

Maria das Dores Freire da Silva



**De cores,
sabores e
tradição**



**Podes
Editora**

Mestre Luís da Câmara Cascudo cada dia redescobre o Brasil num dito popular, numa lenda, na realidade de um instante mágico, na mesa do almoço ante um prato de nossa culinária, na face do homem e na medida de uma existência vivida toda ela em função da cultura, da cultura brasileira. Eis um mestre de Brasil, Cascudo.

Jorge Amado

DE CORES, SABORES E TRADIÇÃO

*Prefácios de Francisca Zuleide Duarte de Souza
e de João Batista Teixeira*

Maria das Dores Freire da Silva



Em todas as pesquisas nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade. E também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como a mortos queridos. Sertão e praia, cidade e vila, pelo Nordeste, Sul, viagens fora do Brasil, estava vigilante na pesquisa e registo.

Luís da Câmara Cascudo

Maria das Dores Freire da Silva

De cores, sabores e tradição

**Editora Podes
Mossoró – Brasil
2023**

Copyright © da Podes Editora Ltda
Editora-Chefe: Ana Maria Carneiro Almeida Diniz
Capa: Estúdio em IA a partir da imagem "Busto de Rainha", de Ju Claro,
disponível em <https://www.flickr.com>
Revisão: A autora
Prefácio: Francisca Zuleide Duarte de Souza e João Batista Teixeira.

**DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
(CIP) (CÂMARA BRASILEIRA DO LIVRO, SP, BRASIL)**

Silva, Maria das Dores Freire da
De cores, sabores e tradição [livro eletrônico] Maria das Dores Freire da
Silva; prefácios de Francisca Zuleide Duarte de Souza e de João Batista
Teixeira. 1.ed. Mossoró, RN: Editora Podes, 2023. PDF

Bibliografia:
ISBN 978-65-85628-01-3

1. Amado, Jorge, 1912-2001 - Crítica e interpretação 2. Cascudo, Luís da
Câmara, 1898-1986 3. Culinária brasileira 4. Cultura brasileira 5. Literatura
brasileira Crítica e interpretação I. Souza, Francisca Zuleide Duarte de. II.
Teixeira, João Batista. III. Título.

23-173278
CDD- B869.909

Índices para catálogo sistemático:

Literatura brasileira: Apreciação crítica.
B869.909
Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Foi feito o depósito legal conf. Lei 10.994 de 14/12/2004
Proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem a autorização da
Podes Editora Ltda.
Todos os direitos desta edição reservados pela Podes Editora
Tel: (83) 999540177 – <https://www.podeseditora.com.br/>

Conselho Editorial

Área: Linguística, Letras e Artes

Prof. Dr. Daniel Conte (Universidade Feeval - FEEVALE; Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Brasil)

Prof. Dr. Diógenes Buenos Aires de Carvalho (UESPI)

Prof. Dr. Francisco Manuel Antunes Soares (Universidade de Évora, Portugal)

Prof. Dr. Francisco Vieira da Silva (UFERSA)

Prof. Dr. Gildemar Pontes (UFCG)

Prof. Dr. Jesiel Ferreira de Oliveira Filho (UFBA)

Profa. Dra. Lourdes Kaminski Alves (UNIOESTE)

Profa. Dra. Lilibeth Janneth Zambrano Contreras (Universidad de Los Andes/ Venezuela)

Prof. Dr. Marc Gruas (Université Toulouse II, França)

Prof. Dr. Rogério Mendes (UFRN)

Prof. Dr. Sebastião Marques Cardoso (UERN)

Prof. Dr. Wanderlan da Silva Alves (UEPB)

Comitê Científico

Profa. Dra. Ady Canário de Souza Estevão (UFERSA)

Prof. Dr. Marco Antonio Lima do Bonfim (UFPE)

Profa. Dra. Maria Eliane Souza da Silva (UERN)

Profa. Dra. Eliana Pereira de Carvalho (UESPI)

Prof. Dr. Hermano de França Rodrigues (UFPB)

Profa. Dra. Ana Maria Carneiro Almeida Diniz (SEEC/PB)

Prefácio I

De cores, sabores e tradição

Quando Maria das Dores me propôs uma pesquisa em nível de Mestrado sobre o antropólogo potiguar Luís da Câmara Cascudo, acenou com uma alegria que não imaginava ter na minha longa carreira. Ler, pesquisar, discutir sobre um autor potiguar, meu conterrâneo do Rio Grande do Norte, era sonho que por anos acalentei.

Sendo esse autor o grande Câmara Cascudo, referência e orgulho da cultura brasileira, foi dádiva inesperada. Adicionando prazer a tão sedutora incursão, acrescentamos os memoráveis textos sobre alimentação, origens, tradições e não menos atrativas receitas, em diálogo com outro intelectual igualmente entendido das raízes e culto de ritos africanos e culinária afro-baiana, o inolvidável Jorge, sempre Amado.

Este livro que ora se apresenta ao público leitor, atravessa os umbrais da academia para bater à porta das pessoas que apreciam um bom e interessante texto, regado de curiosidades e sugestões lítero-gastronômicas que pela vivacidade da descrição atijam os sentidos e fazem chegar água à boca. Entre salivações e evocação de odores, fechamos os olhos para aspirar o fumo das referências gastronômicas como se aceitando a oferenda, participássemos do banquete, para o qual convidamos o leitor. Bom apetite!

Zuleide Duarte
Professora do Curso de Letras da Universidade Estadual da Paraíba

Prefácio II

Ao conhecer e ampliar os saberes no campo da cultura e da literatura pelo livro *De cores, sabores e tradição*, da escritora paraibana Maria das Dores Freire da Silva, autora e pesquisadora da obra de Luís da Câmara Cascudo, traz no seu terceiro livro, a leveza da sua escrita ao unir dois autores importantes da cultura e literatura brasileira; Luís da Câmara Cascudo e Jorge Amado.

A novidade que tece essa obra de crítica literária e crítica da cultura é fulcral quando pela história da alimentação, tema frequente na obra de Luís da Câmara Cascudo e não diferente com a ficção de Jorge Amado, autor que também insere em suas narrativas os modos de cultivo, preparo e os costumes da mesa brasileira e africana, ao tecerem com muito sabor e criatividade as narrativas da comensalidade, ato que engloba as culturas que adentraram o território brasileiro se reinventando a partir do que se constituiu ao longo da nossa história como brasilidade.

Maria das Dores Freire da Silva, convida o leitor a adentrar o campo da história da alimentação e da comensalidade, ao contemplar os hábitos alimentares em culturas como a africana, a brasileira e também portuguesa e italiana, sendo um preâmbulo para que através das viagens e anotações de Luís da Câmara Cascudo em seus livros *História da alimentação no Brasil e Made in África* e da notável personagem Dona Flor, do romance *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, possa apresentar aos leitores uma fatia de importante valor na construção do

imaginário popular de uma cultura, ou seja, pelas narrativas da história da alimentação e comensalidade, possa o ser humano compreender a si e aos outros numa relação de trocas simbólicas e culturais, atos que fortalecem os indivíduos nas suas narrativas pela humanidade.

A autora, pessoa já conhecida pelo interesse na produção intelectual de Luís da Câmara Cascudo, traz em seu novo livro a novidade que se traduz em colocar dois autores muito representativos da cultura e literatura brasileira frente a frente e garante ao público leitor, uma escrita comprometida em valorizar a cultura e a literatura brasileira, isso é ganho na sua forma de construir esse agradável e necessário livro aos Estudos literários e Culturais.

João Batista Teixeira
Professor de Língua e Literaturas Portuguesas

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
2 ALIMENTAÇÃO, LITERATURA E COSTUM	25
2.1 A literatura como alimento e o alimento como literatura	26
2.2 A mesa e a comensalidade: ideias, palavras e gestos	36
2.3 Alimentar-se: nutrir corpo e espírito	49
2.4 Arte culinária, arte do alimentar, arte da vida	59
3 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL E AS CONTRIBUIÇÕES DE CÂMARA CASCUDO	73
3.1 Câmara Cascudo, o viajante pesquisador.....	78
3.2 Contribuições africanas para a alimentação no Brasil	85
3.3 Made In África: apimentando a cozinha	96
4 LITERATURA E COMIDA EM DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS	105
4.1 Panorama da obra de Jorge Amado: Dona Flor e seus dois maridos	113
4.2 Na cozinha aprendendo com Dona Flor	125

4.3 Degustando a cozinha de Dona Flor e os ensinamentos de Câmara Cascudo	140
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	159
REFERÊNCIAS	165
6 APÊNDICE	173
7 ANEXO A – CADERNO DE IMAGENS	177

1 INTRODUÇÃO

Este livro busca informar, a partir da literatura, aspectos da história e da cultura da alimentação no Brasil a partir de duas obras de Luís da Câmara Cascudo: *História da Alimentação no Brasil* (2011) e *Made In África* (2002), em diálogo com a literatura de ficção de Jorge Amado, *Dona Flor e seus dois maridos* (2008), a partir do olhar sobre o ato de cozinhar e alimentar-se, assim como as vivências afetivas, degustativas e culturais.

