Brasília, DF, 05 fev. 2010. Seção 1, p. 1
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília: MS; 2014.
- BRASIL. Lei 11.947/2009 (Lei Ordinária). Publicada no D.O.U. de 17/06/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica, altera a Lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, 2009b. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm)>. Acesso em: 01 jun. 2017
- BRASIL. Lei 11.346/2006. Publicada no D.O.U. de 15/09/2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o



direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm)>. Acesso em: 03 mar. 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: MDS; 2012 a.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília: MEC, 2017. Disponível em: <<http://basenacionalcomum.mec.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/bncc-20dez-site.pdf>>. Acesso em: 03 mar. 2018.

CHARADEAU, P. O discurso propagandista: uma tipologia, in Machado, Ida Lucia & Mello, Renato, **Análises do Discurso Hoje**, vol. 3. Rio de Janeiro: Nova Fronteira (Lucerna) 2010, p.57-78, 2010, 2010. Disponível em: <<http://www.patrick-charadeau.com/O-discurso-propagandista-uma.html>> Acesso em: 23 dez. 2016

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. 1ª reimpressão. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015.

FANTIN, M. Mídia-educação: aspectos históricos e teórico-metodológicos. Olhar de Professor 14, n. 1, p. 27-40, 2011. Disponível em <[www.revistas2.uepg.br/index.php/olhardeprofessor/article/view/3483](http://www.revistas2.uepg.br/index.php/olhardeprofessor/article/view/3483)> Acesso em: 08 jan. 2017

GABLER, N. Vida, o filme. Como o entretenimento conquistou a realidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

ILHA, P.V. et al. A promoção da saúde nos livros didáticos de ciências do 6º ao 9º ano. Alexandria Revista de Educação em Ciência e Tecnologia, v.6, n.3, p.107-120, nov. 2013.

KANTAR IBOPE MEDIA. **Retrospectiva e Perspectivas 2016** – Compra de Espaço Publicitário. Brasil, 2017. Disponível em: <[https://www.kantaribopemedia.com/wp-content/uploads/2017/04/Estudo-Retrospectiva-e-Perspectiva-2016\\_versao-paginas.pdf](https://www.kantaribopemedia.com/wp-content/uploads/2017/04/Estudo-Retrospectiva-e-Perspectiva-2016_versao-paginas.pdf)> Acesso em 15 abr. 2017

LOBO, M. Textos de divulgação científica: recursos para promover a educação alimentar e nutricional em aulas de ciências? Tese (Doutorado em Ciências e Saúde) - Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

MARTINS, L.; DOS SANTOS, G.S.; EL-HANI, C.N. Abordagens de saúde em um livro didático de biologia largamente utilizado no ensino médio brasileiro. Revista Investigações em Ensino de Ciências (IENCI) – V17(1), pp. 249-283, 2012.



NEOINTEL RESEARCH. Comercial: "Ode à Comida" da Sadia. Disponível em: <<https://youtu.be/rX3CNVMyxL8>>. Acesso em: 02 nov. 2017

OLIVEIRA, J. et al. ERICA: uso de telas e consumo de refeições e petiscos por adolescentes brasileiros. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 50, supl. 1, 7s, 2016 Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102016000200302&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102016000200302&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 04 mar. 2018.

POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.

SADIA. Campanhas: Pratos Prontos. Disponível em <<http://www.sadia.com.br/campanhas/pratos-prontos>> Acesso em: 26 mar. 2018

SAMPAIO, R. Propaganda de A a Z: como usar a propaganda para construir marcas e empresas de sucesso. Rio de Janeiro: Campus, 1995.





# WINE AND LITERATURE

VANZELLA, ELÍDIO  
BRAMBILLA, ADRIANA

## INTRODUCTION

The relation between man and wine, the rural activity, the culture of the vineyard and the consequent production of wine, is so old that it can be confused for the very history of humanity. As a labor-intensive activity and one traditionally linked to soils of poor agricultural ability, it contributed to the settlement of vast regions. For similar reasons, it was possible to maintain a connection to the ground of successive generations that worked and share this ground (SIMÕES, 2008).

The art of describing wine is as old as wine itself. Literature shelters the drink from the first texts, which includes the Bible itself. Considered a holder of spiritual and inspiring experiences, wine is probably the drink that has been most provoked interest in the literature. In this context, the work of Eça de Queiroz stands out, where the wine theme, and especially Portuguese wines, is present, being a subject of prominence and reference of the author himself and not just a mere detail of the scenery or the props of his literary compositions (GUIMARÃES and GUIMARÃES, 2011).

The man who once settled down to the land through agriculture and only sporadically absented himself, conquered, in modern society, the rights of work, vacation and freedom of choice of his individual



leisures, among which emerged the tourism and leisure trips. Thus, wine tourism is revealed in an attempt, through a contemporary practice, to harmonize the history of men and their connection with the past and the land, with the appreciation of the culture of the vine and wine that invites a different journey through vineyards, literature and learning about what we were and what we are. In this sense, this work aims to analyze an entrepreneurial initiative that unites wine, tourism and literature in function of the wines consecrated in the work of Eça de Queiroz and which are now relaunched by Quinta da Covela in partnership with the Eça of Queiroz Foundation.

### **The wine and the literature of Eça de Queiroz**

Wine is intrinsically linked to culture, being part of the history of mankind, because it is through the cultivation of the vine that man, previously nomad, settled, since the wine demanded a greater time than the production of the other foods. It is not possible to determine exactly when the vitiviniculture began, but, according to archeologists, the vine began to be cultivated around 6000 BC in a region located south of the Black Sea and Southwest of the Caucasus (JOHNSON, 1989). In this context, the author asserts that the culture of vine and wine has always been present in the history of mankind, from the Egyptians with Osiris, the Greeks with Dionysus and the Romans with Bacchus, as well as other mythical deities who have established the importance of wine and all the cultural, social and economic aspects related to wine and the societies in which they were represented.





There is evidence of the existence of the vine from the earliest days of the history of mankind, including images of cave paintings, which for Nin (2005) shows that the vine, in prehistory, was already part of the Mediterranean civilization, constituting patrimony of this culture. Philips (2003) explains that the origins of wine are not very clear, with the spread of viticulture, wine production and its consumption throughout the Mediterranean and much of southern and western Europe in the period of its origin around of 6000 BC and the fall of the Roman Empire in 500 AD.

The presence of wine in tradition is evident, both as a religious symbol and as an important presence in celebrations, a symbol of status and present in literature: the Greeks, the Latins, the Bible, Shakespeare, the modernists, and so many others have dedicated stories and poems to the wine (ESTÉBANEZ, 2010). Many writers have the wine of certain nationalities prominent in their works, such as Jules Verne and Balzac with the French wines, Alexandre Dumas with the Greek wines, Castelo Branco and Eça de Queiroz with the Portuguese wines.

“Falling from above, from the infused green bohemian - a fresh wine, smart, savoury, and having more soul, entering more into the soul, than much poem or holy book.” (QUEIROZ, 1998)

Eça de Queiroz was a Portuguese writer whose works were considered a landmark of Realism in Portugal. He was considered the best Portuguese realist novelist of the nineteenth century and the only one to achieve international fame at that time. Born in Póvoa Varzim, in the district of Oporto, he did not excel in culinary skills, but literally



marked Portuguese cuisine (ANDRADE, 2014). He was one of the greatest Portuguese writers and undoubtedly the greatest chronicler of the Portuguese table of his time. All his works are stuffed, soaked, covered, interspersed and sprinkled with what one drank and ate (COPELLO, 2017). The author also emphasizes that his gastronomic allusions make each book his own in a dish, in a glass filled with tasting quotations. In every varied work of Eça; Romance, tale, chronicle, legends of saints and even in private correspondence, there is a constant movement of cutlery, the clinking of tapas, or muffled sounds of coarse malts (WERNEK, 1946). Alves (1992) shares this understanding by pointing out that throughout the work of the great writer the theme of eating arises in a powerful way, under the most varied angles: eating well, eating a lot, dinner in the vernacular hour.

Eccian cuisine inspired works such as the Dictionary of Eça de Queiroz, the cultural gastronomic dictionary of Eça de Queiroz or the book “Era Porto e Entardecia”, where the author compiled 1,196 quotations from 211 different drinks, 484 of which were wines (COPELLO, 2017). The wine was never lacking in the work of Eça de Queiroz, whatever the scenery: fine, rich, modest, poor or coarse. The characters serve or drink wines and other beverages according to their resources and social status (ALVES, 1992).

Lover and bohemian, with the disinhibiting powers capable of causing love, or, instead, attenuating balm for amorous disappointments, wine occupies a prominent place in life and literature (RODIL, 2006). And the wine theme, and especially the Portuguese wines, is present in



all the work of Eça de Queiroz, being a subject of prominence and reference of the author himself and not just a mere detail of the scenery or the props of his literary compositions (GUIMARÃES and GUIMARÃES, 2011). The writer, who paid particular attention to stormy loves, presents a vast menu of wines throughout his work (RODIL, 2006). In the book "The Mandarin" it is evident the preference of Eça, through the character of Teodoro, for the wine of Colares, even when surrounded by other ever so famous wines.

"Oh, what a day! I dined in a room of The Central Hotel, lonely and selfish, with the sprawled table of Bordeaux, Burgundy, Champagne, Reno, liquors of all religious communities - as if to quench a thirty-year thirst! But, I only sated myself with the wine Colares" (QUEIROZ, 1951).

In the novel "A Cidade e as Serras" he speaks of white wine, much white wine, Tarrafal wine, Tormes wine, this being "a fresh wine, clever, silky ...", but red, as it can be deduced from the "thick glass on which it made a pink foam". There is also the wine of Torres, Vedras, obviously, besides Madeira and Porto (GUIMARÃES and GUIMARÃES, 2011). The novel "A Ilustre Casa de Ramires" also references white wines and green wines. In this context, table 1 shows the citations of the wine regions in the author's works and in it we can observe that the most cited is the Port with 35.96%, followed by Colares with 28.07%, Verde 18.42% and fourth in the Madeira with 6.14%. The work with the highest number of wine references is "A Ilustre Casa de Ramires" where the green wine is cited 15 times, followed by the work "O Crime do Padre Amaro" where Port Wine is quoted 10 times. Also



worthy of mention is the work “A Tragédia da Rua das Flores”, in which Colares is cited 9 times.

**Table 1: Portuguese wine regions and citations in the works of Eça de Queiroz**

Wine Region	Work	Number of citations	% citations
Bairrada	<i>O Crime do Padre Amaro</i>	1	0,88
	<i>Total</i>	1	
Bucelas	<i>Os Maias</i>	3	4,39
	<i>A Capital</i>	1	
	<i>A Reliquia</i>	1	
<i>Total</i>		5	
Cartaxo	<i>O Primo Basílio</i>	1	1,75
	<i>Uma Campanha Alegre</i>	1	
	<i>Total</i>		
Colares	<i>A Tragédia da Rua das Flores</i>	9	28,07
	<i>A Capital</i>	5	
	<i>O Primo Basílio</i>	4	
	<i>Alves &amp; C<sup>o</sup>.</i>	3	
	<i>Os Maias</i>	3	
	<i>José Matias, Contos</i>	2	
	<i>A Ilustre Casa de Ramires</i>	1	
	<i>Bilhetes de Paris</i>	1	
	<i>Cartas Inéditas de Fradique Mendes</i>	1	
	<i>Correspondência</i>	1	
<i>O Mandarin</i>	1		
<i>Uma Campanha Alegre</i>	1		
<i>Total</i>		32	
Douro	<i>A Ilustre Casa de Ramires</i>	1	1,75
	<i>Correspondência</i>	1	
	<i>Total</i>		
Madeira	<i>A Cidade e as Serras</i>	1	6,14
	<i>A Reliquia</i>	1	
	<i>Civilização, Contos</i>	1	
	<i>O Crime do Padre Amaro</i>	1	
	<i>O Primo Basílio</i>	1	
	<i>Os Maias</i>	1	
	<i>Uma Campanha Alegre</i>	1	
<i>Total</i>		7	

Continua...



Porto	<i>O Crime do Padre Amaro</i>	10	35,96
	<i>Os Maias</i>	7	
	<i>Alves &amp; C<sup>a</sup>.</i>	5	
	<i>A Cidade e as Serras</i>	4	
	<i>A Ilustre Casa de Ramires</i>	3	
	<i>A Capital</i>	2	
	<i>A Reliquia</i>	2	
	<i>O Conde de Abranbos</i>	2	
	<i>O Primo Basílio</i>	2	
	<i>Cartas Inéditas de Fradique Mendes</i>	1	
	<i>Correspondência</i>	1	
	<i>Singularidades de uma Rapariga Loira</i>	1	
<i>Uma Campanha Alegre</i>	1		
<i>Total</i>		41	
Torres	<i>A Cidade e as Serras</i>	1	2,63
	<i>A Correspondência de Fradique Mendes</i>	1	
	<i>Correspondência</i>	1	
<i>Total</i>		3	
Verde	<i>A Ilustre Casa de Ramires</i>	15	18,42
	<i>Notas Contemporâneas</i>	2	
	<i>A Capital</i>	1	
	<i>Correspondência</i>	1	
	<i>Correspondência de Fradique Mendes</i>	1	
<i>Singularidades de uma Rapariga Loira</i>	1		
<i>Total</i>		21	
<i>Grand total</i>		114	100,00

Source: GUIMARÃES and GUIMARÃES, 2011

The eating and drinking stand out in the work of Eça de Queiroz in such a way that it aroused the attention of illustrious ones like Machado de Assis and inspired cookbooks. According to Andrade (2015), the most exemplary text on the subject may be the article known as "Archaeological Cuisine", published in 1893, in the *Gazeta de Notícias*. In it, Eça stated: "the table has always been one of the strongest, if not the strongest foundation of human societies" and "The character of a race can be deduced simply from its method of roasting





the meat" (QUEIROZ, 1997). These statements emphasize the intrinsic relationship between food and society, which Eça reinforces by adding: "the kitchen and cellar exert such a wide and direct influence on men and society," so "tell me what you eat, I shall tell you what you are" (QUEIROZ, 1997).

Eça de Queiroz was a tireless traveler. Often for professional obligations, sometimes for health needs and other times for the pure pleasure of knowing stops and cultures so different from their western civilization (Pinho and Pinho, 2004). The experience of wines and regional dishes in the author's works accompanies and complements the moments of food, pleasure and experience of the tourist trip. In other words, the promotion of a daily product, which, when recognized as belonging to a particular region, acquires an extraordinary character and is promoted as such (VAZ, 2008). From the reading of the landscapes, a possible tourism offer stands out, which consists of the mountains, forest, rivers and memories of a vast historical heritage that ensures a journey through time and the senses, with a special emphasis on flavors.

### **Covela and Eça de Queiroz Foundation: an entrepreneurial initiative**

It is in this scenario that an entrepreneurial initiative emerges in which tourism, wine and literature unite around a project that aims to promote wines, local wine tourism and cultural heritage.

It should be noted that this project sees this initiative as an agglutinative experience in which one experiences the past, the future,





the new, the old, the different, especially experienced (VAZ, 2008). In this context, wine tourism is understood as a tourist activity, which involves the interest in winemaking, and because wine involves all its cultural and rural aspects (BRAMBILLA, 2015). Of particular note is the cultural value, in that the livelihoods associated with the production and consumption of wine and food, the festivals and thematic events, are associated with the wine-producing villages. In other words, it is not a reconstitution of an experience, but the proposal of immersion in a dynamic rural experience that involves the production and commercialization of wine and the corresponding landscapes (VAZ, 2008). And with this, attention is drawn to the integrative character of the enotouristic activity and its ability to operate in conjunction with enogastronomic and cultural tourism.

It is thus noted that wine and tourism have been linked for a long time, and the government, researchers and professionals of tourist activity explicitly recognize this relationship (LOCKS and TONINI, 2005). However, wine regions are not automatically transformed into wine tourism destinations. For this to happen it is necessary to have the investment, money, time and effort, to enable the wine region to develop sustainably.

Wine tourism, for a destination, is an important component of tourist attractiveness, usually the main reason for a visit, and for the wine industry, it means an important way to build relationships with its customers and a good sales channel and advertising. In this sense, enotouristic destinations must develop strategies of commercial



positioning as a way to attract and retain visitors. However, this is only possible if the tourism product offered proves to be of the highest quality, maintaining interest, renewing supply combinations and providing new experiences. And it is this vision of entrepreneurship that defines the approach of Quinta da Covela and the Eça de Queiroz Foundation in the partnership that, in 2017, should start the production of Eça de Queiroz wines.

The Covela is more than five hundred years old, and is formed by ruins of the Renaissance building and stays between two known wine producing regions of Douro and Minho, so it is characterized by the transition terroir from the Minho granit and Douro schist. Due to its location, Quinta da Covela, a 49-hectare estate, offers ideal climatic conditions for late maturing grape varieties. Its names is due to it being located in São Tomé de Covela in the Baião sub-region, whose main attractions are the religious patrimony, literature, gastronomy and wines, especially the Eça de Queiroz Foundation. An important attraction of Baião is the House of Tormes whose name was Vila Nova, but was altered by virtue of the novel of Eça de Queiroz, that thus immortalized it in “A Cidade e as Serras”. Baião, where the two partner organizations are located, belongs to the Demarcated Region of the Vinhos Verdes, which stands out for meeting essential conditions for wine production.

In 2011 The Covela was bought by 2 investors, the Brazilian Marcelo Lima and the English Tony Smith, who decided to revitalize the vitiviniculture that was totally abandoned. Thus, the first step was the re-employment of all former employees, including the oenologist, since the





resumption of jobs in a village such as São Tomé de Covelas was essential as a way to ensure local culture, since there is a very strong connection among the residents and the historical heritage of the property.

Due to the great interest of the partners in the works of Eça de Queiroz, the interest arose in establishing a partnership with the Eça de Queiroz Foundation (FEQ), a non-profit institution created on September 9, 1990, which aims to promote the work of Eça de Queiroz and the gastronomy, which, with the inauguration of the Restaurant de Tormes, started to offer the permanent service of Queiroz meals for those who visit the Foundation. In addition, since the centenary of the death of Eça de Queiroz in 2000, FEQ has promoted the pedestrian route "Caminho de Jacinto" that the writer traveled to when he visited the House in 1892 and fictionalized in the work "A Cidade e as Serras".

In 2017, Lima Smith Ltda, administrator of Quinta de Covela, integrates in its portfolio the wines of the Eça de Queiroz Foundation. This partnership is the result of a long-term agreement and comes after years of increasingly close collaboration between the Foundation and Lima Smith. From next year, the winemaking team of Covela will ensure the production of the Foundation, under the direction of Rui Cunha who in the past had already created the wines of Tormes.

Quinta da Covela and the Eça de Queiroz Foundation are joined together by vineyards and wine, but not only by that. Tony Smith's partner, Brazilian Marcelo Lima and his wife, Beatriz Kopschitz, great lovers of Eça's work, were even more enthusiastic about the idea and





decided to create an Association of Friends of the Foundation in Brazil, which will sponsor their activities and will help, through dinners, gatherings and other cultural events linked to the figure and work of Eça to energize the Foundation and its work. In addition, Tony Smith stated, there is still much to explore around the universe of Eça de Queiroz and of this house of Tormes that inspired the book “A Cidade e as Serras”.

In the area of wine tourism, the partnership will be advantageous for both sides, since it unites more effectively the two organisations of Baião, a region where tourism shows signs of growth, although it does not receive much government support. The wine tourism will be motivated by the literature, the traditions, the opportunity of knowing some places that were described in Eça de Queiroz books and obviously to taste the food and the wine that that enchanted Eça. The wine tourism will be motivated by the literature, the traditions, the opportunity of knowing some of the places that were described in Eça de Queiroz's books and obviously to taste the food and the wine that that enchanted Eça.

## Methodology

According to Minayo (2010), a study was carried out to study the history, relationships, representations, beliefs, perceptions and opinions, products of Interpretations that humans make about how they live, feel, and think. By studying subtle nuances of human life by exploring the assumptions that interfere with our understanding of the social world and simultaneously collecting, analyzing, and reformulating questions,





qualitative research shows its effectiveness. Thus, with the direct description of experience, reality is constructed in the way it is interpreted and, in this sense, reality is not unique, but in function of interpretations.

From the point of view of the technical procedures, a bibliographic and documentary research was carried out in books, articles and specialized magazines and an interview, which is a privileged technique of communication and data collection and the most used strategy in the field work and is above all a two-way conversation, conducted at the interviewer's initiative, aimed at constructing information relevant to a research object and with the interviewer's approach to themes relevant to the objective (MINAYO, 2010). The interviewee was Mr. Tony Smith, owner partner of Quinta da Covela and the responsible for the project dealt with in this work.

Throughout the entire process of analysis, the empirical material was viewed and interpreted in the light of the scientific literature of reference for the researcher, who produces theory articulated to the set of scientific productions with which it is identified (DUARTE, 2004).

## **Presentation and discussion of results**

According to the interviewee Tony Smith, one of the representatives of Quinta da Covela and responsible for this project, the idea of the partnership resulted from growing cooperation between Quinta da Covela and the neighbouring Fundação Eça de Queiroz ever since Marcelo Lima and him took over Covela in 2011. The estate and



the Foundation are neighbours, and Marcelo, his wife, Beatriz Kopschitz, and Tony Smith are all fans of the author, who they consider perhaps Portugal's greatest writer. According to Smith they always encouraged their guests at Covela to visit the Foundation, where Eça's library, writing desk and other personal effects are on display in an informal manner, as if the house were still inhabited. The interviewee explains that Dona Maria da Graça, who was married to Eça's grandson, lived in the house until her passing two years ago, so he believes that her vibrancy and enthusiasm were always a highlight of any visit to the house.

With regard to the project initiative, Tony Smith tackles conversations about potential cooperation have been ongoing ever since they took over Covela. "And this year, the Foundation approached us with a concrete proposal to take over the 10 hectares of vines planted around the beautiful, old granite manor house".

When asked about the details of the partnership, the interviewee explains that the objective is to produce the high-quality wines that the Foundation and Eça's memory deserve. "The first wines from the Foundation to be produced by Lima Smith should hit the Market in early 2019" and to promote enoturism between the two partnering organizations.

In the question about how the project will associate the wines of the Foundation with the works of Eça de Queiroz, he answered that "traditionally, the Foundation has produced only two wines – Tormes, a Vinho Verde that bears the name of the house, which itself featured in



Eça's last work, "A Cidade e as Serras", and a more complex blend of Avesso and Chardonnay grapes that is known here as "Escolha" or selected blend. But the universe of Eça's works is a treasure trove of well-known titles and characters who could, in the future, feature on the labels of the Foundation's wines".

Concerning the issue if the wines receive the names of specific works of Eça de Queiroz, the interviewee answered that using the names of specific characters or places mentioned in Eça's work is a possibility. "We are currently working on a limited edition of rosé with the name Mandarin, which will be on sale only at the Foundation's restaurant"

The dissemination of the project, according to the respondent, is being done by the wine tourism operators who visit Quinta da Covela and contact with national and international media. As short-term results, partners expect to bring back the Tormes label – a traditional, slightly frizzante and very friendly Vinho Verde, plus the rosé Project that was mentioned above, and then relaunch the Foundation's Selection blend.

Regarding the contribution of the project to improve the cultural appreciation of the works of Eça de Queiroz, Smith considerer that Eça's works are already so widely appreciated that it would be pretentious to say we would hope to improve that through wine and he explains that "Eça was one of the few Portuguese authors to really feature scenes of gastronomy in his works – so food and drink were part and parcel of his literary heritage. I hope we can build on this heritage by making excellent wines worthy of his memory".





For the wine tourism of the region of Baião, the interviewee considers that wine tourism in Portugal, and particularly in the Douro Valley, is booming at the moment. Baião is at the heart of the Douro Verde – where the Demarcated Regions of Vinhos Verdes and Douro meet, so interest is already growing here. Obviously, a cluster of interesting places to visit, good restaurants to eat in and stunning scenery to admire is key to attracting more visitors. For him this cooperation with the Foundation, which has an excellent restaurant that can showcase the best local food and wine, is an important element, as is our cooperation with other local projects such as other wine producers such as Quinta do Ferro and other local eateries such as Almocreve and Tasquinha do Fumo.

The projections resulting of this partnership according to Smith is that the wine tourism has increased by at least 30% this year, so that they have already two new staff dealing only with wine tourism.

With regard to the relationship between wine, gastronomy, culture and tourism in the region, in function of this project, Smith believes that these are essential to develop the business at Baião, so that the wine tourism and the marketing of wines are promoted without the disconnection of the local identity. For the interviewee one of the differentials of this partnership is the respect to the local practices and the incentive to the preservation and promotion of the cultural patrimony of the region. Therefore, the respondent considers that the main benefits brought by the project are that the more sales of wine produced at the Foundation will translate into more revenue to help



continue the work already being done at Tormes. Besides, this project gives to them the opportunity to work in a different price segment than they currently do with Covela wines. It also generally enriches the portfolio – as of the end of this year Lima Smith, which was only founded six years ago, will be producing wines at four different estates.

In relation to if the project contributes to an appreciation of the cultural heritage of the Baião Region Smith thinks that the project is beneficial to the local population because if the region attracts more tourism, the local economy will become more buoyant, providing more job opportunities and prosperity. Baião, although very close to Oporto, still can feel quite remote. More opportunities here will also encourage younger people to stay in the area and not move to Oporto, Lisbon or abroad to look for a better life, as was so often the case in the past.

In relation to the role of this project in publicizing the works of Eça de Queiroz, according to the the interviewee the Eça's works are already famous in Portuguese-speaking countries. If non-Portuguese speakers come into contact with the author via wine tourism and the wines they make there, then that can only be a good thing, in his opinion.

### **Final considerations**

In each book by Eça de Queiroz, his allusions to gastronomy and, especially to Portuguese wines stand out, being a prominent subject of his literary compositions and, at that moment, this connection between the works of the author and the wine, finds in the partnership



of the Covela winery and the Eça de Queiroz Foundation, a unique business opportunity, bringing together wine, literature and tourism with an innovative vision in the Baião sub-region, a Portuguese village in the Oporto District, and where the writer Eça de Queiroz was inspired himself; in their people, in their landscapes and local customs to write their most famous work.

The partnership between the winery and the Foundation marks a moment in business time by bringing together winemaking, wine tourism, literature and local lifestyles in the form of wine bottles. By investing in the production of wine and wine tourism linked to the Eça de Queiroz works, this entrepreneurial proposal demonstrates that the search for investments and income can develop in harmony with the local culture, creating an identity for the organizations and strengthening relations with the local community in a sustainable way.







## References

ALVES, D. M. D. C. Era Tormes e Amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queiróz. Rio de Janeiro: Nórdica, 1992.

ANDRADE, J. R. D. UM JANTAR ACACIANO: Na meddida para a crítica gastronômica da burguesia lisboeta. Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF, Rio de Janeiro, v. 6, n. 12, p. 79-95, abril 2014.

ANDRADE, J. R. D. GULA E LITERATURA: diálogo gastronômico com a obra de Eça de Queiroz. Revista Desassossego, São Paulo, p. 204-218, dez 2015.

BRAMBILLA, A. Cultura e enoturismo: Um estudo na Região Demarcada do Douro. Saarbrücken: Novas Edições Acadêmicas, 2015.

COPELLO, M. Eça de Queiroz, o grande cronista do vinho. Revista Veja, 2017. Disponível em: <<http://vejario.abril.com.br/blog/vinoteca/eca-de-queiroz-o-grande-cronista-do-vinho/>>. Acesso em: 14 Julho 2017.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. Revista Educar, Curitiba, v. 24, p. 213-225, 2004.

ESTÉBANEZ, C. E. La metáfora conceptual en el discurso del vino. In: GÓMEZ, M. R. T. En torno al vino. Estudios pluridisciplinares. Valladolid: Universidad de Valladolid, 2010.

GUIMARÃES, J. A. G.; GUIMARÃES, S. O Vinho Verde na obra de Eça de Queirós. <http://vinhosdeeca.blogspot.com.br>, 2011. Disponível em: <<http://vinhosdeeca.blogspot.com.br/2011/03/o-vinho-verde-na-obra-de-eca-de-queiros.html>>. Acesso em: 14 Julho 2017.

JOHNSON, H. A história do vinho. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

LOCKS, E. B. D.; TONINI, H. Enoturismo: O vinho como produto turístico. Turismo em Análise, v. 16, n. 2, p. 157-173, novembro 2005.

MARTINS, L. P.; FERNANDES, M. G.; MENDES, R. P. O turismo como argumento para o desenvolvimento – o Concelho de Baião entre a profusão do património natural e a espessura das actividades humanas. XIV Colóquio Ibérico de Geografia/ XIV Coloquio Ibérico de Geografia. Minho: Departamento de Geografia, Universidade do Minho. 2014.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde. 12. ed. São Paulo: Hucitec-Abrasco, 2010.

NIN, M. M. Vinho na arte. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2005.



PINHO, I.; PINHO, I. Literatura e Turismo Em Eça - forma de arte que é patrimônio. III Congresso Internacional da APHA. Porto: Universidade do Porto- Faculdade de Belas Artes. 2004.

PORTUGAL. TURISMO DE PORTUGAL- PLANO ESTRATÉGICO NACIONAL DO TURISMO: propostas para revisão no horizonte 2015 - versão 2.0. Lisboa: Turismo de Portugal, ip, 2011.

QUEIROZ, E. O crime do padre Amaro. São Paulo: Ática, 1998.

QUEIROZ, E. D. O Mandarin. Porto: Lello & Irmão, 1951.

QUEIROZ, E. D. Obra Completa: quatro volumes. Organização geral, introdução, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Aguilar, 1997.

RODIL, J. Colares- entre o mar e a serra. colares.blogs, 2006. Disponível em: <<http://colares.blogs.sapo.pt/33495.html>>. Acesso em: 15 Julho 2017.

SIMÕES, O. Enoturismo em Portugal: as Rotas de Vinho. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Santa Cruz de Tenerife, v. 6, p. 269-279, 2008. ISSN 2.

VAZ, A. I. I. G. D. S. L. O ENOTURISMO EM PORTUGAL: DA “CULTURA” DO VINHO AO VINHO COMO CULTURA. A Oferta Enoturística Nacional e as suas implicações no Desenvolvimento Local e Regional. Dissertação de Doutoramento em Geografia - UNIVERSIDADE DE LISBOA, Lisboa, 2008.

WERNEK, F. J. D. S. As ideias de Eça de Queiróz. Rio de Janeiro: Livraria AGIR Editora, 1946.





# FESTAS JUNINAS: folkcomunicação, folkmarketing e gastronomia

SANTANA, CILEIDE BATISTA DE  
MAUX, SUELLY

## INTRODUÇÃO

As festas, manifestações coletivas, representam o conhecimento e a vivência de um povo. As pessoas têm a oportunidade de compartilhar as experiências adquiridas ao longo dos anos, através de atividades lúdicas que contribuem na produção de significados e formação da sociedade. Além disso, as festas celebram conquistas e marcam as passagens dos acontecimentos, no tempo e no espaço. Assim, busca-se manter viva a memória a partir da união entre o passado e o presente. O povo utiliza caminhos alternativos para divulgar ideias, ideologias e memórias. Assim, a festa surge como um dos instrumentos que expõe o produto cultural produzido pelos grupos rurais e urbanos (BELTRÃO, 1980; 2014).

O calendário Cristão inclui datas que sinalizam diferentes festas populares, por exemplo: Carnaval, Natal e Festas Juninas. No meio de tantas festividades, destaca-se o ciclo junino, como um dos meios de garantir a manutenção das tradições culturais do povo. Nesse período, a programação festiva integra apresentações de artistas do forró, baião, xaxado, quadrilhas juninas, trios pé de serra, bandas de pífano e outras representações culturais. O figurino também contém marcas da



celebração, com a multiplicação de vestimentas com estampas em xadrez e florais que remetem à vida no campo.

As festas juninas são comemoradas em todos os lugares do território brasileiro. Porém, o Nordeste é um dos polos mais atrativo. De acordo com o Ministério do Turismo, as festas apresentam impactos na economia, com grandes investimentos financeiros e geração de empregos. No ano de 2017, por exemplo, Campina Grande (PB) recebeu 2,5 milhões de visitantes nos dias de festa e investimento estimado de R\$ 200 milhões.<sup>78</sup>

As pessoas são atraídas pela tradição e beleza das festas juninas, representados por fogos de artifícios, músicas, danças, bandeiras e balões. Outras pessoas visitam a região por causa dos quitutes típicos feitos com o milho, ingrediente principal e símbolo da colheita do período junino. No ato de comer está implícita a prática do reunir culturas. Os horários destinados às refeições geralmente unem pessoas que compartilham histórias, saberes, curiosidades e receitas.

As comemorações geram grande interesse por parte das empresas públicas e privadas, uma vez que elas se apropriam do material simbólico da cultura popular, com o intuito de divulgar produtos e serviços.

Este trabalho tem o objetivo de mostrar a relação da Teoria da Folkcomunicação, com a gastronomia junina, já que a culinária da festa tem sido uma das expressões que amplia a identidade cultural da localidade. Nesse sentido, propomos descrever o ritual do fazer e do

---

<sup>78</sup> Fonte: Festejos Juninos movimentam a economia e geram emprego no Brasil. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/8001-festejos-juninos-movimentam-economia-e-geram-emprego-no-brasil>>. Acesso em: 7 set. 2017.



servir as comidas juninas, utilizadas como parte da atração turística. O estudo foi desenvolvido a partir de pesquisa bibliográfica e utilizamos os conceitos de Beltrão (1980; 2014) para compreender a Teoria da Folkcomunicação; Lucena Filho (2008; 2012), que aborda o contexto do folkmarketing; Castro (2008; 2012), que torna compreensível a relação do espaço com a festividade junina, e Melo (2011), Lucena Filho (2012) e Ribeiro (2002) que explicam a importância da culinária junina no processo de manutenção da cultura.

### **As contribuições da Folkcomunicação**

As festas do ciclo junino podem ser consideradas expositoras por onde a comunicação é realizada, desse modo, funciona como uma alternativa de compartilhar conhecimentos, saberes e experiências, através do tempo e do espaço. A dimensão simbólica das festas é mutável por se tratar de um acontecimento que requer interação, sendo indispensável à contextualização social, econômica e política.

Por meio de músicas, danças, crenças, superstições, fogueiras, comidas típicas e apresentações teatrais, o imaginário coletivo é construído. Os lugares sociais e físicos são ocupados, além disso, a sabedoria é transmitida aos mais novos através da diversão e religiosidade.

Na perspectiva de Beltrão (1980, p. 61-62), as festas são “grandes oportunidades de comunicação [...] são grandes concentrações de povo em honra de um santo (católicas) [...]”. Os pedidos chegam aos santos no momento de aflição ou desespero. Para comemorar os pedidos



alcançados, as festividades juninas atraem devotos que desejam agradecer a bênção recebida e um público que deseja vivenciar a cultura.