Luís da Câmara Cascudo nasceu em Natal, no Rio Grande do Norte, em 30 de dezembro de 1898 e, em 30 de julho 1986, faleceu aos 87 anos, na mesma capital. É conhecido como um dos maiores pesquisadores da cultura brasileira, deixando um vasto acervo, com cerca de 190 itens, entre livros, artigos e traduções. Lançado entre 1967 e 1968, *História da Alimentação no Brasil* é uma referência para os estudos que compreendem a temática da alimentação no Brasil. No início da década de 1960, Luís da Câmara Cascudo começou uma longa viagem de estudos pela África ocidental, tendo como objeto de pesquisa a história da alimentação popular dos bantos.

O convívio com o cotidiano da vida na África permitiu ao escritor a oportunidade de constatar as afinidades culturais que aproximam o Brasil do continente africano.

Indagando e observando as vivências pelo continente africano, o autor almejava compreender, ao menos em parte, aquilo que lhe surgia às vistas como instigante e motivador na sua empreitada como culturalista. Através de um processo transcultural, o autor percorreu aproximadamente 20 mil quilômetros do continente africano e, como resultado dessa viagem, Cascudo publicou duas obras: *Made In África* e *História da Alimentação no Brasil*, obras que, junto à ficção, fomentam as análises e estudos literários, como já informado neste texto. *Made In África* é um livro que reúne 28 artigos escritos por Luís da Câmara Cascudo e um adendo escrito por Oscar Ribas, o cafuné em Angola. Os artigos do livro abordam diferentes temas relacionando o continente africano ao Brasil. Câmara Cascudo informa na introdução que este não se trata de um caderno de viagem ou um “*livro de livro*”, e sim uma verificação sobre informações que ele já havia estudado anteriormente.

Vale ressaltar que, apesar de ter viajado pela África ocidental e oriental, Cascudo estabelecia diálogo intenso com alguns dos seus países, sobretudo os que passaram pela colonização portuguesa. Em entrevista à *Revista Cruzeiro* (1963), o mestre Cascudo, em relação a viagem à África, disse que “o tema preferencial não impediu a curiosidade noutros domínios etnográficos na plenitude de suas múltiplas manifestações”:

Tanto estava eu nos museus, bibliotecas, instituições, como estava nos mercados, aldeias, festas, conversando com governadores, administradores, *sobas*, lavradores, homens de todas as procedências, vendo bailado, ouvindo música, provando comidas e bebidas locais, e assistindo-lhes ao preparo. A África portuguesa não é terra isolada e distante das outras culturas negras. Ativo e permanente intercâmbio se faz de modo mais intenso do que se supõe. Moçambique, paralelo às Índias, vizinho de Madagascar, das terras de Tanganica e Quênia, caminho de Vasco da Gama, é uma perspectiva movimentada de mundo oriental, com seus interesses econômicos, costumes, usos, religiões, alimento e indumentária. (O CRUZEIRO, 1963).

Sobre a viagem à África, o entrevistador da revista *O Cruzeiro* pergunta ao mestre Cascudo: E a alimentação? Cascudo sorri e diz que gostaria que o entrevistador lesse a *História da Alimentação no Brasil*. As bases das ementas africanas, sudanesas e banto deram origem à culinária sul-americana, notadamente brasileira: a farinha de mandioca, o aipim, como dizem, mandioca-doce, o milho (zea-mafz), amendoim de consumo incalculável, pimenta, a tradicional malagueta (*Aframomum*), mas a “capsicum”, a nossa pimenta-vermelha, vulgaríssima, infalível em todos os cardápios negros em qualquer ponto da África, fru-

to da influência indiana em território moçambicano pelos trânsitos comerciais e culturais via Oceano Índico.

A cidade do Natal, no Rio Grande do Norte, também foi um dos locais de observação de pesquisa de Cascudo onde ele mantinha diálogos com pensadores que escreveram sobre o mesmo tema, como Josué de Castro e Gilberto Freyre, o contexto de expansão das indústrias alimentares no Brasil e do discurso nutricionista, e a esquematização dos referenciais apresentados na obra.

“É tão impossível uma comida negra sem jindungo ou piri-piri em Moçambique. É a pimentinha brasileira. O caju, ido do Brasil, e a manga, mango, como lá dizem, são as frutas nacionais africanas. A banana vem depois. Mas a banana nós recebemos da África”, diz o mestre Cascudo, e ainda informa na entrevista: Todas as nossas frutas existem no Continente Negro, mas, o que para nós, são menos doces. O coqueiro que tivemos da Índia vinha da África, ergue-se por toda a costa oriental do Índico ao Senegal, no Atlântico o velho mestre brasileiro volta a falar de sua viagem propriamente dita e diz: a minha viagem se realizou num ambiente compreensivo e generoso por parte do Governo, ao se referir ao contexto político da época”. (Entrevista concedida à Revista *O Cruzeiro*, publicada em 03/08/1963, Acervo documental LUDOVICUS – INSTITUTO CÂMARA CASCUDO).

A cidade do Natal, no Rio Grande do Norte, também foi um dos locais de observação de pesquisa de Cascudo onde mantinha diálogos com pensadores que escreveram sobre o mesmo tema, como Josué de Castro e Gilberto Freyre, o contexto de expansão das indústrias alimentares no Brasil e do discurso nutricionista, e a esquematização dos referenciais apresentados na obra.

Este livro também aborda a literatura brasileira através do romance *Dona Flor e seus dois maridos* (2008) do escritor Jorge Amado, pondo como referência a culinária baiana em interface com as anotações e pesquisa de Luís da Câmara Cascudo sobre os hábitos alimentares na Bahia e no Brasil, investigando as relações que existem entre a comida, o ato de cozinhar e alimentar-se com as reflexões que promove Cascudo nas obras aqui citadas. A presença de hábitos alimentares, das ementas e receitas culinárias, também constitui objeto do fazer literário de autores desde tempos remotos. Nesse intento, busca conhecer e apresentar as relações que pela alimentação fazem as narrativas e histórias impressas nos costumes de preparar os alimentos, estar à mesa, ter ou não ter a comida. Essas questões se amparam nos Estudos Culturais e na Literatura.

Para Luís da Câmara Cascudo, assim como para outros intelectuais brasileiros do período que vai do final do século XIX à década de 1940, uma de suas preocupações

principais era a questão da identidade nacional, o que vem a elaborar *A História da Alimentação no Brasil*. Nessa obra, o historiador elenca as contribuições culinárias de três matrizes étnicas formadoras da sociedade brasileira: indígena, africana e portuguesa. Entre os elementos básicos da alimentação brasileira definidos por Cascudo, o principal talvez seja a mandioca, chamada por ele de *Rainha do Brasil*, matéria-prima para as farinhas e beijos dos indígenas, que também passou a alimentar europeus e africanos recém-chegados, segundo cronistas dos tempos primórdios.

A presença dos hábitos alimentares, das ementas e receitas culinárias que também constitui objeto neste estudo, do fazer literário de autores desde tempos remotos, recaem sobre as receitas de Dona Flor a partir da escola de culinária na qual a personagem manipula os temperos em quitutes e doces pelo seu cotidiano de dona de casa, esposa e culinária. A partir desta reflexão, são inseridas nas discussões aqui propostas, as epistemologias de Câmara Cascudo sobre a história da alimentação e a ficção de Jorge Amado que também privilegia a comensalidade.

O romance *Dona Flor e Seus dois Maridos* (2008), do escritor baiano Jorge Amado, define dentro da literatura brasileira uma relação da mulher com a culinária e a sexualidade existente no contexto da obra, onde são mostrados aspectos sociais e morais dos anos 1940 na cidade de

Salvador, Bahia. Faremos uma análise da obra, mostrando como o escritor construiu a narrativa da personagem Dona Flor que, no contexto da ficção, criada e baseada no Brasil da primeira metade do século XX que sofreu restrições quanto à relação de sua liberdade sexual mostrada pela professora de culinária da Escola Sabor e Arte. A personagem Dona Flor interessa a esta pesquisa pois apresenta o aspecto cultural da alimentação e da comensalidade, o que aproxima o diálogo proveitoso entre Luís da Câmara Cascudo por sua pesquisa da história da alimentação no Brasil da construção literária de Jorge Amado, a qual contempla no seu romance os aspectos também da comida e da alimentação, sendo este estudo uma contribuição aos estudos culturais.

Jorge Amado nasceu em 10 de agosto de 1912, na Bahia. Publicou seu primeiro livro, *O país do carnaval*, em 1931. Formado em Direito, nunca exerceu a profissão de advogado. Envolveu-se na política e foi deputado federal pela cidade de São Paulo. Assim, por causa de sua militância comunista, foi obrigado a exilar-se na Argentina, no Uruguai, na França e em Praga. A partir da década de 1950 passou a dedicar-se exclusivamente à literatura e, em 1961, tomou posse da cadeira de número 23 na Academia Brasileira de Letras. Foi um dos maiores escritores brasileiros, representante da ficção regionalista que marcou o

Segundo Tempo Modernista. Sua obra é baseada na exposição e análise realistas dos cenários rurais e urbanos da Bahia.

As obras de Jorge Amado apresentam características da geração de 30 do modernismo brasileiro. Os livros do autor fizeram muito sucesso e alguns deles foram adaptados para o teatro, cinema e televisão. Recebeu prêmios e homenagens no Brasil e no exterior, como o prêmio nacional Jabuti e o Prêmio Etruria, na Itália. Depois de uma carreira bem-sucedida, o autor faleceu em 6 de agosto de 2001.

Trabalhou no “Diário da Bahia”, depois no jornal “O Imparcial”. Morando em um sobrado no Pelourinho, vivia misturado com o povo da Bahia. Em 1927, Jorge ligou-se à “Academia dos Rebeldes”, um grupo de jovens chefiado pelo poeta panfletário Pinheiro Viegas, que tinha como objetivo a renovação literária. Frequentador do candomblé, desde muito cedo Jorge Amado tornou-se amigo de pais-de-santo perseguidos pela polícia. Em seus livros *Jubiabá* e *Tenda dos Milagres* esses fatos são relatados. Seu primeiro romance, *O País do Carnaval*, publicado em 1931, narra a tentativa frustrada de um intelectual brasileiro, de formação europeia, de participar da vida política e cultural brasileira. Tendo fracassado, regressou à Europa.

Jorge Amado foi um dos poucos escritores brasi-

leiros que conseguiram viver exclusivamente dos direitos autorais de suas obras e, portanto, pôde dedicar-se totalmente à escrita. Seus livros foram publicados em mais de 50 países. O autor fixou residência no Rio de Janeiro e passou a produzir e viver da literatura modestamente. Então, em 1958, ele escreveu *Gabriela, cravo e canela*, livro que lhe rendeu várias premiações, além de ter sido adaptado para a TV. Nessa época, Jorge recebeu de uma mãe de santo um dos mais altos títulos do candomblé. Um tempo depois, o escritor lançou *Dona Flor e seus dois maridos*, que também apareceu nas telas mais tarde.

Nesta perspectiva, aqui é priorizado e apresentado um diálogo entre as contribuições de Luís da Câmara Cascudo em suas obras sobre a alimentação no Brasil e a ficção de Jorge Amado através do romance *Dona Flor e seus dois maridos*.

O livro se estrutura em três capítulos, O capítulo I – Alimentação – Literatura e Costumes apresenta a temática da alimentação como fator primordial na evolução das culturas e na história, O capítulo II – História da Alimentação no Brasil e as contribuições de Câmara Cascudo, informa sobre o papel das pesquisas de Cascudo sobre os aspectos da alimentação, alimentos e maneiras de proceder e viver a comensalidade na cultura brasileira. E no capítulo III – Literatura e comida em *Dona Flor e seus dois maridos*,

De Cores, Sabores e Tradição

convocamos a literatura de Jorge Amado pelas receitas da personagem Dona Flor em diálogo com as pesquisas de Luís da Câmara Cascudo nos aspectos de suas obras *História da Alimentação no Brasil* e *Made in África*, numa relação profícua entre o discurso literário e o discurso da cultura.

2 ALIMENTAÇÃO, LITERATURA E COSTUMES

A humanidade se elaborou e se construiu através das descobertas daquilo que lhes permitiu avançar e garantiu a sua sobrevivência pelas eras e tempos. A alimentação, aspecto fundamental para a manutenção da vida e da espécie humana, se tornou motivo de lutas, conquistas e dilatação das fronteiras e povos.

Como urgência e necessidade nutricional, atrelada aos aspectos biológicos e culturais, é a história da alimentação um legado e uma cultura que ainda se constroem, pois, acompanham o ser humano e a evolução da sociedade. As narrativas dão conta das histórias do ser humano na descoberta do fogo e passagem para os alimentos cozidos, como também a história dos banquetes em diversas culturas como um significado de fartura e também dos excessos dessas mesmas sociedades.

O interesse em expandir seus territórios e conhecer novos mundos, fez a experiência humana, a nível da história das colonizações, do imperialismo e das diásporas, promover a circulação de produtos e culturas alimentares. Nesse processo, as culturas forçosamente vão adquirindo hábitos alimentares também a partir das trocas socioculturais, conduzindo a história da humanidade a uma também história da alimentação.

Seja pelas narrativas expansionistas, religiosas, folclóricas ou culturais, o hábito de produzir alimento e fazer circular as culturas alimentares imprime às sociedades o papel de dizerem de si mesmas pela cultura dos gestos de preparar, experimentar e degustar os alimentos, tornando assim de interesse dos estudos culturais conhecer, aproximar e tecer relações construtivas sobre as histórias que falam sobre as vivências e trocas identitárias também pela história da alimentação e pelo discurso literário, o que nos insere nas falas de Luís da Câmara Cascudo e Jorge Amado acerca da alimentação no Brasil.

2.1 A Literatura como Alimento e o Alimento como Literatura

Segundo Daniela Bunn (2009), a imagem do alimento parece apropriada para estabelecer certas analogias já que nos alimentamos e nos nutrimos também pela literatura, devoramos livros quando estamos com fome, salivamos ao ler a descrição de uma cena. No emaranhado de emoções e lembranças de uma infância que não nos abandona (lembrando Walter Benjamin) e de que relembramos certas imagens alimentares como ingredientes de muitas histórias já bem conhecidas: a cesta levada à vovó por Chapeuzinho Vermelho à devoração do lobo,

das migalhas de pão à casa comestível em João e Maria, do banquete servido pelo rei ao sapo Henrique de Ferro (mais conhecido como A princesa e o sapo), das ceias de ano novo vistas pelas janelas pela pequena vendedora de fósforos aos delírios da fome, dos feijões em João e o pé de feijão, dos potes de mingau em Cachinhos Dourados e os três ursos, do gato decorando o ogro e da ceia com o rei em o Gato de Botas, ainda da devoração em o lobo e os sete cabritinhos, do comer e beber em Alice no país das maravilhas, do soldadinho de chumbo na barriga do peixe que ia à mesa. Nessas narrativas, o ato de comer poderia ser dividido em dois momentos: personagens que comem e personagens que são comidos.

A literatura, considerada a arte das palavras, que acompanha a humanidade desde os primórdios, reconhecida como um ato social desenvolve o nosso intelecto e também o imaginário. Dessa maneira ampliamos os nossos conhecimentos, pois através da leitura comemos e saboreamos os ensinamentos e narrativas que chamam a nossa atenção, descrevendo uma cena, até mesmo nas lembranças de nossa infância, das histórias lidas e dos alimentos e sabores que ficam em nossa memória, o que confirma a estreita ligação que se estabelece entre o ato de ler e o ato de alimentar-se, são procedimentos que nutrem alma e corpo, possibilitando ao homem um trânsito mais

confiável pela sua própria história.

Na literatura brasileira, o escritor Jorge Amado foi um dos que mais se destacou unindo a cultura, a literatura e a gastronomia. Em suas obras está sempre presente a culinária típica da Bahia. Podemos encontrar em abundância os ingredientes e preparos das comidas regionais que participam do cardápio cultural baiano e literário do escritor, desde os preparos do acarajé, abará, vatapá, até os preparos de doces, bolos, entre outros. Nos textos amadianos encontramos práticas culturais e regionais, como a culinária, que teve influência direta nas criações estéticas regionalistas originárias do manifesto regionalista, do sociólogo brasileiro Gilberto Freyre (1996, p.59), que leu durante o 1º Congresso Regionalista do Nordeste, no Recife, em 1926: “A verdade é que não só de espírito vive o homem. Vive também de pão, inclusive do pão-de-ló, do pão-doce, do bolo que ainda é pão”.

Neste intento, a reflexão em questão, aproxima a culinária e a literatura favorecendo as considerações presentes na obra *Dona Flor e seus dois maridos* (2008) e também conduz o leitor a experimentar a sensação da literatura mergulhando no universo textual de sabores, erotismo e sensualidade. Através dessa obra percebemos como a comida pode se relacionar ao sentido carnal e erótico, e os sentidos literários:

Não é, pois, por acaso que muitas figuras de nosso panteão são mulheres cozinheiras ou que sabiam usar as artes da culinária para conseguir uma posição social importante. Gabriela e Dona Flor são cozinheiras de rara capacidade e estilo; também Xica da Silva, na criação cinematográfica de Cacá Diegues, foi genial articuladora de temperos (que usava como arma e requinte) e sexualidade para transformar em dominado o dominante-branco-comedor. (DA MATTA 1984, p.61).

O romance de Jorge Amado e sua personagem, Dona Flor, estão relacionados diretamente à alimentação, tanto seu enredo quanto espaço no espaço quem se desenvolve, a maior parte das cenas acontece na escola de culinária “Sabor e Arte”, os locais das ações e sentimentos do personagem, o que leva a constatar que a comida pode causar a conquista da pessoa amada através da culinária, e as sensações causadas pelos alimentos, a sedução sexual da personagem, que ocorrem ao longo da narrativa:

Não é coincidência que Fourier seja o mais exuberante em relacionar os prazeres da cama com os prazeres da mesa, nem que o verbo “comer” signifique, em inúmeras línguas, além do ato de ingerir alimentos, também o ato sexual. Como sabemos, existe uma tendência universal em fazer associa-

ção ritual e verbal entre comer e manter relação sexual. É um truísmo dizer que o sexo e a comida são dois polos do sentido da vida humana. E que, como tais, eles extravasam suas funções meramente materiais de assegurar a sobrevivência dos indivíduos e da espécie para torná-los matrizes simbólicas essenciais de toda cultura. (CARNEIRO, 2003: P 128).

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como ela, possui vocabulários específicos (os produtos, os ingredientes), que são organizados seguindo as regras da gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio), assim a analogia não funciona apenas no plano técnico estrutural, mas também para valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. MONTANARI (2009, p.11) diz que, exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupos. Constitui assim, um extraordinário veículo de auto-representação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil - mesmo que apenas

na aparência - que decodificar a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na interdição entre as culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.