Às devoções particulares (muitos católicos celebram como seus próprios aniversários os onomásticos – dias dos santos dos quais levam o nome) ajunta-se a devoção coletiva ao padroeiro ou ao orago de certos santuários famosos. Anualmente, em tais localidades, celebram-se festas que, embora de origem e fundo religioso, se revestem de exteriorizações profanas, constituindo-se desse modo em ocasiões especiais de sociabilidade, e obedecendo a rituais mistos: uma parte interna (a missa, o sermão, a bênção), sob o controle da autoridade eclesiástica; a outra, fora do templo, de iniciativa de grupos autônomos (ou quase) de devotos, incluindo procissões e cortejos, representações de autos folclóricos, músicas, danças, fogos de artifícios, quermesses, jogos e brincadeiras, comidas típicas – tudo de acordo com rituais tradicionais, fundados em prescrições e superstições, totalmente fora do controle, do consentimento e, às vezes mesmo, em desafio à liturgia e à autoridade da Igreja (BELTRÃO, 1980, p. 63).

A Teoria da Folkcomunicação foi fundada no Brasil pelo jornalista e professor Luiz Beltrão. Segundo o autor, a folkcomunicação é “o conjunto de procedimentos de intercâmbio de informações, ideias, opiniões e atitudes dos públicos marginalizados urbanos e rurais, através de agentes e meios direta ou indiretamente ligados ao folclore.” (BELTRÃO 1980, p. 24)

Em 1967, Beltrão (1980) defende a tese Folkcomunicação: um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de ideias, na Universidade de Brasília. O autor explica que os grupos populares utilizam diferentes formas de comunicação, porém



interligados aos meios de comunicação tradicionais, em seguida, ele apresenta um agente mediador das mensagens massivas, denominado de agente folk-comunicador, com habilidade para tornar as mensagens compreensíveis ao grupo.

No processo da folkcomunicação, a mensagem é estruturada artesanalmente, veiculada horizontalmente e dirigida a uma determinada audiência, constituída, na sua maioria, por membros de um mesmo grupo de referência de interconhecidos. Ou seja, a mensagem do sistema folkcomunicação é dirigida a um determinado mundo, enquanto a mensagem dos meios de comunicação de massa é planetária; está ao alcance de uma grande audiência (TRIGUEIRO, 2008, p. 35)

Os grupos se expressam por meio de costumes e práticas compartilhadas ao longo das gerações, a partir de um repertório comum, com o objetivo de conservar as memórias de um povo e ressignificar o presente. Dessa forma, os agentes da folkcomunicação podem ser representados por cantadores de viola, poetas, líderes comunitários, artesãos, líderes religiosos, “antigos caixeiros-viajantes, novos comerciantes, passadores de bicho”, grafiteiros, e etc. (BELTRÃO, 2014, p. 67-68). Ou seja, personagens que interferem no ambiente local e atuam na formação de opinião dos membros dos grupos.

## **O conceito de Folkmarketing**

Nos dias atuais, as empresas têm investido na divulgação dos produtos e serviços, com ofertas que chegam aos consumidores através de propagandas na televisão, rádio, outdoor e redes sociais, além de



abordagens pessoais com uma ação estratégica. Assim, a propaganda está preocupada com a consolidação da imagem da empresa.

O conceito do marketing é mais amplo e abrange uma série de ações, visando atender os clientes e obter lucros. Para isso, o processo leva em consideração os quatro Ps, que corresponde aos produtos, preços, promoção e pontos de venda. “Marketing não é propaganda. Ele é muito mais abrangente, sendo a propaganda uma variável do composto de promoção” (HONORATO, 2004, p. 6).

Honorato (2004, p.11) apresenta uma definição da American Marketing Association (1995), que diz: “marketing é o processo de planejamento e execução da concepção, preço, promoção e distribuição de ideias, bens e serviços, organizações e eventos para criar trocas que venham a satisfazer objetivos individuais e organizacionais”.

Apesar de existir variações quanto às definições de propaganda e marketing, em linhas gerais, ambas visam influenciar os consumidores, tendo como alvo atingir as necessidades e os desejos.

As festas têm despertado o interesse das empresas públicas e privadas, a partir de estratégias de comunicação dirigidas ao mercado local, com ações que despertam a empatia das pessoas. Com isso, as empresas valorizam a cultura de uma localidade e buscam a aproximação do público, provocando a sensação de pertencimento.

O cenário das festas juninas possibilita a criação desses novos mercados consumidores e têm atraído empresas de diferentes segmentações, baseados nos fatores geográficos, sociais, econômicos e





culturais. Essas empresas buscam identificar os comportamentos do público, que apoiado numa linguagem persuasiva provoca reações emocionais no receptor.

Para explicar esse cenário de transformações, Lucena Filho (2012) faz a junção das palavras folk (povo) e marketing, que origina numa nova expressão denominada de folkmarketing. O primeiro registro do termo folkmarketing foi mencionado na obra *Azulão do Bandepe: uma estratégia de comunicação organizacional*, do mesmo autor.

Lucena Filho (2012, p.31) define o novo termo como “o conjunto de apropriações das culturas populares com objetivos comunicacionais, para viabilizar produtos e serviços de uma organização para os seus públicos-alvo”.

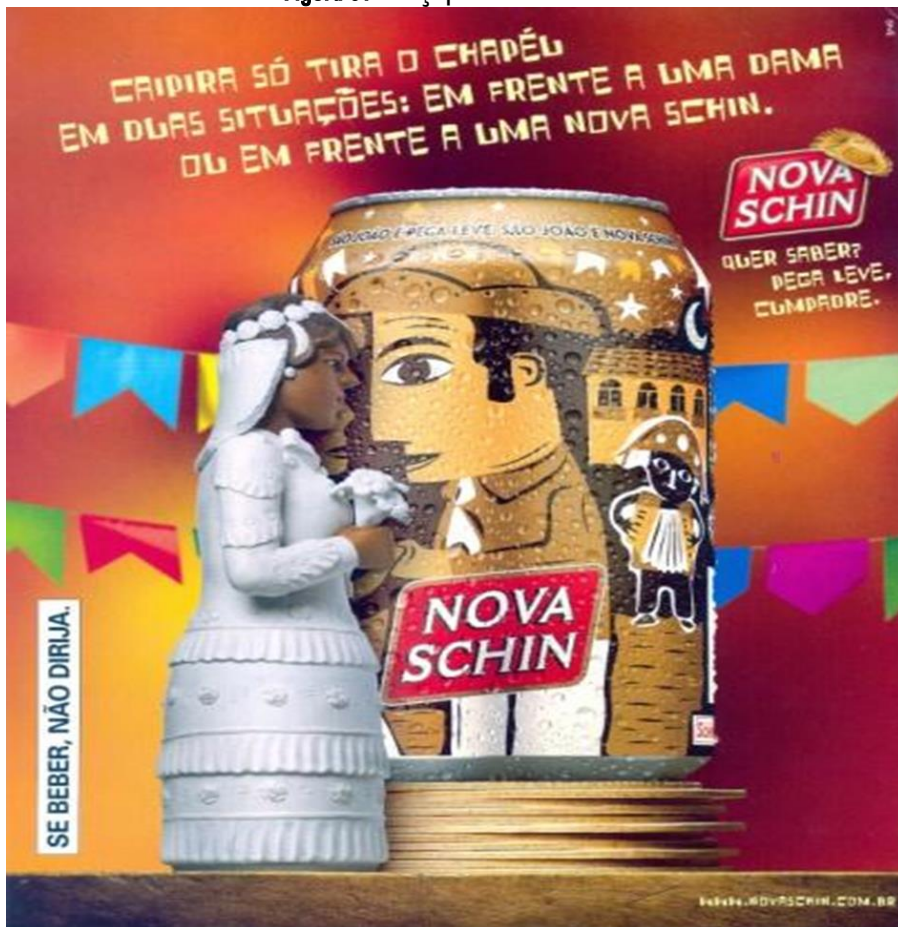
Folkmarketing refere-se a uma modalidade comunicacional, com base nas matrizes teóricas da teoria da folkcomunicação e do marketing, estrategicamente adotada pelos gestores comunicacionais nos mercados regionais, apresentando como característica diferenciada, no seu processo constitutivo, a apropriação das expressões simbólicas populares, por parte das empresas públicas e privadas, com objetivos mercadológicos e institucionais (LUCENA FILHO, 2008, p. 5).

Nesse contexto, as empresas atuam como patrocinadoras das festas juninas e coloca à disposição dos consumidores não apenas produtos e serviços, mas uma comunicação precisa que dialoga com o imaginário social nesses cenários das festas. O folkmarketing pode ser



percebido nas embalagens dos produtos de grandes marcas mundiais, que desenvolvem projetos com elementos da cultura local, por exemplo, as empresas de bebidas alcoólicas.

Figura 01 – Peça publicitária da Schin



Fonte: Blog Cozinha e Tal<sup>79</sup>

<sup>79</sup> Disponível em: <<http://cozinhaetal.blogspot.com.br/2013/09/anuncio-nova-schin-sao-joao-2009.html>>. Acesso em: 7 set. 2017.



Figura 02 – Peça publicitária da Skol



Fonte: Site Amargosa Notícias<sup>80</sup>

Observa-se que a peça publicitária da Schin utiliza alguns elementos típicos das festas juninas, por exemplo, as bandeirolas, chapéu de palha, o sanfoneiro e o casamento matuto; a segunda peça publicitária correlaciona a imagem da sanfona à logomarca da empresa Skol, e ao fundo temos projetado o ambiente rural. Além disso, ambas as peças empregam nos seus discursos palavras pertencentes às festividades, tais como: caipira, cumpadre e barraca do beijo, que corresponde a um dos locais destinado às brincadeiras juninas.

<sup>80</sup> Disponível em: <<http://www.amargosanoticias.com/skol-realiza-transmissao-ao-vivo-do-forro-do-piu-piu-para-bares-de-amargosa/>>. Acesso em: 9 set. 2017.



## Ciclo junino

As passagens das estações do ano são marcadas pelo simbolismo primitivo de abundância e fertilidade. Inicialmente, as festividades juninas eram caracterizadas por rituais pagãos, ligadas ao solstício de verão europeu, período do início das colheitas. No hemisfério sul, o mesmo intervalo de tempo é marcado pelo solstício de inverno (TRIGUEIRO, 1995).

Com o fortalecimento da Igreja Católica, na Europa Oriental, os antigos rituais pagãos foram integrados ao calendário cristão, que atribuiu as comemorações aos santos católicos: Santo Antônio (13 de junho), Santo João Batista (24 de junho) e São Pedro (29 de junho).

Castro (2012, p. 51) apresenta uma versão bíblica sobre as festas religiosas em comemoração a São João:

Segundo os relatos bíblicos, Isabel, a mãe de João Batista, era estéril e estava em uma idade avançada. Mesmo em meio a essas adversidades ela engravidou e disse à sua prima Maria, que seria Mãe de Jesus Cristo, que comunicaria o nascimento do seu filho acendendo uma grande fogueira. O filho de Isabel foi o profeta João Batista que iria batizar Jesus Cristo, nas águas do Rio Jordão e seria o anunciador da vinda do Messias. Essa versão, ligada à sacralidade, explicaria a prática de se acender fogueira no dia 23 de junho. Por outro lado, alguns pesquisadores atribuem o ato de se acender as fogueiras às práticas europeias pagãs; alguns povos viam no fogo um elemento mágico para espantar as pestes da lavoura. Na dimensão mítica folclórica afirma-se que São João dorme no ápice profano das festas juninas.



As festividades juninas chegam ao Brasil durante o processo de colonização, por intermédio dos portugueses, que eram adeptos ao Cristianismo Católico. As festas possuem características religiosas e profanas, uma vez que combina as práticas religiosas com as manifestações folclóricas. As comemorações para homenagear os santos religiosos transformam o cenário brasileiro e a miscigenação das culturas permite que as festas juninas adquiram novas cores e sabores.

No Nordeste, as festas juninas estão diretamente vinculadas ao início da colheita do milho. As suas características de origem rural vêm se mantendo apesar da influência que recebem do meio urbano. Com a apropriação da indústria cultural das tradições populares, as festas juninas ganharam uma nova dimensão e passam por transformações para adequar-se a esta realidade sócio-cultural (TRIGUEIRO, 1995, p. 154).

O calendário festivo agrega a devoção aos santos e a diversão, compartilhados com familiares e vizinhos. Atualmente, a festa ultrapassa o espaço doméstico, ocupando diferentes espaços sociais.

Essa prática festiva, antes relacionada à dimensão comunitária e às festas na casa de familiares e amigos, ampliou-se e se tornou mais complexa, envolvendo diversos agentes e espaços. Comemora-se o ciclo junino na casa, na rua, com a família, com amigos, em grupos, em praças públicas ou em arenas festivas privadas. A partir, sobretudo dos anos 1970, esse novo desenho das festas do ciclo junino começou a ser esboçado pela iniciativa de prefeituras, empresas, comerciantes e de segmentos dos governos dos estados como Bahia, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Sergipe, que passaram a investir na espetacularização das festas juninas como estratégia de projeção midiática e turística das cidades. (CASTRO, 2012, p. 22)



As comemorações aos três santos possibilitam a participação de crianças, jovens e adultos. As celebrações apresentam atrações com músicas e danças típicas, como a quadrilha junina, que é uma dança de origem francesa, inspirada nos bailes das cortes europeias e trazida pelos colonizadores portugueses. Além disso, é comum vermos a representação do casamento caipira, a apresentação com tons de diversão faz uma crítica ao casamento tradicional.

Santo Antônio, São João e São Pedro são santos venerados pelo catolicismo oficial a partir de ritos litúrgicos formais, como missas, rezas e procissões; e festejados pelo catolicismo popular através de práticas criadas e reinventadas pelo povo ao longo do tempo, eivadas de elementos folclóricos e míticos (CASTRO, 2008, p. 4).

As fogueiras são usadas como elementos de agradecimentos e servem para espantar os maus espíritos. Além disso, os participantes apreciam os shows pirotécnicos, com uma diversidade de efeitos e cores dos fogos de artifícios. Os balões também são elementos que complementam a festa, antes, eles eram acessos e soltos, com a missão de levar mensagens dos fiéis aos céus. Atualmente, os balões são confeccionados como objeto de decoração e não são mais soltos por causa dos riscos crescentes de incêndios nas áreas rurais e urbanas. Apesar de ainda existir pessoas que ascendem balões clandestinamente, principalmente perto de lavouras e aeroportos<sup>81</sup>.

---

<sup>81</sup> Fonte: Secretaria inicia campanha sobre balões não tripulados. Disponível em: <<http://www.anac.gov.br/noticias/2017/secretaria-inicia-campanha-sobre-o-perigo-dos-baloos-nao-tripulados>>. Acesso em: 9 set. 2017.



Os arraiais juninos reúnem barraquinhas com brincadeiras, simpatias e comidas típicas. O pau do sebo é uma brincadeira bastante comum nos dias da festa, onde os participantes tentam subir num mastro de madeira sujo com gordura. No alto, uma recompensa em dinheiro. Adivinhações, superstições, credices complementam o imaginário coletivo.

Para milhares de devotos, Santo Antônio é o santo casamenteiro, por isso muitas pessoas fazem promessa para obter um cônjuge; o santo é solicitado também quando se deseja encontrar um objeto perdido. São Pedro é considerado padroeiro dos pescadores e chaveiro do céu, ou seja, aquele que faz a triagem avaliativa para permitir ou não a entrada de uma pessoa no reino celeste após a morte. Em torno dos festejos religiosos e populares de São João, que representa o clímax do ciclo junino, existe uma miríade de lendas, superstições, misticismo e simpatias, que se mesclam com práticas ligadas ao sagrado, ao profano e ao mítico, em uma atmosfera sincrética em que os elementos da natureza são essenciais (CASTRO, 2008, p.4).

O espaço ainda é ornamentado com bandeirolas afixadas no alto de mastros, nelas são colocadas as imagens dos santos. Atualmente, a decoração é ampliada com o uso de pequenas bandeirinhas coloridas, sem imagens, apenas cores. Outro ritual praticado no dia 23 de junho é conhecido como a lavagem do santo, que corresponde ao ato de banhar a imagem do santo nas águas de um rio, riacho, lagoa ou córrego. A atividade é geralmente realizada por pessoas que tiveram um pedido alcançado. O banho de São João é praticado em Corumbá (MS), os



religiosos e devotos ornamentam a cidade para receber a imagem do santo, a cerimônia do banho é realizada nas águas do rio Paraguai. O ritual é um momento de fé e devoção, simbolizando o batismo de Jesus Cristo realizado por João Batista, no rio Jordão<sup>82</sup>.

## **Gastronomia junina**

A culinária típica do ciclo junino utiliza o milho como ingrediente principal. O cereal pode ser assado, cozido ou misturado com outros ingredientes na produção de quitutes juninos, doces e salgados. Trata-se de um ritual de agradecimento e celebração por causa da boa colheita. O cenário da cozinha torna-se um espaço de conhecimento, pois durante o preparo dos pratos, ocorre a troca de informações a respeito do modo de preparo, ingredientes, apresentação dos alimentos e segredos da culinária. Nesse sentido, a manutenção da tradição ocorre quando a geração mais velha passa o conhecimento à geração mais nova, atenta aos modos de fazer e servir. As receitas das avós geralmente são compartilhadas para as mães e netas. Assim, a comunicação acontece através da oralidade, porém, no ambiente da cozinha também é comum o uso de cadernos de receita.

---

<sup>82</sup> RODRIGUES, Lucianna. Banho de São João: a tradicional festa junina de Corumbá. Disponível em: <[http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/turismo/2017/06/29/interna\\_turismo,606016/banho-de-sao-joao-a-tradicional-festa-junina-de-corumba.shtml](http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/turismo/2017/06/29/interna_turismo,606016/banho-de-sao-joao-a-tradicional-festa-junina-de-corumba.shtml)>. Acesso em: 08 set. 2017.





Comunicação gastronômica é, portanto, o processo de comunicação cujo objeto é a arte culinária, entendida na sua dimensão simbólica. Isso implica circunscrever o processo aos modos através dos quais os alimentos são apresentados aos consumidores potenciais, concitando-os ao consumo e ao desfrute. Tratam-se, portanto, de processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade, tendo em vista que os “prazeres da mesa” integram o cotidiano das comunidades humanas, possuindo relevância simbólica, tanto nas camadas abastadas, que exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos marginalizados, que denotam hábitos morigerados. (MELO, 2011, p. 2)

Curau, cuscuz, canjica, pamonha, bolo de milho, mungunzá, pipoca são alguns alimentos consumidos durante a festa, esses pratos são feitos a partir do milho. Além dessas comidas, podemos encontrar outras iguarias que não utilizam o milho como ingrediente principal, por exemplo, pé de moleque, tapioca, arroz doce, paçoca, queijadinha, bolo de mandioca, bolo de macaxeira, maçã do amor e etc.

A comida define grupos, classes, pessoas. Expressa as relações sociais e é muito mais do que um simples ato de alimentar-se. Ela é um código elaborado e complexo que pode permitir compreender o sentido de uma sociedade, pois existem normas ou convenções que definem a relação entre certos alimentos e certas relações sociais (ROLIM, 1997, p. 97).

Vale lembrar que a apresentação do banquete junino é igualmente importante, os espaços destinados aos festejos juninos são ornamentados com as cores da festa. Ao redor da mesa, as pessoas compartilham comidas derivadas do milho, estreitam os laços de



amizade, a partir do encontro das gerações, além de partilharem a cultura por meio da experimentação e do convívio social.

**Figura 03 – Comidas típicas**



Fonte: Site Guia da Semana<sup>83</sup>

A culinária, presente na festa do ciclo junino, é um mosaico de sabores da cultura do povo nordestino. Nesse cenário, as comidas juninas não podem faltar na mesa, que recebe toalha de tecido colorido, chita, ou peça rendadas e bordadas. Sobre elas colocam-se arranjos com palhas de milho e travessas fartas, com as comidas típicas da região, aguardando o momento de participar do banquete comemorativo dos santos de ciclo junino, onde a alegria, o agradecimento e a felicidade integram os cenários da festividade (LUCENA FILHO, 2012, p. 52).

<sup>83</sup> Disponível em: <<https://www.guiadasemana.com.br/receitas/galeria/receitas-tipicas-de-festa-junina-para-fazer-em-casa>>. Acesso em 9 set. 2017.



O preparo dos pratos típicos envolve o uso de ingredientes que foram inseridos na culinária brasileira, dessa forma, as pessoas entram em contato com outras culturas, tais como: indígena, africana e portuguesa. O consumo dos alimentos permite uma experiência que envolve diferentes sentidos, por exemplo, o olfato, o paladar e a visão. Dessa forma, a tradição e a memória são ativadas, carregando significados.

A nossa cozinha básica, cotidiana ou de festa, mantém nas tradições alimentares, do plantio, do comércio e do consumo de determinados produtos, o entrelaçamento do Brasil Colonial com o Brasil de hoje, e o do amanhã. Da mesma forma como reflete o verdadeiro mosaico étnico, no qual portugueses, africanos e indígenas misturaram saberes, sabores e paladares para dar o mais perfeito significado a palavra mestiçagem. A culinária brasileira é uma cozinha mestiça, onde é possível perceber o grau de enraizamento das influências na impossibilidade de obtenção dos mesmos aromas e sabores pelo isolamento ou reconstrução dos pratos segundo práticas puristas. A mesa brasileira é hoje uma deliciosa composição das tradições indígenas, com as iguarias africanas e a suculência portuguesa. Tudo isso originado na adaptação que os portugueses tiveram que fazer quando aqui chegaram. Seus hábitos alimentares modificaram-se, pois nem tudo que se plantava na Europa podia ser cultivado no Brasil. Uma das plantas europeias que não se adaptou ao solo brasileiro foi o trigo; a mandioca tornou-se, então, o seu substituto na culinária. E foram os indígenas que apontaram as novas possibilidades alimentares. Por outro lado, foram os portugueses, que temperaram com sal, canela, alecrim, erva-doce e cravo-da-índia, essas novas opções (RIBEIRO, 2002, p. 29).



As festas juninas não podem ser consideradas apenas como entretenimento, ou cerimônia com traços religiosos e pagãos. O simbolismo também está presente nos encontros ao redor das mesas e nas praças, onde são valorizados o prazer de comer e uma boa companhia, ou seja, a experiência do convívio social. Nessas representações estão envolvidas questões nutricionais, sociais, religiosas, políticas e econômicas. Vale salientar que as estratégias de folkmarketing podem ser encontradas nas peças publicitárias das empresas, que intensificam a divulgação de produtos indispensáveis da culinária junina.

**Figura 04** – Material de divulgação do Supermercado Ligzarb



Fonte: Instagram do Supermercado Ligzarb<sup>84</sup>

<sup>84</sup> Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/BUUpMHEZFW8p/?taken-by=ligzarb>>. Acesso em: 12 set. 2017.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ciclo junino reúne expressões consideradas primordiais para a valorização da cultura, com influências que atuam de norte ao sul do país, porém, o foco principal das festas está na região do Nordeste. O ritual de celebração está ligado a terra, cujo principal produto da colheita dessa região é o milho. Nesse sentido, o imaginário popular reproduz cenas de caráter religioso e práticas profanas, como forma de manter a tradição.

As festas juninas celebram os três santos populares: Santo Antônio, São João e São Pedro. Durante a festividade, cada elemento da cerimônia é carregado de significado, por exemplo, as fogueiras que servem para agradecer o resultado da colheita e espanta os maus espíritos. Além disso, as fogueiras são utilizadas para assar o milho e reunir pessoas ao redor para dançar o forró, o arrasta pé e baião.

A festividade é considerada uma importante via de comunicação, com fluxos de informações e pessoas. Dessa forma, ocorre o interesse por parte das empresas públicas e privadas, que têm feito grandes investimentos para divulgar suas marcas durante os trinta dias de festa.

Os conceitos formulados por Beltrão (1980; 2014), a partir da Teoria de Folkcomunicação, foram indispensáveis na busca do entendimento da relação do povo com os meios informais dos processos folkcomunicativos, envolvendo as representações juninas. Bem como, as contribuições de Lucena Filho (2008; 2012), para o entendimento do interesse e vínculos das empresas com festas populares, um processo de





apropriação popular denominado de folkmarketing, que busca aproximar-se do público para divulgar produtos e serviços.

Essas empresas atuam com ações que vão do global ao local, proporcionando ao público uma relação de pertencimento e valorização da cultura popular, seja a partir das embalagens com a temática das festas juninas, das propagandas veiculadas nos meios de comunicação de massa, ou através da instalação de estandes que inserem promotores de vendas para realizar abordagens pessoais durante o evento. O objetivo das empresas é, também, criar um espaço lúdico de experimentação.

Nesse sentido, podemos observar a presença do folkmarketing nas embalagens dos produtos que integram a culinária junina. As comidas não podem faltar durante as festas juninas, onde as mesas são ornamentadas para o ritual de agradecimento do principal ingrediente dos pratos típicos, o milho. A simbologia vai além da apresentação do cardápio, envolvendo o compartilhamento dos saberes, formas de apresentação e as diferentes culturas, tais como: africana, portuguesa e indígena. Os ingredientes inseridos na cultura brasileira por esses povos possibilitaram a harmonia dos pratos, atribuindo uma especificidade à culinária junina, presentes da colheita até o consumo.





## REFERÊNCIAS

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

\_\_\_\_\_. **Folkcomunicação: um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de ideias**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2014.

BENJAMIN, Roberto. **Folkcomunicação no contexto de massa**. João Pessoa: Editora Universitária / UFPB, 2000.

CASTRO, Janio Roque Barros de. **Da casa à casa pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano**. Salvador: EDUFBA, 2012.

\_\_\_\_\_. “As festas religiosas em louvor a São João Batista na Bahia” In: SERPA, Angelo (Org.). **Espaços culturais: vivências, imaginações e representações**. Salvador: EDUFBA, 2008. p.181-197.

HONORATO, Gilson. **Conhecendo o marketing**. Barueri, SP: Manole, 2004.

LUCENA FILHO, Severino Alves de. **Festa junina em Portugal: marcas culturais no contexto de folkmarketing**. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, 2012.

\_\_\_\_\_. “Relações públicas em cenários folkcomunicacionais” In: KUNSCH, Margarida M. Krohling; KUNSCH, Waldemar Luiz (Org.). **Relações Públicas Comunitárias: a comunicação em uma perspectiva dialógica e transformadora**.

MELO, José Marques de. **Mídia e cultura popular: história, taxionomia e metodologia da Folkcomunicação**. São Paulo: Paulus, 2008. (Coleção Comunicação)

\_\_\_\_\_. **A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional**. Revista Internacional de Folkcomunicação. Vol. 9, n. 17, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.uepg.br/index.php/folkcom/article/view/1334/968>>. Acesso em: 08 set. 2017.

RIBEIRO, Heloisa. **Rotas da fé: Festas Juninas**. Caderno Virtual de Turismo, vol. 2, n. 3, p. 24-35, 2002. Disponível em: <<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/19/17>>. Acesso em: 11 set. 2017.

ROLIM, M.C.M.B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960**, Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/27165/T%20-%20ROLIM,%20MARIA%20DO%20CARMO%20MARCONDES%20BRANDAO.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 11 mar. 2018.



TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. Festejos juninos e os ritos de origem agrária. In: **INTERCOM Revista Brasileira de Comunicação**. São Paulo, vol. XVIII, n. 2, p.153-156, jul./dez. 1995. Disponível em: <<http://portcom.intercom.org.br/revistas/index.php/revistaintercom/article/viewFile/1263/1216>>. Acesso em: 08 set. 2007.

\_\_\_\_\_. **Folkcomunicação e ativismo midiático**. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, 2008.







# A GASTRONOMIA SERGIPANA E SUA PROMOÇÃO TURÍSTICA ATRAVÉS DOS GUIAS TURÍSTICOS LOCAIS

LIMA, DAYSEANNE TELES  
AZEVEDO, DENIO SANTOS

## INTRODUÇÃO

Levantar discussões a respeito dos conceitos, influências e impactos ocasionados pela prática turística envolve uma abordagem que permeia entre as mais variadas áreas do conhecimento. Não apenas isto, é fazer uma (re) leitura dos conceitos iniciais e modelá-los de acordo com o perfil dos novos turistas e das questões mais atuais, globais. A gastronomia ganha um destaque a partir das construções históricas que são refletidos na manipulação dos alimentos e no preparo dos pratos. O que dá a oportunidade para que o poder público e os promotores da atividade turística tenham recursos suficientes para tornar elementos da culinária e da gastronomia atrativos aos turistas.

É a partir deste pensamento que foi realizada esta pesquisa. O objetivo principal é justamente entender como um guia turístico, no caso o Guia Sergipe Trade Tour, apresenta a gastronomia como atrativo turístico, uma vez que é um referencial de informações a respeito de vários municípios do estado. Perceber quais municípios apresentam a gastronomia e culinária local, quais os pratos destacados e como estas informações são ditas no guia. Trazendo como referencial teórico, discussões acerca do turismo, das identidades, da gastronomia, incluindo



um recorte histórico de outros guias já publicados em Sergipe, datados de 1948 e 1970.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

O turismo pode ser considerado um fenômeno social, complexo, que envolve a atratividade pelo exótico, o consumo de experiências, trocas culturais, impactos ambientais e sociais, podendo proporcionar desenvolvimento local, crescimento econômico e geração de valor para os destinos. Mas, que também pode permitir a homogeneização, turismofobia, os “não lugares”, destruição ambiental, entre tantas outras consequências.

Dentre os fatores que podem contribuir para um desenvolvimento favorável da atividade e minimizar seus impactos negativos, é possível destacar a importância para estabelecer integrações entre os agentes fomentadores do turismo e a valorização das práticas culturais locais, inclusive estimulando a participação ativa da comunidade no processo de reconhecimento de seus elementos identitários.

Diante das implicações e transformações ocasionadas pela atividade turística, as revoluções tecnológicas e a globalização possibilitam inúmeras ferramentas que atualmente são utilizadas para expor e avaliar os atrativos e tudo aquilo que envolve o turismo. Fotografias, a disposição de postagens em mídias sociais, textos em blogs, vídeos e tantos outros meios despertam o imaginário dos futuros consumidores e colocam a internet como uma importante ferramenta na visibilização e consolidação de destinos no mercado turístico.



Nessa integração por meio das tecnologias, o local se torna global e o global está no local, compondo uma aldeia que “impõe” sistemas homogeneizados, ao mesmo tempo em que seus integrantes reclamam a visibilidade e valorização de suas especificidades. Tratar da globalização acaba envolvendo muitas discussões a respeito de sua concepção, seja ela de perspectiva econômica, social, cultural ou política.

Entretanto, para além da globalização, é pertinente refletir que a própria concepção sobre identidade também passou por transformações ao longo dos anos. O indivíduo já foi considerado “[...] sujeito do Iluminismo entendido como totalmente unificado desde seu nascimento, dotado das capacidades de razão, consciência e ação [...]”, e que nos dias de hoje pode ser compreendido como sujeito “[...] que se forma nas relações com outras pessoas que mediam seus valores, sentidos e símbolos expressos em uma cultura” (MIRANDA, 2000, p. 82). Dessa forma, a identidade do indivíduo carrega traços que podem identifica-lo num aspecto macro (nacionalidade, regionalidade, localidade) ao mais específico (gênero, fenótipo, memória, aspirações, experiências).

“Produz-se e consome-se cultura, [...]. A cultura não mais em um pedestal e nem mais atrelada à política de identidade” (PINHEIRO, 2007, p. 53). Da mesma forma que a cultura norteia o comportamento humano e, incorpora as transformações nas relações interculturais, cultura, se torna recurso, valor, que reflete estruturas de poder e hierarquizações.



[...] as formas de consumo constroem relações sociais e demarcam posições sociais. Onde se consome e o quê se consome são questionamentos feitos cotidianamente para construir representações de atores sociais e grupos, numa leitura superficial, você é o que você consome e exhibe (AZEVEDO et al, 2014, p.223).

A informação adquire valor, influenciando a construção do comportamento e consumo da sociedade, onde é possível perceber dois cenários: a exploração da diferenciação local pela globalização, enquanto estratégia de criação de nichos de mercado e uma lógica homogênea “como ‘consumidores’ para os mesmos bens, ‘clientes’ para os mesmos serviços, ‘públicos’ para as mesmas mensagens e imagens – entre pessoas que estão muito distantes uma das outras no espaço e no tempo” (HALL, 2005, p.74).

A atividade turística contribui de forma significativa na formação desta aldeia global e na visibilidade das identidades locais, pois, como afirma Dias, (2008, p. 155) “[...] comprime o mundo aproximando e integrando os mais diversos cantos do planeta”. Permite que diversas localidades uma vez reconhecidas como distantes, inóspitas e exóticas possam utilizar destas características para se promover turisticamente, além de estimular a entrada de investimentos em serviços turísticos que possam atender ao público. O “fazer turismo” cria o discurso do acessível e constante no cotidiano do indivíduo.

Os recursos naturais, patrimônio cultural material e imaterial, manifestações culturais tornam-se atrativos turísticos. O avanço das tecnologias de informação e comunicação estimulam um mercado turístico mais dinâmico e amplo e competitivo. A atividade turística é



vista como uma oportunidade para o desenvolvimento social e econômico local, e, muitas vezes, cabe aos pesquisadores, planejadores e gestores do turismo a responsabilidade de reconhecer símbolos que possam representar a cultura local e, assim, fazer-se conhecido. “É por meio do consumo simbólico das representações identitárias de grupos sociais específicos que o turista ou visitante passa a identificar cidades e/ou países na promoção turística dos destinos (AZEVEDO et al, 2014, p. 218).

E como exemplo deste consumo simbólico, a gastronomia é algo único de cada local, como um registro cultural. É a mistura de sabores e influências históricas, ambientais, culturais, que atualmente tem ganhado maior visibilidade. Podendo ser tratada como um dos cartões postais de uma localidade ou como motivação que possibilite o retorno do turista, a gastronomia se torna um elemento em evidência na perspectiva de ampliar o produto turístico.

A alimentação tem sua relevância nos processos de construção da sociedade e a gastronomia regional se torna um dos elementos representativos das práticas culturais de uma comunidade. Schlüter (2003) ressalta que a busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. São os modos de fazer que contam uma história, que refletem a construção das identidades locais, que representam, que estimulam a participação local e atraem o turista.

Fernández-Armesto (2010, p. 31), quando expõe sobre a alimentação no contexto histórico da sociedade, afirma “a culinária foi a primeira química”. Tendo o fogo enquanto fator de transformação da alimentação



do homem, pode-se entender este fato como um divisor na história da evolução do ser humano e da forma como se alimentavam, o cozimento dos alimentos modificava seu sabor e sua digestão. O autor complementa:

Assim que os efeitos do calor na comida começaram a se desdobrar diante dos olhos dos homens, o futuro da culinária já estava prenunciado. [...]. Assim que o fogo passou a ser administrável, ele logo uniu as comunidades, já que para cuidar das chamas eram necessários divisão de trabalho e esforços compartilhados (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010, p.33).