O texto literário é o que manifesta uma ideia escrita em linguagem elaborada de forma a causar emoções no leitor. Com uma linguagem bem conseguida, descrevendo o universo específico de cada autor, tendo também uma interação entre o leitor e o autor, tendo recursos como pontuação diferenciada e figuras de linguagem, além do vocabulário que transita o que o autor pretende criando assim a arte, beleza para a imaginação do leitor.

Cascudo (2011, p.17), na introdução da *História da alimentação no Brasil*, afirma que toda a existência humana decorre do binômio estômago e sexo. Os artifícios da astúcia, disciplina da força, oportunidade da observação aplicada, são formas aquisitivas para a satisfação das duas necessidades onipotentes. O sexo pronuncia-se em época adiantada, apesar das generalidades delirantes de Freud. O estômago é contemporâneo, funcional ao primeiro momento extrauterino e acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência, sublinhando em outras atividades observantes e compensadoras, o sexo não.

Podemos falar da comida através de um texto literário, que estará presente de diversas formas: como objeto

dentro de uma história, podendo delimitar espaço-tempo, com referências a produtos, pratos, entre ambos, mas pode assumir também um significado metafórico, trazendo conteúdos simbólicos. A relação entre comida e literatura e conotação identitária pode ajudar o autor a traçar o caráter de seus personagens, seus gostos pessoais, aspectos do erotismo e das relações afetivas e amorosas:

O fato é que as comidas se associam à sexualidade, de tal modo que o ato sexual pode ser traduzido como um ato de “comer”, abraçar, englobar, engolir ou circunscrever totalmente aquilo que é (ou foi) comido. A comida, com a mulher (ou homem em certas situações), desaparece dentro da metáfora para o sexo, indicando que a comida é totalmente abraçada pelo comedor. (DA MATTA, 1984, p. 60).

Encontramos na personagem Dona Flor aspectos e influências das culturas africanas no que diz respeito às suas receitas. A culinária na obra de Jorge Amado, com suas faces diversas, também enriquece e enaltece a religiosidade e a sexualidade. Segundo DA MATTA (1984), a relação sexual e o ato de comer, portanto, aproximam-se num sentido tal que indica de que modo nós brasileiros, concebemos a sexualidade e a vemos, não como um encontro de opostos e iguais (homem e mulher que seriam

indivíduos donos de si mesmos), mas como um modo de resolver essa igualdade pela absorção, simbolicamente consentida em termos sociais, de um pelo outro.

Maria José de Queiroz (1994, p.261), no livro *O gozo impuro da comida*, afirma que a metáfora explica tudo, brada-se pelo típico, pelo que se digesta como característica, reduzindo-se a infinita riqueza do gosto, das mais variadas origens, a um único sabor. Após o regado do olfato, no “cheiro vigoroso, capitoso, que envolvera os presentes no favor das mais tropicais imagens”, servidas com vatapá, é a vez e a hora dos alhos.

Esta questão que envolve o cru e o cozido já foi antes discutida arrolando os aspectos primitivos e culturais pelo antropólogo Claude Lévi-Strauss.

Nesse viés, a concepção que temos, é que DA MATTA (1984), distingue o que é “cru e cozido”. Enquanto o cozido permite a relação e a mística de coisas do mundo que estavam separadas, o cru é o oposto do mundo da casa, é como uma cruel e dura divisão do mundo social, continua discriminando comida de alimento. Vale salientar que a comida é tudo que podemos ingerir para uma pessoa se manter viva, algo universal e geral. Comida é tudo que foi valorizado e escolhido entre os alimentos:

Algo que diz respeito a todos os seres humanos. Amigos ou inimigos, gente de perto

De Cores, Sabores e Tradição

ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim a comida é correspondente ao famoso e antigo “de comer”, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (DA MATTA, 1984, p. 55).

Sobre os alimentos em aspectos cru e cozido, DA MATTA (1984) estabelece uma diferença: o cru é a oposição do que poderíamos ter em casa, ou seja, um repleto movimento contraditório onde as pessoas não se harmonizam, mas disputam em uma espécie de batalha que se revela no trabalho. Já o cozido é definido como algo social. Não é só pelo processo físico: o cozimento das comidas pelo fogo, mas sobre ter um prato sagrado dentro de nossa culinária. Prato esse que diz tudo dessas metáforas que as comidas permitem e que fazem desta sociedade o Brasil:

De fato, no cozimento temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma bucha definitiva no mundo

Maria das Dores Freire da Silva

diário engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. (DA MATTA, 1984, p. 54).

Nem tudo que alimenta é bom ou socialmente aceitável e nem todo alimento é comida, podemos dizer que alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, o que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos, os quais devem ser vistos e saboreados com os olhos, a boca, o nariz. É uma boa companheira e, finalmente, para a barriga:

Assim, comer do bom e do melhor denota mais do que alimentar-se indicando um passado de rico, uma vida boa gostosa, nobre. A vida de político ou milionário que vive em palácio... A comida vale tanto para indicar uma operação universal - o ato de alimentar-se quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupos, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. (DA MATTA, 1984, p. 57).

Destaca-se segundo DA MATTA (1984) sobre os costumes alimentares no cotidiano que, chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados, até que a mãe ou dona-de-casa conduz

com precisão, solicitude e enorme paciência. Vovó adora pimenta, papai gosta de carne no ponto, titio só come com arroz em cima do feijão... os exemplos poderiam ser multiplicados para indicar como a comida define as pessoas e, também, as relações, que as pessoas mantem entre si... Nós brasileiros, sentimos saudade de certas comidas e poderíamos perfeitamente dizer: dize-me o que comes e dir-te-ei quem és! Assim, a relação entre a comida e os prazeres, para além do paladar, estão na construção literária de Jorge Amado. Dona Flor, personagem que ilustra esta pesquisa, impõe e delimita o espaço da cozinha como lócus de representação da brasilidade e caracteriza o ato de ensinar a cozinhar, preparar uma mesa e servir os alimentos como convite à cultura brasileira, explicada e saboreada pelos seus pratos que muito diz dos povos que permitiram ao Brasil se reinventar também pelo aspecto da comensalidade.

2.2 A mesa e a comensalidade: ideias, palavras e gostos

A comensalidade passou e passa por determinadas modificações ao longo do tempo, seus fatores culturais, como o local e a escolha de alimentos, preparo, partilha e sabores, como também o ato de cozinhar sua própria comida e compartilhar com outras pessoas, sentar à mesa,

comer sozinho ou acompanhado, para compartilhar os alimentos:

A dimensão da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas (ROMANELLI, 2006. p. 336).

Desse modo, os sabores, os alimentos, estão sempre presentes na mesa, onde dividimos experiências, o paladar, entre amigos e familiares, em momentos do nosso cotidiano e também em momentos de festas. MONTANARI (2015, p. 109) informa que, como quer que seja a comensalidade, é percebida como um elemento «fundador» da civilização humana em seu processo de criação, o *convivium* é a própria imagem da vida em comum e, desta vez, a etimologia não se equivoca:

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas,

De Cores, Sabores e Tradição

também, (e sobre tudo para manifestar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “ Nós não nos sentamos à mesa para comer lemos em Plutarco - , mas para comer junto. (MONTANARI, 2015. P. 108).

Baseando-se na existência do ser humano, a comensalidade é, em alguns momentos e culturas, solidária e compartilhada, o que por sua vez representa uma dimensão humana fundamental, que diz respeito ao comer coletivamente, ou seja, ao comer junto. Para CARNEIRO (2003), a alimentação é, após a respiração e a ingestão da água, a necessidade mais fundamental do ser humano. Além de uma necessidade biológica, há por trás da alimentação um sistema repleto de simbologias que envolve representações sociais, sexuais, políticas, éticas, religiosas e outros.

Na Idade Média, os banquetes já constituíam um símbolo para expressar compromissos baseados na paz e na concórdia. Para ALTHOFF (2015), o comer e beber em conjunto na época era uma maneira de selar um compromisso:

Também se servem banquetes após a conclusão de contratos, como a aquisição de uma terra ou a locação de um barco, e, sobre-

tudo, por ocasião de um casamento quando a troca e partilha da comida são submetidas a uma codificação precisa. (MONTANARI, 2015, p. 56).

Para Montanari (2015, p.57), o fato de beber na mesma taça estabelece, portanto, uma espécie de fraternidade e vale para alianças entre todos, desde os simples particulares até os que ocupam o topo da hierarquia estatal. Do mesmo modo a imagem do sal partilhado durante a refeição já é simbólico do laço que une duas pessoas: na época neoassíria, ela serve para falar da relação de amizade. “O homem do meu sal” designa o amigo como o qual se partilha o sal.

Cascudo (2011) explicita que nas cabeceiras da mesa, colocam-se o galheteiro e os dois moringues com água. Sobre o aparador, postado ao pé da mesa, coloca-se de sobressalente uma porção de pratos, talheres, copos e um moringue ou recipiente com água. Não faltando nada, traz-se a terrina de sopa, e, dispostas as cadeiras, anuncia-se o jantar.

Para servir um jantar devemos montar essa mesa usando os utensílios adequados para servir em todas as refeições do dia, podendo ser organizada para ocasiões formais e informais. Para cada refeição existe a forma de montar essa mesa, para que fique agradável usa-se pratos,

talheres, copos e taças para água ou vinho e guardanapos. CASCUDO (2008) reforça que para o café da manhã ou chá da tarde devemos usar talheres de sobremesa, copo, taça de água, xícara com pires, colher de chá e guardanapos. Uma mesa de jantar pode ser para servir em ocasião muito especial como também para reunir amigos, familiares, reuniões de negócios.

No momento de um jantar, as palavras, os sabores estão presentes à mesa, na qual dividimos o paladar e experiências entre amigos e familiares, seja em momentos do cotidiano ou em momentos especiais. GOMES (2015, p. 336) esclarece que as palavras e sabores carregam entre elas uma semelhança, não só pelo modo como se escreve, mas também no seu significado. Segundo o *Dicionário prático da cozinha portuguesa*, o sabor tem a sensação que se tem através das papilas gustativas ao se consumir alimentos ou bebidas muito associados ao paladar:

O saber é convocado, portanto, pelo sabor: pode-se degustar um alimento assim como se degusta as palavras, de modo que, em um dado momentos, as fronteiras entre a comida e os dizeres sobre ela se diluem e tudo se torna mastigado, deglutido, apreciado. (FERRAZ, 2018. p. 43).

Para Cascudo (2011, p. 339-340), nenhuma atividade será permanente na história da humanidade como a

alimentação, que decorre como fato social. A arte pré-histórica é citada como responsável pelos registros da comensalidade da época onde aparecem a caça, pesca e o ato de se alimentarem em grupo; Goethe citado no texto de CASCUDO (2011), discorre que, no princípio, foi a ação. No princípio foi a fome. Ação ou ato de comer é uma consequência e não faculdade agente. Ação é reflexo condicional. Depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento. O imperativo da produção aparece muito depois quando a nutrição desenvolveu os órgãos funcionais.

Althoff (2015, p. 301) afirma que entre os meios de comunicação não-verbais da Idade Média, era através da refeição que se permitiam as decisões, invocações e mudanças, aqueles que davam sinais estavam comprometidos a praticar aquilo a que tinha se proposto e, assim, as refeições eram organizadas para diversas ocasiões, quando os indivíduos ou grupos de pessoas selavam a paz ou faziam alianças, quando eram celebrados rituais, em datas fixas. Mesmo que o acontecimento fosse particular (batismo, casamento, sagração de um cavaleiro), era exigido que essas relações fossem explicadas e reforçadas por um comportamento adequado e a refeição era reconhecida e utilizada como sinal de criação ou de reconhecimento de um laço social.

A mesa preparada para ocasiões especiais ainda

se mantém em algumas regiões da Itália, onde é posta a “mesa do anjo”, segundo uma tradição ancestral. A mesa continua sendo o local das cerimônias. No serviço de mesa eram usadas as baixelas, toalhas, móveis, as toalhas usadas podiam ser coletivas ou individuais, algumas compridas que serviam para as mesas com dois convivas ou mais:

Quanto ao serviço de mesa, os inventários mencionam a baixela, toalhas e móveis, mas não os bancos de pedra ao longo das paredes. Há muitas toalhas de mesa e de mão (coletivas ou individuais), algumas muito compridas - elas tinham dois metros de comprimento e, com certeza, serviam para refeições de dois convivas ou mais. As “roupas de mesa” dos judeus de Aragão compõem-se de numerosas toalhas de mesa e toalhas chamadas “forros” ou “roupa de boca”. (DOLADER, 2015, p. 370).

Para Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 794), o móvel “mesa” era ou é utilizado, comer assentado no chão faz parte da cultura indígena e também oriental. Para a refeição em família, os índios sentavam-se direto no solo ou em esteiras, já os orientais sobre tapetes. No Brasil Colônia, os pobres comiam dessa maneira, o que faz surgir o termo “comida de esteira”. Os mais abastados comiam em mesa de madeira. A história da alimentação na esteira decorre precisamente da herança cabocla, do escravo negro, dos

mestiços humildes.

Na introdução do livro *Comida como cultura* (2013), Massimo Montanari transmite reflexões sobre o cotidiano e o ato de alimentar-se, o autor diz que todos os processos que envolvem comida, coleta, cultivo, preparação e consumo são culturais, já que a alimentação é formada por escolhas baseadas em infinitas combinações e regras nutricionais, climáticas, geográficas, políticas, entre outras:

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come, qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto as dimensões econômicas e nutricionais do gosto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. (MONTANARI, 2013, p. 16).

A cozinha era tradicionalmente da mulher, garantindo o poder pela boca, pela sedução dos pratos, pois a estética gastronômica é fundamental, é para se comer com os olhos. Em seguida, o aroma, a identificação dos alimentos e, finalmente, chegar à boca para celebrar o paladar, o prato e dessa forma come-se plenamente de corpo inteiro. Os rituais à mesa são rituais que aproximam, favorecem trocas e sociabilidade. Estar à mesa é estar em um local previamente organizado para cumprir um ritual diário ou

para uma festa, pode ser em uma mesa convencional, com toalhas e louça de serviço, ou uma mesa de esteira, de palha de bananeira.

Comer com talheres ou com a mão é uma imposição social e econômica, da qual o indivíduo faz parte, ou um momento ritual determinado pelo grupo. Além dos contextos sociais diversos, algumas regras orientam o serviço dos pratos, contribuindo para que os protocolos do estar à mesa ganhem significados estéticos, funcionais e culturais:

Um peixe deve ficar com a cabeça voltada para a direita da pessoa que trincar, fazendo-lhe frente as costas do mesmo peixe. Um lombo de vaca coloca-se de lado; o bocado mais tenro para cima, a parte mais grossa voltada para direita. Quando for uma perna de carneiro, de cabrito ou presunto, voltai-lhe o pé para esquerda e a parte carnosa para cima, um peru, um pato, ganso ou galinha etc., servem-se com peito voltado para cima e a cabeça para direita. (CASCUDO, 2008, p. 42.).

Para Cascudo (2011, p. 371), o cheiro da comida participará da importância formadora do gosto. Cada alimento, líquido ou sólido, denuncia sua presença pelo odor, anúncio fluido inconfundível. Bom cheiro, mau cheiro, bouquet dos vinhos, fumet das viandas, dependerão

do processo de aceitação, que é um hábito de consumo. Se a beleza para o sapo é a sopa, nem todos os grupos humanos terão a mesma percepção deliciada dos mesmos sabores, embora possuindo os mesmos órgãos e a mesma mecânica fisiológica.

As palavras enaltecem a comida quando sentimos o gosto, cheiro, a força da palavra é através dela que registramos os sabores e os prazeres da comida ganha destaque, como em alguns romances de Jorge Amado que utiliza a culinária para narrar sua história junto com seus personagens, poder citar a escola de sabor e arte do romance *Dona Flor e seus dois maridos*.

A merenda é uma refeição sem hora certa e de pequena duração, pode ser antes do almoço ou jantar, só precisa que seja em um horário determinado. Entre o almoço ou jantar, pois é necessário que não se parte e possa servir-se normalmente da refeição regular. CASCUDO (2011, p.685) diz que a merenda é romana onde serviam na hora nona, três da tarde, comiam carnes frias e doces, assim, todo serviço de merenda, depois do meio-dia. Hoje a merenda é facultativa, mas antigamente seria, de obrigação pelo espaço entre as maiores refeições do dia. Já em Portugal considerada a primeira comida da manhã, para o português o “jantar” é a ceia, nas cidades e hotéis internacionais os nomes vivem as designações gerais e não

tradicionais portuguesas:

Para nós, brasileiros, mata-bicho é apenas uma bebida ou a gorjeta em dinheiro para bebe-la. Merenda é o mais antigo legitimo nome em português. Frei Manoel Calado (4 e 7) descrevendo as contribuições do Conde Mauricio de Nassau no Recife, fala nas residências de verão com parreiras e tabuleiros de hortaliças, onde podiam ter seus regalos, e fazer suas merendas. (CASCUDO, 2011, p. 686).

Rodrigues (2014, p.8) diz que em um banquete romano era dividido em três etapas, sendo na primeira servida o *gustatio*, com saladas e pequenos pratos; na segunda, *as mensais primas*, que eram a parte principal do banquete, onde eram servidos pratos mais consistentes e na terceira etapa servia-se o *mensal secundai*: doces, bolos, frutas frescas e secas e vinho com água:

Nesses banquetes serviam muita carne, tanto de animais domésticos quanto selvagem, eram também servidos peixes, frutos do mar e outros tipos como alimentos de requinte. As verduras, legumes e queijo iam para mesa para regar as refeições usavam hidromel e vinho, receita apreciada e típica das classes altas (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 51).

A mesa na literatura brasileira é tema desde os primórdios do nosso país, como mostra o registro de nascimento do Brasil, a Carta de Pero Vaz de Caminha para EL-Rei de Portugal, em 1500, em que se descreve um solo muito rico de uma variedade imensa da fauna e flora. “[...] Deram-lhes de comer: pão e peixe cozido, confeitos, pasteis, mel, figos passados. [...]”. (CAMINHA ,1500).