As receitas, os modos de fazer, as técnicas envolvidas carregam consigo características e histórias dos povos, despertam a curiosidade e o interesse dos turistas. Como um código cultural, muitas vezes, é ouvido/dito: “você é o que você come” e a gastronomia aparece como referência do indivíduo diante do outro, como identificação do diferente, determinante de grupos sociais, status e estruturas de poder. A cozinha, que já foi vista só como restauradora (não que tenha perdido este significado), hoje segue outras tendências, modas e assume conceitos diversos; está mais dinâmica e também mais global.

[...] a alimentação pode ser considerada uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre um determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e à própria estruturação da economia, no que se refere à produção e trocas de produtos (GÂNDARA et al, 2009, p. 181).



O global traz consigo os restaurantes fast-food com redes em todo mundo, de refeições rápidas e com preço acessível, indicativo de uma rotina que exige tempo em detrimento da saúde. Em contrapartida, como uma resposta ao processo de homogeneização, no mesmo processo da visibilidade e valorização das identidades, também apresenta, “a inquietação com as formas do comer tradicional e com a recuperação dos sentidos e sentimentos humanos através da comida” (JAROCKI, 2009, p. 329). Promovendo assim correntes como *Slow Food*<sup>85</sup>, a *Fusion Cuisine* e *Comfort Food*<sup>86</sup>.

Estas mudanças no comportamento de grupos sociais, os discursos de sustentabilidade ambiental e cultural e a preocupação com a qualidade de vida, implicam mudanças na percepção da gastronomia e de como ela é apropriada pela atividade turística. Enquanto identidade cultural apresenta códigos culturais, carregados de significados relacionados às estruturas territoriais e refletindo sua diversidade nos hábitos, consumos, estruturas de poder e modos de produção de seus grupos, e que vem se transformando nestas múltiplas relações entre o global e o local (GÂNDARA et al, 2009). Quando percebida sob a ótica do fenômeno turístico, a gastronomia vislumbra um horizonte de possibilidades, seja enquanto complementar da oferta turística,

---

<sup>85</sup> Por meio dos seus conhecimentos gastronômicos, relacionados à política, à agricultura e ao ambiente, o movimento tornou-se uma voz ativa na agricultura e na ecologia, conjugando o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade (MARTINS et al, 2016, p. 230).

<sup>86</sup> A *Fusion* com a perspectiva de “misturar” técnicas e receitas culinárias conhecidas mundialmente utilizando produtos locais, aproximando-se da cultura local. Já a *Comfort* remete a ideia de “comida feita em casa”, da gastronomia regional, carregada de histórias e de identidades.



valorização da cultura local ou como motivador exclusivo na decisão do turista.

Da mesma forma que a globalização permite ao turismo apresentar-se em perspectivas mais dinâmicas, a gastronomia também se deixa influenciar neste processo. Guias turísticos trazem os restaurantes mais bem avaliados, dicas do que fazer, do que comer ou onde ir; programas de TV, ora mostram receitas, ora apresentam programas onde o protagonista desbrava o mundo mostrando as diversas culturas traduzidas na gastronomia, para além das mídias convencionais, uma quantidade significativa é produzida sobre turismo e gastronomia em mídias digitais como o Youtube, Instagram e Facebook. Caso uma pessoa queira tentar reproduzir pratos de outro país, aplicativos e sites na internet trazem informações a respeito de sua história, dos modos de fazer, dicas de outras pessoas que os já prepararam.

O típico da gastronomia regional torna-se “um diferencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e à sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida” (GÂNDARA et al, 2009, p. 184). E dessa relação entre turismo e gastronomia, surgem ações em prol da preservação das cozinhas tradicionais e identidades gastronômicas, seja no reconhecimento enquanto patrimônio, da certificação por meio de Indicações Geográficas ou de grupos associados, como o movimento slow food (MARTINS et al, 2016).

No processo de divulgar e promover os destinos, a comunicação com os consumidores está cada vez mais dinâmica, amplificada e





acessível, criando um mercado cada vez mais competitivo. Os setores público e privado investem na divulgação do que há de melhor no seu destino, na tentativa de apresentar aos diversos públicos consumidores que, naquele local, existe a possibilidade atender diferentes expectativas com uma demanda diversificava de atrativos.

Utilizado pela atividade turística para divulgar, promover e valorizar a cultura e os destinos é possível considerar os guias turísticos como parte de um recorte histórico, pois marcam períodos distintos e demonstram como e quais elementos são destacados por aqueles que promovem a atividade turística dos destinos.

Os guias impressos participam da construção histórica de uma série de indícios, como, por exemplo, sua utilidade, os recursos que devem representar e os valores que veiculam – e esta construção, como o adjetivo histórica indica, diz respeito a um tempo e a um lugar; a uma percepção de mundo. Em suma, os próprios guias são o resultado de uma construção histórica (MORAIS, 2012, p. 324).

Além do recorte histórico, de acordo com Morais (2012), os guias também são fontes de conhecimento, conduzem o olhar do turista, reinventa espaços, transforma as informações em valor e influência na percepção de mundo. Pois “[...] podem revelar a rede de variáveis implícitas na dinâmica da atividade; as suas diversas configurações ao longo da história e suas relações com os contornos mais gerais dos grupos sociais” (MORAIS, 2012, 324).



Desta forma, buscando estabelecer traços históricos acerca da gastronomia sergipana através de guias, é possível estabelecer dois períodos significativos. O marco inicial é 1948, quando Mário Cabral<sup>87</sup>, que na época era diretor da Revista Aracaju – promovida pela Prefeitura de Aracaju – publica o “Roteiro de Aracaju”, utilizando o discurso poético do sergipano “apaixonado por sua terra” para apresentar as belezas naturais e culturais da capital Aracaju.

[...] os supostos atrativos turísticos da capital sergipana e as principais características e representações dos seus residentes. A sua biografia, a história, os aspectos naturais, as credences, os causos, as festas, os personagens representativos da cidade, os espaços de sociabilidade, a gastronomia, transportes, meios de hospedagem, bares e restaurantes, aspectos econômicos, o céu, o sol e a luz de Aracaju são elementos destacados em seu guia turístico [...] (AZEVEDO, 2014, p. 125).

Para a gastronomia, o jornalista destaca restaurantes, cafés, sorveterias, padarias e hotéis que ofereciam serviços de alimentação. Peixes, frutos do mar (moqueca de maçonim), a “carne do sol de Cedro de São João”, frutas das mais variadas, “a ‘saborosíssima jabá’, como o sergipano chama a carne seca, caruru, sarapatel, os queijos e requeijões, a sopa de mão de vaca, a tripa de porco assada, doces de puba e de milho, manauê, pamonha, arroz doce, cocada e canjica” (AZEVEDO, 2014, p. 127).

---

<sup>87</sup> Jornalista, sócio do Instituto Histórico Geográfico de Sergipe (IHGSE) e membro da Academia Sergipana de Letras, Mário Cabral (1914-2009) “segue uma tendência da década de 1940 onde representantes da chamada “intelectualidade” brasileira/regional escreveram suas memórias, impressões, sentimentos e vivências sobre as cidades de origem. Estes construíam imaginários dos lugares e decifravam a partir da sua ótica a alma dos espaços. As cidades eram cantadas, poetizadas, pintadas, sentidas, saboreadas e ouvidas a partir das suas narrativas” (AZEVEDO, 2014, p. 124).



Já em 1970, quando foi publicado o guia turístico “Roteiro de Sergipe/Aracaju (1970/1971)”, elaborado pelo, na época, Departamento de Turismo de Aracaju, o intuito era promover a capital sergipana, que vivia momentos efervescentes por conta da exploração do petróleo no estado, além de alguns municípios como: Propriá, São Cristóvão, Laranjeiras, Estância; “feito para um público-alvo que levava em consideração os visitantes internos e externos e os investidores, por isso o destaque para os aspectos econômicos e culturais do estado” (AZEVEDO, 2014, p. 149). Além de informações acerca do momento econômico vivido pelo estado, o guia apresenta informações acerca do calendário das festividades (inclusive festividades afro-brasileiras), histórias, atrativos naturais e gastronomia.

[...] A gastronomia que tinha como principal matéria-prima as cotidianamente chamadas caças era a grande marca representativa da gastronomia na capital, a ponto de o Departamento de Turismo da cidade de Aracaju ter construído na Avenida Rio de Janeiro o “Restaurante Típico Meu Refúgio” conhecido popularmente como “Bar dos Bichos”. No cardápio deste estabelecimento comercial os frequentadores encontravam “jacu, paturi, juriti, perdiz, sariema, gia, jibóia, preguiça e sariguê” (AZEVEDO, 2014, p. 159).

Mesmo não apresentando todos os municípios, como os guias que virão a seguir, é pertinente analisar a imagem que os planejadores do turismo pretendiam apresentar da gastronomia para os turistas e residentes àquela época, além da peculiaridade culinária a partir do consumo das caças. Nessa mesma década, com a divulgação do Nordeste



para impulsionar o turismo e a criação da Empresa Sergipana de Turismo (antiga denominação da EMSETUR), “Caju, coco, banana, caranguejo, amendoim verde cozido, pirão, camarão e fritada passam a ser representantes da gastronomia sergipana” (AZEVEDO, 2014, p.174).

## **METODOLOGIA**

Quando se pretende estudar o fenômeno que é o turismo, o pesquisador se depara com um campo amplo, multidisciplinar. Isto faz jus à dinamicidade que envolve a prática, não é possível pensar na atividade como elemento isolado da sociologia, antropologia, economia, direito e tantas outras ciências. A metodologia científica aparece como um direcionamento de como é possível aplicar os conhecimentos entre as diversas áreas. E todo método precisa de uma teoria que permita uma visão adequada do fenômeno (SCHLÜTER, 2003, p.25), além das técnicas de pesquisa e análise.

Para atingir os objetivos deste estudo, usou-se da pesquisa do tipo exploratória/descritiva (LAKATOS; MARCONI, 2008; VEAL, 2011), neste caso, caracterizada pela necessidade de mapear e descrever as representações identitárias da gastronomia sergipana e sua apropriação em prol do desenvolvimento turístico local. Partindo de uma abordagem qualitativa, têm a pesquisa bibliográfica como principal método de pesquisa. Ademais, ela levanta e atualiza as discussões sobre turismo, identidades e gastronomia sergipana sob a perspectiva da promoção do destino Sergipe no guia Sergipe Trade Tour, no período de 2007 – 2012 e na edição 2017/2018. Dessa forma, os dados apresentados por este



trabalho buscaram investigar no referido guia como a gastronomia sergipana é apresentada e quais municípios e pratos da culinária sergipana que se destacam nesse material. Esta discussão é fruto de pesquisas desenvolvidas durante a graduação e mestrado em Turismo da autora.

## ANÁLISE DOS RESULTADOS

O Guia Sergipe Trade Tour é organizado e comercializado pelo grupo S&Z Comunicação, na responsabilidade de Waldete Zampieri (LIMA; AZEVEDO, 2012a). É lançado em edições bianuais, reunindo informações turísticas sobre Sergipe em dois idiomas (português e inglês). “Além de dados a respeito dos atrativos culturais e naturais, faz divulgação de serviços turísticos como: hotéis, pousadas, bares, restaurantes, empresas de receptivo e etc.” (LIMA; AZEVEDO, 2012b, p. 11). O guia agrupa as informações seguindo os parâmetros do Plano de Regionalização do Turismo. Vide Quadro 01, com a lista de municípios apresentados na edição mais recente (2017/2018).

**Quadro 1 – Polos e a gastronomia destacada.**

Polos	Costa dos Coqueirais	Velho Chico	Serras Sergipanas	Costa dos Tabuleiros	Sertão das Águas
Municípios apresentados no guia Sergipe Trade Tour	Aracaju, Barra dos Coqueiros, Brejo Grande, Estância, Indiaroba, Itaporanga, Laranjeiras, Nossa Sra. do Socorro, Pacatuba, Pírambu, Santa Luzia do Itanhý, São Cristóvão	Canindé do São Francisco, Gararu, Ilha das Flores, Neópolis, Nossa Sra. da Glória, Poço Redondo, Porto da Folha, Propriá, Santana do São Francisco	Itabaiana	Carmópolis, Divina Pastora, Japarutuba, Rosário do Catete	Lagarto, Salgado, Simão Dias, Tobias Barreto
Elementos da gastronomia	Caranguejo, Mangaba, Queijo de Coalho, Beiju, Siri, Guaiamum, Mandioca, Aratu, Galinha caipira, Peixes, Coco.	Peixes, Crustáceos, Bode, Mandioca, Batata doce, Pitu	Mangaba, Castanha	-	Mandioca, Coco
Pratos destacados	Pirão de Pitu, Café Nordestino, Caranguejo, Queijadas, Peixe escabeche, Bricelets.	Pirão de galinha caipira, Buchada de bode, Doce de batata,	-	-	Beiju

Fonte: Extraído e adaptado de SERGIPE TRADE TOUR (ZAMPIERI, 2017-2018).



Do total de 75 municípios, o guia traz informações de 30 cidades<sup>88</sup>, sendo nos polos Costa dos Coqueirais e Velho Chico o registro do maior número de municípios informados, 12 e 9, respectivamente. Isso se justifica no fato de que o Plano de Regionalização do Turismo faz o agrupamento dos municípios com potencial turístico ou que recebem recursos para desenvolvimento da atividade no local, na perspectiva de construir roteiros, descentralizando e ampliando a oferta turística (LIMA; AZEVEDO, 2012b).

Observando o quadro, é pertinente observar a ausência de pratos destacados nos polos Serras Sergipanas e Costa dos Tabuleiros, sendo que, neste último, não há nem o registro de alimentos mais característicos. Contudo, nas Serras Sergipanas, Itabaiana apresenta algumas informações sobre elementos da culinária. O destaque é a feira, onde é possível encontrar mais que o convencional “arroz com feijão”, informação que já consta desde 2012 (LIMA; AZEVEDO, 2012b); onde “o turista pode desfrutar da culinária caseira e de um saboroso suco de mangaba, fruta típica em Sergipe” (SANTOS apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 205).

Na seção “Sertão das Águas”, os quatro municípios apresentam alguma informação acerca da mandioca, exceto por Simão Dias que traz “ingredientes tradicionais com influência da cultura indígena, afro e europeia” (CARVALHO apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 251). E

---

<sup>88</sup> O Mapa do Turismo de Sergipe consta atualmente 37 municípios. “O estado reduziu de 75 para 37 o número de municípios participantes de suas cinco regiões turísticas: Polo Serras Sergipanas (5); Velho Chico (8); Polo Tabuleiros de Sergipe (5); Sertão das Águas (6); e Polo Costa dos Coqueirais (13). O levantamento foi divulgado pelo Ministério do Turismo, em Brasília” (GURGEL, 2016). Notícia publicada no portal do Ministério do Turismo em 12 jul 2016. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/6461-sergipe-tem-novo-mapa-tur%C3%ADstico.html>>. Acesso em 23 jan 2018.



complementa: “os pratos tipicamente caseiros e caipiras servidos nos restaurantes e pousadas da cidade oferecem iguarias de altos sabores com qualidade e preço baixo” (Idem, 2017-2018, p. 251). São destacados os verbetes “caseiros”, “caipiras” e “altos”, pois chamam a atenção na construção do discurso do que seria um alto sabor, talvez em alusão a alta gastronomia, que contrasta com o “caipira”, ou à qualidade dos produtos utilizados nos “pratos tipicamente caseiros”, mesmo não informando quais alimentos são característicos aqui. Lima e Azevedo (2012b), no artigo “Viagem Gastronômica no Sergipe Trade Tour” já traziam esta mesma referência, pouco mudou ou foi acrescentado sobre a gastronomia local.

Lagarto, Tobias Barreto e Salgado destacam a mandioca em três situações distintas. Em Lagarto, é apresentada “A Festa da Mandioca” para “valorizar um dos principais produtos da economia de subsistência do município e mobilizar a cultura lagartense” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 238). Em Tobias, é uma tradição: “às segundas-feiras, as famílias tobienses se reúnem para degustar uma deliciosa macaxeira com churrasco em suas residências, restaurantes e bares locais, tornando-se um costume cultural popular em Tobias Barreto e apreciado pelos visitantes (BARSÍ apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 260). E em Salgado, está transformada em “Beiju de Coco”: “a fabricação é tratada como uma verdadeira arte, utilizando o forno de barro. A receita foi passada de mãe para filho” (SANTOS; SANTOS apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 247).

Na seção do polo Velho Chico, do total de 17, são apresentados 9 municípios, tendo indicações gastronômicas em 4 destes: Ilha das



Flores, Neópolis, Nossa Senhora da Glória e Propriá. É válido registrar que tampouco há a indicação sobre a gastronomia de Canindé de São Francisco, região de fluxo turístico por conta dos Cânions de Xingó, na divisa entre Sergipe e Alagoas.

A presença do Rio São Francisco às margens desta região traz a influência dos crustáceos e pescados. Em Ilha das Flores, “a gastronomia local disponibiliza um verdadeiro leque de opções para as refeições que variam entre peixes e crustáceos como: vermelha, caranguejo, siri e lagosta” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 168), mas não há indicações de pratos típicos. Da mesma forma é apresentado em Neópolis, cuja aptidão turística é indicada por sua proximidade a Penedo, e onde o “Rio São Francisco abre-se em belas praias propiciando belos passeios e fornece a matéria-prima – peixes tambaqui e xirá – para os pratos típicos da cidade” (PASSOS apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 172).

Em Propriá, os restaurantes da cidade apresentam pratos “à base de camarão de água doce e peixes de viveiro” (OLIVEIRA apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 194), mas são os doces que ganham maior destaque no município:

Os doces do famoso Seu Félix, na rua da Vitória, são bastante apreciados e comercializados em regime artesanal há mais de 70 anos. Balas, doces de banana, de goiaba, canela, os tradicionais tijolinhos de leite, o doce de batata com goiaba, as queijadas fazem das delícias de Propriá soberbidades que ganham o mundo. A fábrica de doces denominada de Joselia foi passada de geração em geração e hoje possui receitas com mais de sete décadas (OLIVEIRA apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 194).





A influência portuguesa do açúcar também é apontada em Nossa Senhora da Glória, com a divulgação da “Casa do Doce Dona Nena”. “Famosa doceira da região, seus doces são conhecidos e apreciados por moradores e turistas que transitam pela rota do sertão” (SANTANA apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 176). Além disto, o guia chama atenção à feira e traz a indicação de pratos típicos: “não se esqueça de saborear a buchada de bode e o pirão de galinha caipira ou frango capão, feito com farinha de mandioca, além da carne frita ou assada acompanhada do cuscuz de milho ou de arroz e da macaxeira (aipim)” (SANTANA apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 176).

Com maior número de páginas, o polo Costa dos Coqueirais dá destaque à capital sergipana, apresenta mais outros 11 municípios e traz uma seção de classificados de serviços e equipamentos turísticos localizados em Aracaju. Uma variedade de pescados, mariscos e crustáceos compõem a gastronomia desta região, caracterizada em 6 municípios dentre os que apresentam a gastronomia.

“Caranguejos, aratus, siris, robalos, carne do sol, queijo de coalho, beijus, suco de mangaba, cajuroska, licor de jenipapo, pirão de pitu, macaxeira, inhame... Gostosuras que dão água na boca de qualquer ser humano são oferecidas nos diversos bares e restaurantes de Aracaju e de todo o estado” (ZAMPIERI, 2007-08, p. 36).

Na Barra dos Coqueiros, moquecas, catados, ensopados fazem parte de um cardápio “rico em opções [...] O carro-chefe, no entanto, é o caranguejo quebrado com martelo apropriado” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 78). Siris e guaiamuns são crustáceos que caracterizam o texto sobre



Brejo Grande, “os doces caseiros e cocadas também são vendidos” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 84). Em Indiaroba, aratu, sururu, massunim e camarão faz parte da culinária local, como também “pratos feitos à base de macaxeira, coco, batata doce, caju, mangaba e seus derivados” (ASSUNÇÃO apud ZAMPIERI, 2017-2018, p. 98).

Em Nossa Senhora do Socorro, o destaque vai para os restaurantes “São Miguel e Capivara, localizados no povoado Calumbi”, que trazem “os famosos pratos à base de camarão e galinha caipira” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 126). Em Pirambu, “o peixe escabeche, o quebrado de caranguejo e o camarão pistola ao alho e óleo são encontrados em todos os restaurantes” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 134), inclusive mencionando um Festival do Camarão que, infelizmente, não foi encontrado mais informações a respeito de tal evento.

Em Itaporanga, há duas menções sobre o aratu, como “especialidade da cidade [...] e não pode deixar de ser saboreado pelo turista” (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 101) e como fruto do trabalho das marisqueiras e pescadores da Ilha Mem de Sá. Já São Cristóvão, “[...] tem tradição na fabricação de queijadas, doce típico português que utiliza o coco e é fabricado em forno de barro. Encontra-se também, doces em calda, doce de corte, geleias, entre outros, fabricados na Cooperativa de Doces do Povoado Cabrita” (ZAMPIERI, 2017-2018, p.152). O fato de ser a quarta cidade mais antiga do Brasil e de ter sido a primeira capital de Sergipe, contribui para a divulgação do turismo histórico-cultural na cidade, inclusive na perspectiva de ter na atividade turística e na fabricação dos doces, meios de desenvolvimento socioeconômico.



E, encerrando este “tour gastronômico”, onde foi possível perceber alguns olhares sobre a gastronomia sergipana, apresenta-se Aracaju. Capital sergipana, porta de entrada dos turistas e destaque no guia Sergipe Trade Tour, é o município com maior destaque gastronômico dentre os apresentados, com duas páginas dedicadas ao assunto, além de dez páginas (na seção de classificados) direcionadas à divulgação de bares e restaurantes localizados na região da Orla de Atalaia. É interessante perceber a diversidade de ofertas nesta seção, são empreendimentos que apresentam pizzas, açaí, churrasco gaúcho, cozinha oriental, peruana, espanhola, junto ao caranguejo, aos pescados e mariscos; e que voltam a indicar a dinâmica cultural em que se comporta Aracaju, inclusive para o turismo.

Voltando às informações do guia sobre a gastronomia do município, tem-se em destaque: caranguejo, pirão de peixe, pirão de pitu, café nordestino, sucos e sorvetes. Entretanto, o discurso aqui não é de uma “gastronomia aracajuana”, mas da “cultura do sergipano” (ao falar do caranguejo), de “uma combinação de diversas e deliciosas opções da gastronomia nordestina” (sobre o café nordestino), dos elementos encontrados “nas águas dos rios que cortam Sergipe” (sobre o pirão de pitu), das frutas “tipicamente nordestinas” (sobre a mangaba) (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 43-44), que difere do que é apresentado nos outros municípios, utilizando o termo “culinária local ou típica”. E complementa:



Delícias do sertão e do mar são um atrativo turístico à parte, quando nos referimos à gastronomia sergipana. Caranguejos, aratus, siris, robalos, carne do sol, queijo de coalho, beijus, suco de mangaba, cajuroska, licor de jenipapo, pirão de pitu, macaxeira, inhame e muitas delícias da terra (ZAMPIERI, 2017-2018, p. 41, grifo nosso).

De certa forma, acaba trazendo em perspectiva a posição que Aracaju assume sobre a identidade gastronômica do estado, inclusive onde os elementos mais característicos do agreste, do sertão, do sul e do litoral convergem, se confirmam e se transformam. E a influência da atividade turística favorece na busca pela compreensão destas sergipanidades gastronômicas, inclusive dando visibilidade de outros elementos: o amendoim verde cozido e a mangaba. Presente no cerrado, na caatinga e restinga brasileira, a mangaba desenvolveu-se de maneira significativa no litoral sergipano. Tendo, inclusive, em 1992, decretada a mangabeira árvore símbolo de Sergipe:

Institui a Mangabeira, como Árvore Símbolo do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.  
[...] Considerando a existência de legislação federal que sugere aos Estados instituírem suas árvores símbolos e difundir em festividades de promoção das árvores junto às comunidades;  
Considerando a freqüência da mangabeira nas diversas regiões fisiográficas do Estado de Sergipe, de grande significado cultural e econômico para a população do litoral Sergipano, cuja árvore se encontra em processo de extinção;  
Considerando, por fim, a propositura do XLIII Congresso Nacional de Botânica, realizado nesta Capital, sugerindo que a MANGABEIRA – *Hancornia Speciosa* Tul – seja considerada a árvore símbolo sergipano (DECRETO 12.723 de 20 de Janeiro de 1992).



A disseminação e, conseqüentemente, o aumento do consumo da mangaba “é provocada pelo movimento de pessoas em negócios ou turismo que experimentaram novos sabores e os divulgam” (MOTA et al, 2011, p. 37). Contudo, cabe o alerta, mesmo com o aumento no consumo da mangaba, as áreas de coleta estão reduzindo por conta da intensificação agrícola e do crescimento no número de condomínios e áreas particulares nas áreas litorâneas. Já o amendoim, encontrado em praticamente todas as feiras e praias de Aracaju, até recebeu reconhecimento enquanto patrimônio:

O decreto 27.720/2011, de 24 de marca de 2011, publicado no Diário Oficial, publicado no Diário Oficial de 14 de junho de 2011 reconhece o amendoim verde cozido, a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta-do-reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o malcasado e o sarioio como patrimônios culturais imateriais de Sergipe (AZEVEDO, 2014, p. 241).

Não foi possível encontrar o decreto, tampouco pesquisas que discutissem o papel sociocultural e econômico do plantio, comercialização e consumo do amendoim para o sergipano ou para o turista. Contudo, o amendoim é um elemento que está no cotidiano do sergipano e no discurso para a promoção turística sergipana.

Acredita-se que a divulgação turística do amendoim como “produto sergipano” e a boa aceitação deste por parte dos turistas auxiliaram na maior visibilidade e entendimento da importância e especificidade do amendoim para os sergipanos. Esse caso se configura em um exemplo da influência do turismo na patrimonialização de bens culturais, já que em diversos momentos do projeto o turismo é uma das justificativas para o processo de registro (AZEVEDO, 2014, p. 242).



Ao final da análise dos guias, é perceptível alguns elementos que chamam a atenção. Aracaju é destaque em todas as edições, é o município com maior variedade de indicações culinárias e gastronômicas, sejam através dos pratos ou na divulgação de bares e restaurantes. O texto que descreve a cidade reforça as múltiplas influências que cercam a capital, seja do litoral ou do sertão, possibilitando a visibilidade de elementos como a mangaba e o amendoim. Ao mesmo tempo em que traz uma perspectiva um tanto generalizada do “café nordestino” ou globalizada, com as propagandas de sushis, pizzas, churrascarias. É evidente a relação entre o local e o global.

Por outro lado, os outros municípios demonstram pouca atenção à indicação da culinária e gastronomia local, cabendo o questionamento do porquê não haver informações sobre a gastronomia da região/município. Talvez respondido parcialmente por Lima e Azevedo (2012a) em que o guia não recebe incentivo, mas comercializa seu espaço para empresas do setor e governanças, dependendo principalmente dos dados que são fornecidos por estas entidades. Daí a possibilidade de averiguar a percepção sobre turismo, gastronomia e cultura dos gestores públicos e privados nestes municípios e entender tal deficiência.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Estabelecer períodos distintos para analisar as representações da gastronomia nos guias com vista na perspectiva da atividade turística, trouxe informações bastante relevantes para a realização deste projeto. A variedade de elementos que constituem a gastronomia sergipana, dos



mais representados, como caranguejo, derivados da mandioca, queijos coalho e mangaba; aos mais peculiares, como animais de caça, ouricuri, aratu, amendoim cozido, entre outros mais, evidenciam a riqueza cultural de Sergipe.

Na tentativa de conhecer um pouco mais a respeito das sergipanidades foi necessário traçar caminhos múltiplos: no turismo, na sociologia, na história, na geografia; que se multiplicam à medida que se busca entender todo potencial que compete ao Turismo e sua influência nesta sociedade cada vez mais multicultural e diversa. Desta maneira, é possível perceber que o planejamento turístico carece deste olhar transdisciplinar para poder aprimorar as formas de se apropriar das identidades locais, pensando no turismo enquanto ferramenta para o desenvolvimento socioeconômico local e a autonomia da comunidade.

Ter tantos elementos representativos das identidades sergipanas, seja na gastronomia, na cultura, nas músicas ou em sua história, que já aparecem em pesquisas científicas e na promoção turística local demonstra que, mesmo que o “sergipano não conheça sua cultura”, a atividade turística se encarrega de mantê-la, de comercializá-la. Ao considerar que a sergipanidade “[...] pode ser entendida como um atrativo turístico e conseqüentemente um objeto de consumo” (AZEVEDO et al, 2012, p. 41), as identidades gastronômicas indicam oportunidades para sua valorização e o desenvolvimento local.

E entendendo a noção da cultura de consumo, se faz cada vez mais importante conhecer estes elementos e articular a promoção destas manifestações: as festas, músicas, cordéis, da arquitetura, histórias,



artesanato, a gastronomia. Não apenas enquanto entretenimento e consumo, mas como representativos das identidades locais e agentes que agregam valor social e cultural para a comunidade sergipana. E o guia turístico pode ser um veículo de informação e conhecimento que pode vir a contribuir neste processo, seja na sensibilização dos gestores sobre a pesquisa e fornecimento de informações sobre as identidades e potencialidades locais, seja no estímulo à pesquisa sobre a promoção turística ou informativo ao turista.





## REFERÊNCIAS

AZEVEDO, D. **Turismo, Patrimônio Cultural e Identidades Consumo:** construindo sergipanidades. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2014.

\_\_\_\_\_, D. S.; PAES, T. A.; ANDRADE, P. B. Reflexões sobre as identidades-consumo na América latina sobre a ótica da atividade turística. **Revista Ambivalências**, v. 2, n. 3, p. 218-237, 2014.

\_\_\_\_\_, D. S.; TECHIO, E. M.; LIMA M. E. O. Identidade Regional e Memória Coletiva em Sergipe. **Ponta de Lança: Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura**, v. 6, n. 10, p. 25-45, 2012.

DIAS, R. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2010.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri – São Paulo: Manole, 2009.

GURGEL, G. Sergipe tem novo mapa turístico. **Ministério do Turismo**, Brasília, 12 jul 2016. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/6461-sergipe-tem-novo-mapa-tur%C3%ADstico.html>>. Acesso em 23 jan 2018.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

JAROCKI, I. M. C. Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, v. 20, n. 2, p. 321-344, 2009.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

LIMA, D. T.; AZEVEDO, D. S. A gastronomia do polo Costa dos Coqueirais como ferramenta do marketing turístico: uma análise do guia Sergipe Trade Tour entre os anos 2007 – 2012. In: XIV Congresso de Ciências da Comunicação na Região Nordeste, 2012, Recife. **Anais**. Recife: INTERCOM, p. 1-13, 2012a.



\_\_\_\_\_. Viagem gastronômica no Sergipe Trade Tour. In: XXXV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2012, Fortaleza. **Anais**. Fortaleza: INTERCOM, p.1-15, 2012b.

MARTINS, U. M. O.; GURGEL, L. I.; MARTINS, J. C. O. Experiências com a 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**. Vol 14, n. 1, p. 229-241, 2016.

MIRANDA, A. Sociedade da informação: globalização, identidade cultural e conteúdos. **Ci. Inf.**, Brasília, v. 29, n. 2, p. 78-88, 2000.

MORAIS, L. P. Sabores de viagem: as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 4, n. 3, p. 317-334, 2012.

MOTA, D. M.; SILVA JÚNIOR, J. F.; SCHMITZ, H.; RODRIGUES, R. F. A. **A Mangabeira. As Catadoras. O Extrativismo**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011.

PINHEIRO, M. A. Comunicação, consumo e produção de si. In: COUTINHO, I.; SILVEIRA JUNIOR, P. M. (org.). **Comunicação: tecnologia e identidade**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

SERGIPE. Decreto Estadual nº 12.723 de 20 de janeiro de 1992. **Institui a Mangabeira, como Árvore Símbolo do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas**. 171º da Independência e 104º da República. Aracaju/SE, 20 de janeiro de 1992.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011. (Série Turismo)

ZAMPIERI, W. **Guia Sergipe Trade Tour: turismo, cultura e lazer**. ed. 05. Aracaju: S&Z Comunicação, 2007/2008.

\_\_\_\_\_, W. **Guia Sergipe Trade Tour: turismo, cultura e lazer**. ed. 14. Aracaju: S&Z Comunicação, 2017/2018.



# SEÇÃO IV

## *”Religiosidade”*





# ONJÉ: candomblé, cozinha e axé

ALVES, LOURECE CRISTINE  
CARVALHO, MARIA CLAUDIA VEIGA SOARES  
FERREIRA, FRANCISCO ROMÃO

## INTRODUÇÃO

Onjé significa refeição, alimento, alimentação em iorubá, por isso escolhemos essa palavra para trazer a força do idioma, cuja mitologia orienta nossa pesquisa. Ao longo das próximas linhas procuramos apresentar um pouco sobre os saberes e as práticas da cozinha de santo, tentando distribuir e estruturar pontos de análise que ajudem ao leitor a compreensão do tema, e do texto a partir dos referenciais teórico conceituais que sustentam essa pesquisa.

Esse artigo dialoga com diferentes campos de saber que se comunicam e procura por meio de uma perspectiva interdisciplinar, estabelecer um diálogo entre a Nutrição, a Gastronomia e as Ciências Humanas. Sustentamos nossa prerrogativa a partir das novas propostas de interlocução entre os campos da Biomedicina, no qual a Nutrição está inscrita e das Ciências Sociais e Humanas, como a desenvolvida por Carvalho et al. Segundo Carvalho et al, o alimento, objeto basilar do campo da nutrição embora seja apreendido, classicamente, de forma objetiva, explorando sua dimensão físico-química e sua importância biológica, traz em si também uma dimensão subjetiva, segundo elas a questão não é “somente ‘o que se ingere’, mas ‘como se come o quê’, o



que confere às experiências vividas menos ‘objetividade’ do que se espera na tradição dos inquéritos nutricionais, levando a questão para a dimensão da subjetividade.” (CARVALHO ET AL, 2011: 158). Ao considerar a dimensão subjetiva do alimento, o campo da Nutrição aproxima-se do campo das ciências Humanas e Sociais, uma vez que a alimentação passa a ter sentido e significado.

O presente capítulo busca realizar um estudo acerca da cozinha de santo, a partir de revisão bibliográfica do candomblé do Rio de Janeiro. A escolha do termo “cozinha de santo”, em detrimento de uma “comida de santo”, procura pensar esse universo alimentar em seu conjunto de saberes e prática. A proposta é analisar a cozinha de santo numa perspectiva ampla, considerando: o conhecimento e sua transmissão, as técnicas empregadas em cada preparo, a seleção, as combinações, a apresentação dos pratos, preparos e oferendas, os cozinheiros e cozinheiras e os cuidados que envolvem as preparações, bem como o sincretismo que envolve toda a prática.

As religiões de matrizes africanas, isto é, as religiões praticadas no Brasil que tem em seu bojo mitológico dogmático fundamentos que remontam as matrizes religiosas e culturais da diáspora africana, têm nomes e endereços diferentes. O candomblé é uma religião de matrizes africanas trazida ao Brasil pelos negros escravizados na África. Não é monolítica, pois possui diversos matizes, seja fruto das diferentes etnias africanas que aqui aportaram, ou do contato com variados povos que



aqui residiam e que também compunham o mosaico cultural brasileiro. Desde os primeiros terreiros no século XIX aos dias atuais o candomblé está se mimetizando a preceitos dos colonizadores portugueses e nativos indígenas, bem como a outras culturas. Segundo Verger,

Candomblé é o nome dado na Bahia às cerimônias africanas. Ele representa, para seus adeptos, as tradições dos antepassados vindos de um país distante, fora do alcance e quase fabuloso. Trata-se de tradições mantidas com tenacidade, e que lhes deram a força de continuar sendo eles mesmos, apesar dos preconceitos e do desprezo de que eram objeto suas religiões, além da obrigação de adotar a religião de seus senhores (VERGER, 2012:24).

Existem especificidades regionais e em diversos locais do Brasil estas religiões recebem inúmeros nomes, como, candomblé (Bahia), xangô (de Sergipe a Pernambuco), jurema (Paraíba), tambor de mina (Maranhão), batuque (Rio Grande do Sul). Essas variadas manifestações religiosas são, juntamente com outras manifestações culturais, componentes do processo de ressignificação de identidade que povos da costa africana, de diferentes etnias, degredados de suas terras, construíram em solo brasileiro. Esses processos estão intimamente ligado às divisões que estruturam as religiões de matrizes africanas denominadas nações, e para entender a cozinha de santo é fundamental entender que ela é uma na nação ketu e pode ser outra na nação angola, por exemplo. Nesse sentido procuramos ao longo do capítulo trazer elementos que possibilitem ao leitor a apreensão desses significados a



fim de que possam compreender o complexo alimentar que compõem essa cozinha. Ajeum!

## **CANDOMBLÉ E SUAS NAÇÕES: resistência e identidade cultural**

Um dos primeiros estudiosos brasileiros a se debruçar sobre o estudo das religiões de matrizes africanas no Brasil foi Nina Rodrigues (1935; 2010). Contudo ele sinaliza que Sílvio Romero (1888) já havia salientado a importância de se debruçar sobre a cultura negra a fim de entender melhor as manifestações culturais brasileiras, numa perspectiva miscigenada. Os estudos de Nina Rodrigues inauguraram uma maneira de se olhar e estudar as manifestações religiosas de matriz africana muito peculiar e que perdura por alguns anos. Esse *modus operandi* está intimamente ligado a uma compreensão de raça ligada a correntes eugênicas, que entendiam o mundo num prisma de indivíduos mais evoluídos, mais civilizados do que outros. Portanto os estudos de Rodrigues classificam as manifestações religiosas dos negros no Brasil sob essa concepção, de forma que, quanto mais distante do monoteísmo católico, ou de outras manifestações religiosas eurocentradas, mais primitiva era a classificação de tais práticas. Nesse sentido ele percebe a filiação ao catolicismo, o sincretismo e mesmo a suavização de elementos genuinamente africanos como um processo evolutivo dessas práticas.





É este um espetáculo ainda vivo que, em sua estratificação psicológica, o momento atual da evolução religiosa no Brasil põe em notável evidência. Aqui na Bahia, melhor discriminadas que por todo alhures, a análise psicológica facilmente a decompõe em zonas superpostas. Na primeira, a mais elevada, mas extremamente tênue, está o monoteísmo católico, se por poucos, compreendido, por menos ainda sentido e praticado. A segunda, espessa e larga, da idolatria e mitologia católica dos santos profissionais, para empregar a frase de Taylor, abrange a massa da população, aí compreendendo Brancos, Mestiços e Negros mais inteligentes e cultos. Na terceira está, como síntese do animismo superior do Negro, a mitologia gege-iorubana, que a equivalência dos orichás africanos com os santos católicos, por nós largamente descrita e documentada, está derramando na conversão cristã dos negros crioulos. Vem finalmente o fetichismo estreito e inconvertido dos africanos das tribos mais atrasadas, dos índios, dos Negros crioulos e dos Mestiços do mesmo nível intelectual. Naturalmente estas camadas espirituais não têm senão os limites que lhes impõem a abstração e a análise e por toda parte se fundem e se penetram. (RODRIGUES, 2010:241)

Destaco essa especificidade do pensamento de Rodrigues porque ele influencia diretamente no olhar e na construção discursiva acerca destas práticas religiosas. Não só o seu olhar, mas os de seus seguidores diretos também se encontram impregnados por essa perspectiva de análise. Embora Rodrigues e seus asseclas não tenham analisado o candomblé a partir da complexidade das manifestações religiosas de matriz africana em sua totalidade e sentido particular, não podemos prescindir a importância destes estudos para a ampliação e conhecimento dessas práticas religiosas.



Aciono Rodrigues neste momento da pesquisa também pela maneira como ele trata as divisões étnicas dos negros no Brasil inserido no conceito de nação. Inclusive pelo destaque que dá ao povo iorubá sob o signo do que ele chama de a nação “gege-nagô”. Por meio da análise de fontes documentais sobre o desembarque de negros no Brasil e de relatos de entrevistas com africanos ex-escravos de terreiros da Bahia, Rodrigues cruza dados e defende a tese de que houve um predomínio de escravos de origem sudanesa em detrimento dos de origem bantu, principalmente na Bahia. Ele defende a tese de que, na distribuição geográfica dos trabalhadores braçais no Brasil, os negros de origem bantu ficaram mais concentrados ao sul do país, Rio e Minas Gerais, estando os bantu em proporção maior no nordeste. Essa hipótese relaciona-se diretamente com as análises religiosas que Rodrigues faz do candomblé baiano, defendendo que a supremacia sudanesa/nagô, imprimiu uma organização religiosa de matrizes africanas mais sofisticadas na Bahia, em relação a outros lugares do Brasil.

Entretanto é interessante destacar, como Oliveira (1997) nos mostra, alguns equívocos no pensamento de Rodrigues, principalmente no tocante a interpretação etnônimas das nações no Brasil. Segundo ela, o trabalho de Rodrigues é de suma importância para os estudos sobre raça, nação e religiosidade negra no Brasil, mas o autor e seus seguidores, cometeram uma falha ao não identificar que os povos chamados de mina, no Brasil compreendiam os povos daomeanos e nagôs também.

Destaco essa contestação para sinalizar o fato de que há diferentes correntes e defesas sobre a configuração das nações de escravos no Brasil. Pierre Verger, por exemplo, vai elaborar um estudo sobre nações estruturado em diferentes ciclos de tráfico África/Brasil.



Esse estudo de Verger compõe outro referencial no campo de estudos sobre raça, nação e religiosidade negra no Brasil. A riqueza da obra de Verger deve-se ao seu trabalho etnográfico tanto em solo brasileiro quanto em solo Africano, realizando trabalhos de campo em terreiros baianos e aldeias do Benin e da Nigéria por longos períodos, o que resultou num rico trabalho sobre a religiosidade de matrizes africanas no Brasil (VERGER, 1987).

O autor Vivaldo da Costa Lima aprofunda um pouco mais a análise das interpretações etnônimas das nações no Brasil, desenvolvendo pesquisas mais acuradas a partir de revisão bibliográfica de diferentes autores, nacionais e estrangeiros, buscando perceber e diferenciar estas nações por meio de suas especificidades linguísticas, culturais e de origem geográfica em África. Todavia ele incorpora o uso da aglutinação semântico conceitual, proposta por Nina Rodrigues, de uma nação jeje-nagô, ainda que, diferente de Rodrigues, ele problematize o termo quando defende que

Diversos fatores concorreram para que se criasse na Bahia, entre os adeptos do candomblé, um ideal de ortodoxia vinculado diretamente às origens africanas dos antigos candomblés. Se a expressão jeje-nagô define satisfatoriamente o modelo sócio-cultural de um tipo de grupos de candomblé, vez que encerra os dois etnônimos caracterizadores da maioria dos padrões africanos remanescentes e identificáveis na maioria dos terreiros da Bahia, não se deve esquecer que a expressão jeje-nagô foi criada por um cientista, interessado, por cientista, em categorias e classificações. Mas o povo-de-santo é mais etnocêntrico do que ecumênico no plano de sua religião e, a rigor, não admite "misturas" nos ritos que proclama serem "os mais puros" ou "os únicos verdadeiros" de suas respectivas casas de culto. (LIMA, 1976:74-75)





Destaca ainda que ainda que metodologicamente o termo possa ser utilizado como categoria de análise, na prática religiosa, algumas casa mesmo que apresentem características de ambas as nações (jeje e nagô), em geral, há uma predominância de elementos de uma ou de outra nação nos terreiros.

Os etnólogos falam de jeje-nagô e justificam a expressão, ou, pelo menos a explicam. Mas o povo-de-santo reconhece diversamente a situação sincrética que, para eles, significa apenas uma outra nação de candomblé, onde os elementos teogônicos dos orixás nagôs se mesclassem e se confundissem com os voduns das crenças jejes. Mas as grandes casas chamadas de jeje-nagôs em termos taxonômicos e descritivos, se dizem, elas próprias, ou apenas jejes, ou somente nagôs. [...]

Esses terreiros mantêm, contudo, apesar dos mútuos empréstimos ostensivos e das influências perceptíveis no ritual como na linguagem, os padrões mais característicos e distintivos de suas culturas formadoras, como uma espécie de arquétipo da perda totalidade ontológica original. Esses padrões dominantes são como a linha mestra num processo multilinear de evolução, aceitando ou rejeitando inovações; adaptando-se A circunstância global; assimilando os empréstimos e adotando as invenções - mas retendo sempre a marca reveladora de sua origem, em meio-à integração e à mudança. (LIMA, 1976:75-76)

Nesse sentido podemos perceber que há duas concepções de nação etnologicamente trabalhadas as nações do candomblé, reunidas em torno da prática religiosa como campo de resistência e identidade e as nações políticas que se reconfiguram no Brasil enquanto grupos com



semelhanças linguístico-culturais e de origem étnico-geográfica. Como destaca Lima

A nação, portanto, dos antigos africanos na Bahia foi aos poucos perdendo sua conotação política para se transformar num conceito quase exclusivamente teológico. Nação passou a ser, desse modo, o padrão ideológico e ritual dos terreiros de candomblé da Bahia estes sim, fundados por africanos angolas, congos, jejes, nagôs, - sacerdotes iniciados de seus antigos cultos, que souberam dar aos grupos que formaram a norma dos ritos e o corpo doutrinário que se vêm transmitindo através os tempos e a mudança nos tempos. Esse processo, entretanto, não eliminou de todo a consciência histórica de muitos descendentes de africanos, que conhecem bem suas origens étnicas a ponto de serem capazes de discorrer - os velhos informantes iletrados sobre a situação política e geográfica da terra de seus antepassados ao tempo da escravidão. Quando a nação política africana se confunde com a nação religiosa dos candomblés e existe uma ponderável tradição histórica que justifique o fenômeno, o sentimento etnocêntrico se acentua, os padrões se cristalizam mais e, portanto, se modificam menos. (LIMA, 1976:77-78)

Houve ainda um processo de pasteurização das nações políticas, anterior a formação das nações do candomblé e estão hibridização que apontamos acima. O interesse mercadológico de traficantes pode ser destacado como um dos primeiros agentes homogeneizantes das especificidades desses povos em grandes agrupamentos de “nações” que ora sufoca as especificidades ora às ressalta. A Igreja Católica com o estímulo aos agrupamentos de irmandade também possuiu participação nesse processo, mas nesse prisma os traços que unem esses grupos já



aparecem mais numa perspectiva de resistência identitária, uma vez que em geral os grupos de irmandade possuíam uma identificação cultural/linguística semelhante. Nesse sentido a religiosidade já começa a surgir como campo de reconstrução e resistência de uma identidade cultural negra no Brasil, mesmo sob o signo da escravidão. Como destaca Matory

Uma parte desse trabalho foi feita pelos donos de escravos e pela Igreja Católica. Alguns grupos étnicos foram preferidos em detrimento de outros em certas áreas da produção; os projetos de evangelização realizados pela Igreja Católica geraram irmandades que afirmaram essas identidades emergentes e integraram modos ancestrais de celebrar e adorar o divino. Cantos, ou turmas de trabalhadores, também se juntaram na base dessas identidades. E, como muitos sabem, tanto conspirações e rebeliões quanto anticonspirações, frequentemente, seguiam e afirmavam essas novas divisões sociais (MATORY, 1999:59).

O termo nação é um conceito chave para este trabalho porque o percebemos numa perspectiva de construção de identidade cultural/resistência à homogeneização. Acreditamos que a construção identitária dessas nações possa ser vista como um mecanismo de resistência e formação da identidade cultural do grupo e dos indivíduos que o compunham. Sobre o conceito de identidade cultural optamos por dialogar com Stuart Hall (2014), segundo ele “no mundo moderno, as culturas nacionais em que nascemos se constituem em uma das principais fontes de identidade cultural”, porém nossa pesquisa se inscreve num contexto de diáspora, no qual a escravização dos africanos,



seguida de sua comercialização e dispersão por diversos pontos da América, retira-lhes essa possibilidade de identificação cultural, além de coisificar o indivíduo sob o estigma de mercadoria.

Comungamos da concepção de Hall sobre o termo nação, na medida em que o percebemos como “um sistema de representação cultural” e não apenas como uma entidade política tal qual esteve marcado na Europa de fins do século XIX e que esteve no cerne de importantes conflitos mundiais. Ao usarmos o termo nação, queremos demonstrar como signos de lealdade e respeito são elementos de conformam a identidade cultural deste grupo, e como estas nações materializadas nesses espaços de atuação religiosa contribuíram para a formação identitária destes indivíduos numa via de resistência a desumanização cotidiana. Com isso vale destacar que não queremos fazer nenhuma alusão ao conceito de estado-nação europeu.

Elementos como a língua, sistemas de educação e valores coletivos são percebidos na prática religiosa de cada uma destas nações como signos de distinção entre elas. São símbolos e representações que compõem o discurso destas nações, como afirma Hall

Uma cultura nacional é um discurso - um modo de construir sentidos que influencia e organiza tanto nossas ações quanto a concepção que temos de nós mesmos (veja Penguin Dictionary of Sociology: verbete “discourse”). As culturas nacionais, ao produzir sentido sobre a “nação”, sentidos com os quais podemos nos identificar, constroem identidades. Esses sentidos estão contidos nas histórias que são contadas sobre a nação, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens dela são construídas (HALL, 2004: 50-51).



As vinculações de identidade cultural originárias desses indivíduos, fragmentadas pela diáspora vão ser ressignificadas a partir de novas formações sócio-culturais e identitárias. Por meio do que Hall, dialogando com Hobsbawn, chama de “tradição inventada”, dá-se a construção de novos signos que dão sentido e amalgamam esses coletivos.

Tradição inventada significa um conjunto de práticas..., de natureza ritual ou simbólica, que buscam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, a qual, automaticamente, implica continuidade com um passado histórico adequado (HALL, 2004: 54).

Nesta perspectiva, podemos dizer que assim como o candomblé é uma religião que, apesar de suas matrizes africanas, constitui-se tal como é até os dias de hoje no Brasil, as nações que subdividem as diferentes formas de manifestação dessa religião, também compõem um escopo brasileiro. Um campo de resistência em face de fragmentação identitária e coisificação do indivíduo.

Como nos mostra Oliveira os relatos sobre a costa africana, feitos por traficantes, inauguraram um olhar homogeneizante sobre as populações locais, pasteurizando suas especificidades sob denominações etnônimas como “negros da Guiné”.

[...] desde que começou a crescer a demanda europeia de escravos, todos os africanos foram reduzidos a uma única categoria: a de negros de Guiné, "assemelhados todos como se fossem de uma só procedência", como constata Goulart. [...]





[...] Expressões de conteúdo tão genérico, como as que eram utilizadas à época, devem-se à pouca ou nenhuma importância que se atribuía as especificidades culturais dos africanos para o exercício dos trabalhos a que seriam destinados." (OLIVEIRA, 1997: 37-41)

Discorrendo sobre as gêneses da formação dos etnônimos de nação no Brasil, Oliveira salienta que as compreensões dos comerciantes de escravos sobre o comportamento de negros escravizados “bantos” e “sudaneses” observados em perspectiva de comparação têm uma influência direta na construção de valores simbólicos envolvendo esses povos que perduraram na compreensão social sobre os mesmos e nos estudos sobre os negros no Brasil durante muitos anos. A confirmação disto pode ser percebida na relação resistência/docilidade com civilização/primitivismo, da seguinte forma, a resistência à dominação senhoril é vista como sinais de uma maior aproximação com valores de civilização ao passo que a docilidade diante da escravidão é vista como inferioridade cultural. Entendendo-se aqui como resistência, não só fugas/conflitos como também a resistência cultural/religiosa, isto é, durante muitos anos houve a associação de uma maior sofisticação as nações “sudanesas” (jeje-nagô) do que das nações “banto” (congo/angola) devido a um conjunto mais perceptível e documentado de movimentos de resistência conflito/religioso/cultural dos primeiros. Nesse sentido, como nos mostra Oliveira, existiu uma compreensão conectiva entre resistência e humanidade diante da lógica reificadora do sistema escravista.



Partindo-se da "comparação" entre as atitudes de "sudaneses" e "bantos" frente à capacidade de resistir organizadamente à escravidão, buscou-se explicar a diferença no "grau de desenvolvimento" de suas sociedades de origem que, diga-se de passagem, não eram sequer bem conhecidas. E assim, o caráter urbano (leia-se avançado) sociedades "sudanesas" foi a chave esclarecedora do comportamento insubmisso e rebelde (leia-se capaz de resistência) de seus membros, sempre prontos a articularem revoltas. Portadores de uma religião complexa, organizaram-se em torno de seus sacerdotes para resistir, desta vez culturalmente, à imposição dos deuses e valores dos "brancos". Por outro lado, o estágio agrícola (leia-se atrasado) das sociedades "bantas" e sua religião "pouco evoluída" (arcaica), baseada no culto aos antepassados, teriam impedido aos congos e angolas articularem-se com a mesma eficiência. Não resistindo ao contato cultural com o branco ou com as nações africanas "mais evoluídas", sucumbiram ao processo da "aculturação". Em outras palavras, ignorou-se a diferença cultural, fonte da pluralidade de soluções frente aos problemas concretos da existência, e buscou-se, a partir de pouquíssimas referências sobre o acervo cultural "banto", construir explicações que afastam cada vez mais a possibilidade de compreensão dos mecanismos de resistência próprios aos indivíduos pertencentes àquelas culturas (OLIVEIRA, 1997: 52-53).

Existe muita divergência nos estudos acerca da origem das nações africanas que aportaram no Brasil. A complexidade das nações africanas reside no fato de que a construção dos etnônimos ter diferentes origens, ora pelo tráfico, ora pela assimilação e relatos de populações locais, ora pela autodescrição dos próprios escravos. Oliveira (1997) analisa diferentes abordagens e percepções em torno de algumas nações



confrontando diferentes autores que explora-se, também, ao longo deste trabalho. Não há espaço nesta pesquisa e talvez se perdesse o foco caso esta se debruçasse mais esmiuçadamente sobre tal questão. Por esse motivo opta-se por sintetizar as percepções destes diversos autores destacando três grandes grupos de nações identificadas no candomblé: os nagôs, agrupados sob a base linguística/cultural ioruba; os jeje agrupados sob a base linguística/cultural fon/Daomé; e os angola-congo agrupados sob a base linguístico/cultural banto.

Diante dessa breve análise de como estes autores abordam a questão das nações, podemos destacar um ponto de concordância entre eles a nação nagô, que aglutina genericamente a cultura iorubá, com o passar dos anos é a nação que se consolida como a grande referência em termos de religiosidade de matriz africana. Como nos mostra Helena Theodoro

Do mesmo modo que na África Ocidental, a religião impregnou e marcou todas as atividades do NAGÔ brasileiro, estendendo-se, regulando e influenciando os demais grupos culturais. Para os NAGÔ o conceito de religião é dinâmico e contextual, sendo uma maneira de viver, um modo de vida. É uma recriação de um complexo de identificações que, transcendendo o plano litúrgico, atualiza os valores culturais e a memória comunitária (THEODORO, 1985:8).

Ainda segundo Santos,

Da mesma forma que a palavra Yorùbá na Nigéria, ou a palavra Lucumí em Cuba, o termo Nâgô no Brasil acabou por ser aplicado coletivamente a todos esses grupos vinculados por uma língua comum – com variantes dialetais. Do mesmo que em suas regiões de origem todos se consideram descendentes de um único progenitor mitológico, Odùduwà, emigrantes de um mítico lugar de origem, ilé Ifè. (SANTOS, 2002:29)



O nome da nação ketu é referenciado por um dos grandes reinos iorubás, o Reino de Ketu. Esta nação constitui um dos principais braços do candomblé baiano, de onde se originaram os primeiros grandes terreiros da Bahia e que, posteriormente, constituíram os fundamentos das primeiras casas de candomblé no Rio de Janeiro. Trata-se de uma nação de candomblé que tem suas raízes na nação nagô, de matriz linguística, cultural e mitológica da cultura iorubá. Escolhemos essa nação pela sua amplitude de espectro no Brasil desde os primórdios do candomblé brasileiro até a contemporaneidade, pela gama de estudos sobre organizações religiosas dessa filiação e, principalmente, porque os terreiros que são nossos objetos campos de pesquisa estão filiados a nação ketu. Segundo Verger,

Entre os nago, na Bahia, a nação kétou era particularmente importante, em consequência das numerosas guerras que, no início do século XIX, opuseram os reinos vizinhos de Abomé e de Kétou. Foram estes últimos que criaram os primeiros terreiros de candomblé. O ritual influenciou profundamente o de outras nações (VERGER, 2012:33).

A autora Juana Elbein dos Santos endossa as palavras de Verger ao dizer que

A história de Kétu é preciosa com referência direta no que concerne à herança afro-baiana. Foram os Kétu que implantaram com maior intensidade sua cultura na Bahia, reconstituindo suas instituições e adaptando-as ao novo meio, com tão grande fidelidade aos valores mais específicos de sua cultura de origem, que ainda hoje elas constituem o baluarte dinâmico dos valores afro-brasileiros. (SANTOS, 2002:28)



## COMIDA DE SANTO OU COZINHA DE SANTO

É importante situar o conceito de cozinha que trabalhamos, entendemos a cozinha como algo que vai além do espaço físico, possuindo um sentido mais amplo que engloba técnicas, procedimentos e saberes cuja finalidade é a conservação e/ou preparação, a fim de tornar o alimento comestível. Segundo Canesqui e Garcia,

As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas sócio-econômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais (CANESQUI e GARCIA, 2005:11-12).

Montari nos apresenta a visão de que

Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Mas mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, se observa que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto dessas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, ou seja, pode compreender um número muito variável de operações em função da especialização das atividades, de seu maior ou menos nível de profissionalização, de sua integração com a economia comercial (MONTARI, 2008: 59).

O termo que escolhemos trabalhar em nosso estudo, cozinha de santo, em deferência a “comida de santo”, refere-se a algo que vai além do espaço físico da cozinha, assim como sobrepõe o alimento em si. Optamos por pensar o fazer culinário em seu conjunto de saberes e práticas, numa perspectiva ampla, considerando: os atores sociais envolvidos nesse fazer e os conhecimentos e sua transmissão. A comida perpassa diversas funções no candomblé, como cultos de iniciação, celebrações comensais, cultos fúnebres, cultos de renovação de energia



(axé). Nessa perspectiva, dialogamos com Carvalho et al na perspectiva de que

A culinária ou “cozinha” é expressão da vida social, um modo de se reunir, um modo de dividir a comida, um modo de dividir os trabalhos e assim por diante, que segue regras instituídas na sociedade. Os princípios de condimentação, por exemplo, com seu uso e sabor, identificam um prato como próprio de uma cultura. Uma cozinha, além dos ingredientes, denota princípios de condimentação, procedimentos culinários, conjunto de regras de uso, de prática, de representação simbólica e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários (CARVALHO ET AL, 2011:159).

Falar sobre uma cozinha de santo é ainda um ato político de defesa de heranças culturais negras na cozinha brasileira, que muitas vezes foram e ainda são silenciadas pela literatura gastronômica. Ou são descritas com sutis traços de um racismo velado, que usa da ciência para diminuir a presença e o protagonismo negro diante da cozinha brasileira, reduzindo, por exemplo, a participação dos negros escravizados como meramente mecânica braçal. Como o faz Dória ao dizer que

Do mesmo modo que a escravidão recalca ou suprime a pessoa, ela impossibilita o que chamaríamos hoje de criatividade culinária. Ao escravo não era dado escolher coisa alguma, muito menos sua alimentação, e se ele participava das cozinhas da casa-grande era para satisfazer aos desejos de seus senhores e das sinhas que orientavam as cozinhas domésticas. Quando a literatura frisa, por exemplo, a participação ativa de negras na elaboração da doçaria, esquece-se de acrescentar que o açúcar não é um componente das dietas africanas, de modo que, mais do que influência negra, o que temos, em tal circunstância, é a mão de obra escrava operando maquinalmente numa matriz culinário-cultural de origem européia (DÓRIA, 2014:70).



Dois pontos precisam ser questionados no trabalho de Dória, o primeiro acerca da relação liberdade/escravidão enquanto elemento limitador de criatividade/inviabilizador da criatividade, haja vista que segundo ele

Ora, como já referimos antes, um componente necessário para o desenvolvimento da culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação e a formação de gosto. A culinária está ligada a abundância, não à fome. Além disso, é incompatível a condição de “coisa” em que foram mantidos os negros pela escravidão, sendo discutível a ideia de que a presença de negras escravas nas cozinhas das casas-grandes tenha sido condição suficiente para que elas dotassem o comer nacional de elementos tão idílicos como os que Gilberto Freyre lhes atribui (DÓRIA, 2014:71).

Ora sabemos que o uso de insumos e grandes pratos da gastronomia internacional europeia, nasceram justamente de momentos de extrema carestia. Períodos como o pós-Revolução Francesa e pós-Guerras, foram de suma importância para a gastronomia francesa, com o nascimento dos restaurantes, por exemplo. A regulação liberdade imposta pela escravização a qual estavam submetidos os negros africanos trazidos para o Brasil, limitava sim o acesso a insumos, e a execução de práticas. Talvez por isso Dória questione o que ele chama de “visão idílica da literatura”, como os escritos de Manuel Querino e Gilberto Freyre, que confere grande importância de técnicas e composições da cozinha brasileira aos negros escravizados e seus descendentes. É claro que precisamos olhar com criticidades tais obras e perceber que a escravização limitava o acesso aos insumos e a própria prática culinária,



entretanto se mesmo sob tal condição de limitação podemos ver usos criativos, a inserção de novos insumos, a ressignificação de pratos e técnicas africanas em solo brasileiro, devemos questionar até que ponto a prática culinária dos negros não foi um elemento de resistência, como tantos outros, e não apenas uma reprodução maquinal de uma matriz culinário-cultural branca.

Isso nos leva ao segundo questionamento do trabalho de Dória, ao defender a tese de que os negros escravizados, mesmo em relação a doçaria brasileira, atuaram como meros executores dos desejos de seus senhores, o autor invisibiliza os saberes desses indivíduos que mesmo sob a condição de escravizados, introduziram nas cozinhas da casa-grande. Dória desconsidera os saberes trazidos com a diáspora africana, reduzindo a contribuição dos negros escravizados ao nível operacional da cozinha, reproduzindo um racismo sistemático em sua fala.

Ao olharmos para a cozinha de santo, que ao contrário do que afirma Dória, já vinha sendo praticada no Brasil mesmo antes da abolição da escravidão, podemos ver impresso a resistência dos saberes e práticas da diáspora africana, ainda que influenciados por traços culturais brancos e indígenas. Nesse sentido, discordamos da visão desse autor uma vez que o estudo da cozinha de santo nos aponta que a cozinha sagrada foi o caminho pelo qual os negros escravizados puderam incorporar insumos e técnicas africanas como ressignificar o uso e o preparo de elementos nativos, como sinaliza Vespucci





A culinária e seus métodos ganharam novas cores e sabores, trazidos da África. O cardápio luso-indígena se transformou, conquistando outros ingredientes, além de incorporar diferentes preparos para o mesmo produto. Os negros reforçaram o uso da pimenta, introduziram a malagueta, aproveitaram a mandioca em pratos como farofa; inseriram verduras e legumes, a exemplo do quiabo, couve, jerimum, desconhecidos ou negligenciados pelos índios, eventualmente adeptos apenas do palmito, além de terem ensinado novas receitas de galinha e peixe. Com isso, novos utensílios, como a colher de pau e a pedra de ralar, agregaram-se ao trem da cozinha brasileira. (VESPUCCI, 1997:31)

Por fim cabe destacar que a energia feminina é um elemento crucial nessa cozinha de santo. Tanto pelas divindades femininas que regem as orientações mitológicas, quanto, pelos atores sociais que desempenham funções nesse território. O cargo de maior importância nesse espaço é ocupado por uma mulher chamada de Iabassê. As iabassês, senhoras da cozinha de santo, responsáveis pela preparação dos alimentos desde “fazer o mercado”, isto é, a seleção dos insumos, até a apresentação dos pratos votivos<sup>89</sup>, passando pela supervisão e cuidado com a preparação dos pratos. É um cargo de muita importância e que geralmente é ocupado por mulheres mais velhas, que já tenham atingido a menopausa, uma vez que o período menstrual é visto como um momento no qual as mulheres tem seu canal energético menos estabilizado. Outras mulheres auxiliam no processo, no geral a contribuição masculina fica limitada a imolação dos animais. (SANTOS, 2002)

---

<sup>89</sup> Nome dado aos pratos que são oferecidos pelos devotos da religião aos orixás.



Os saberes que circulam nesse espaço, as maneiras como eles são transmitidos, também são orientados pelos conhecimentos e experiências dessas senhoras. A senioridade e a vivência são elementos fundamentais de transmissão de saberes na cozinha de santo. (CASTILLO:2008). Percebemos a cozinha de santo como um espaço vivo e pulsante que marca um dos caminhos pelos quais os negros contribuíram e seguem contribuindo para a gastronomia brasileira e cultura alimentar de resistência e ressignificação de matrizes africanas.

### **A ENERGIA DO AXÉ: o alimento para além do alimento**

Na cozinha de santo a circulação de energia constitui-se como um dos princípios básicos. Essa energia é chamada de axé. O axé é uma força vital que deve ser constantemente renovada e potencializada, para que haja harmonia entre o corpo e o meio tanto terreno quanto espiritual. Cada indivíduo após a iniciação no candomblé constitui-se como um receptor e um transmissor do axé.

É a força que assegura a existência dinâmica, que permite o acontecer e o devir. Sem àse a existência estaria paralisada, desprovida de toda possibilidade de realização. É o princípio que torna possível o processo vital. Como toda força, o àse é transmissível; é conduzido por meios materiais e simbólicos e acumulável. É uma força que só pode ser adquirida pela introjção ou por contato. Pode ser transmitida a objetos ou a seres humanos. Segundo Maupoli (1943: 334), este termo “designa, em Nâgô, a força invisível, a força mágico sagrada de toda divindade, de todo ser animado, de toda coisa”. Mas esta força não aparece espontaneamente: deve ser transmitida. Todo objeto, ser ou lugar consagrado só o é através da aquisição de àse, acumulá-lo, mantê-lo e desenvolvê-lo. (SANTOS, 2002:38)



Para compreendermos o axé é preciso entendê-lo enquanto energia dinâmica que é alimentada e alimenta individual e coletivamente, corpos, espaços, objetos, alimentos.

Sendo o àse princípio e força, é neutro. Pode transmitir-se e aplicar-se a diversas finalidades ou realizações. A combinação dos elementos materiais e simbólicos que contém e expressam o àse do terreiro varia mais do que caracteriza o de cada òrìsà ou o dos ancestrais. Por sua vez, a qualidade do àse varia segundo a combinação dos elementos que ele contém e veicula; cada um deles é portador de uma carga, de uma energia, de um poder que permite determinadas realizações. (SANTOS, 2002:40)

A fundação de um terreiro só pode ser feita por uma pessoa preparada para seu comando, com acúmulo de experiências na “vida de santo” que lhe confirmam um título de Ialorixá ou Babalorixá (o prefixo Ia refere-se à mulheres e Baba a homens). Para que esse terreiro possa existir é preciso que seja firmado seu axé, essa sustentação energética é obtida pela transferência do “assentamento” individual da ialorixá de seu terreiro de origem para seu terreiro nascente, com a anuência e auxílio de outra ialorixá ou babalorixá, que acrescentará a esse novo assentamento um pouco do seu axé. É a partir da soma desses axés, dessas energias vitais potentes, que um terreiro obtém a força necessária para se constituir como uma nova casa de santo. Nesse sentido tudo começa com o axé, pois é a partir da energia assentada que os espaços, objetos e indivíduos que comporão essa comunidade poderão receber, compartilhar e fortalecer seu axé (LIMA, 2003; SANTOS, 2002).



Para que o terreiro possa ser e preencher suas funções, deve receber àse. “O àse é plantado e em seguida transmitido a todos os elementos que integram o terreiro.”. Sendo o àse princípio e força, é neutro. Pode transmitir-se e aplicar-se a diversas finalidades ou realizações. A combinação dos elementos materiais e simbólicos que contém e expressam o àse do terreiro varia mais do que caracteriza o de cada òrìsà ou o dos

Ancestrais. Por sua vez, a qualidade do àse varia segundo a combinação dos elementos que ele contém e veicula; cada um deles é portador de uma carga, de uma energia, de um poder que permite determinadas realizações. Uma vez plantado o àse do terreiro, ele se expande e se fortifica, combinando as qualidades e as significações de todos os elementos de que é composto (SANTOS, 2002: 39).