Cozinham-se os alimentos para melhorar o sabor e segurança do consumidor, dessa forma o gosto dos alimentos influenciava no cardápio e o sabor agradável era considerado saudável. Criado nos EUA, o *fast food* existe desde 1950. Espalhou-se pela Europa e pelo Brasil a partir da década de 1970. Geralmente, o local em que são servidas essas refeições pertence a grandes redes de alimentação, como Bob’s, McDonald’s e restaurantes de praças de alimentação de shoppings, com comidas industrializadas de vários países. O conceito de fast food remete de forma generalizada a refeições que podem ser preparadas e servidas em curto intervalo de tempo, como sanduíches variados, pizzas, salgadinhos, sucos, refrigerantes, hambúrgueres, batatas fritas, cachorro quente, sorvete, milk-shakes sundaes, esfirras e pastéis (no Brasil).

Nesse sentindo percebemos a influência dos “fast foods” e comidas industrializadas no dia a dia, bem como

nos eventos. Essa mudança na alimentação não trouxe apenas dissabores para a alimentação e seus costumes pois dessa forma a gastronomia de diferentes etnias se tornou mundial, trazendo cardápios miscigenados e influências globais. O crescimento da gastronomia e a facilidade de informação dá-se através dos transportes, internet, entre outros, fazendo surgir uma nova geração de chefs de cozinha especializados e prontos para suprir as necessidades de um novo mercado.

O ato de sentar-se à mesa para apreciar uma boa refeição junto com a família e os amigos é uma fonte de prazer. Tudo isso se perdeu quando a pressa em se alimentar tomou conta do nosso dia a dia. FREIXA et al (2008, p. 255-256) aludem que, como reação ao ato cotidiano de comer rapidamente, que traz consequências como estresse e desequilíbrio à saúde, formou-se o movimento chamado *slow food*. Liderado pelo gastrônomo e sociólogo italiano Petrini em 1986, o movimento queria resgatar nada mais que a essência do convívio à mesa, do comer e beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais. Vale ressaltar que os adeptos do *slow food* criaram o conceito *ecogastronomia*, entendido como atitude capaz de preservar o gosto dos alimentos, cultivando e valorizando os produtos locais no processo de elaboração dos pratos.

2.3 Alimentar-se: nutrir o corpo e o espírito

Segundo Bonna (2015), o alimento pode ser tratado como algo que não satisfaz somente a fome e o apetite, mas pressupõe e põe em movimento indivíduos; grupos sociais são influenciados e influenciáveis por mecanismos alimentares, gostos, imposições e renúncias, bem-estar, entre outros. A comida é pátria comestível, mundo criador de lembranças e de laços indissolúveis, memória que aproxima o passado e distancia o presente. As estradas que partem da necessidade simples indispensável e elementar de nutrir-se. A alimentação pode ser sinalizadora de problemas sociais, econômicos e políticos. Determinada comida pode ser o símbolo de um povo, as ideias e combinações alimentares determinam classes e escolhas, a comida se relaciona com outras artes, como as artes figurativas

Sobre o alimento, DA MATTA (1986) aponta para uma interessante distinção entre alimento e comida. Para ele o alimento está incorporado em uma cultura:

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, mas também aquele que o ingere. (DA MATTA, 1894, p. 56).

Comer, alimentar e nutrir são palavras que as pessoas usam na maioria das vezes como sinônimos, mas na prática elas têm significados diferentes. Percebemos essa diferença já que nosso organismo não aproveita tudo que ingerimos. Assim, ao comer suprimos a necessidade do corpo quando comemos. A alimentação vai além por ser considerada o meio de obter saúde. “Nutrir” é a fase do processo responsável por manter o organismo regulado a partir do aproveitamento correto dos alimentos que ingerimos.

Para Santos (2005, p. 13), alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Percebemos que a cultura se modifica, assim como a alimentação também tende a passar por transformação em todo o mundo. De acordo com CASCUDO (2011), o ato de alimentar-se transcendeu do próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtude e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual. Javé criou no paraíso a árvore do bem e do mal e também a árvore da vida:

A primeira era defesa a Adão (Gêneses, 2, 9, 17). Quando o primeiro vivente desobede-

ceu e comeu o fruto do bem e do mal foi expulso do Éden: “Então disse o senhor Deus: És, que o homem é como um de nós, sabendo o bem e o mal... (CASCUDO, 2011, p. 66).

A alimentação é capaz de gerar indagações que podem ser refletidas sobre questões fundamentais sobre a cultura e a natureza, até mesmo o simbólico e biológico. Sendo fator fundamental na rotina diária dos seres humanos, não é apenas uma necessidade básica, já que o excesso ou falta de alimentos pode causar sérios problemas de saúde:

O comportamento relativo à comida, liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e a nossa identidade social, a isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. (MINTZ, 2001, p. 31).

Sobre algumas receitas e produtos agrícolas faremos menção neste tópico e acerca da “farinha de mandioca”, CASCUDO (2011, p. 96) diz: é o primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional. Com o beiju e a carimã consolidam a prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé - Sumé ou nascida da

menina Mani. Para o indígena, a farinha seria a Uí-pon, Uí-puba, farinha puba, dura, resistente, comum. No Nordeste, carimã é conhecida por farinha d'água, farinha de mandioca, puba também chamada de "mandioca mole". Põe-se a mandioca com a casca nas vasilhas com água ao sol deixando de molho durante 4 a 5 dias até amolecer e largar a casca pelo contato:

Colocam essa mandioca dentro de um saco, pendurado para escorrer, um a dois dias. Tira-se a massa espreme-se com a mão, fazendo-se os bolinhos a oblongos que vão secar numa urupema ao sol. (CASCUDO, 2011, p. 97).

No uso dos alimentos regionais, CASCUDO (2011, p. 381) diz que existe uma manutenção de defesa coletiva e que é até mesmo no sentido psicológico, que mantém permanentemente as características da nutrição popular. Já na África e na América, o europeu introduziu suas referências na alimentação diária, impondo-as sempre que podia aos nativos:

Não apenas o missionário, na melhor intenção, tentava dar ao indígena uma "alma europeia", asfixiando a paisagem interior que podia ser orientada e jamais suprimida (Pio XII, *Evangelii Procones*, 1951), mas simultaneamente mutilava o colonizador

a forma consuetudinária de alimentar-se o aborígene sob pretextos que se resumiam às preferências orgulhosas da própria cultura invasora. (CASCUDO, 2011, p. 381).

Cascudo (2011, p. 382), ainda afirma que as sucessivas etapas ou ciclos da civilização, quase sempre confundidas com progresso, modificam o organismo coletivo, com novas e sugestivas formas de ação e técnica adaptadas. O mais difícil e raro é que a civilização consiga alterar as sensações básicas do paladar. Chupar um caju é uma das mais irresponsáveis e tranquilas provas da contemporaneidade no milênio. Consciente e deliberadamente, o ser humano pode modificar-se em tudo menos nas preferências do sabor. Mesmo transformando todos os fatores elementares, restar-lhe-á um latente potencial inarredável, o paladar.

Paloma Amado (2014, p. 29-30), sobre o ponto de vista da comida e da bebida nas obras e nas personagens de Jorge Amado, ao citar Pedro Arcanjo e Dona Flor, diz que *Dona Flor e seus dois maridos* é também um livro da cozinha baiana. Além de dar receitas, todas corretas e factíveis, mostra o jeito de comer da Bahia, explica os carurus de Cosme e Damião, ensina o que servir num velório e como fazer uma grande merenda à tarde, como naquele sábado em que coube a Dona Flor receber os filhos de Or-

feu para o ensaio semanal. Na obra, encontra-se uma relação das comidas de candomblé com os pratos preferidos de cada santo e as quizilas - o que os santos e seus filhos não podem comer e, às vezes, cujo nome nem podemos pronunciar. Em Dona “Flor”, a protagonista aos poucos sai do alimento para a lembrança da sedução de Vadinho, onde estavam sempre presentes todos os ingredientes da cozinha, diante de uma mesa onde estão postos os temperos das receitas, cotidiano e comensalidade estão imbricados e delimitando espaços e maneiras de vivenciar os acontecimentos, sejam de ordem mais séria ou mais triviais.

Cascudo (2011, p. 611) explica que também é popular no Brasil o doce de tabuleiro sob a forma de animais, jarrinhos, cachimbos, flores, diz que Emanuel Ribeiro falando sobre Frei Gaspar Frutuoso, “saudades da terra”, fala em um donatário da Ilha da Madeira ter enviado a Roma um mensageiro, visitando o Santo Padre com um presente do Sacro Palácio *todo feito de açúcar* e os cardeais de *alfenim da estatura de um homem*. Os ingredientes usados para fazer eram: clara de ovos, farinha de trigo, açúcar refinado, batendo-se até *puxar o fio no ponto de alfenim*, pasta homogênea, alvíssima. Em seguida colocava-se nas formas para secar ao calor do forno. Para finalizar, enfeitava-se com desenhos de tinta vermelha ou azul.

Ainda sobre os doces, CASCUDO (2011) diz como se faz: leite de coco de dois cocos-da-baía, deita-se-lhe uma libra de açúcar refinado e ferve-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope, deixa-se esfriar acrescentando nessa ocasião nove gemas de ovos bem batidos, torna-se a levar ao fogo, ferve-se, mexendo durante dez minutos, e pondo-se depois em xícaras, polvilha-se com canela-moída. Câmara Cascudo Aceita o Doceiro nacional Musloer, o nome para *Beijos-de-moça*, numa reserva cheia de prudente recato:

Baba de moça foi o doce em calda favorito do segundo império. Permanente nas com-poteiras de vidro verde do Palácio Isabel. Os netos do Imperador adoravam essa sobremesa. Era o modelo dos doces *inocentes*, para todos os paladares. (CASCUDO, 2011, p. 612).