Feito isso, os espaços arquitetônicos e naturais, os objetos e indivíduos, tudo o que compõem o terreiro precisam então ser consagrados. De uma maneira geral os terreiros da nação ketu são dividida em duas partes: uma chamada de urbana e outra de mato ou mata. A parte urbana compreende o barracão, onde acontecem as celebrações, também chamado de xiré; o roncó, quarto de reclusão de noviços e filhos de santo que vão confirmar suas iniciações, após 1, 3 ou 7 anos; os pejis, construção que reúne os assentamentos e altares para os orixás, alguns tem seu próprio peji, outros compartilham, isso varia de casa a casa, mas há sempre um assentamento de Exu acompanhando o peji de cada orixá o Ilé-Ibo-Aku, que representa o local onde são adorados os mortos, nele temos os assentamentos desses ancestrais, os eguns e também é o local onde se firma os descarregos dos filhos de



santo que desencarnam, após as cerimônias de axexê, que homenageia esses mortos. Esse local é cercado de mistérios e reservas, em geral fica mais isolado, por vezes protegido por alguma vegetação (SANTOS, 2002: 33-37).

Há ainda, além dos que acompanham os assentamentos dos pejis, uma construção específica para abrigar um assentamento para Exu, que geralmente fica na entrada do terreiro. Por ser ele o primeiro a ser homenageado, por todos que entram no espaço, e por ser ele também o elo de comunicação com a rua e o senhor dos transportes e do movimento, das energias. O Ilé Èsù, tem a função de guardar a entrada e saída dos terreiros. (SANTOS, 2002: 37)

A cozinha também compõe o complexo de construções arquitetônicas de um terreiro, alguns terreiros mantêm duas cozinhas, uma para a elaboração das comidas sacrificiais, que compõem a cozinha de santo, e outra para o uso cotidiano dos filhos de santo e/ou preparações de festas que não compõem o cardápio votivo. Outras construções arquitetônicas podem compor um terreiro, tudo varia de acordo com o espaço físico disponível, número de filhos de santo e patrimônio da casa, as principais são: banheiros, vestiários, quartos para hospedagem, alguns terreiros tem até museu, escolas, creches (SANTOS, 2002: 33-37; LODY, 2012; LIMA 2003).

O espaço do mato corresponde a área natural que compõem o terreiro, que também vai variar de acordo com o espaço físico disponível e patrimônio da casa. A maioria dos terreiros tem um espaço de



natureza, com árvores e plantas de onde se utilizam folhas, sementes, ervas de um modo geral. Neste espaço também são realizados alguns procedimentos para e por alguns membros filiados a orixás que possuem uma ligação com a mata e a caça, como Ossaim, Oxóssi e Ogum. Esse também é um espaço cercado de mistérios e respeito às forças da natureza e as entidades que as protege, só os filhos de santo autorizados e preparados podem frequentar esse espaço. (SANTOS, 2002: 33-34)

Além desses espaços físicos os instrumentos musicais e utensílios diversos usados nos rituais são igualmente consagrados, nada é incorporado ao cotidiano de um terreiro sem que seja consagrado, recebendo o axé e passando assim, a ser considerado como um elemento sagrado, apto a compor os rituais votivos. Essa consagração pode ser feita de diversas formas, variando o elemento e o propósito. Palavras, sons, vibrações vocais, cânticos, hálito, mãos, dança, água, sangue, todos esses elementos podem ser condutores de axé, desde que o indivíduo que realiza o ritual também tenha sido consagrado e preparado para aquela ação, ou seja, tenha recebido o axé e esteja constantemente potencializando e equilibrando seu axé com o firmamento do terreiro. Não é por acaso que as mãos e a cabeça são duas das partes do corpo humano de grande simbologia dentro do candomblé, uma vez que pelas mãos e pela boca o axé é transferido. Já a cabeça é o lugar sobre o qual o axé é depositado. (VOGEL, 2012: 34-65; SANTOS, 2002: 35-37)

A autora Juana Elbein resume bem esse processo ao afirmar que



Por meio da atividade ritual o àse é liberado, canalizado, fixado temporariamente e transmitido a todos os seres e objetivos, consagrando-os. Cada indivíduo, por ter sido iniciado pela Ìyá-l'àsè e através de sua conduta ritual, é um receptor e um impulsor de àse. Todos os objetos rituais contidos no terreiro, dos que constituem os assentos até os que são utilizados de uma maneira qualquer no decorrer da atividade ritual, devem ser consagrados, isto é, ser portadores de àse. Os objetos têm uma finalidade e uma função. Expressam categorias, diferentes qualidades. Seus elementos são escolhidos de tal forma que constituam um emblema, um símbolo. Madeira, porcelana, barro, palha, couro, pedras, contas, metais, cores e formas não se combinam apenas para expressar uma representação material. Os objetos que reúnem as condições estéticas e materiais requeridos para o culto, mas que não forem preparados carecem de fundamento, constituem uma expressão artesanal ou artística. O caráter sagrado é conferido por meio de um oro – cerimônia ritual – no decorrer do qual o àse é transmitido e armazenado temporariamente. É o àse que permite aos objetos funcionar e adquirir todo seu pleno significado. Portadores de forças mística, são ativos indutores de ação, que conformam e estimulam o processo ritual. Funcionam implantados dentro de um contexto, movimentos pela força do àse. (SANTOS, 2002: 37)

Embora todos os membros de uma egbé<sup>90</sup> sejam também detentores de axé, nem todos estão aptos a consagrar elementos. Um exemplo é que geralmente cabe a Ialorixá ou o Babalorixá a consagração, iniciação de pessoas, filhos de santo. É durante essa iniciação que esse filho nasce para a vida do santo e recebe sobre sua cabeça o axé que

---

<sup>90</sup> Segundo o dicionário *egbé* significa sociedade, comunidade de pessoas com o mesmo propósito. Também é o nome dado a comunidade de devotos que compõe o terreiro (BENISTE, 2009).



deverá alimentar, renovar e potencializar ao longo de sua vida (VOGEL, 2012: 34-65).

O ritual pelo qual os filhos de santo dão início a vida no santo é chamado de bori, esse ritual também é feito para reestabelecer a harmonia dos filhos de santo quando estes passam por problemas sérios de diferentes natureza. O bori é o ritual de alimento da cabeça, sendo essa parte do corpo o epicentro do ritual. A mitologia iorubá versa que na cosmogonia da criação humana as cabeças eram produzidas de forma a parte do restante do corpo, a conexão dessa mitologia com o ritual do bori apresenta-se no sentido de que nesse ritual a cabeça do iniciado é pela primeira vez moldada, forjada a partir da transmutação do axé que cria uma conexão vitalícia entre o iniciado, seu orixá e a egbé (VOGEL, 2012).

Nesse ritual a alimentação da cabeça é simbolizada de três formas. O primeiro é por meio do oja, turbante branco moldado sobre a cabeça do noviço (abiã) pela ialorixá, e que depois de moldado sobre a cabeça é retirado conservando-se seu molde, permanecendo no colo do iniciado para ser recolocado ao final do ritual. A segunda representação é dada por uma cabaça, chamada igbá-orí (cabaça da cabeça), na qual serão depositadas, ao longo do ritual, peças oracularmente designadas para o sucesso do ritual. O conteúdo de cada igbá-orí é único e particular para cada abiã e de cada ritual, variando de acordo com os preceitos e quizilas do orixá de cabeça da abiã. Entretanto, alguns elementos sejam comuns a outros ritos como o sangue sacrificial, o obi (noz de cola) mascado, a água e o acaçá (bolo feito de milho branco cozido e pelado). (VOGEL, 2012: 36-38)





A noz de cola ou obi, como é chamada em iorubá, é uma semente muito importante neste e em outros rituais, visto como fonte de energia e, por conseguinte, poderoso transmissor e potencializador de axé. Historicamente a semente era usada por africanos e árabes como estimulante devido suas propriedades botânicas. Também era usada como moeda em trocas comerciais entre tribos africanas e como artifício natural para disfarçar sabores ruins. A composição química da semente de obi traz como elementos a cafeína, a teobromina, as taninas e os compostos fenólicos. Modernamente a noz de cola passou a ser usada na composição dos refrigerantes de cola. Nesse sentido podemos concluir que a escolha por essa semente possivelmente tem relação com suas propriedades estimulantes e como mascarador de sabor. Durante o ritual o obi é mascado, mas não engolido, pela iao, ialorixá e pela madrinha de iniciação e a pasta gerada pelo mascar é depositada parte no igbá-orí e parte é depositada na cabeça do iniciado (CARNEY, 2001:28; GRIEVE, 1931).

Em resumo, sobre o obi, Juana Elbein nos explica que

O obi converte-se não só na representação transferida de Ori, mas também, por extensão, no símbolo de todo um ser. Como representação de Ori, e sendo de sua mesma categoria, constituirá o asê, por excelência destinada a “nutrir” a cabeça. Durante o ritual de bori, quaisquer que sejam as oferendas a serem dadas a cabeça (dependendo da consulta ao oráculo), todos deverão começar pelo obi. Este, sempre de acordo com o oráculo, poderá ser colocado todo inteiro em contato com a cabeça, ou partido e mastigado; sua papa condutora de asê, é colocada para transmitir sua força aos quatro pontos que, por assim dizer, constituem o universo individual e ao centro da cabeça que resume a combinação de todos os outros pontos e constitui a resultante individual. (SANTOS, 2002: 218-218)



O sangue do sacrifício é visto como uma seiva potente que conduz o axé. No ritual do bori pombos e galinhas d'angola (conquém ou etu) são sacrificadas. O responsável pela execução do sacrifício devem ser os axoguns, filhos de Ogun responsáveis pelo manejo da faca nos sacrifícios animais. Existe uma técnica específica para o sacrifício de cada uma dessas aves, no sacrifício dos pombos não se usa a faca, arranca-se a cabeça com um único golpe; já as galinhas d'angola precisam ter os olhos cobertos com folhas de saião antes de serem sacrificadas, e nesse caso usa-se a faca no pescoço do animal. Arno Vogel analisa a escolha dessa folha a partir de suas propriedades botânicas, salientando que as propriedades calmantes desta planta possivelmente tem uma relação com a manutenção da tranquilidade do animal durante o procedimento do sacrifício. E descreve o procedimento: “incisão é feita com cuidado, quase suavidade. o sangue começa a gotejar lentamente. As primícias são destinadas ao chão. O resto jorra do talho fundo para dentro do igbá.” Os animais que são imolados em sacrifícios precisam estar em perfeitas condições de saúde e não podem estar estressados, por isso há certo cuidado e atenção antes e durante o processo. Como a temática do sangue no candomblé é um tema demasiado extenso, procuramos nesse capítulo apresentar um panorama acerca dos significados do sangue durante o ritual do bori (VOGEL, 2012: 37-42).

A Ialorixá passa o animal pelo corpo do noviço, a fim de que, o sangue do bicho o nutra. O sangue é deitado em locais específicos do corpo do iniciado, sendo a cabeça o foco principal. Por três vezes sucessivas o sangue toca a língua, têmporas, nuca, palmas das mãos, peito e costas também são tocados pelo sangue. Caso abiã tenha pai ou



mãe falecidos, os pés também devem ser tocados pelo sangue, Segundo Vogel e Verger, a lateralidade é o mecanismo de representação da descendência, sendo o lado esquerdo representativo das energias femininas e o direito da masculina. A preocupação com interferências energéticas dos descendentes é importante porque precisam ser neutralizadas, para que não atrapalhem o rito de iniciação (VOGEL, 2012:38; VERGER, 1981).

O animal sacrificado é utilizado de maneira praticamente integral, suas penas, servem de decoração para a igbá-orí, as patas e cabeça também são depositadas junto ao igbá. A parte inicial do sangue se conecta com a terra, sendo vertida no chão, as demais com o corpo do novinho e com a cabaça da cabeça, igbá-orí. Terminado essa etapa do ritual os animais sacrificados são entregues para a iabassê, senhora da cozinha, que fica responsável pelo preparo do animal. Toda a parte interna, vísceras, genitálias, cabeça, pés e o que sobrou de sangue são utilizados no preparo do asê, também chamado de eran paterê, preparação que alimentará o igbá-orí. Essas partes são consideradas as de maior valor energético, aquelas que contêm mais axé, por isso são direcionadas exclusivamente para alimentação da cabeça, favorecendo a conexão de axé entre iniciado e orixá. As demais partes do animal são cozidas e posteriormente servidas aos participantes do ritual. Todos esses elementos conjugados dão o sentido e o significado ao rito, garantem a circulação necessária de energia, de axé (VOGEL, 2012: 43-44).

As comidas são feitas enquanto a cerimônia segue com cânticos e danças no barração. Ao término da preparação e da sequência de cânticos entoados, a Ialorixá convida os participantes para a partilha do



alimento. Há uma etiqueta nesse serviço, que é comandado pela ialorixá que determina a distribuição de acordo com a hierarquia e senioridade. Além disso, os homens ficam com as partes mais carnudas. Não há utilização de talheres, as mãos são utilizadas para levar o alimento até a boca, uma vez que estas são vistas como um importante condutor de energia. Os resíduos que ficam nas mãos deverão ser “limpos”, passando-se as mãos pelos cabelos, e membros, esse procedimento garante que o axé do alimento seja distribuído entre os comensais. Os ossos não devem ser partidos, devem ser descartados inteiros (VOGEL, 2012: 43-44).

O acompanhamento dessa refeição é o acaçá, bolinhos de milho branco, enrolados em folha de bananeira e cozidos no vapor. O acaçá também é o acompanhamento que compõem o preparado do igbá-orí. Lody descreve objetivamente essa preparação

O milho é ralado na pedra. A massa resultante é preparada de forma mais fina possível, devendo utilizar a peneira de urupema (designação comum no Nordeste). A água é trocada, depois de ter ficado um dia inteiro deixando azedar. A massa é cozida em outra água. O grosso mingau, retirado com colher de pau, é colocado em pedaços de folhas de bananeira previamente preparados no fogo pra dar a textura desejada, o acaçá é esfriado, geralmente em utensílio de louça branca ou ágata. Esse é o acaçá branco, mas também existe o vermelho, feito de milho vermelho ou fubá de milho fino. O procedimento culinário é o mesmo do acaçá branco, havendo diferença em alguns preceitos de colocar-se azeite de dendê sobre os acaçás vermelhos prontos e mel de abelha nos acaçás brancos (Bahia). (LODY, 2012: 61)



Segundo Olga Francisca Régis “Acaçá e inhame, todos os santos comem. São comidas do cotidiano dos orixás” (2010:94). O acaçá branco é a receita base, e, é também, um dos pratos relacionados a Oxalá, que é o orixá que rege todas as cabeças. Os demais são variáveis desse prato adaptados aos gostos e preceitos dos demais orixás. Nesse sentido a escolha do acaçá como acompanhamento contempla tanto ao orixá de cabeça dos iniciados quanto reverencia Oxalá, contribuindo assim para o equilíbrio da igbá-ori.

A água também é um elemento importante na condução do axé, em cada um dos pejis dedicados aos orixás, há sempre uma quartinha, vasilhame de barro, com água, e este deve ser sempre renovado e não pode nunca secar. Durante o bori, a substância base do igbá-ori é a água, que ao longo do ritual vai recebendo as demais componentes. Ao final do procedimento um misto de substâncias é depositado sobre a cabeça do iniciado que recebe o ojá novamente a cabeça para finalizar essa etapa de alimentação da cabeça. Após a primeira dança do iniciado, sob os comandos da ialorixá e ainda sob a esteira, o noviço fica recolhido para um período de descanso, no qual se alimenta de frutas ligadas ao preceito de seu orixá de cabeça. A água é ainda o elemento de lavagem e renovação, durante o processo de recolhimento abiã redescobre a conexão com a água, como banhar-se, como relacionar-se com o elemento água a fim de mutuar o axé. Ao final do bori, a ialorixá retira o ojá da cabeça de abiã, recolhe o material depositado e lava com água a cabeça do noviço (VOGEL, 2012; VERGER, 1981; RABELO, 2011).



As frutas são um elemento importante nesse processo de iniciação. O tempo de recolhimento do noviço do bori varia de casa para casa, a partir da bibliografia e dos relatos orais percebemos que essa etapa inicial de recolhimento com a substância sob o oja (turbante branco), que serve de alimento a cabeça, dura cerca de 24h. Durante esse período o iniciado dorme e come, fundamentalmente frutas de preceito. Outros filhos de santo do terreiro costumam “visitar” o recolhido e compartilhar com ele dessa alimentação, esses momentos de comensalidade, estimulam a troca de energia e fazem parte da trajetória de aprendizagem oral e experimental. Esse é um período de descoberta e autoconhecimento, a alimentação leve compõe o processo de transformação da relação destes indivíduos com a alimentação e com o corpo (RABELO, 2011).

Ao longo do período de reclusão do processo de iniciação, além das frutas, alimentos claros, referentes aos orixás funfun, de linhagem branca, como Oxalá e Iemanjá, também podem ser consumidos. Exemplo desses alimentos são, açaçá, manjar branco, alimentos leves, ligados ao ori (cabeça). A fartura é uma marca desse período, o “borizado” pode comer sem as relações de tempo da vida cotidiana, mas a partilha deve ser constantemente exercida. É preciso que o “borizado” compartilhe os alimentos com os “irmãos de santo” que venham com ele trocar momentos, a comensalidade comungada é ensinamento sobre as rotinas e hábitos que compõem a vida no santo. O processo de iniciação é o começo de um processo de aprendizagem cíclico e vitalício, tanto para os “borizados” quanto para os demais filhos de santo que convivem



durante esse processo, uma vez que no candomblé aprende-se com as experiências vividas (RABELO, 2011).

A relação entre axé, terreiro, filhos de santo e universo se inicia com a implantação do axé do assentamento de fundação do terreiro, se renova e se multiplica com a iniciação de novos filhos de santo, e se fortalece a cada novo ritual de oferenda e celebração. E em todos os rituais a comida está presente. Os alimentos configuram-se como uma das principais fontes de renovação e potencialização do axé. O ritual do bori, que significa dar de comer, alimentar a cabeça, não é somente realizado no processo de iniciação, alimenta-se a cabeça também quando há desarmonia de energia de algum filho de santo. A alimentação ritualística em suas variadas formatações é um dos principais canais de garantia de equilíbrio do axé.

Resumindo, “recebe-se o àse das mãos e do hálito dos mais antigos, de pessoa a pessoa numa relação interpessoal dinâmica e viva. Recebe-se através do corpo e em todos os níveis da personalidade, atingindo os planos mais profundos pelo sangue, as frutas, as ervas, as oferendas rituais e pelas palavras pronunciadas (...). A transmissão de àse através da iniciação e da liturgia implica na continuação de uma prática, na absorção de uma ordem, de estruturas e da história e devir do grupo (“terreira”) como uma totalidade” (SANTOS, 2002: 46 apud Juana Elbein e Deoscoredes M. dos Santos, 1970: 6).

A cozinha de santo é o conjunto de saberes e práticas que sistematiza os procedimentos de renovação e potencialização do axé que é movimentado por meio dos alimentos. Durante todos os procedimentos ritualísticos que envolvem alimentos todos comem.



Comem os orixás por meio das oferendas depositadas nos altares de seus pejis, comem os filhos de santo que participam das cerimônias fechadas e abertas, as preparações das carnes de axé (dos sacrifícios) e seus acompanhamentos secos (pratos específicos dos preceitos de cada orixá e cerimônia). Comem também os assistentes que completam o núcleo de comensais das cerimônias abertas ao público. E o axé circula em todas essas ocasiões. Mesmo após a morte de um filho de santo ilustre, um ritual assenta o axé desse indivíduo no ile-ibo, local onde ficam assentados as energias dos antepassados. Dessa forma o axé nunca é perdido, uma vez estabelecida a conexão do indivíduo com o axé, este vai sendo constantemente acumulado, renovado, fortalecido por meio de todos esses rituais.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Muitos autores vêm produzindo pesquisas que nos permite desconstruir visões estereotipadas sobre as contribuições dos negros para a gastronomia brasileira e especificamente sobre a cozinha de santo. Esse breve artigo que faz parte desse movimento. Ao longo deste trabalho procuramos apresentar parte da pesquisa de tese de doutoramento intitulada *Onje: saberes e práticas da cozinha de santo*, que estão sendo desenvolvida junto ao Núcleo de Estudos de Cultura e Alimentação e inscrita no Programa de Pós-graduação de Alimentação, Nutrição e saúde da UERJ.

Mais que uma comida, acreditamos que o conjunto de saberes e práticas do candomblé compõe um sofisticado complexo culinário, uma





cozinha de santo. Partimos da localização macro do candomblé no universo das religiões de matrizes africanas e seguimos recortando esse cenário até chegar na nação keto, que constitui o orbe no qual nosso objeto está contido. Apresentamos também o conceito de axé, na perspectiva de que é a energia vital a partir da qual é possível entender a lógica do candomblé, procurando exprimir o que é o axé e sua importância singular na cozinha de santo e no candomblé como um todo.

Por fim apresentamos a cozinha de santo enquanto categoria conceitual buscando a diferenciação entre os termos “comida de santo”, usualmente mais aplicado quando se fala de comida/cozinha votiva, e “cozinha de santo”, termo que elegemos como categoria conceitual. A cozinha de santo é entendida e defendida como um conjunto de saberes e práticas alimentares que compõem o candomblé. Apoia-se esta defesa a partir dos conceitos de cozinha de Carvalho et al (2011) e Montari (2008). Acreditamos que a definição e uso do termo cozinha de santo como categoria conceitual de análise é uma questão nevrálgica, por isso tentamos clarificar e delinear este termo. Nesse sentido levamos em consideração na estruturação dessa cozinha como objeto de pesquisa, além dos saberes e práticas culinárias que a compõem, como esses saberes são transmitidos, experienciados, os significados e sentidos dessa cozinha para os atores sociais envolvidos, os signos que compõem essa cozinha de santo. Dessa forma, ao entrarmos na cozinha de santo encarando a como espaço, objeto e conceito, estamos buscando desvelar todos esses aspectos.



O Brasil hoje vive num contexto de intolerância religiosa além de ser visível a manutenção de estigmas sobre as práticas culturais afro-descendentes. Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais das religiões de matrizes africanas possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e seus descendentes e valorização dos saberes da cultura brasileira.

Ademais, ampliar os estudos sobre a cozinha de matrizes africanas no Brasil é também se aprofundar nas raízes que compõe a culinária brasileira em toda sua pluralidade étnica. Acreditamos que pesquisas acerca deste tema contribuam para ampliar e aprofundar conhecimento e, principalmente, diminuir visões estereotipadas que alimentam enganos e preconceitos, historicamente mantidos e direcionados aos praticantes das religiões de matrizes africanas e, em certa medida, ao povo preto em geral.



## REFERÊNCIAS

- BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia (rito Nagô)**. São Paulo: Brasiliana, 1978.
- BENISTE, José. **Dicionário yorubá português**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.
- CARNEIRO, Édison. **Candomblés da Bahia**. Rio de Janeiro, RJ: Tecnoprint142, 1987.
- CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, Ed. Fiocruz: 2005.
- CARVALHO, M. C. V. S et AL. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica**. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 16 (1):155-163, 2011.
- CASTILLO, Lisa Earl. **Entre a oralidade e a escrita: a etnografia nos candomblés da Bahia**. Salvador: Edufba, 2008.
- CONTRERAS, J. **Alimentação Sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.
- FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Repensando o sincretismo: estudo sobre a casa de minas**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; São Luís: FAPEMA, 1995.
- GAMA, Lúcia Barros. **Kosi Ejé Kosi Orixá: simbolismos e representações do sangue no candomblé**. Dissertação de mestrado. Recife, 2009.
- GRIEVE, Margaret. **Kola Nuts**. IN: *A Modern Herbal*. vol 2. 1931. Disponível em: <http://www.botanical.com/botanical/mgmh/k/kolanu10.html>. Acesso em: 15/02/2018.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo, CosacNaify, 2004. (Mitológicas, 1).
- LIMA, Vivaldo da Costa. **O conceito de nação nos candomblés da Bahia**. In: *Afro-Ásia*, Salvador, n°12, p. 65-89, jun. 1976.
- \_\_\_\_\_. **Família de Santo nos Candomblés Jeje-Nagô da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2003.
- LODY, Raul. **Alimentação Ritual**. *Ciência & Trópico*. Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 5(1): 37-47. jan./jun, 1977.



\_\_\_\_\_. **Axé da boca: temas de antropologia da alimentação.** Rio de Janeiro: ISER, 1992.

\_\_\_\_\_. **Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros.** Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MINAYO, MCS, organizadora. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Vozes; 2001.

\_\_\_\_\_. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** São Paulo: Hucitec-Abrasco; 1996.

MONTARI, Máximo. **Comida como Cultura.** São Paulo: Ed. SENAC, 2008.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu, a cabaça da existência: mitos nagôs revelados.** Rio de Janeiro, Pallas, 2014.

OLIVEIRA, Maria Inês Côrtes de, **Quem eram os “Negros da Guiné”? A origem dos africanos na Bahia”, Afro-Ásia 19-20 (1997) pp. 37-14.**

PRANDI, Reginaldo José. **Os candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova.** São Paulo: HUCITEC, 1991.

\_\_\_\_\_. **Herdeiras do axé: sociologia das religiões afro-brasileiras.** São Paulo: Hucitec, 1996.

\_\_\_\_\_. **Referências sociais das religiões afro-brasileiras: sincretismo, branqueamento, africanização.** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 4, n. 8, p. 151-167, jun. 1998

\_\_\_\_\_. **Mitologia dos orixás.** São Paulo, Companhia das Letras, 2001a.

\_\_\_\_\_. **Exu, de mensageiro a diabo. Sincretismo católico e demonização do orixá Exu.** REVISTA USP, São Paulo, n.50, p. 46-63, junho/agosto 2001b.

\_\_\_\_\_. **O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso.** Revista Estudos Avançados, 18 (52), 2004.

QUERINO, Manuel. **A Arte Culinária na Bahia.** Salvador: P555 Edições, 1928.

\_\_\_\_\_. **Costumes Africanos no Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.



REGIS, Olga Francisca. **Comida de santo numa casa de Queto da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2010.

RODRIGUES, Raymundo Nina. **O animismo fetichista dos negros bahianos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira (Bibliotheca de divulgação científica;2), 1935.

\_\_\_\_\_. **Os africanos no Brasil** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010. Available from SciELO Books

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte: Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia**. Petrópolis, Vozes, 2002.

SIMAS, Luiz Anonio. **Morte, vida e tradição na cultura de axé**. In: Histórias Brasileiras. Out, 2015. Disponível em: <http://hisbrasileras.blogspot.com.br/2015/10/morte-vida-e-tradicao-na-cultura-de-axe.html>. Acesso em: 23/08/2016.

VALENTE, Waldemar. **Sincretismo religioso afro-brasileiro**. São Paulo, Cia Editora Nacional, 1977.

VERGE, Pierre Fatumbi. **Bori, primeira cerimônia de iniciação ao culto òrisà nagô na Bahia, Brasil**. In: MARCONDES DE MOURA, Carlos Eugênio (org) **Olôòrisà - escritos sobre a religião dos orixás**. São Paulo, Ágora, 1981

\_\_\_\_\_. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos**. São Paulo: Corrupio, 1987.

\_\_\_\_\_. **Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo**. 5ª edição. Salvador, Corrupio, 1997.

\_\_\_\_\_. **Nota sobre o Culto aos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na Antiga Costa dos Escravos, na África**. São Paulo: Edusp, 2012.

VESPUCCI, Ana Cândida. **A evolução da cozinha no Brasil**. Empresa das Artes, 1997.

VOGEL, Arno. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.





# SABORES PARA ORIXÁS: uma mistura de gastronomia e cultura

SANTOS, ALESSANDRA FREITAS  
RIBEIRO, CILENE DA SILVA GOMES  
AULER, FLAVIA

## INTRODUÇÃO

A relação da comida com as religiões é bastante intensa nas mais diversas confessionalidades e tradições. Dessa forma, a gastronomia revela preceitos, práticas e preferências religiosas.

Flandrin e Montanari (1998) consideram que os regulamentos de diferentes crenças e culturas religiosas relacionados à mesa são ditados pela vontade de reafirmar e de manifestar as identidades culturais. E, nesse processo, o alimento se materializa nos valores que é capaz de transmitir. A maior parte das práticas religiosas está ligada ao ato de comer ou de não comer (NADALINI, 2012).

Nas religiões provenientes de matrizes africanas, a importância do alimento não é diferente. No Candomblé, foco deste capítulo, alimento e alimentação é são essenciais, pois a comida representa uma das principais ligações entre os seres humanos e os deuses. Oferendas de alimentos e sacrifícios constituem uma de suas bases teológicas (NADALINI, 2012).

Os heróis e reis das lendas, que se perpetuam pelo tempo e são as bases relevantes do Candomblé, são denominados Orixás - divindades



cultuadas na religião – sendo estes caracterizados por demonstrações dos elementos da natureza. Os Orixás são adorados e reverenciados através de alimentos, animais, rezas, cantigas e danças, tendo como premissa a busca pela harmonia e o ajuste do ser humano com o universo visível e invisível (SANTOS,1997, p. 19). Cada Orixá possui, além de suas preferências alimentares, alimentos proibidos ou que não os atrai, o que impede a sua oferenda e restringe o seu consumo. Ainda, os membros do Candomblé têm suas alimentações diferenciadas de acordo com o período da vida religiosa que está passando e o Orixá de quem é filho, o que determina coisas que ele pode ou não comer (NADALINI, 2012).

Os simbolismos e os rituais afro-brasileiros, como é o Candomblé, são pautados nas relações e sabores dos alimentos e de suas formas de preparo, muitos sendo percebidos como originalmente sagrados e estranhamente agradáveis (LODY, 2012; FARELLI, 2012). Fernández-Armesto diz que “as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos” assim como, pontua, o inverso pode acontecer, pois “se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino” (2004, p. 60).

Por isso, este capítulo busca evidenciar o vínculo dos alimentos e suas representações perante a religião do Candomblé, suas representatividades, bem como a descrição das principais preparações e sua relação com as divindades.





## **METODOLOGIA**

Esta pesquisa foi construída através de revisão bibliográfica em literatura brasileira, através de obras publicadas em banco de dados, a partir dos descritores: candomblé, comida, santo<sup>91</sup>, orixás, cultura. Após levantamento bibliográfico, foi possível identificar a chegada dos negros escravizados no Brasil, a transcrição do conceito de Candomblé, sua história, cultura, valorização dos ingredientes e da alimentação, suas Nações<sup>92</sup> (o que são e suas representações), além dos deuses que são cultuados.

### **Candomblé**

A palavra candomblé vem do termo kandombile, que significa culto e oração (LODY, 1987). A cultura preserva uma poderosa ligação entre dois planos: o plano sagrado e o plano humano e, inegavelmente, é a alimentação sagrada que determina a união e manutenção das ações dos deuses (LODY, 2012). É através dos muitos pratos que constituem o cardápio que se “possibilitam o reconhecimento, o conhecimento das peculiaridades das divindades e de como agradá-las, mantendo, assim, a vida religiosa” (LODY, 2012, p. 23).

Sobre o plano sagrado podem ser citados alguns pilares importantes como o “Ser supremo”, “ascendentes e o conceito de Deus”, e a religião se estrutura basicamente pela energia das pessoas e de

---

<sup>91</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que significa Orixá.

<sup>92</sup> Divisão dentro do Candomblé que veio para o Brasil junto com os escravos. A divisão é baseada na localização que os escravos moravam na África.



tudo o que está ao seu redor, especialmente elementos da natureza (de onde vem a força interior) (BOTAS,1996).

Com o passar dos anos e com a chegada dos negros escravos no Brasil, transcreveu-se o anseio destes para a difusão de sua sabedoria especialmente na questão religiosa.

Segundo Lody:

inegavelmente, é no terreiro, na comunidade religiosa, local dos costumes e preceitos dos deuses africanos, que os processos de mudanças encontram suas defesas, algumas mais rígidas graças ao sentido da unidade, de culto, elo de fé, congregados pela Nação, pela unidade das tradições culturais que hoje ainda sentimos e observamos, significativos momentos de africanidades que preservam identidades e que se adaptam os diferentes contextos (2012, p. 23).

A maneira como ocorreu à expansão no Brasil foi pertinente ao modo como o passar do conhecimento e de como os recursos da religião também se propagaram; a influência de dissipação pelo território brasileiro (muito extenso por sua vez) em um período antigo, onde toda e qualquer informação era valorizada através da fala, ocorreu que certamente algumas falas, palavras, cantigas, rezas, orações foram modificadas, perdidas ou suplantadas com o passar dos longos anos (SANTOS, 1997). Por isso, algumas Nações foram deixando, ao longo do caminho, muito dos seus conhecimentos religiosos e culturais, passando a mudar alguns conceitos e hábitos (BARCELOS, 1990).

Dentro dos cultos e rituais de todas as Nações do Candomblé, os alimentos são elementos muito utilizados, por representarem a força e a



energia da natureza. Não há cerimônia de cunho privado ou público onde a comida não se faça presente, e o uso do alimento, sua preparação, organização, e os utensílios a serem utilizados para o uso e preparação destes alimentos são pontos muito importantes na religião (CARNEIRO, 1961; LODY, 2012).

Absolutamente tudo dentro desta religião possui algum significado, podendo ser representado através de lendas, de contos, ou do modo como o Orixá se caracteriza. Os alimentos, por exemplo, são muito utilizados no Candomblé por possuírem representatividades simbólicas e religiosas, que se explicam através de sua cor, sua energia e vitalidade (PRANDI, 2001).

Até mesmo a forma de servir os alimentos dentro de um terreiro possui um significado, essas ações alcançam o status de fundamentos, sendo, portanto muito relevantes no contexto desta religião. Por exemplo, as comidas oferecidas aos Orixás masculinos devem ser colocadas em folhas de mamona, o que jamais pode ocorrer com as ofertas ao Orixá Xangô<sup>93</sup>. A restrição à folha de mamona se dá devido ao fato da mamona ser uma folha específica de Omolu<sup>94</sup> e como estes dois orixás possuem restrições um ao outro. Xangô não aceita que sua comida seja servida nesta folha. Logo pode ser explicado que uma restrição do Orixá engloba tudo que envolve: comida, folha, cantiga, rum.

Religião monoteísta de forte ligação com a natureza, sendo marcada pela crença que há entidades, os Orixás, que simbolicamente

---

<sup>93</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como dono dos raios e dos trovões.

<sup>94</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como dono da saúde e da morte.



representam, um a um, determinado elemento da natureza (FREITAS, 1967). E “comer, no interior dos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza” (LODY, 2012, p. 26).

Para Farelli “a cozinha ritual, cheia de panelas de barro e pedras de ralar, com suas noviças e iabassês (chefes de cozinha), é o ponto fundamental do terreiro de qualquer nação<sup>95</sup> [...] lá se preparam as obrigações, as comidas e bebidas” (2012, p. 20).

O alimento sempre está presente nos rituais desta religião, com a louvação e agradecimento aos Orixás, este ritual é chamado de Axé<sup>96</sup>. Os Orixás absorvem/captam a energia dos alimentos oferecidos e transmitem forças os seus filhos. Da mesma forma que as pessoas precisam saciar sua fome para poderem cumprir com suas necessidades, os Orixás necessitam da energia dos alimentos para se fortalecerem, para estarem presentes (BARRETI FILHO, 2010).