Ressalta Luís da Câmara Cascudo que a receita é autêntica e que são saboreadas no sertão de pedra bem antes dos automóveis, das estradas de rodagem e da reforma agrária. Podemos também mencionar o manuê de milho, de cará, de arroz, de queijo, da Bahia, de Pernambuco, de Minas Gerais. Qualquer um deles é verdadeiro, mas outros são vergonhosamente falsificados. CASCUDO (2011, p. 612) explica que o original se faz com meio quilo

de massa de mandioca, sal, manteiga, açúcar moreno ou rapadura ralada, canela, leite de coco sem água. O preparo da massa é separado com leite de coco com açúcar e canela, não podendo levar água para não desonerar, deixando no sereno de um dia para outro, no dia seguinte mistura-se tudo e vai para o forno, em uma forma grande ou média. Manuê miúdo não dá gosto. Se ficar visguento, não prestou.

É reconhecido a importância de sentir os sabores e odores dos pratos e refeições como algo que recebe diversas influências, opiniões e releituras para que se concretize. É de fundamental importância que o ato de comer vá mais além do fisiológico, social e cultural: o gosto de uma construção com raízes históricas e socioeconômicas. Logo, a alimentação é um objeto histórico e fundamental para compreendermos as sociedades e culturas.

Vale dizer que o Ocidente foi formado pela dispersão de culturas de vários povos. MONTANARI (2013, p. 95) reitera que a cultura alimentar de países que tiveram influências de várias regiões diferentes, propagaram e formaram as preferências alimentares e os pratos típicos de cada local. A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecer 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 aprendem e transmitem critérios de valorização. Por isso, esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que em determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter, o que em um lugar é considerado uma guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante.

Naturalmente se observa a modificação dos gostos através das épocas, o que comemos hoje e a maneira como usamos os temperos e os alimentos não é da mesma maneira como no tempo medieval, época em que os temperos eram utilizados para demonstrar a classe social elevada:

A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e as predileções mudam no decorrer dos séculos. (MONTANARI, 2013, p. 95).

A forma como comemos é reflexo da construção dos gostos que cada pessoa tem, desse modo acabam determinando os hábitos alimentares de cada indivíduo. A sociedade através de suas estruturas, demonstra um bom status social; já o requinte à mesa é um dos instrumentos mais utilizados para mostrar que temos uma boa vida:

O vínculo entre consumos alimentares e estilo de vida definidos em relação à hierarquia social, prossegue comodidade diversas nos óculos mais recentes. O tema da qualidade se define, dando-se por certo que a área do privilégio social se exprime no direito/dever de consumo, qualitativamente melhores, mas também permanecem a correspondência entre tipologias de consumidores. (MONTANARI, 2013, p. 129).

Para o Brasil e a África do século XVI, diz CASCU-DO (2011) que é impossível enumerar todas as frutas conhecidas pelos nativos e que muitas não foram cientificamente identificadas, já outras o foram demais, motivo de debate na classificação binominal.

Câmara Cascudo (2011, p. 624) informa que o Dr. Sorapan de Rieiros (408) informava que as frutas não eram consideradas alimentos. Galeno universalmente *dixo que todas las frutas dan péssimo alimento al cuerpo*. Lição de 1616. Diziam que as frutas valiam como gulodices ou auxílio para degustação, algumas apressam, outras retardam a marcha consumativa, dizia que havia frutas quentes e frias, leves e pesadas ou “*carregadas*”, e que eram de fácil ou difícil assimilação.

2.4 Arte culinária, Arte do alimentar, Arte da vida

Segundo Montanari (2015, p. 373-374), a arte culinária se torna uma atividade específica quando, nos festejos particulares, a elas se mesclam elementos de ordem religiosa. O cardápio cotidiano dos judeus da Idade Média quase não se diferencia do dos cristãos, exceto no que se refere à preparação e utilização de certas matérias primas de origem animal. Chamaremos de “pré-cozinha” o conjunto dos processos de tratamento a que são submetidos os alimentos antes de seu cozimento ou de sua elaboração. Podemos estabelecer dois grupos, segundo sua natureza: os vegetais, que devem ser lavados, sejam crus ou cozidos e os animais, cuja carne deve ser preparada.

A arte culinária árabe é específica nos ingredientes e nas combinações no modo de cozinhar, nos sabores e também na consistência. Seguindo alguns passos dos autores da época clássica, foram examinados os ingredientes capazes de mudar o sabor e as qualidades dos alimentos. A proposta de um dos autores é muito reveladora: começa pelos aromatizantes e os nobres temperos árabes. Em primeiro lugar, o almíscar e o âmbar, cujo preço faz com que sejam usados pelos mais abastados, depois água de rosas, muito acessível, o açafrão, a canela, a galanga, o cravo da Índia, o mástique, a noz-moscada, o cardamomo, o

macis; já o segundo grupo é formado pelas frutas secas: tâmaras, uvas-passas, amêndoas, nozes, avelãs, pinhões, pistaches. No terceiro, as frutas secas são separadas em ácidas e doces, como as maçãs e romãs e, em quarto lugar, vêm o açúcar e o mel, os estimulantes, o marrê, condimento fermentado parecido com molho de soja.

Os grãos, cereais e leguminosas, as êneas e os legumes, cebola e alho, alho-poró, aipo, coentro fresco, menta, folhas de toranjeira, tomilho e manjerona, assim como cenoura, couve e espinafre, temos ainda os mais comuns que são citados: sal, pimenta, coentro em grão, cominho, chicória, gengibre, vinagre e laticínios. Ainda é mencionado o vinho engrossado por um longo tempo ao sol, mas sem ser especificado seu uso:

As espécies já mencionadas permitem diferenciar os pratos, dar sabor, realçar seu gosto, melhor ainda: “Elas trazem o que é bom e permitem evitar o que é prejudicial.” (ROSENBERGER, 2015, p. 344-345).

Segundo Onfray (1999) *apud* Bonna (2007), “os cozinheiros sempre foram artistas pois ilustram a tese de que cozinhar, escolher os alimentos, elaborar pratos, celebrar a gula, querer e definir um estilo para seus fogões e promover uma visão do mundo através de discursos enunciados

de maneira nutritiva, estética e alimentar”. Assim, a arte de comer, bem como a arte de cozer, festejam todos os sentidos humanos e, neste campo, o paladar justifica a arte de degustar. A cozinha é uma arte de manusear o tempo: preparando, cozinhando, dando formas, cores e sabores ao alimento, todas as fases de fazer culinária trazem o ato criativo para a arte culinária, são transformações na matéria preparada, seja no cortar, amassar, moldar, cozer, grelhar e tantos outros manejos, a fim de dar-lhe uma apresentação que encha os olhos e desenvolva o ponto culminante da salvação de degustar o prato apresentado artisticamente.

O sabor gastronômico, como diz CARNEIRO (2003), antecede a história da alimentação e constitui-se junto com toda a arte e a ciência da feitura dos alimentos, desde o domínio do fogo, dando um salto do cru para o cozido, até o intercâmbio dos produtos do comércio de longo curso.

Jennifer Donovan, no *Livro de Culinária Italiana* (2009), fala da culinária da Itália e seu estilo caseiro na maioria dos pratos, da riqueza dos deliciosos ingredientes usados como também do orgulho do povo italiano pela sua cozinha tradicional, dizendo que a culinária italiana tem alma própria, que apesar do modernismo, a comida continua a ter grande importância na vida dos italianos.

Desfrutar as refeições na companhia de parentes e amigos é um ritual baseado nos valores e tradições da cultura italiana.

Flandrin (2015, p. 650-651) diz que foi em matéria de especiarias que se deram as mais nítidas transformações, que se confirmam uma verdadeira mutação do paladar. Embora alguns apreciadores tenham permanecido fiéis, durante muito tempo, aos temperos “com sabor bem acentuado”, a base de especiarias e ácidos, características da culinária medieval, estes foram sendo abandonados, paulatinamente, pelas elites sociais em benefício de temperos à base de gordura, considerados mais “delicados” e discretos; além disso, valorizavam mais o sabor dos próprios alimentos. Se cozinheiros dos séculos XVII e XVIII não deixaram de utilizar especiarias e condimentos ácidos, todavia diminuíram consideravelmente as respectivas doses e, de preferência, recorreram à manteiga e ao creme de leite, assim como os molhos e coulis que obtinham por concentração dos sucos de carnes.

Segundo Cascudo (2011, p. 889), *A arte de cozinhar* de Domingos Rodrigues (Lisboa, 1680), foi o primeiro receituário impresso em Portugal sobre a culinária e reunia as ementas tradicionais portuguesas no âmbito aristocrático. A arraia-miúda e plebeus não pensariam em fixar em forma de escuta a técnica sabiamente transmitida pela prá-

tica, geração a geração, através de lavradeiras e mulheres do povo, dentro das vilas, aldeias e cidades. Aos nobres competiu conservar a norma indeformável dos acepipes para que os futuros chefes da cozinha, seguissem o ritmo impecável dos velhos sabores sagrados.