Há um local próprio onde são deixadas as oferendas<sup>97</sup> aos Orixás, o Quarto de Santo<sup>98</sup>, onde também estão os paramentos: Ibás<sup>99</sup> e Quartinhas<sup>100</sup>. Coloca-se a oferenda sobre uma esteira<sup>101</sup>, para não ter

---

<sup>95</sup> Divisão dentro do Candomblé que veio para o Brasil junto com os escravos. A divisão é baseada na localização que os escravos moravam na África.

<sup>96</sup> Termo muito utilizado dentro da religião que significa uma ação muito boa. O termo é utilizado quando se está fazendo uma oferenda ao Orixá, quando se pretende transmitir coisas boas ao Irmão de Santo doente, por exemplo. A palavra remete ao conceito de força e energia.

<sup>97</sup> Dádiva composta por alimentos, adereços, louças e animais que são oferecidos aos Orixás como presentes para que estes atendam uma graça.

<sup>98</sup> Local dentro do terreiro onde são guardados o Ibás.

<sup>99</sup> Paramento composto por louças de cerâmica ou de barro, local onde podem ser feitas ofertas ao orixá, pois simboliza a casa dele, é enfeitado com corrente de Ibá, que é uma corrente com enfeites que simbolizam o Orixá (peixe, coroa, abebé, etc), é considerado um fundamento da religião.

<sup>100</sup> Paramento feio de cerâmica ou de barro que fica ao lado do Ibá no Quarto de Santo, comporta água em seu interior.

<sup>101</sup> Entrelaçado de palha que serve como coxim para os Yaôs deitarem.



contato direto com o chão e assim demonstrar respeito para com o que ali está sendo oferecido. Do mesmo modo que para todo e qualquer ser vivo a água é vital, também é para os Orixás, a Quartinha sempre se faz presente, a fim de que o Santo possa captar a energia proveniente da água (FARELLI, 2012).

Na figura 1 e 2, detalham-se os Ibás, fundamentos da religião.

**Figura 1 – Imagem do Ibá, do Orixá Oxaguã**



Fonte: as autoras, 2016.



**Figura 2 – Imagem do do Ibá, do Orixá Yemanjá**



Fonte: as autoras, 2016.

As oferendas têm como fundamento as vibrações de energia do Orixá para com seus filhos e devotos (PRANDI, 2001), são uma forma de pedir ou agradecer, por isso são sempre oferecidas flores, folhas e principalmente comidas secas de agrado do Santo. Todos os alimentos devem ser oferecidos concomitantemente às suas cantigas especiais, sendo que tudo representa energia e integração.



O alimento não é somente um simples prato ou somente algo sem valor. Dentro da religião, desde a farinha que será utilizada em uma farofa, por exemplo, até mesmo o cabrito que será sacrificado para uma oferenda, tudo é sagrado, tudo tem um simbolismo e um valor agregado absoluto para os adeptos. Segundo Lody (2012) algumas partes dos animais que são sacrificados, bem como de algumas comidas secas, constituem a base da alimentação dos deuses. Lody ainda cita que “o costume de oferecer alimentos aos deuses, reforça a fé e as identidades” (2012, p. 31).

É o respeito e a simbologia para com esses elementos que faz como que, por exemplo, um cabrito que é oferecido, não seja percebido somente como um animal, e sim como um animal do Orixá: é o Ejé<sup>102</sup> dele que dará força, vitalidade e que vai agradar o Orixá com o Ejé que vai alimentar aos Filhos de Santo<sup>103</sup>, aos adeptos da religião e também aos visitantes da casa no dia da Saída de Santo<sup>104</sup> (CARNEIRO, 1981).

Quando o Pai de Santo<sup>105</sup>, por exemplo, oferece uma galinha a algum Orixá, acredita-se que a divindade suga a energia daquele animal, advinda do seu Ejé. Os adeptos afirmam que para que as pessoas tenham força, é necessário que os Orixás também estejam fortalecidos (BARCELOS, 1990), e por isso esta oferenda é vista como fundamental, já que o Ejé é símbolo da vida.

---

<sup>102</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que significa sangue.

<sup>103</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa as pessoas que frequentam a religião.

<sup>104</sup> Celebração dentro do Candomblé que tem como princípio o nascimento do Orixá.

<sup>105</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa o cargo de autoridade máxima dentro do terreiro.



Além do Ejé, a comida também tem simbolismos para os Orixás, assim como os seres humanos têm uma comida preferida, os orixás também têm sua comida preferida e ofertá-las em seus rituais é também uma forma de agradá-los. Por isso, muitos alimentos passam a ser proibidos aos adeptos do Candomblé, já que se associam a determinados Orixás (BOTAS, 1996).

As Quizilas<sup>106</sup> são as proibições feitas aos adeptos e devem ser seguidas em respeito aos Orixás (BOTAS, 1996). Por exemplo, quem é feito no Santo<sup>107</sup> de Orixá Iansã<sup>108</sup> não pode comer carneiro, pois conta a lenda que certa vez Iansã fez uma oferenda para Egun<sup>109</sup> e ofereceu a ele um carneiro, em troca da realização de um pedido atendido, a oferenda passou a ser percebida como um animal sagrado. Carneiro é uma Quizila para Iansã, portanto, para o Orixá (RIBEIRO, 2014).

E as restrições se referem ao Orixá regente de cada um: uns restringem abóbora, outros, frutas cítricas, sardinha, peixe de couro, caranguejo, ovo e camarões. E, quando se valorizam alimentos, alguns o fazem ao acarajé, e muitos valorizam alimentos como frango, milho branco, peixe, amalá, quiabo, carneiro, frutas, omolocum, axoxô, além de inhame, feijão preto e feijoadada. Os iniciados de Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora, as pessoas que têm Oxum como divindade, não devem comer peixes sem escamas, e os adeptos de Xangô, não comem caranguejo e carneiro.

---

<sup>106</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa resistência especialmente na questão alimentícia do Yaô.

<sup>107</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que significa quem já foi iniciado dentro da religião.

<sup>108</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecida como dona dos ventos e das tempestades.

<sup>109</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé para designar os espíritos que ainda não encontraram uma evolução.





Os alimentos têm representatividade, não só como alimento dos deuses e dos homens, mas como simbologia visual e matriz cultural dos terreiros.

### **Borí: a limpeza do corpo e rejuvenecimento da cabeça**

São inúmeros os rituais ocorridos em terreiros de Candomblé e todos, sem exceções, são regados por alimentos, cantigas e rezas. Todos englobam lendas que justificam todas as ações realizadas dentro dos terreiros.

Conceituar tradições dentro de um terreiro e dentro do próprio Candomblé é um assunto bastante delicado uma vez que tem passado por transformações desde que desembarcou no Brasil, trazidos pelos negros escravos. Tais transformações têm sido relatadas por estudiosos da área, e são justificados pela forma de disseminação da cultura. Como as transformações foram em grande maioria passadas de forma verbal de geração a geração, podem ter ocorridos perdas ou alterações de informações ao longo do tempo.

Os terreiros, no Brasil, não seguem uma tradição exata e fixa, sendo que cada qual adequa suas variantes de acordo com suas crenças (VARANDA, 1986). Os principais rituais e mais reconhecidos, dentro da religião, são o: Ebó<sup>110</sup>, o Borí<sup>111</sup>, a Feitura de Santo e o Axexé<sup>112</sup>.

---

<sup>110</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa uma oferenda dedicada à um Orixá a fim de ganhar uma graça ou retirar algo de ruim que se faça presente na vida da pessoa.

<sup>111</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa um ritual onde ocorre a renovação da mente, agregando paz e leveza para a pessoa.

<sup>112</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa o serviço fúnebre.



Dentro do terreiro, antes de se iniciarem quaisquer atividades, especialmente nos Perfurés, é preciso agradar e retribuir Exú. Este “pagamento” a Exú se dá através de Padês, além de uma vela e um copo com água, uma vez que Exú é uma divindade “associada ao movimento e ao processo de criação dos seres” (SANTOS, 1997, p. 35). Lody (2012, 101) complementa, afirmando que “exú é uma divindade muito bem tratada, pois, ao dominar as ruas e a comunicação, por excelência, é aquele que irá proporcionar o dinheiro de venda”. Os Padês são preparações feitas a base de alimentos, sendo três os mais comuns: de farinha de mandioca torrada com azeite de dendê; de farinha de mandioca torrada com mel; e o de farinha de mandioca torrada com gin.

Quem prepara o Padê é a Yabassé da casa e a oferta é deixada no portão de entrada do terreiro pela mulher mais velha de idade de santo da casa. No dia da Saída de Santo, o pagamento para Exú também é feito com Ejé, destinado à Exú Onã, que é o Exú do caminho.

O Borí significa festa para a cabeça, para a Ori<sup>113</sup>. Na celebração do Borí, o objetivo é alimentar a cabeça daquele que está passando pela ritualística, através da energia advinda dos alimentos e preparações que compõem a mesa de oferendas. Para o Candomblé, a cabeça é o elemento corporal que governa todos os sentidos da pessoa (SANTOS,1997). Qualquer pessoa pode passar por essa ritualística, não precisando ser necessariamente Feito no Santo ou mesmo ser membro de um terreiro. Durante essa ocasião uma mesa com a comida pertencente a cada Orixá é montada, sendo desta forma que cada Orixá é

---

<sup>113</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que significa cabeça, mente.



lembrado, louvado, cantado. Acredita-se que, como o Orixá está forte, ele poderá transmitir essa força para a pessoa que recebe o ritual (SODRÉ, 1988). Segundo Santos, “cada indivíduo possui seu espírito específico (Orí)” (1997, p. 17).

Lody descreve, ainda, que “a cabeça é alimentada no bori. Outras partes do corpo também tocadas pelos materiais dessa obrigação – água, sal, mel, dendê, obi, orobô, sangue, folhas maceradas” (2012, p. 27).

O Orixá que simboliza a concepção de criação da cabeça é Yemanjá<sup>114</sup>, por isso nessa celebração se venera de forma intensa este Orixá (pois, sem ela, não haveria a Orí) (LACERDA, 1993), da mesma forma que se venera Oxalá<sup>115</sup>, pois sem ele não haveria nada, sendo considerado o criador da Terra e de tudo que aqui se tem (SANTOS, 1997).

No ritual do Bori se oferece para Yemanjá o Eboyá (feito a partir de um refogado de cebola, camarão, azeite de oliva e fava), e para Oxalá, o Ebô (feito a partir de milho branco cozido, sem tempero e sem sal). O Ebô é comida obrigatória em todas as cerimônias, pois nas ofertas de alimentos dos terreiros de Candomblé sempre há um prato contendo o Ebô consagrado a Oxalá.

Ainda, para Nanã<sup>116</sup> oferece-se o Anderé (feito a partir de um refogado de camarões, azeite de oliva, cebola, tomate e pimenta rosa,

---

<sup>114</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecida como a dona dos mares e da água salgada, simboliza a mãe de todos os Orixás.

<sup>115</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como o criador de tudo, simboliza o pai de todos os Orixás.

<sup>116</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecida como a dona dos pântanos e é um Orixá muito antigo, simboliza a fecundidade e o primitivo.



batidos, posteriormente, com feijão fradinho cozido, transformando-se em uma pasta) (LODY, 2012).

Para Oxum<sup>117</sup> serve-se o Omolocum (feito a partir do feijão fradinho cozido, posteriormente refogado com pó de camarão, cebola ralada, azeite de oliva ou azeite de dendê e temperado com sal), enquanto que para Oxóssi<sup>118</sup>, o Axoxô (feito a partir de milho vermelho cozido misturado com melação, e enfeitado com lascas de coco). Para oxaguiã<sup>119</sup> oferece-se o pilão de inhame, feito a partir de inhame cozido e posteriormente pilado, formatado em pirâmide e pintado com Wáji<sup>120</sup>. Para Oxumaré<sup>121</sup>, oferece-se a Adã, feito a partir da batata doce cozida e posteriormente pilada, formatada simbolizando uma cobra. Para Xangô<sup>122</sup>, oferece-se o Amalá, feito a partir de um cozido composto por pó de camarão, quiabo cortado em rodela, cebola ralada, azeite de oliva ou azeite de dendê, temperado com sal. Ainda para Ossãe<sup>123</sup> oferece-se o grão de bico, que é feito a partir de grão de bico cozido, e para Omolu, o Deburu que é feito a partir de grão de pipoca estourado em panela junto com areia de praia (LODY, 2012).

---

<sup>117</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecida como a dona das águas doces e é a deusa da beleza, simboliza a fertilidade.

<sup>118</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como senhor da caça, simboliza o rei das matas.

<sup>119</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como orixá guerreiro, que batalha, renova e constrói as coisas, simboliza Oxalá jovem.

<sup>120</sup> Termo em lorubá que designa tintura azul, muito utilizada dentro da religião, serve para decorar alimentos, lavagem de ibás e pintura na cabeça dos filhos recolhidos.

<sup>121</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como senhor dos ciclos e dos movimentos, simbolizado pelo arco-íris.

<sup>122</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como o senhor da justiça, simbolizado pelos trovões.

<sup>123</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como o senhor das folhas, simbolizando a cura de doenças através das folhas e componentes que a natureza oferece.



Sempre é ofertado a cada Orixá o alimento que ele mais gosta, pois assim como os seres humanos têm preferências alimentares e restrições (como alergias, por exemplo), os Orixás também possuem essas vontades e exclusões alimentares.

Nessa festa do Bori, se oferece como já supracitado, um tipo de alimento para cada Orixá, com exceção dos alimentos que são servidos para os Orixás Ogum<sup>124</sup> e Iansã. Estes Santos considerados muito quentes e por isso eles demandam a oferta de alimentos também considerados fortes e quentes, tais como o feijão preto (feito a partir de grão de feijão preto cozido e posteriormente refogado com cebola e azeite de dendê) e azeite de dendê<sup>125</sup>, além do acarajé (feito a partir de feijão fradinho descascado e triturado com cebola, deve ser frito no dendê porções da massa). Desta forma, como a celebração do Borí é muito suave, esses Orixás acabam sendo restringidos ao ritual. A exceção somente se dá quando o Filho de Santo que está sendo ritualizado é regido por estes Orixás. Nestes casos, estes Santos Quentes, e seus alimentos devem estar presentes na mesa da celebração (SANTOS, 1997).

No Quadro 1, detalha-se os ingredientes e comidas dirigidas aos diferentes Orixás.

---

<sup>124</sup> Orixá cultuado dentro do Candomblé, reconhecido como o senhor do ferro, simboliza o controle sobre a natureza.

<sup>125</sup> Termo utilizado para designar o azeite extraído através do fruto do dendezeiro. Possui alto índice de uso dentro da cozinha de Candomblé.



**Quadro 1. Ingredientes e preparações alimentícias dos diferentes orixás.**

ORIXÁ	PREPARAÇÃO	PRINCIPAIS ALIMENTOS
Iansã	Acarajé	Feijão fradinho e camarão seco
Nanã	Anderé	Amendoim e miúdos de porco
Ogum	Feijoada	Feijão preto e camarão seco
Omolu	Deburu	Abacaxi, carne de porco e pipoca
Ossãe	Grão de bico	Grão de bico e abacate
Oxaguiã	Pilão de inhame	Inhame
Oxalá	Ebô	Canjica branca
Oxóssi	Axoxô	Milho, camarão seco e coco
Oxum	Omolocum	Feijão fradinho, ovo de galinha e camarão seco
Oxumaré	Adã	Batata doce
Xangô	Amalá	Quiabo, rabada e cebola
Yemanjá	Eboýá	Canjica branca, camarão fresco e peixe sem coró

**Fonte:** Adaptado dos escritos de Lody (2012).

Para que a mesa seja posta de forma correta, no ritual do Bori, todos os alimentos são colocados em uma mesa principal e o Pai de Santo da casa ‘abre a mesa’<sup>126</sup> usando o Obí<sup>127</sup>, e este “alafia a mesa”<sup>128</sup> (libera a mesa). O Obí é a fava mais sagrada desta religião (sendo esta uma fava comestível), ele conecta as pessoas com os Orixás (especialmente o Pai de Santo, que é o receptor das mensagens transmitidas pelos Orixás).

Para haver a liberação da mesa do ritual Borí, o Obí deve ser alafiado, conforme já citado. Entretanto, se o Obí não conseguir alafé (não for alafiado), significa que a mesa de alimentos não está completa com as preparações e alimentos dos Orixás que estão participando do ritual, ou

<sup>126</sup> Termo utilizado para o início dos trabalhos evocando os Orixás.

<sup>127</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa a fava mais sagrada dentro da religião, através da qual o pai de santo se conecta à uma divindade.

<sup>128</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa o momento em que os orixás através do Obí transmitem a mensagem de aceitação ou rejeição da mesa e dos alimentos que ali compõem a mesa especialmente oferecida para eles.



que se preparou algum alimento com ingredientes errados. Por exemplo, como a mesa do Borí deve ser composta de todas as “comidas brancas”<sup>129</sup> elaboradas apenas com azeite de oliva, neste caso substituindo o azeite de dendê ou mesmo óleo de soja das preparações, se ocorrer um erro na elaboração dos pratos e for usado o azeite de dendê em alguma parte das preparações, o Obí não vai alafiar (FREITAS, 1967). Esta substituição do azeite de dendê por azeite de oliva se dá porque acredita-se que o azeite de dendê é “quente” e serve Orixás quentes<sup>130</sup>, enquanto o azeite de oliva é fresco, e atende Orixás mais tranquilos, chamados de Orixás Funfun<sup>131</sup>.

Sobre o dendê, Lody cita que há implicações de ordem espiritual, “se uma África geral é assumida no dendê, então comer dendê é comer um pouco da África, trazendo-a, assim, para a intimidade de um prato, de um ritual, de um gosto condicionado às civilizações simbólicas a partir das gastronômicas” (2012, p. 27).

O alafiar se dá quando o Pai de Santo pergunta, com o Obí a mão, para a mesa composta por alimentos, se ela pode ser liberada para as oferendas. Nesse momento é que o Obí deve alafiar, sendo ou não autorizado para a continuidade dos rituais. Segundo Santos, “embora não existam leis escritas que determinem como proceder ritualisticamente,

---

<sup>129</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa alimentos que não possuem características fortes em questão de cor, sabor e odor, podem ser caracterizados como alimentos brancos arroz, batata, peixe e outros.

<sup>130</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa Orixás que preferem alimentos predominantes em questão de cor, sabor e odor, um exemplo desse tipo de alimento é o azeite de dendê.

<sup>131</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa Orixás que preferem alimentos sem predominância de cor, sabor e odor, exemplos desse tipo de alimento são a canjica e o inhame.



elas fazem parte do saber oral, passado de geração a geração” (1997, p. 15).

Adeptos dos terreiros e seguidores da religião evidenciam sua proximidade com os alimentos e com a simbologia dos mesmos com seus Orixás. Todos sabem que a pessoa responsável pela cozinha de um terreiro é a Iá-bassê, sendo esse cargo nomeado pelo Pai de Santo da casa, e sendo sempre ocupado por uma mulher.

As Iá-bassês são as cozinheiras dos terreiros, que se dedicam, com votos religiosos, ao preparo do cardápio ritual, têm o dever de cuidar de todos os filhos recolhidos, e de toda a organização da cozinha em dia de festa. Devem também estar em todo o Borí ou Ebó que ocorrer naquela casa/terreiro; detêm o conhecimento sobre todas as receitas e os preparos das comidas dos Orixás. Entretanto, ter o cargo de Iá-bassê não é fácil, pois é quem acorda cedo para rezar e dar café aos Filhos recolhidos e ela é quem cuida da alimentação deles, estando no terreiro em todos os Perfurés e atividades do local.

As restrições alimentares sofridas pelos adeptos em virtude de seu Orixá são costumeiramente seguidas. O organismo daquele que passou pelo ritual de iniciação é comparado ao de um recém-nascido (os adeptos consideram a Feitura de Santo como um “renascimento” da pessoa para a vida no Candomblé), desta forma ele está em período de adaptação e tudo o que ele deve ingerir deve ser leve, a fim de não haver uma rejeição do seu corpo por alguma toxina ou alimento muito forte. No primeiro ano após a Feitura de Santo, a pessoa deve restringir o consumo de tudo que é muito ácido ou forte, como algumas frutas e





bebidas destiladas, por exemplo (FREITAS, 1967). E, dependendo do santo que rege a cabeça do Pai de Santo do seguidor da religião, este passa a carregar a restrição alimentar do mesmo.

### **Uso de alimentos do ritual Ebó: a limpeza da alma**

A palavra ebó significa oferenda, sendo uma oblação para determinado Orixá. A representação da energia dos alimentos oferecidos e um Ebó repassam o simbolismo das forças dos insumos, que é um ponto forte dentro da religião (LODY, 1987).

Dentro do Ebó, ocorre a utilização de um alimento como forma de persuasão ao Orixá, isto é, para que auxilie na retirada de energias ou coisas ruins, se oferece ao Orixá o alimento a ele conectado. O Ebó, entretanto, não serve apenas para a retirada de coisas ruins, pois há Ebós feitos para atração de coisas boas e vibrações positivas (CARNEIRO, 1981), sendo este rito muito importante para os adeptos da religião. Portanto, alguns tipos de comida são capazes de atrair e gerar coisas boas, e outros alimentos retiram coisas ruins.

Para saber se é necessário a pessoa passar um ebó, primeiramente consulta-se o Jogo de Búsios. Dependendo de cada situação, de cada indivíduo e o momento de sua vida, é que se definirá pela realização do Ebó e como ele ocorrerá. Cada alimento possui certo segmento dentro do Candomblé (isso se dá pela sua cor, formato, simbolismo através das lendas, odor, textura e sabor), assim, para cada Ebó é recomendado um tipo ou um segmento de alimentos para a oferta.



Por exemplo, no Ebó de praga é recomendado o uso de língua bovina, pintinho e bucho. No Ebó de saúde recomenda-se muita pipoca, fassuras de porco e bisteca suína, devido ao Orixá Omolu.

A pipoca está relacionada ao Orixá Omolu em virtude da lenda<sup>132</sup> que o referencia. O maior significado da pipoca é a cura e a vida, pois este alimento dá a energia e cura a quem precisa, seja pessoa ou animal, sendo utilizada para revigorar a vida.

### **Os sacrifícios animais nos rituais da religião**

Ainda dentre os rituais do Candomblé, existem o Perfuré e a Saída de Santo, e nestes ocorrem os sacrifícios animais. Os sacrifícios têm como finalidade fortalecer o Orixá e enriquecer o Filho de Santo quanto à sua saúde e prosperidade. Os adeptos acreditam que o Ejé é mais do que uma representação divina, acreditam que ele é a própria existência e vitalidade (CARNEIRO, 1981). Lody cita que “os animais são escolhidos para os sacrifícios pelas cores, característica racial, tamanho e sexo, e deverão possuir perfeitas condições de saúde” (2012, p. 93).

Os sangues de animais, os denominados de Ejé pelos adeptos do Candomblé, aderem à ideia de que o sangue é a representação da vida, uma vez que sem esse os seres vivos não poderiam existir, representando a mais alta caracterização da vida (tanto humana como animal)

---

<sup>132</sup> Lenda de Omolu: conta a lenda que a mãe de omolu o abandonou na praia e que os caranguejos que o encontraram o beliscaram e nele formaram muitas feridas. Ao ser percebido ferido, Ogum o cobriu com palhas. No dia da dança, lansã curiosa para saber o que havia embaixo daquelas palhas, fez ventar para que as palhas se levantassem e então percebeu que omolu era simplesmente normal e que não tinha mais nenhuma ferida. Foi, portanto, por suas chagas que ele se cobriu de palhas.



(RIBEIRO, 2014). O sangue do animal representa a vida, é o que vai fortalecer o Orixá para ele nascer. Para que se tenha a vida do Orixá é preciso haver a morte do animal.

De modo que o Ejé tem alto valor simbólico por ser a origem da vida e da existência, sendo ele, portanto, a origem de tudo. O sangue proveniente dos animais tem como alicerce a sua alta energia e por isso é oferecido aos Orixás, para que estes possam interceptar essa força e energia e desta forma possam se fortalecer, e se tornarem presentes nos rituais e na vida dos Filhos de Santo.

Mesmo que seja apenas o Ejé o veículo da energia e força aos Orixás, todo o animal sacrificado é aproveitado dentro dos terreiros: o Ejé é oferecido aos Orixás (servido dentro de um alguidar de barro que é basicamente um vaso de barro, e este é deixado nos pés do Santo, dentro do Quarto de Santo), os miúdos são oferecidos aos Exús, as carnes são ofertadas aos Filhos e aos frequentadores do terreiro, no dia da Saída de Santo, e ainda, usa-se o couro dos animais, para elaborar os atabaques. O aproveitamento total dos animais sacrificados demonstra um dos elos mais fortes da religião com a natureza, sendo o animal percebido integralmente como sagrado, pertencente ao Orixá. A carne dos animais abatidos é servida no Ajeum: “festas públicas dos terreiros de candomblé” (LODY, 2012, p. 35).

Cada Orixá possui suas preferências e restrições, não só aos alimentos, mas também em referências aos animais. Para se identificar as restrições impostas pelos Orixás, pautam-se nas lendas contadas pelos participantes mais velhos da casa, que geralmente são as pessoas que



possuem grandes cargos ou que estão a mais tempo dentro da religião (TRIANA, 2008).

Os sacrifícios nos terreiros só podem ser feitos e assistidos pelos seguidores do Candomblé que são “feitos no santo”, ficando a cargo apenas dos que “não são feitos no santo” a limpeza dos animais “separando-se as vísceras, cabeça e pés – partes sagradas – que serão cozidos separadamente da carne” (BARRETI FILHO, 2012, p. 28), após os sacrifícios e sangrias.

Lody reforça que “os animais, antes de ocuparem a situação final das matanças, são submetidos ao jejum e preparados de acordo com os objetos dos sacrifícios” (2012, p. 93), a fim de que também estejam em consonância com as divindades. Por isso, as pessoas que desempenharão o papel de sacrificador devem ser muito treinadas, a fim de que sigam com rigor todos rituais.

As galinhas, na grande maioria dos Orôs<sup>133</sup>, são oferecidas para os Orixás da seguinte forma: é feito um corte no pescoço da galinha e então ela é virada na vertical para que todo o sangue escorra (geralmente deixa-se cair sobre algo que está sendo oferecido, por exemplo, um alguidar que esteja envasando as comidas ofertadas ao orixá). A exceção se dá no processo de sacrifício das galinhas quando o mesmo é do Orô de Nanã: neste caso a galinha é degolada, existindo um movimento de atrito do pescoço do animal com o chão, levando o animal à morte. Em nenhum ritual de Nanã usa-se o metal, devido à lenda de Nanã<sup>134</sup>.

---

<sup>133</sup> Termo utilizado dentro da religião para designar o ritual dos sacrifícios animais.

<sup>134</sup> A Lenda de Nanã conta que em certo desentendimento Ogum bateu em Nanã com um facão e por isso esses Orixás se restringem.



A galinha d'angola é um animal constantemente utilizado em todos os rituais dentro de um terreiro, porque é o único animal que pode ser oferecido a todos os Orixás (BRAGA, 1988). Sua representação se dá também por uma lenda, a qual afirma que ela foi a primeira Yaô<sup>135</sup>, e que sua criadora foi Oxum. A semelhança visual relacionada entre a galinha e o Yaô se dá pela observação de comparação entre os dois: enquanto o Yaô carrega o Adôxo<sup>136</sup> em sua cabeça, o animal carrega em sua cabeça algo que tem uma semelhança profunda a um Adôxo.

A similaridade ainda se dá por sua coloração (toda pintada de branco). A lenda conta que a galinha d'angola era completamente preta e Oxum a pintou com Efun (tinta branca) e assim ela passou a se tornar a primeira Yaô, o que a tornou tão importante nos rituais da religião.

Dentro do Candomblé a representação desse animal ainda se dá pelo misticismo e crença dos adeptos, por acreditarem se tratar de um animal fugaz, representando o vigor, a energia e a força oferecida ao Orixá.

O pombo dentro da religião vem representando a paz, a calma e a leveza. Enquanto a galinha d'angola representa a parte fugaz, o pombo traz a calma, ocorrendo equilíbrio para o Orixá, para a pessoa e para o terreiro. É como se estes dois animais se complementassem, gerando um equilíbrio, para o Filho recolhido. O Yaô precisa tanto da parte feroz

---

<sup>135</sup> Yaô-dentro da religião do Candomblé quando uma pessoa recolhe para Fazer o Santo é denominada por Yaô, após dar a obrigação de sete anos de Santo é que passa a ser denominada como Pai ou Mãe de Santo.

<sup>136</sup> Adôxo-é uma massa colocada na cabeça do yaô, sua coloração é azul e tem formato de pirâmide, esse formato é de grande valia dentro da religião, pois simboliza a ligação da terra com o céu.



para se fortalecer, como também da parte calma, para saber como lidar com as dificuldades.

A restrição do pombo se dá para os Orixás Ogum e Oxum, apenas. Segundo conta a lenda, Oxum foi aprisionada por Xangô em uma torre. Para fugir de Xangô, Oxum pediu ajuda à Exú, o qual a transformou em pássaro para que ela pudesse fugir. Desta forma, caso seja oferecido e abatido um pássaro à Oxum, a representar-se-á que a própria Oxum estará sendo morta (LODY,1987). Ou seja, “os animais escolhidos para os sacrifícios e para servirem de alimento para os deuses têm profunda identificação com a divindade obsequiada” (LODY, 2012, p. 92), e por isso todas as escolhas devem ser pautadas em conhecimentos profundos sobre as divindades e seus preceitos.

### **Saída de Santo: alimentos em três diferentes momentos**

Ao ingressar na religião o adepto pode demorar anos para ser iniciado, tudo vai de sua vontade e também da vontade de seu Orixá. Um longo prazo de adequação e frequência em eventos da religião marcam um Yaô melhor preparado e que poderá auxiliar na evolução do terreiro no que se diz respeito conhecimento sobre a religião (BASTIDE, 2001).

O ingresso na religião se dá a partir do momento em que a pessoa passa a frequentar o terreiro, participa das celebrações e auxilia nas preparações festivas, se tornando um Filho de Santo. A Feitura de Santo se dá a partir do momento em que o adepto (através de todo um cronograma base do terreiro) recolhe e passa então por vários rituais



secretos, onde somente os já feitos no santo participam e atuam, assim, passa a se tornar um Yaô. A saída de santo consiste no dia em que essa pessoa recolheu<sup>137</sup>, passou por todos os rituais de iniciação, aprendeu diversas cantigas e rezas e passou a conhecer os diversos ensinamentos propiciados pelo Oruncó, após todos os Perfures, a pessoa recolhida aparece em público incorporada pelo seu Orixá, e após essa celebração passa a ser considerado Feito no Santo (LODY, 1987).

Desde o ingresso na religião até o momento de serviço fúnebre do Yaô, ele é totalmente passivo de escolhas pessoais, mas a partir da feitura de santo o Yaô passa a ter um compromisso não somente com o terreiro ou mesmo com a religião, ele passa a ter o dever de zelar e guardar o seu Orixá, e tudo aquilo que lhe é auspicioso: “o livre-arbítrio [...] permite desde a escolha do seu próprio Orí no Òrun até arbitrar o dia de sua morte, garantindo-lhe, durante toda a sua vida, a opção por realizar ou não qualquer tipo de ação” (BARRETI FILHO, 2010, p. 89). A Saída de Santo é composta por três momentos distintos, cada qual com sua representatividade:

A primeira saída se constitui pelo Paó<sup>138</sup>, pela saudação aos fundamentos da casa, pelo Adobá<sup>139</sup> aos Pais de Santo e aos mais velhos. O Yaô sai pintado com bolinhas brancas, vermelhas e azuis (o que representa o afastamento das coisas ruins, pois a pessoa acabou de renascer, e sai também com um Adôxo (se visto bem de cima, tem o

---

<sup>137</sup> Termo utilizado dentro do Candomblé que designa o momento em que a pessoa passará pelos rituais para ser iniciada na religião.

<sup>138</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa o ato onde o Yaô se dirige até os fundamentos da casa (porta de entrada, atabaques e centro do salão do terreiro) e dá o Paó.

<sup>139</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa o ato onde o Yaô se dirige até os fundamentos da casa (porta de entrada, atabaques e centro do salão do terreiro) e dá o Adobá.



formato de uma pirâmide e este formato representa a ligação do contato da terra com orún<sup>140</sup>) na cabeça, e a roupa que usa é toda estampada nas principais cores do Orixá). Carrega em suas mãos uma folha de Pèrègún<sup>141</sup>.

A segunda saída se constitui pela retirada do nome, pois sem esse nome ele não pode ser considerado “feito no santo”. A cabeça é toda pintada de azul, e na testa carrega uma pena chamada por Ekodidé, além de usar uma roupa toda branca. Cabe “ressaltar que a tintura azul usada para a pintura ritual feita nas cabeças raspadas dos neófitos, nos ritos de iniciação nos candomblés, é obtida do material importado da África chamado wáji” (BARRETI FILHO, 2010, p.123).

A terceira saída se constitui pela saída propriamente dita do Santo, onde ele dança, mostra seus atos<sup>142</sup> (são canções que eles dançam todas em Iorubá e contam quem ele é, o que aconteceu com ele, algumas de suas lendas). A roupa que se usará depende do Orixá, com tecidos diversificados, inúmeros tipos de rendas e decorações. E, ainda, cada Orixá irá segurar nas mãos algo que o represente. Por exemplo, iemanjá sempre carrega o Abebé, que é o seu espelho (LACERDA, 1993).

## Comida de Oruncó

Quando a pessoa está recolhida<sup>143</sup>, o Yaô sempre come comidas brancas, que se baseiam em arroz, sal, peixe, frango e batata, sempre

---

<sup>140</sup> Termo dentro da religião que significa o mundo espiritual.

<sup>141</sup> Folha muito utilizada na ritualística do Candomblé, os adeptos acreditam que essa folha traz sorte e prosperidade.

<sup>142</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa as danças específicas de cada Orixá, através destas que é retratada a própria vida do Orixá, os seus gostos e preferências são elucidados através de gestos e danças.

<sup>143</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa a pessoa que está passando pelo processo de iniciação dentro da religião.





elaborados com pouco sal, e em cada dia da semana come a comida que é um fundamento<sup>144</sup>. Por exemplo, como sexta-feira é dia de Oxalá, deve-se comer a comida de Oxalá, que é a canjica (FREITAS, 1967).

Entretanto, mesmo tendo de comer somente as comidas brancas, o Yaô deve comer, no dia de Ogum, o feijão preto, pois aquela comida não está sendo oferecida especificamente a ele, e sim a este Orixá. Por estar no Oruncó (no terreiro), aquela comida ou alimento acaba sendo percebida como um fundamento religioso e, ele pode e, deve comê-lo.

Há para os que estão recolhidos outros rituais associados à alimentação: as refeições são feitas em pratos de ágata, sendo do mesmo material feito a sua caneca; há horários certos para comer; as refeições consumidas são o café da manhã, chá da manhã, almoço, lanche da tarde, café da tarde e jantar (BENISTE, 2002).

Em todos os momentos em que a pessoa vai se alimentar ocorrem previamente rezas, cantigas e agradecimentos pelo alimento, pelo fato do Orixá estar abençoando aquela refeição, pois aquele alimento sagrado vai fortalecer e alimentar além da pessoa, também o Orixá (BARCELOS, 1990).

Dentro do Quarto de Santo nunca se fala alto ou se fala sobre coisas mundanas, sendo que aquele que está Recolhido não é informado nem mesmo sobre as horas. O contato com o Recolhido é totalmente restrito, somente aqueles que já são feitos no santo podem ter contato com o recolhido, ou exceções autorizadas pelo Pai de Santo (RIBEIRO, 1985).

---

<sup>144</sup> Fundamento: é a comida específica de um Orixá, servida ao Yaô no dia de consagração a esse Santo.



## Os banhos de alimentos

Os banhos utilizados dentro da religião remetem à ideia de que todas as operações dentro de um terreiro de Candomblé (ou mesmo fora dele) têm sempre os alimentos como base.

Os Banhos de Ervas são compostos por tudo o que poderia ser ingerido pelos seres humanos, tais como erva doce, camomila, capim cidreira, hortelã e hibisco são os principais, além de favas (Orobô e Ofá, as quais não são comestíveis), folhas (como por exemplo, peregrum e danda da costa) e água de canjica. A água de canjica é utilizada por significar paz, calma, leveza e prosperidade, que são energias positivas esperadas por qualquer filho de santo após a sua feitura (VARANDA, 1986).

Segundo os entrevistados, os banhos tratam-se somente dos líquidos, desta forma se existir algum componente como uma flor de camomila, por exemplo, em um Banho de Ervas, deve-se passar o mesmo por uma peneira a fim de se retirarem esses compostos. Os banhos são jogados da cabeça para baixo do corpo, e a pessoa deve estar sempre ajoelhada ou sentada em um banco de madeira.

Dentro do Candomblé são definidos e usados em rituais três tipos de sangue, isto é, três tipos de Ejés: o verde (proveniente das folhas, tem por finalidade limpar a pessoa), o branco (advindo do igbi que é uma espécie de caramujo, animal representativo do orixá oxalá, e que tem por finalidade trazer elementos bons para a pessoa, além de acalmá-la) e o vermelho (oriundo dos animais, tem por finalidade fortalecer a pessoa e o orixá) (BOTAS, 1996). Todos os tipos de Ejés são



caraterísticos dessa religião devido ao fato de que cada um possui uma intrínseca ascendência, no que diz respeito à energia e simbolismos com diversas divindades evocadas no Candomblé (CARNEIRO, 1981).

Basicamente sem Ejé não é possível se Fazer Santo, pois a conectividade peculiar do sangue no contexto histórico da religião se formatou, de fato, no simbolismo de fincar raízes e tornar o sangue forma de consagração e veneração aos orixás. Ao menos dois tipos de sangue devem estar presentes em uma Feitura de Santo, sendo que o sangue animal é indispensável (RIBEIRO, 2014). O Ejé animal tem uma vitalidade tão grande que se tenta passar o máximo dele para a pessoa que está Recolhida, tanto que a é comum que esta pessoa beba o Ejé, para ter dentro de si todo o poder que aquele animal obtinha, para que o seu Santo fique tão forte quanto aquele animal que foi abatido.

### **Preceito, o Quelê e as Rezas**

O Preceito é um período de restrição total na vida de quem acabou de fazer o Santo, sendo o momento de ligação com o Orixá. O Yaô, quando recolhido, estabelece um elo com o Orixá que pode ser comparado com a ligação que uma mãe possui com seu filho, ou seja, sentir o Orixá e se conectar a ele é basicamente uma energia de atração (FREITAS, 1967).

Após a Saída de Santo, o corpo da pessoa que o recolheu está totalmente sensível e por isso deve evitar alimentos considerados fortes, protegendo assim seu organismo. Sugere-se, então, que alimentos como mexerica, abacaxi e destilados não devem ser consumidos por até um



ano após a feitura, uma vez que se trata de alimentos ácidos e fortes (FREITAS, 1967).

Todos os que receberam o Santo e cumpriram os rituais passam a usar um colar de contas nas cores típicas do Orixá, o Quelê, e significa que se está carregando o próprio Orixá no pescoço, fora do corpo. É uma aliança com Orixá, e serve para garantir acima de tudo o cumprimento das regras estabelecidas pela religião durante o período de Preceito.

Caso, por exemplo, um fio do Quelê se desmanche, o Pai de Santo estará ciente de que o Preceito não foi cumprido à rigor, e assim o Santo pode vir a fazer uma cobrança ao Filho que não prosseguiu da maneira correta durante o Preceito (CARNEIRO, 1961).

Durante o recolhimento são repassadas Rezas universais (Reza de Ori) e também as específicas para cada Orixá (TRIANA, 2008). Quando o Yaô está Recolhido existem diversas atividades que mobilizam o terreiro e seus agregados, essa fase é chamada de Perfurê, e são nesses dias que a pessoa que acabou de renascer vai aprender as Rezas, as Quizilas, os Preceitos, os segmentos da religião, a hierarquia e o porquê das realidades do terreiro, ainda vai aprender sobre o seu Santo e sobre a religião num contexto histórico (RIBEIRO, 2014).

A partir do momento que a pessoa Fez o Santo ela passa a ter o dever de zelar pelo Ibá de seu Santo. O Ibá se caracteriza por ser o assentamento do Orixá, é por onde ele capta a energia da natureza, do local onde está, e das pessoas, passando a ser a sua casa (VARANDA, 1986).



O assentamento é caracterizado por louças que podem ser de porcelana, barro, alumínio, prata, cobre, etc. Cada Orixá possui sua preferência por materiais e tipos de louças, o que demonstra que todo o contexto histórico do Orixá simboliza seu anseio pelos materiais, folhas e comidas. Por exemplo, Oxóssi está ligado à caça e intimamente vinculado à mata, por isso seu Ibá é caracterizado por uma panela de barro envernizada, enquanto que o assentamento de oxaguiã é composto por materiais de alumínio de prata (BASTIDE, 2001).

Dentro da panela que compõe o Ibá existe uma pedra (a qual é coletada no momento de feitura de santo, especificamente na cachoeira) denominada por Otá<sup>145</sup>, que representa a energia total do seu Orixá (BARRETI FILHO, 2010). A palavra otá possui diversas contemplações, como por exemplo, algo muito enérgico, maravilhoso. Segundo Barreti Filho, “talvez todos esses conceitos embutidos na palavra otá sejam os motivos do uso comum da palavra ‘otá’, traduzida por ‘pedra sagrada” (2010, p. 68).

### **Obí: a fava sagrada**

Em todas as atividades dentro de um terreiro sempre está presente o Obí, é ele a fava mais sagrada dentro da religião, sem ele não se faz nada; o Obí é o prognóstico que traz a resposta em todos os sentidos, tudo o que o Orixá quer que aconteça ou não. É ele quem diz se numa determinada celebração está tudo certo ou se falta alguma coisa.

---

<sup>145</sup> Termo utilizado dentro da religião que designa uma pedra que a partir da montagem do Ibá, deve permanecer dentro da panela que compõe o Ibá, simboliza a vitalidade e a energia do Orixá.



O Obí é a ligação direta com o Orixá, é a forma que o Santo tem de dizer se tudo está ou não o mais próximo da perfeição ou adequado possível, sendo traduzido desta forma como um oráculo (RIBEIRO, 1985). Destaca Barreti Filho que “o obí tem um significado muito bacana, antigamente ele era uma moeda de troca e nós mantemos essa tradição do significado dele” e destaca o simbolismo “[...] quando é levada uma oferenda na mata ou até quando vamos retirar alguma folha o pagamento por aquela atitude é feito com uma moeda corrente e também com um obí” (BARRETI FILHO, 2010, p. 68).

Na Figura 3, detalha-se a fava mais sagrada do Candomblé.

**Figura 3- Imagem do fruto sagrado obí**



Fonte: as autoras, 2016.

A grande importância do Obí é o que a sua mensagem traduz, e esta é a palavra fiel da vontade do Orixá, caso ele esteja aceitando o que lhe é oferecido ou não, se ele está de acordo com os ingredientes que estão compondo um Ebó, por exemplo. Existe uma infinidade de respostas que o Obí pode dar e todas devem ser acatadas imediatamente (LODY, 1987).



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

É evidente que existe uma forte ligação entre os alimentos e as divindades. O que sabe sobre como esses elementos se unem e como se fazem necessários uns aos outros, uma vez que o alimento é força vital para os Orixás, se faz presente e é louvado dentro da religião. O alimento tem forte referência e simbolismo, pois, em um contexto geral do candomblé e dos seus seguidores, o alimento traz a força, a vitalidade necessária para que os Orixás usem a energia do alimento e se façam presentes nos caminhos dos fiéis.

Há amplo conhecimento acerca dos alimentos próprios de cada Orixá e respeitar tais questões é uma questão ímpar dentro do candomblé. Os Orixás possuem certos alimentos (referidos no estudo como “alimentos de valorização”) que são elementos de congratulação, e quando estes alimentos são ofertados de maneira adequada podem gerar benfeitorias na vida daquele que fez a oferta aos Orixás. Da mesma forma que existem alimentos que são bons para ofertas, existe elementos que são dados como alimentos de restrição, e quando estes alimentos são ofertados podem ocorrer algumas punições para com aqueles que fizeram a oferta.

Dentro de uma religião tão vasta como o Candomblé, tanto o alimento, tal como as demais ofertas realizadas no âmbito da religião, segue tradições, gerando um elo simbólico dos alimentos com o divino. Seja pautado por contos e lendas, seja por tradições repassadas entre gerações, o alimento está presente em todos os rituais realizados no candomblé, sem exceções.



## REFERÊNCIAS

- BARCELOS, Mario Cesar. **Os orixás e a personalidade humana**. 4. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1990.
- BARRETI FILHO, Aulo. **Dos yorùbá ao candomblé kétu**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2010.
- BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia: rito nagô**. Trad. Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- BENISTE, José. **As águas de oxalá**. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 2002.
- BOTAS, Paulo Cezar Loureiro. **Carne do sagrado, edun ara: devaneios sobre a espiritualidade dos orixás**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.
- BRAGA, Julio. **O jogo de búzios: um estudo da adivinhação no candomblé**. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- CARNEIRO, Edison: **Candomblés da Bahia**. 3. ed. Rio de Janeiro: conquista, 1961.
- \_\_\_\_\_. **Religiões negras**. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.
- FARELLI, Maria Helena. **Comida de santo**. 9. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.
- FREITAS, Byron Torres de. **Os orixás e o candomblé**. 2. ed. Rio de Janeiro: Eco, 1967.
- LACERDA, Ariomar. **Yemanjá: a rainha do mar**. 3. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1993.
- LODY, Raul. **Candomblé: religião e resistência cultural**. São Paulo: Ática, 1987.
- \_\_\_\_\_. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- NADALINI, Ana Paula. **Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. 2009. 183 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, 2009.
- \_\_\_\_\_. O nosso missal é um grande cardápio: candomblé e alimentação em Curitiba. **Revista Angelus Novus**, n. 3, mai. 2012.





PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

RIBEIRO, José. **Comidas de santos e oferendas**. 23. ed. Rio de Janeiro: Eco: 2014.

\_\_\_\_\_. **Magia do candomblé**. Rio de Janeiro: Pallas, 1985.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte**. Rio de Janeiro: Vozes, 1997.

SODRÉ, Muniz. **O terreiro e a cidade: a forma social negro-brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1988.

TRIANA, Barbara. **Conheça seus orixás**. 3. ed. Rio de Janeiro: Eco, 2008.

VARANDA, Jorge Alberto. **Guia prático do candomblé (kêtu) da Bahia**. Rio de Janeiro: Eco, 1986.





# TABULEIRO DAS MENINAS E O ACARAJÉ: O Prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo

MENEGUEL, CINTHIA ROLIM DE ALBUQUERQUE  
TRICÁRICO, LUCIANO TORRES

## INTRODUÇÃO

Os festivais são ferramentas que contribuem com a diversificação da oferta e da demanda turística, contribuindo com o desenvolvimento de destinos e potencializando suas marcas, impactando diretamente na cultura, no meio ambiente e na econômica local (GETZ, ANDERSSON, CARLSEN, 2008).

Os festivais gastronômicos são importantes espaços culinários, que de maneira envolvente, apresentam e retratam elementos associados ao patrimônio cultural alimentar, além de atrair um grande número de visitantes (HORNG, SU, SO, 2013), permitindo degustar sabores e obter conhecimento cultural das mais variadas cozinhas.

Essa tipologia de festival tem apresentado um crescimento exponencial em diferentes cidades do mundo (YUAN, JANG, 2008; WU, WONG, CHENG; 2014). E na cidade de São Paulo, localizada no Estado de São Paulo, região sudeste do Brasil, não tem sido diferente. Reconhecida internacionalmente como a capital de eventos e negócios da América Latina, a cidade nos últimos cinco anos, tem sido sede de inúmeros festivais gastronômicos.

O paladar brasileiro foi constituído por uma multiculturalidade enriquecida por muitos mitos que compõem parte do pensamento da



cozinha do país (LODY, 2008). E evidentemente, que os festivais gastronômicos apresentam elementos desse conceito.

Observando os festivais gastronômicos na cidade de São Paulo, percebeu-se a presença constante de um patrimônio imaterial institucionalizado, como o “Ofício da Baiana de Acarajé”. Portanto, buscou-se compreender essa tradição do modo de fazer além de seu espaço habitual (Bahia) e a sua colaboração na transmissão de conhecimento e cultura no comércio de pratos étnicos nos festivais gastronômicos. Dessa maneira, objetivando a) identificar a participação das Baianas de Acarajé nos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo; b) relacionar a atuação das Baianas de Acarajé ao patrimônio cultural imaterial e ao patrimônio vivo; c) compreender o papel assumido pelas baianas nos festivais gastronômicos.

Este artigo, identifica algumas questões importantes teóricas e práticas relacionadas a esse ofício, que embora reconhecido institucionalmente, ainda exige muitos esforços para sua salvaguarda e perpetuação.

### **A culinária afro-brasileira**

A culinária retrata os vestígios das trocas e da miscigenação cultural. Assim, a culinária brasileira é constituída por influências de diversos grupos étnicos. Especificamente, o Estado da Bahia, é caracterizado por ter recebido o maior número de imigrantes escravos africanos que influenciaram fortemente na cultura, por meio da dança, música, religião e culinária. E especificamente a cidade de Salvador, que



foi fundada para atender as necessidades de expansão portuguesa, chegou a comportar um número maior de negros do que o contingente de brancos (RAMOS, 1956). Atualmente, possui população de 2.953.986 pessoas, sendo 80% formada por negros, com densidade demográfica de 3859.44 hab/km<sup>2</sup>, apresenta inúmeros problemas (econômicos, sociais, educacionais, saúde, outros), sendo o 28º maior PIB do Estado da Bahia (IBGE, 2018).

É inegável, que a culinária baiana - reconhecida atualmente como culinária afro-brasileira - apresenta forte influência da etnia nagô, das regiões iorubas da Nigéria e Benin, mantida em grande parte pelos rituais do candomblé (LIMA, 2010). Por ter características regionais distintas, a culinária afro-brasileira sempre foi tema ou intrínseca a estudos, como a descrição etnográfica dos modos de fazer o acarajé (QUERINO, 1938), descrição de iguarias e comercialização de pratos preparados por escravos nas ruas (VILHENA, 1969), venda do acarajé de modo fixo e não mais ambulante (TAVARES, 1951), os africanos e seus costumes na Bahia (RAMOS, 1956), transformações ocorridas no modo de preparo tradicional na culinária baiana (VIANNA, 1979), categoria ocupacional das baianas de acarajé (MACHADO NETO; BRAGA, 1977), universo da cozinha baiana (SANTOS, 1998), a comida baiana de Jorge Amado (AMADO, 2003), consumo de comidas africanas (CASCUDO, 2004), etnocologia e culinária do acarajé (LIMA, 2010), dentre muitos outros que podem ser mencionados.

À alimentação é um fenômeno cultural que determina e caracteriza determinados grupos, seus hábitos e suas crenças



(POULAIN, 2003). Sendo um código de reconhecimento social, que carrega marcas de sua cultura (CANESQUI, GARCIA, 2005). Nesse contexto, a alimentação baiana, que é rica, variada e composta por elementos expressivos, vai além do ato de se alimentar e se caracteriza ao longo dos séculos com uma identidade específica própria de seu grupo social. Dessa maneira, ao se remeter a culinária africana, refere-se a uma cultura alimentar com sentido sacro.

A fé, no candomblé, manifesta-se através de oferendas, ritos e cânticos. E de acordo com Cascudo (2004, pp. 824) “seria ao redor dos candomblés, do culto jejê-nagô, que a cozinha pôde manter elementos primários de sua sobrevivência”. É através do alimento e da oferenda que o vínculo entre os orixás e os homens se solidificam (LODY, 1998). A culinária afro-brasileira não retrata apenas a cozinha dos deuses, mas todo o processo histórico de construção social da cidade de Salvador (a escravidão, o período colonial, a capital brasileira - região central temporária da política e da economia, a relação da cidade baixa com a cidade alta, o intercâmbio e o comércio de alimentos entre Brasil e África, a religiosidade, dentre outros elementos).

É, portanto, caracterizada pelo uso de ingredientes específicos, como o azeite-de-dendê, a pimenta e o coco, dando-lhe uma identidade (LIMA, 1997; LODY, 1998). Popularmente conhecida como comida de azeite, alusão ao azeite-de-dendê, óleo extraído da polpa do fruto da palmeira *Elaeis guineensis*, originária da África, mas atualmente abundante na Bahia, apresenta pratos como o acarajé, vatapá, caruru, passarinha, mingaus, doces e muitos outros, que foram incorporados na



culinária pelas escravas domésticas que eram responsáveis pelo serviço culinário das casas. Embora, o azeite-de-dendê se incorpore como ingrediente em muitas receitas, é pelo acarajé que esse azeite faz parte da dieta cotidiana da sociedade (LIMA, 1997). O coco também aguça o paladar como ingrediente imprescindível na preparação de cuscuz, arroz de coco e mungunzá (RADEL, 2006). As variadas pimentas, oriundas da África, Portugal, Oriente e nativas, são responsáveis pela transformação da comida em alimento “quente” – acrescida de pimenta ou “frio” – sem pimenta, dando um toque característico – o apimentado aos alimentos.

Dessa maneira, a culinária afro-brasileira, carrega consigo, a simbologia do desenvolvimento histórico do Brasil e a magia da formação da população brasileira, compreendê-la dentro de seu processo é também compreender-se como brasileiro.

### **A baiana de Acarajé**

A figura da baiana de acarajé e todos os seus elementos, é um ícone da culinária afro-brasileira, detentoras do conhecimento dos ingredientes e modo de preparo do bolinho e outras receitas, que afloram o imaginário gustativo de residentes e turistas.

Durante o período escravocrata brasileiro, uma das atividades atribuída as mulheres era o do trabalho doméstico. Durante o século XVIII e XIX, algumas delas estavam na condição de escravas-de-ganho ou ganhadeiras, onde, preparavam quitutes e mingaus e vendiam nas gamelas ou tabuleiros nas ruas ou nas construções da cidade de Salvador, dividindo seus ganhos com seus senhores, o que lhes conferia uma maior



mobilidade e sociabilidade entre os escravos urbanos, além do distanciamento diário de seus senhores (SANTOS, 1995). No entanto, no período colonial, algumas mulheres não alforriadas - ganhadeiras ou livres, buscavam nessa forma de comércio, um meio de garantir sua sobrevivência, característica predominante até os dias atuais (SOARES, 2006). Em determinadas circunstâncias, a venda no tabuleiro também era realizada visando retorno financeiro para o financiamento de festas religiosas nos terreiros e para a criação de irmandades católicas (SANTOS, 1995). De qualquer modo, essa tradição presente no decorrer dos séculos, foi mantida por mulheres que por muito tempo foram símbolo da pobreza, opressão e condições impossíveis de sobrevivência (MARTINI, 2007).

No caso do acarajé, escolhidas por Iansã (Oyá) – orixá guerreira e independente - algumas mulheres recebiam a obrigação de preparar o alimento votivo. E com o passar do tempo, os tipos de produtos vendidos em cada tabuleiro, seguia os preceitos do orixá de cada uma delas. Para a oferenda de alimentos votivos existem rituais específicos correspondentes a cada orixá e a sua nação de origem a que o terreiro está filiado (IPHAN, 2007). Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum vísceras de boi; e as de Oxalá o cuscuz (FERREIRA FILHO, 2003).

Introduzidas pelas mães e avós, as baianas dos estratos mais baixos da sociedade, preservaram receitas ancestrais africanas, seja por obrigação religiosa ou com finalidade comercial (IPHAN, 2007). E a rotina das baianas do tabuleiro nas ruas da cidade de Salvador no século





XIX, caracterizou a construção de princípios de identificação do papel social daquelas mulheres, representando muito mais do que uma maneira de sobrevivência e de reconhecimento social. Tal atividade construiu um vínculo cultural afro-brasileiro intrínseco, incorporando a comida e o ofício de vendê-la, ao reconhecimento identitário, étnico, sacro, de tradição, de preservação e de cultura, importante no âmbito econômico, social, cultural e político.

O tabuleiro da baiana também reafirma um elo entre a comida de rua e a comida sacra. Não apenas pelos quitutes comercializados, mas também pelos rituais de arrumação do tabuleiro, adornos, utensílios culinários tradicionais e pela indumentária. A baiana prepara o seu lugar de venda, utiliza água e seiva de alfazema para a limpeza; coloca sobre o tabuleiro elementos como alhos e folhas, contas de orixás, imagens de santos; e incensam o local (IPHAN, 2007). A indumentária da baiana, é um traje que assume significados em momentos religiosos especiais e sofre variações. Rica em detalhes é constituída por influências muçulmanas, iorubanas e europeias, sendo basicamente formada pelo: turbante de influência afro-islâmica ou pelo torço relacionado ao candomblé; anáguas; saia; batas largas e frescas; pano-da-costa; fios-de-contas; joalheria e muitas descalças (CACCIATORI, 1988; LOPES, 2011).

Detalhes, como os descritos, estão expostos no Memorial das Baianas de Acarajé, inaugurado em 2009 na cidade de Salvador, um espaço interpretativo do ofício, que visa fortalecer ações, tradições, história e a herança cultural.



Embora, essa tradição – a prática de saber fazer - seja de séculos, esse trabalho realizado pelas baianas de acarajé, recebeu reconhecimento institucional e legitimação, apenas em 10 de dezembro de 2004, quando o IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional reconheceu o “Ofício da Baiana de Acarajé” como patrimônio imaterial brasileiro, inscrevendo-o no Livro de Registros de Saberes. Definindo o ofício como: “é a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas em azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia” (IPHAN, 2004).

Tal distinção foi solicitada pela ABAM - Associação Nacional das Baianas de Acarajé e Mingaus, Receptivos e Similares da Bahia, pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, grupos com objetivos diferentes, porém, convergentes e interessados na salvaguarda dos aspectos históricos, étnicos, religiosos e culturais do ofício.

O reconhecimento do IPHAN é uma política de salvaguarda do saber e do modo de fazer o acarajé, propiciando a continuidade da tradição, tentativa realizada pelo poder municipal com aprovação do decreto nº 12.175 de 1998, que estabeleceu normas para a atividade exercida nos logradouros públicos, tais como a obrigatoriedade de vestimenta típica, padronização do tabuleiro e regras de higiene e manuseio dos alimentos (SALVADOR, 1998). Obviamente, o interesse do poder público não se baseava unicamente na salvaguarda do acarajé,



mas também, em regulamentar esse tipo de comércio, criando uma identidade local que seria favorecida e enaltecida pela atividade turística.

Após sete anos do reconhecimento do IPHAN, o governo estadual da Bahia por meio do IPAC – Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia, aprovou o decreto nº 14.191 de 2012, que reconhece o Ofício das Baianas de Acarajé como patrimônio cultural imaterial (BAHIA, 2012). E pelo decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015 dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio exercido pelas baianas nos logradouros públicos (SALVADOR, 2015). Enfatizando que tal ofício, é um saber tradicional enraizado no cotidiano contemporâneo. Tal processo é a legitimação do reconhecimento da importância do legado étnico dos africanos no processo histórico da formação da sociedade brasileira e do valor patrimonial desse ofício vivo realizado pelas baianas de acarajé.

A profissão também foi reconhecida em julho de 2017 com sua inserção no CBO - Classificação Brasileira de Ocupações, garantindo os direitos de uma profissão formal às trabalhadoras, que sustentam suas famílias com a venda no tabuleiro. Permitindo de forma digna, por meio de um compromisso político e econômico com as comunidades afro descendentes, que essas mulheres assumam papéis sociais múltiplos, como patrimônio vivo, mãe, esposa e devota religiosa. E foi instituído o dia 25 de novembro como o Dia Nacional da Baiana de Acarajé.

Essa institucionalização nas mais variadas instâncias, simboliza o reconhecimento coletivo e o valor social e cultural da baiana do acarajé. Permite, não apenas a salvaguarda do saber e do modo de fazer, mas



também fomenta uma organização do setor e de entidades, exigindo adequações profissionais, melhores condições de preparo e de comercialização do bem cultural, ações que mantêm o aspecto simbólico do alimento.

Entretanto, apesar de todo esse reconhecimento institucional e cultural, as 5 mil baianas cadastradas na ABAM, ainda enfrentam muitas dificuldades até este momento, como por exemplo, de se cadastrarem como microempreendedoras individuais – MEI. Com a inexistência da profissão, baianas de acarajé, no sistema do MEI, elas devem se enquadrar como vendedora ambulante de produtos alimentícios, salgadeira ou doceira, embora a profissão já tenha sido inserida no CBO. Além do mais, existe o obstáculo legislativo externo a cidade de Salvador, visto que, muitas cidades brasileiras ainda não regulamentaram a venda de alimentos nas ruas, impossibilitando o exercício digno da profissão.

A própria ABAM apresenta uma crise financeira e padece com a falta de incentivo e investimento do setor público e privado. O Memorial das Baianas de Acarajé, por exemplo, sofre constantemente ações de vandalismo, como roubo de vestimentas, fios do telefone, ar condicionado e no presente momento apresenta infestação de cupins (NOTICIASDABAHIA, 2018). Portanto, lutando pela classe, a muito tempo a ABAM busca fortalecer as vozes dessa coletividade. Para otimizar seus esforços, oficialmente subdivida em núcleos espalhados pelo Brasil (Rio de Janeiro, São Paulo e Fortaleza). E, se tratando especificamente do Estado de São Paulo, a ABAM atua há seis anos e



apresenta coordenadorias de macrorregiões (Hortolândia, Sorocaba e São Paulo), centralizando seu vigor na identificação das baianas de acarajé no estado.

Essas referências exprimem contrariedades em relação ao reconhecimento institucionalizado do ofício, abrindo o debate sobre a ação efetiva de salvaguarda de um bem imaterial cultural e seu entrelaçamento com outras políticas públicas.

## O Acarajé

Dentre os diversos quitutes e doces atualmente comercializados pelas baianas do tabuleiro (abará, acaçá, bolinho de estudante, passarinha, lelê, caruru, cuscuz, mingaus, cocada branca, outros), o destaque é para o acarajé, que não ficou restrito as oferendas religiosas, mas conquistou o gosto popular brasileiro.

A palavra acarajé em iorubá significa “acará – bola de fogo” e “jé – comer” (IPHAN, 2007). Inicialmente, conhecido como acará, é um prato étnico de origem africana e de ritual religioso. É um bolinho artesanal de feijão fradinho (*Phaseolus angulres* Wild), moído em um pilão de pedra, temperado com cebola e sal, frito no azeite-de-dendê (*Elaeisis guineensis* L), acompanhado com pimenta, camarão seco, vatapá, caruru e molho de cebola com tomate (IPHAN, 2007).

O dendê, é a matriz da culinária afro-brasileira, relacionado a memória, produção e perpetuação do patrimônio cultural alimentar de base africana, que assume o papel de uma marca registrada que identifica a procedência culinária. O azeite-de-dendê também é tido nos cultos



como um elemento fundamental, sendo um marco na cultura religiosa do candomblé, assim como o uso de cores, roupas, metais, objetos sagrados, assentamentos de comidas e adornos corporais (IPHAN, 2007).

Radel (2006) apresenta que os deuses orixás do candomblé ganharam dentro da cultura religiosa os melhores alimentos da cozinha africana da Bahia, e que a comida (uma das partes mais importantes do ritual religioso), assume significados nos sacrifícios e nas oferendas da religião. Os orixás conhecidos como “quentes” incluem azeite-de-dendê em seus pratos, diferentemente dos orixás “frios”, que não utilizam (LODY, 1992). O autor enfatiza que essas características orientam a funções dos deuses nos terreiros de candomblé. Como comida votiva, o acarajé, é o bolo de fogo ofertado puro (sem os acompanhamentos acrescidos no tabuleiro) ao orixá Iansã (Oyá), que tem relação com o elemento fogo, associada à cor vermelha ou alaranjada. Também é oferenda a outros orixás como: Oxumaré, Ogum, Xangô, Oba e Ibeji. A título de ilustração, por exemplo, o orixá Oxalá é considerado frio, o ancião e o criador de todos os orixás, tendo o branco como sua cor de referência, conhecido pela justiça, nobreza e seriedade.

Tais características, também são associadas aos seus filhos. Portanto, por tradição, o acarajé é preparado por mulheres, a filha de santo por sincretismo religioso ou pela baiana de acarajé para comercializar no tabuleiro. Embora, exista essa tradição religiosa, atualmente é possível encontrar homens no ofício, assim como evangélicos ou cristãos (ABAM, 2018).



O acarajé está presente nos rituais religiosos, nas ruas, nas casas, nas feiras e nas festividades. Essa dimensão é responsável pela atração de expectadores e degustadores, como turistas domésticos e internacionais, passando de um alimento de escravos e trabalhadores, para um alimento servido em grandes jantares e recepções. Com essa notoriedade, a iguaria transcende os tabuleiros das baianas e passa a ser comercializada em bares, restaurantes e outros estabelecimentos. Da mesma maneira, encontra-se a massa pronta na versão em pó nos supermercados, ou pronta nas feiras e o bolinho na versão congelada.

Portanto, o acarajé enquanto um bem imaterial é fadado a uma dinâmica de desenvolvimento, visto que, a sociedade, assim como suas cozinhas, estão em constante transformação. Indubitavelmente, são variações que de certo modo representam o patrimônio cultural alimentar e se adequam a modernidade. E apesar de sofrer pequenas inovações agregadas ao seu preparo ou receita, o acarajé mantém suas características tradicionais. Assim, salvaguardá-lo, é apoiar sua continuidade sem que as possíveis variações não sejam tão impactantes.

## **Método**

Assim, a presente investigação fenomenológica, qualitativa e descritiva, foi realizada por meio da coleta de dados em fontes primárias e secundárias, observação direta e indireta, além de entrevista com questão aberta e de entrevistas em profundidade.

As observações (direta e indireta) foram realizadas nos respectivos festivais: 17/09/2017 - Mercado de Iguarias; 29/10/2017 -



Mesa SP; 30/07/2017, 18/11/2017, 24 e 25/03/2018 e 10/06/2018 - Sabor Nacional; e 15/04/2018 - Sabor na Praça, visando observar o pré-evento (montagem do tabuleiro, rituais, indumentária, preocupações, outros), o trans evento (interação com o público, preparo, comercialização e reposição dos alimentos, compromisso com a tradição, dificuldades, outros) e pós-evento (satisfação de participação no festival, rentabilidade comercial, outros).

Uma entrevista com a questão aberta “Para você, o que é o Tabuleiro das Meninas?” foi realizada com o público visitante e degustador do acarajé nos festivais: 25/03/2018 e 10/06/2018 - Sabor Nacional e 15/04/2018 - Sabor na Praça, com a finalidade de compreender a percepção desse público relacionada ao Tabuleiro das Meninas, onde os entrevistados realizaram seus comentários sobre essa experiência gastronômica.

A entrevista em profundidade foi realizada com Ganesha Barreto de Melo em 06/11/2017 com duração de 1h47, e com Elza Cristina Mandarinho Barreto de Melo em 18/11/2017 com duração de 41 minutos. Visando, entender o processo de formação da empresa, dificuldades encontradas, características dos alimentos comercializados e relações de afeto, tradição e cultura.

## **O Tabuleiro das Meninas**

O Tabuleiro das Meninas é uma microempresa em formato de tabuleiro que comercializa quitutes artesanais baianos nos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo. Criada pela mãe – Elza Cristina





Mandarino Barreto de Melo – carinhosamente apelidada de Cris e sua filha Ganesha Barreto de Melo, duas soteropolitanas, que vivendo longe da terra natal sentiram falta de elementos culturais cotidianos, como deliciar-se com um acarajé. “O acarajé é um revigorante. Comê-lo no final de cada tarde é completar diariamente um ciclo, é ter a certeza que aquele dia terminou bem. É ao redor dos tabuleiros que se constroem relações de amizade e de sociabilidade”, menciona Elza (2017).

Portanto, a ideia da microempresa surgiu dessa saudade nostálgica, cultural e, sobretudo afetiva. Elza, filha de santo, que aprendeu a receita tradicional do acarajé transmitida de forma oral, por sua amiga de um dos terreiros de Salvador, começou a preparar o prato e compartilhá-lo com amigos e vizinhos, que frequentemente lhe procuravam para saborear um pouco mais. Mãe e filha perceberam que a culinária baiana era desconhecida para muitos paulistanos e que a curiosidade aflorava e as pessoas tinham interesse em conhecer essa cultura.

Inicialmente, vendiam seus acarajés em um ensaio de grupo de percussão na cidade. Posteriormente, realizam parcerias com bares e restaurantes. Assim, observando uma possibilidade real de negócio e fonte de renda, mãe e filha, idealizaram o Tabuleiro das Meninas em 2016. Geralmente, o tabuleiro leva o nome de suas donas, exemplo, o acarajé da Elza, porém, projetando um diferencial do negócio, optaram pelo nome Tabuleiro das Meninas. Assim como na Bahia, essas pequenas empresas são domésticas e familiares, complementando a renda familiar,



sendo um ofício transmitido oralmente de geração para geração, preservando receituários ancestrais africanos (IPHAN, 2007).

**Fotografia 1: O Tabuleiro das Meninas - Ganesha Melo (torço em verde) e Elza Melo (torço amarelo).**



Fonte: autores, 2017.

Elas decidiram, portanto, “fidelizar o tabuleiro, como tabuleiro tradicional de baiana de acarajé, sem o interesse de um ponto comercial fixo, sendo itinerante”, conforme dito por Ganesha (2017). Dessa maneira, optaram por apresentar o tabuleiro nos mais variados festivais gastronômicos da cidade de São Paulo, como o Sabor Nacional, Sabor na Praça, Feira Calor, Mercado de Iguarias e São Paulo Saudável; e outros eventos como o Mercado Manual e Feira SP Up.



Desde o início, ambas tinham a convicção de que o mais importante era divulgar a tradição, apresentar a essência da comida, oferecer quitutes legítimos, preparados com os ingredientes corretos e de modo tradicional. Portanto, filiaram-se à ABAM, entendendo que a instituição regulamenta o ofício, chancela a qualidade do acarajé preservando sua prática tradicional e autenticidade, além de organizar os direitos e os deveres dessa classe trabalhadora.

Também, receberam o selo Baiana Legal, criado em 2017 pelo Conselho de Cultura de Salvador em parceria com a ABAM, com o intuito de valorizar o trabalho da baiana tradicional e legalizada.

**Fotografia 2: Selo Baiana Legal.**



Fonte: autores, 2017.

Porém, algumas dificuldades foram enfrentadas para comercialização dos quitutes na cidade de São Paulo. Inicialmente, foi o



preconceito, pelo fato dessas mulheres serem magras e brancas, modificando o estereótipo das conhecidas baianas de acarajé – corpulentas e negras (LODY, 2008). Surgindo ao primeiro olhar uma determinada desconfiança, que “logo é superada pelo carisma legítimo baiano” relata Ganesha (2017).

Posteriormente, pela barreira cultural identificada na comercialização de certos pratos com difícil e minuciosa preparação, como a passarinha e o caldinho de sururu, que desconhecidos por muitos paulistanos não tinham venda. Refletindo sobre os símbolos culinários mais fortes apresentados nos tabuleiros das baianas, como o acarajé, abará, caruru, vatapá, camarão seco, bolinho de estudante, cocadas variadas e amendoim, elas optaram pela comercialização do acarajé e abará acompanhado de vatapá, pimenta e salsa (em decorrência de sua representatividade cultural) e pelo bolinho de estudante (feito com tapioca, coco ralado, leite de coco, açúcar e sal). Ganesha (2017) explica que:

“poucos sabem o que é abará, o acarajé e o bolinho de estudante, então, temos muita paciência para explicar durante todo o festival. É uma forma de troca de experiência cultural, uma forma de se manter a tradição e trazer isso para um novo público, que muito se interessa em ouvir sobre a história, a receita, ingredientes e modo de preparo dos pratos, além da nossa própria história”.

O acarajé do Tabuleiro da Meninas é preparado com ingredientes de qualidade oriundos de Salvador (feijão fradinho, dendê, camarão seco e pimenta). Ganesha (2017) expõem que:



“Não buscamos quantidade, mas sim qualidade [...] meu acarajé é caro, meus insumos são caros e minha logística é cara, eu trago tudo de Salvador [...] eu poderia ganhar mais, mas eu perderia a questão da essência e retiraria todo o caráter da tradição [...] também servimos o preparo do acarajé tradicional, sem variações modernas como o que é feito de soja ou de milho, o grelhado ao invés de frito. Tampouco misturamos óleo com o dendê e feijões diferentes”.

Mãe e filha, portanto, são patrimônio vivo, que por meio da oralidade transferem do tabuleiro valores culturais, identitários e sacros. Destaca-se, o valor patrimonial e o reforço de práticas culturais coletivas transmitidas pelo Tabuleiro das Meninas.

O acarajé também é considerado por elas, uma comida sagrada vinculada à tradição africana. E, portanto, tudo ao redor do bolinho é tão significativo. Conforme preceitos religiosos do candomblé “é importante que o azeite-de-dendê tenha qualidade para manter o sabor e a cor vibrante do acarajé” afirma Elza (2017). O acarajé é também um prato de difícil preparação manual, que exige técnica da batida da massa, disposição física, paciência e amor em seu preparo, consumido de modo simples, em pé e com as mãos. O bater da massa com a colher de pau e manter o ritmo é descrito por Lody (2008), como um processo íntimo, artesanal e corporal, que garante a qualidade do bolinho. E para esse tipo de feitura, necessita-se de muita habilidade, saber e vocação (PEREIRA, 2009).

O acarajé, enquanto prato étnico sensibiliza o público dos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo, para o reconhecimento do tradicional, cultural e patrimonial. “Vê-las durante o festival, pedindo



aos clientes para aguardarem por um acarajé fresquinho, enquanto assisto ao bater da massa, é simplesmente incrível. Sinto-me espiritualizado” (Informante 1).

Dessa forma, o discurso sobre as baianas de acarajé pode ser construído por instituições como o IPHAN e ABAM, porém, é indiscutível a existência de outras narrativas, como a delas próprias, e por aquele que vê a baiana. “Como baiano, eu sou da cultura do acarajé, é o delas é o legítimo baiano, com tempero e axé!. E a forma como elas apresentam para São Paulo abre um leque para as pessoas daqui conhecerem outras coisas” (Informante 2). “Sou formado em gastronomia, mas não tinha conhecimento sobre a comida baiana, e elas me mostraram como é o acarajé, desde o início até a finalização para comer. A partir de então, toda vez que eu tenho oportunidade eu experimento” (Informante 3).

Claramente, identifica-se que o Tabuleiro das Meninas como ponto de venda já construiu vínculos sociais fundamentais, com seguidores que as acompanham pelos festivais gastronômicos da cidade. As baianas fidelizam, cultivam fregueses e admiradores, que religiosamente vão degustar os quitutes (LODY, 2008; PEREIRA, 2009). “Eu sou seguidor desde de quando eu comi o primeiro acarajé com elas. Vou até o festival gastronômico em que elas se encontram, conheço a tradição do acarajé e reconheço que o trabalho delas é legítimo” (Informante 4).

Dentro do contexto apresentado, observa-se que a alimentação permite sentir tradições, história, cultura, religiosidade, dentre muitos



outros elementos, que a torna essencial para compreensão humana. E o Tabuleiro das Meninas é repleto de tradições que une o passado ao presente, desde memória afetiva, saber fazer, receita e ingredientes tradicionais, modo de oferecer, vender e degustar o acarajé, alegria e energia baiana. Essas mulheres são verdadeiras detentoras de saber e conhecimento sobre cultura, história e religião. São construtoras do imaginário que cerca a cidade de Salvador com suas comidas, indumentárias e tabuleiro. Ganesha (2017) expõem que:

“nós divulgamos a Bahia e incentivamos o turismo cultural, porque somos baianas e mantemos a tradição de baianas de acarajé em São Paulo. O Tabuleiro das Meninas é um pedaço da Bahia em São Paulo, porque a gente atende de uma forma bem baiana, nós temos o carisma legítimo dos baianos, então transmitimos elementos culturais”.

É sabido que os processos de patrimonialização são complexos e envolvem energia, forças e interesses variados, mas, identifica-se que o processo institucional de patrimonialização imposto pela legislação e regulamentação sobre o “Ofício das Baianas de Acarajé”, faz com que as atividades do tabuleiro em outras localidades, além de Salvador, também sejam autênticas, mantendo fora da cidade natal, uma tradição ancestral.

Conclui-se que o tabuleiro está presente nas mais variadas festas populares e religiosas de Salvador, e o Tabuleiro das Meninas, já se caracteriza como um marco nos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo. Possibilitando que o acarajé se torne um elo não apenas histórico, cultural, sacro e afetivo, mas um elo do imaginário paulistano aos hábitos e costumes baianos.



Assim, a alimentação transcende a necessidade biológica e contribui por meio de sua expressão e simbologia cultural, nesse caso específico, a culinária afro-brasileira, com o processo de construção e identificação do patrimônio cultural alimentar brasileiro.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

É indissociável o ato de se alimentar aos rituais e as tradições. E a culinária brasileira formada por uma multiculturalidade de influências, ingredientes e sabores, é muito bem representada pela culinária afro-brasileira, que apresenta ingredientes específicos e pratos peculiares riquíssimos em história, tradição e religiosidade.

O presente estudo apresenta implicações práticas e teóricas a partir de seus resultados, que desde o ponto de vista acadêmico, podem contribuir para avaliar ações institucionalizadas de salvaguarda de bens imateriais.

Enfatiza-se, que a cidade de São Paulo já é retratada por inúmeros festivais gastronômicos, oferece espaços culinários que apresentam as mais variadas cozinhas, proporcionando aos paulistanos e turistas, a degustação, o conhecimento e o intercâmbio cultural de tradições, hábitos e técnicas, por meio do “Ofício das Baianas de Acarajé”.

Baianas, que estão presentes como identidade territorial e cultural na cidade de Salvador, devido ao fluxo migratório, incorporam, mesmo que apenas em momentos festivos, hábitos alimentares em outras regiões do país.





O prato étnico acarajé, está presente nos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo, sendo, muito bem representado pelo Tabuleiro das Meninas, que estimula o imaginário gustativo, por meio da história oral e do patrimônio vivo. Preparado de maneira legítima, com os ingredientes de qualidade e modo de preparo tradicional, esse acarajé, é um alimento que une o passado ao presente e transcende-se a uma expressão cultural claramente percebida e valorada pelo público visitante do festival. Assumindo essas baianas o papel de seu ofício, o de transmissão e salvaguarda do patrimônio cultural alimentar.

Essas baianas de acarajé - que sobrevivem do tabuleiro - assim como muitas outras, enfrentam dificuldades como o preconceito ou barreira cultural e religiosa, questões legislativas e do próprio exercício da profissão. Demonstrando que, embora muitas políticas, institucionalizadas, foram realizadas, ao longo dos anos, tendo como objeto esse bem imaterial, contudo, são insuficientes, exigindo outros esforços. Certamente, são instrumentos importantes e essenciais para a salvaguarda desse bem cultural, porém, se colocados em prática de forma isolada, não repercutirão seu devido efeito. Um monitoramento prático de desenvolvimento dessas políticas deve ser realizado, e indubitavelmente integrado a políticas públicas complementares.

Esse trabalho não pretende esgotar a discussão, pelo contrário, se espera que seja o primeiro passo para a compreensão da representação de um bem imaterial fora de seu contexto histórico e cultural, estimulando a continuação da investigação e ampliando seus horizontes.



## Agradecimentos

Para Elza Cristina Mandarino Barreto de Melo e Ganesha Barreto de Melo, que abriram seu espaço de trabalho “o tabuleiro” para observação acadêmica/científica.

## REFERÊNCIAS

ABAM. **Associação Nacional das Baianas de Acarajé e Mingaus, Receptivos e Similares da Bahia**. Disponível em: <https://pt-br.facebook.com/ABAM-Associa%C3%A7%C3%A3o-Nacional-das-Baianas-de-Acaraj%C3%A9-181638245253165/>.

Acesso em: 07 de abr. 2018.

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado**. São Paulo: Editora Record, 2003.

BAHIA. **Decreto Estadual nº 14.191 de 2012**. Dispõe sobre o reconhecimento do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial da cultura baiana. Diário Oficial do Estado, Bahia.

CACCIATORI, O. G. **Dicionário de cultos afro-brasileiros**. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERREIRA FILHO, A. H. **Quem pariu e bateu que balancel!**: Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940. Salvador: CEB. 2003.

GETZ, D.; ANDERSSON, T.; CARLSEN, J. Festival management studies. Developing a framework and priorities for comparative and cross-cultural research. **International Journal of Event and Festival Management**, v. 1, n. 1, 2010, p. 29-59.

HORNG, J-S.; SU, C-S.; SO, S-I. A. Segmenting food festival visitors: applying the theory of planned behavior and lifestyle. **Journal of Convention & Event Tourism**, v. 14, n. 3, p. 193-216, 2013.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidade de Salvador**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/salvador/panorama>>. Acesso em: 29 abr. 2018.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, DF: Iphan, 2007.



\_\_\_\_\_. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Livro de Registro de Saberes – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, DF: Iphan, 2004.

\_\_\_\_\_. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Processo n.º 01450.008675/2004-01 – Processo de registro de patrimônio imaterial Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador**. Brasília, DF: Iphan, 2004.

LIMA, V. da C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Editora Corrupio, 2010.

\_\_\_\_\_. Etnocologia e etnoculinária do acarajé. In: GREINER, C.; BIÃO, A. (Orgs.). **Etnocologia: textos selecionados**. São Paulo: Annablume, 1997.

LODY, R. **Brasil bom de boca**. São Paulo: Senac. São Paulo, 2008.

\_\_\_\_\_. O Rei Come Quiabo e a Rainha Come Fogo. Temas da Culinária Sagrada no Candomblé. In: MOURA, C.M. (org.). **Leopardo dos Olhos de Fogo**. São Paulo: Ateliê Editorial, 1998.

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

LOPES, N. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. São Paulo: Selo Negro, 2011.

MACHADO NETO, Z.; BRAGA, C. **Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição**. Salvador: UFBA, 1977.

MARTINI, G. T. **Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**. Departamento de Antropologia, Brasília: Universidade de Brasília, 2007.

NOTICIASDABAHIA. **Associação de Baianas de Acarajé passa por grave dificuldade financeira**. Notícias da Bahia. Disponível em: < <https://www.noticiasdabahia.com.br/associacao-de-baianas-de-acaraje-passa-por-grave-dificuldade-financeira/> >. Acesso: 10 de jul. 2018.

PEREIRA, M. da V. **A culinária baiana no restaurante do Senac Pelourinho**. São Paulo: Editora Senac nacional, 2009.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. da C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003.

QUERINO, M. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1938.



RADEL, G. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador: O autor, 2006.

RAMOS, A. **O negro na civilização brasileira**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1956.

SALVADOR. **Decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998**. Dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, 1998.

\_\_\_\_\_. **Decreto Estadual nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos de acarajé e do mingau em logradouros públicos. Diário Oficial do Município, Salvador, 2015.

SANTOS, J. T. dos. **O dono da terra**. O caboclo nos candomblés da Bahia. Salvador: Sarah Letras, 1995.

SANTOS, A. D. dos. **O tempero da Dadá**. Salvador: Editora Corrupio, 1998.

SOARES, C. M. **Mulher negra na Bahia no século XIX**. Salvador: EDUNEB, 2006.

TAVARES, O. **Bahia: imagens da terra e do povo**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1951.

VIANNA, H. **A Bahia já foi assim: Crônicas de costumes**. 2. ed. Edições GRD, 1979.

VILHENA, L. dos S. **A Bahia no século XVIII**. Salvador: Editora Itapuã, 1969.

WU, H. C.; WONG, J. W. C.; CHENG, C. C. An empirical study of behavioral intentions in the food festival: The case of Macau. **Asia Pacific Journal of Tourism Research**, v. 11, n. 19, p. 1278-1305, 2014.

YUAN, J. J.; JANG, S. S. The effects of quality and satisfaction on awareness and behavioral intentions: Exploring the role of a wine festival. **Journal of Travel Research**, v. 3, n. 46, p. 279-288, 2007.

---

# ORGANIZADORES

## **OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de**

Doutora em Ciências Humanas (Antropologia). Graduada em Turismo e em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professora do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), do Programa de Pós Graduação em Memória Social (PPGMS) e o do Programa de Pós Graduação em Ecoturismo e Conservação (PPGEC). Desenvolve pesquisas sobre os temas Turismo, Patrimônio, Memória e Cultura. Coordena e participa de projetos de pesquisa financiados pela FAPERJ (Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Rio de Janeiro) e CNPQ (Conselho Nacional de Pesquisa), com projetos aprovados em andamento através do Edital Ciências Sociais Aplicadas e Apoio ao Cederj.

## **VANZELLA, Elídio**

Doutor em modelos de decisão em saúde (Estatística) pela UFPB, mestrado em modelos de decisão em saúde, especialista em gestão de pessoas e graduado em administração. Professor na Estácio faculdades e na Unifuturo. Membro pesquisador do GCET. e-mail: evanzella@yahoo.com.br

## **BRAMBILLA, Adriana**

Graduada em Administração de Empresas pela FAAP (Fundação Armando Álvares Penteado-SP), Mestre em Administração pela UFPB (Universidade Federal da Paraíba) e Doutora pelas Universidades de Aveiro e do Minho (Portugal). Professora do Departamento de Turismo e Hotelaria da UFPB, coordenadora do GCET-Grupo de Cultura e Estudos em Turismo e colaboradora do Grupo de Pesquisa CLLC da Universidade de Aveiro (Portugal).

# CAPA

## **BARBOSA NETO, Feliciano de Medeiros**

Sócio diretor do Vind Creative Studio; atua como docente em vários cursos de pós-graduação e como consultor em gestão de marcas.

---

# AUTORES

## **ALVES, Lourence Cristine**

Atualmente é pesquisadora da Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do RJ, doutoranda em NUTRIÇÃO pelo Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e graduanda em GASTRONOMIA pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Possui graduação em HISTÓRIA pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2007) e mestrado em História das Ciências e da Saúde pela Fundação Oswaldo Cruz (2010). Foi professora de História, Sociologia e Filosofia da rede básica de ensino do Rio de Janeiro. Tem experiência na área de História, História das Ciências, Antropologia da Alimentação, Alimentação e Cultura e Gastronomia Afro-brasileira. e-mail: loucarj@gmail.com

## **AULER, Flávia**

Nutricionista (UFSC), Especialista em Terapia Nutricional (IMEN), em Nutrição Clínica (ASBRAN) e Nutrição Esportiva (ICM), Mestre em Alimentos e Nutrição (UNICAMP), Doutora em Ciências da Saúde (UEM), com aperfeiçoamento na Universidade de Coimbra. Coordenadora do Curso de Nutrição PUCPR, desde 2009. Professora Adjunta III e ministra aulas na graduação e pós-graduação, orienta PIBIC e TCC. Líder do GEPECIN e Professora Coordenadora da Liga Acadêmica Lanutris, onde desenvolve pesquisas na área de consumo alimentar, avaliação da composição corporal e promoção de alimentação saudável. Voluntária no projeto Ciência e Transcendência e Rondonista na Operação Cinquentenário em Rondônia. e-mail: flavia.auler@pucpr.br

### **AZEVEDO, Denio Santos**

Doutor em Sociologia pelo Programa de Pós-graduação em Sociologia da Universidade Federal de Sergipe - PPGS/UFS; Mestre em Sociologia pelo NPPCS/UFS; e Graduado em História pela UFS. É Professor Adjunto do Departamento de Turismo da Universidade Federal de Sergipe - DTur/UFS. Professor Colaborador do Programa de Pós-graduação do Mestrado Profissional em Gestão do Turismo do Instituto Federal de Sergipe (PPMTUR/IFS). Tem experiência na área de Turismo Cultural, Planejamento e Gestão de Meios de Hospedagem, Turismo, Identidades e Consumo e Turismo, Imaginários e Hospitalidade. e-mail: denio\_azevedo@yahoo.com.br

### **BRAMBILLA, Adriana**

Graduada em Administração de Empresas pela FAAP (Fundação Armando Álvares Penteado-SP), Mestre em Administração pela UFPB (Universidade Federal da Paraíba) e Doutora pelas Universidades de Aveiro e do Minho (Portugal). Professora do Departamento de Turismo e Hotelaria da UFPB, coordenadora do GCET-Grupo de Cultura e Estudos em Turismo e colaboradora do Grupo de Pesquisa CLLC da Universidade de Aveiro (Portugal).

### **BRETTAS, Luiz Fernando de Melo**

Mestrado (CPDOC-FGV), Professor de gastronomia e bebidas no Instituto Federal Fluminense (IFF-Cabo Frio). Áreas de pesquisa: alimentação, culinária e gastronomia; culinária típica da Região dos Lagos – RJ (Cabo Frio, Arraial do Cabo, Búzios e São Pedro); cozinha regional e incremento do turismo. Autor do livro Sabores para o Coração em parceria com um cardiologista; Apresentador de programas de culinária em Cabo Frio; Jurado no Festival Gastronômico de Cabo Frio; Consultorias enogastronômicas; Desenvolvimento d um livro sobre a culinária local da Região dos Lagos. e-mail: fmelo@yahoo.com.br

### **CAMPOS, Nazareno José de**

Mestre em Desenvolvimento Regional e Urbano pela Universidade Federal de Santa Catarina e Doutor em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo; realizou Pós-Doutorado, conjugadamente, na Universidade de Lisboa e Universidade dos Açores. Atualmente é Professor Associado da Universidade Federal de Santa Catarina, com atuação nas áreas de Geografia Regional, Geografia Agrária e Geografia Histórica, tanto em nível de graduação quanto de pós-graduação. É membro integrante e fundador do LabRural – Laboratório de Estudos do Espaço Rural (CFH/UFSC) e coordena, na Pós-Graduação, a Linha de Pesquisa “Dinâmicas e Configurações dos Espaços Rural, Urbano e Regional”. e-mail: nazareno.campos@ufsc.br

### **CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares**

Possui graduação em nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (1999), mestrado em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Rio de Janeiro/ IESC (2003), doutorado em Saúde Coletiva pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro / IMS (2009) e Pós-Doutorado em Comunicação pelo PPG COM / ESPM-SP(2016). É professora adjunta do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Membro permanente no Programa de Pós Graduação em Nutrição / UFRJ e no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde INU / UERJ. Pesquisadora do NECTAR (Núcleo de Estudos em Alimentação e Cultura / UERJ) e do GPECC (Grupo de Pesquisa das Ciências da Comunicação / ESPM-SP). e-mail: mariaclaudiaveigasoes@yahoo.com.br



**CORRÊA, Marcela Krüger**

Doutora e Mestre em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC; é Professora do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, do Campus Florianópolis – Continente, voltado para o eixo de Hospitalidade e Lazer; atua nos cursos de Guia de Turismo, Cozinha e Restaurante e Bar, em nível Superior, Técnico e Projeja, nas áreas de Ciências Humanas e Ciências Sociais Aplicadas. Áreas de pesquisa: Desenvolvimento regional e urbano. É membro do Projeto de Extensão Inovação nos Cardápios e formação das cozinheiras da alimentação escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis/SC. e-mail: marcelakc\_mar@yahoo.com.br

**FERREIRA, Francisco Romão**

Graduado em Ciências Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, com mestrado em Artes Visuais pela Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro, doutorado em Ciências pela Escola Nacional de Saúde Pública e pós-doutorado voltado para o ensino de biociências na saúde pelo Instituto Oswaldo Cruz / FIOCRUZ. Na Universidade do Estado do Rio de Janeiro é Professor Adjunto do Instituto de Nutrição, Bolsista no Programa Prociência e professor do quadro permanente do Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde. e-mail: chico.romao@yahoo.com.br

**FOGEL, Adriana**

Graduada em Comunicação Social - Publicidade e Propaganda pela ECO – UFRJ (1999). Mestre em Educação pelo PPGEduc - UNIRIO (2018). MBA em Marketing pela FGV (2003). Pesquisadora nos temas: Mídia-Educação, Mídias Digitais, Comunicação e Saúde, Educação Alimentar e Nutricional e Comunicação Científica. Atua na área de Comunicação, com ênfase em Publicidade e Propaganda e Comunicação Digital.

### **GASTAL, Susana de Araújo**

Professor Doutor Titular na Universidade de Caxias do Sul. Pesquisador e Orientador do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade (Mestrado e Doutorado) na mesma Universidade. Estágio Pós-Doutoral na Universidade Católica Portuguesa (2012-2013). Doutorado em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2002). Mestrado em Artes Visuais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1995). Graduação em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (1974). Atua na área de Turismo e na área cultural como editor, curador e produtor. Tem diversos livros publicados além de artigos em revistas acadêmicas. Coordenou o NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade da Intercom, entre 2005-2008; coordena o GT Produção Simbólica do Semintur. É diretor científico da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR) no biênio 2017-2019, já tendo exercido o cargo entre 2009-2011. Eleito em 2013 como Destaque em Pesquisa - ANPTUR. É bolsista CNPq de Produtividade em Pesquisa 2. e-mail: susanagastal@gmail.com

### **LIMA, Dayseanne Teles**

Graduação em Turismo pela Universidade Federal de Sergipe, mestranda em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe e pós-graduanda em Planejamento de Empreendimentos Turísticos pela Universidade federal de Sergipe. Áreas de Pesquisa: Turismo, Alimentação, Cultura, Identidade. e-mail: daysetlima@gmail.com.



### **LIMA, Renato dos Santos**

Turismólogo, Mestre em Turismo e Hospitalidade e integrante do Amorcomtur! - Grupo de Estudos e Produção em Comunicação, Turismo, Amorosidade e Autopoiese (CNPq-UCS). Turismólogo na Coordenadoria Municipal de Turismo BELEMTur (2011-2012), professor do curso de capacitação de programa Pro-jovem Urbano (2013), Agente de Educação para o Trânsito, do Departamento de Trânsito do Estado do Pará - DETRAN (2004-2009) e Arte Educador na Superintendência Executiva de Mobilidade Urbana de Belém - SeMOB (2013-2015) e-mail: renato\_lima21@hotmail.com

### **LOBO, Mônica Alves**

Graduada e Mestre em Nutrição Humana pelo INJC-UFRJ. Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo NUTES/UFRJ. Desenvolveu pesquisa acerca dos efeitos da desnutrição sobre o desenvolvimento e referente à divulgação científica na área de saúde. Atuou em pesquisa acerca da Educação Alimentar e Nutricional no contexto do Ensino de Ciências, projeto desenvolvido no NUTES-UFRJ e no CIEC, na Universidade do Minho (Portugal). Atuou como pesquisadora e docente no PPGEduc-Unirio, desenvolvendo pesquisa acerca da Educação Alimentar e Nutricional na formação de professores de ciências, através do uso das Artes como mediadoras de processos educativos. No momento atua como docente no curso de Gastronomia da UFRJ.

## **MARTINS, Cristiane Mesquita Gomes Albuquerque**

Bacharel em Turismo pela Faculdade Atenas Maranhense. Mestre em Gestão de Negócios Turísticos pela Universidade Estadual do Ceará. Doutoranda em Turismo e Hospitalidade na Universidade Caxias do Sul. Bolsista Capes. Participante de Grupo de Pesquisa: Turismo, Hospitalidade e Lazer (Instituto Federal-IFMA). Membro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós Graduação em Turismo – ANPTUR. É Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Campus Centro Histórico). Atuou também como docente na Faculdade Atenas Maranhense e UNDB-Unidade de Ensino Superior Dom Bosco. Desenvolveu pesquisa sobre a temática Turismo Rural, implementando uma forma de Arranjo Produtivo Local, na Comunidade da Vila Ribeiro em Vargem Grande, Maranhão. Possui publicações considerando os vieses da Festa do Divino Espírito Santo – hospitalidade e comensalidade. Atualmente pesquisa Turismo, festa, religião, cultura e hospitalidade. e-mail: crismesquita@ifma.edu.br

## **MAUX, Suelly**

Possui graduação em Comunicação Social, habilitação em Jornalismo, pela Universidade Federal da Paraíba (1988), graduação em Letras pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Guarabira (1983), mestrado em Biblioteconomia pela Universidade Federal da Paraíba (1997), doutorado em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2005) e realizou estágio Pós-doutoral no Programa de Pós-graduação em Estudos de Mídia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Atualmente é professora da Universidade Federal da Paraíba e filiada a Rede Folkcom, Alcar e SBPjor. Tem experiência na área de Comunicação, com ênfase em Jornalismo, atuando principalmente nos seguintes temas: comunicação, jornalismo de comportamento, leitura, consumo, gênero e imprensa feminina.

**MEES, Luiz Alexandre Lellis.**

Bacharel em Turismo (FACTUR, 1994). Bacharel em Comunicação Social / Habilitação Publicidade e Propaganda (UFES, 1997). Especialista em Comunicação e Imagem (PUC/Rio, 2000). Especialista em História do Brasil (UFF, 2001). Mestre em História Social da Cultura (PUC/Rio, 2002). Doutor em Antropologia (UFF). Atualmente, professor da UNIRIO no Departamento de Turismo e Patrimônio. Na área do Turismo pesquisa os seguintes temas: Produção material ligada ao turismo (souvenires, fotografia, vídeos, propaganda); Imagens e representações de destinos turísticos; História, viagens e turismo; Práticas de turismo na América Latina; Turismo em assentamentos informais; Roteiros e guias turísticos. e-mail: mees.turismo@gmail.com

**MENEGUEL, Cinthia Rolim de Albuquerque**

Doutoranda em Turismo e Hotelaria. Mestre em Turismo Cultural com especialização em Gastronomia. Mestre em Análise Geoambiental. Especialização em Formação de Professores com ênfase no Ensino Superior. Graduada em Turismo e Hospitalidade. Professora do curso de graduação em Gestão de Turismo do IFSP – câmpus Cubatão. Membro da RIBERESCO – La Red Iberoamericana de Investigadores en Emprendimiento Social y Codesarrollo/Espanha. Revisora de periódicos acadêmicos e científicos. Membro dos grupos de pesquisa: Athens Institute for Education and Research – Tourism and Environment research units, Hospitalidade e Turismo – UNIVALI e Observatório do turismo do litoral paulista. e-mail: cameneguel@gmail.com

### **OLIVEIRA, Carmen**

Doutora em Ciência da Informação pela UFF/IBICT; Mestre em Memória Social pela UNIRIO; Graduação em Letras Português-Francês pela UFRJ. Docente Associada do Departamento de Ciências Sociais da UNIRIO e Coordenadora de Educação a Distância e Coordenadora da Universidade Aberta do Brasil na UNIRIO. Pesquisa na temática de cultura científica e de educação a distância, sendo docente permanente no Programa de Pós-Graduação em Educação/UNIRIO.

### **OLIVEIRA, Luana de Sousa**

Professora e pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins. Doutoranda em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Pesquisa temas relacionados a patrimônio alimentar, alimentação indígena e turismo gastronômico, étnico e cultural. e-mail: luana@ifto.edu.br

### **PAIVA, Lílian Pacheco Ferreira**

Doutoranda e Mestre em Turismo e Hotelaria (UNIVALI Campus Balneário Camboriú/SC), Tecnóloga em Hotelaria (UFMA). Professora de Hotelaria e pesquisadora do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão Campus Alcântara (IFMA). e-mail: lilianpacheco@ifma.edu.br

### **RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes**

Nutricionista (UFPR). Doutora em História (UFPR). Mestre em Engenharia de Produção (UFSC). Atualmente professora titular da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, ministra aulas na graduação e pós-graduação, orienta PIBIC e TCC. Membro e Coordenadora Adjunta do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da PUCPR. Membro do Grupo de Pesquisa em Ciências da Nutrição (GEPECIN) da PUCPR. Pesquisadora DIAITA-Patrimônio Alimentar da Lusofonia. Membro da Diretoria do COMSEA Curitiba. Membro do Comitê Assessor de Área (CAAs) da Fundação Araucária (2017-2019). Desenvolve pesquisa na área de história da alimentação, gastronomia e consumo alimentar. e-mail: cilene.silva@pucpr.br

### **ROCHA, Diego Uliano**

Bacharel em Ciências Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Tecnólogo em Gestão de Turismo pela Universidade Estácio de Sá (UNESA). Especialista em Turismo Sustentável pelo Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET – RJ). Mestrando em Projetos Sociais e Bens Culturais na Fundação Getúlio Vargas (FGV – RJ). Atualmente atua como professor de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal de Educação e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ). Têm experiência na área de turismo, com ênfase em hotelaria. E-mail: diego.uliano@hotmail.com.

### **SANTANA, Cileide Batista de**

Graduada em Jornalismo pela Universidade Federal da Paraíba (2017) e graduada em Letras pela Fundação de Ensino Superior de Olinda (2012). É pesquisadora da área de Folkcomunicação e autora da Revista Digital Griffó's (2017). Tem experiência na área de Jornalismo, Turismo e Letras, atua no planejamento de eventos culturais e pedagógicos.



### **SANTOS, Alessandra Freitas dos**

Tecnóloga em Gastronomia, formada pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná, proprietária de empreendimento no segmento de food service. e-mail: ale.freitas.santos@hotmail.com

### **TOMELIN, Carlos Alberto**

Doutor em Administração e Turismo pelo programa de Pós-graduação de Mestrado e Doutorado da Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI (SC), Mestre em Turismo e Hotelaria - UNIVALI, Pós-graduado em Metodologia do Ensino Superior, Marketing e Turismo - UNIVALI e Graduado em Turismo pela PUC/RS. Vice-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional e Tesoureiro da UNIVALI. Professor do Programa Stricto Sensu - Mestrado e Doutorado - em Turismo e Hotelaria. e-mail: tomelin@univali.br

### **TRICÁRIO, Luciano Torres**

Doutor em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (USP 2008), Mestre em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (USP 2004), Graduado em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (FAU USP 1999), parte da graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP 1994). Professor e pesquisador da Universidade do Vale do Itajaí. Editor da Revista Turismo: Visão e Ação. Avaliador ad hoc. e-mail: tricarico@univali.br

### **VANZELLA, Elídio**

Doutor em modelos de decisão em saúde (Estatística) pela UFPB, mestrado em modelos de decisão em saúde, especialista em gestão de pessoas e graduado em administração. Professor na Estácio faculdades e na Unifuturo. Membro pesquisador do GCET. e-mail: evanzella@yahoo.com.br





### ***Nota dos organizadores***

*O serviço de revisão dos manuscritos cabe aos autores dos capítulos. As informações e opiniões contidas nos capítulos não refletem necessariamente a visão dos organizadores e são de responsabilidade de seus autores. Os organizadores esclarecem que a citação total e/ou parcial dos textos contidos na obra deve ser feita de acordo com as normas científicas.*



O **GCET – Grupo de Cultura e Estudos em Turismo**, ligado ao Departamento de Turismo e Hotelaria (DTH) do Centro de Comunicação, Turismo e Artes (CCTA), faz parte da UFPB-Universidade Federal da Paraíba, e do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq. Tem o intuito de apresentar temáticas plurais, com foco nas questões de interesse acadêmico e empresarial, contribuindo para uma melhor compreensão do Turismo e da Hotelaria, no contexto do patrimônio cultural, impactos sócio-culturais, econômicos e ambientais, globalização, relações interculturais e comportamento do turista.



O Departamento de Turismo e Patrimônio da **Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)** possui um quadro docente heterogêneo e a formação diversificada permite que o Turismo, no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão, seja analisado, discutido e refletido a partir de uma perspectiva interdisciplinar. Sob esse prisma, Joice, Maria Amália e Rodrigo unem-se a esta Série com o intuito de contribuir para o fortalecimento e a reflexão sobre a alimentação enquanto tema que favorece a produção de conhecimentos em turismo, sustentabilidade e processos sociais, e para divulgar e dar visibilidade as iniciativas e experiências que caminham ao encontro desses objetivos.