Montanari (2015) escreve que o volume e o preço dos condimentos, a presença das caças, tudo era para os palácios e castelos constituírem o berço desses livros com preceitos gastronômicos. Bem antes de 1680, a Espanha teria impresso os volumes de Pedro Moreto e Francisco Martines Montino. Bem antes de Domingos Rodrigues escrever sua arte seriam conhecidos e corriam em versões manuscritas alguns cadernos, que continham receitas recomendadas pela preferência das pessoas que viviam dentro e fora da Casa Real. O manuscrito fazia parte de um grupo de cinco tomos de origem farnesiana, doada pela família Farnésio, composto por 74 fólios, em quatro cadernos, com 66 receitas:

As aves também têm seu lugar na alimentação. A caça e pesca, das quais restaram poucos vestígios materiais nas áreas das escavações certamente fazem parte da alimentação camponesa e, de modo muito fundamental, da alimentação da aristocracia (a caça) e dos monastérios (a pesca). Animais como o corvo, o javali, o urso, não são raridades exóticas nas florestas da alta Idade Média e

De Cores, Sabores e Tradição

o legendário auraque as ocupará ainda durante vários séculos. (MONTANARI, 2015, p. 285).

Roy Strong (1984), em seu livro *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, diz que com a chegada do século XVII aconteceram as transformações gastronômicas, refletidas pela chegada de novos pratos e mudanças de gosto. Essa mudança passou através da própria culinária. A França, que representou *Le grand Siècle* e por quase dois séculos contribuirá tão pouco para a culinária, foi a responsável por vários desenvolvimentos radicais, tanto no estilo da cozinha como na estrutura e apresentação das refeições que ficou conhecido como *Service à la Française*. Entre 1650 e 1670 todos os países da Europa ocidental ficaram fora das mudanças que tiveram entre aqueles anos. No mesmo período em que a corte francesa, representada em Versalhes, tornou-se o modelo universal:

O gosto da comida. Modificou. O consumo de pássaros exóticos, como pavões e cisnes, grou e garças, saiu de moda, junto com lampreias e baleias. A partir daí porco só aparecia na forma de leitão ou presunto, e o restante foi relegado aos recheios como picadinho e ao toucinho. As carnes preferidas eram de boi, vitela e carneiro (cordeiro era considerado insípido) e no que diz respeito

às aves, galinhas em todas as variedades, patos, marrecos, pombos e pássaros de caça. (STRONG, 2004, p. 192).

Segundo Freixa e Chaves (2008, p. 70), uma lacuna de mais de mil anos separa o livro da cozinha do romano Apicius (37-68 d.C.) dos tratados culinários da Idade Média. Pelo que se tem notícia, no século XIV apareceram os primeiros livros de cozinha, uma consequência do ressurgimento das cidades que, por sua vez, estimulou o renascimento cultural. Nesse momento da História, outros grupos de elite, e não apenas o clero, passam a ter acesso ao conhecimento. Considerado o livro inaugural da literatura culinária da Idade Média é *Le Viandier*, do chef Taillevent. Nascido na Normandia, o francês Guillaume Tirel (1310-1395) - era conhecido por Taillevent - foi o primeiro de uma série de chefes que serviram às cortes europeias e sobre elas exerceu influência. Freixa e Chaves ainda afirmam que, sobre a globalização, o complexo histórico é entendido de diferentes maneiras por sociólogos, antropólogos e historiadores, mas, em linhas gerais, ela se caracteriza por eliminar distâncias entre os povos e promover intercâmbios, envolvendo empresas multinacionais e governos e gerando a tendência da padronização dos hábitos e comportamentos das populações do mundo. Em contraponto, valoriza as culturas locais:

Na gastronomia o âmbito de atuação, muitas praticas culinárias são absorvidas, reinventadas e espalhando-se por todo planeta, a exemplo do Slow food, a culinária orgânica, a cozinha molecular e os movimentos de vanguarda. Essas tendências coexistem não podendo deixar de ser são influenciadas pela tradição da cozinha regional. (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 161).

Para Strong (2004, p. 198), uma das consequências da revolução na culinária foi a nova sequência e o novo método de servir os pratos, num estilo conhecido como serviço à francesa. A moda refletia a preocupação do século XVII com a ordem, o equilíbrio, o bom gosto e a elegância. O número de pratos para cada serviço era calculado segundo uma relação fixa entre pratos e comensais. Uma refeição de quatro serviços para 25 pessoas, por exemplo, significava cem pratos.

A gastronomia nunca esteve em alta como nos dias de hoje. Isso acontece através da globalização. FREIXA & CHAVES (2008, p. 253) alegam que, no mundo interligado pela internet, essas tendências e ideias se espalham em segundos. Os ingredientes e as técnicas culinárias circulam rapidamente, influenciando de maneira multicultural os hábitos à mesa. O cenário do mundo contemporâneo

tem muitas faces, ficar antenado a tudo o que acontece no mundo se tornou uma “necessidade” do nosso tempo, mas gerou comportamentos padronizados, como vestir as mesmas roupas, assistir aos mesmos filmes, comer as mesmas comidas. Portanto, num shopping center em Singapura (na Ásia), em Lima (no Peru), ou em Belo Horizonte (no Brasil), por exemplo, praticamente não se notará diferença na maneira como as pessoas se vestem e se alimentam. A alta tecnologia da indústria alimentícia coloca no mercado mundial uma infinidade de produtos cada vez mais sofisticados, com gostos e sabores artificiais que seduzem as várias camadas de população, uma das faces da globalização também recairia sobre a comensalidade:

O processo de globalização conduziu os povos do mundo a uma independência cada vez maior. A evolução tecnológica nas comunicações, a conexão das redes de computadores em nível mundial e a consequente profusão de informações são algumas das características destes novos tempos. “A cultura se globaliza e se homogeneiza com a criação da indústria cultural e da cultura de massas, disse o sociólogo brasileiro Octavio Ianni. (COSTA, 2016).

As especialidades culinárias regionais podem ser degustadas por visitantes, e a variedade culinária do nos-

so tempo vem dos entrecruzamentos culturais de etnias diferentes que trazem em suas malas as tradições de suas cozinhas. Podemos dizer que o Brasil é exemplo desse caldeirão gastronômico:

Nessa panela global, a mídia tem um papel fundamental na divulgação do que acontece na gastronomia. É ela quem dita as regras, gostos e modas no setor. O poder dos veículos de comunicação (sites, blogs, revistas especializadas, programas de televisão, rádio e livros sobre o assunto) da arte culinária um dos temas mais em voga do momento. (FREIXA; CHAVES 2008, p. 254).

Os restaurantes modernos da França eram estabelecimentos fixos, designados pelo nome “restaurantes” e que aos poucos foram tomando o lugar de todas as outras instituições anteriores. Esse acontecimento remonta ao final do século XVIII. Se excluíssemos as estalagens que eram destinadas aos viajantes e até mesmo as cozinhas de rua, onde na Europa dessa época seria possível fazer as refeições fora de casa?

Se a França comporta sobretudo estabelecimentos fixos é por ser a pátria do que passou a ser designado pelo nome de “restaurantes” que, pouco a pouco, tomaram o lugar de todas as outras instituições anteriores. O acontecimento remoto ao final do século XVIII. Se excetuarmos as estalagens

destinadas aos viajantes, e as coxinhas de rua que acabamos de evocar, onde é que, na Europa dessa época, seria possível tomar uma refeição fora de casa? Essencialmente, nos estabelecimentos que vendiam bebidas alcoólicas e que propunham pratos simples e baratos. (PITTE, 2015, p. 752.).

Segundo Fischer, (2015, p. 857), na Europa, nos próprios feudos da gastronomia, às formas tradicionais das refeições servidas em restaurantes, a partir dos anos 1970, na alimentação dos restaurantes, é introduzido um número cada vez maior de produtos preparados pela indústria, onde desenvolveu-se e generalizou-se, em primeiro lugar, a indústria de conservas, em seguida, os produtos congelados e os purês instantâneos. Logo nos anos 80 são as “ajudas culinárias” que conheceram seu período de expansão, como os molhos já prontos, caldos básicos de carne, fumets de peixe entre outros.

Para Strong (2004, p. 244), o restaurante iria mudar a maneira que as pessoas tinham de perceber a comida, fazendo com que aqueles que jamais haviam pensado nela se tornassem pela primeira vez conscientes da arte de cozinhar. Ao lerem um cardápio de restaurante, não podiam deixar de se conscientizar das dúzias de diferentes maneiras de preparar um único ingrediente. O autor ainda declara que os restaurantes também contribuíram

muito para transformar “a arte de bem comer”, a gastronomia, numa arena de debate estético crítico. Alexandre Balthazar-Laurent Grimond de La Reynière foi o primeiro comentador de comidas, inventor da avaliação dos restaurantes em seu famoso *Almanach des gourmands*, publicado entre 1803 e 1812. *Le Manuel des amphitryons* (1808) foi igualmente celebrado.

Nesse intento, se pode dizer que os restaurantes assumiram o novo local para os encontros sociais de jantar e que os cardápios serviam para o conhecimento das pessoas que frequentavam, ou seja, a qualquer um que soubesse ler, assim o gosto era popularizado e os restaurantes pressionados a serem inovadores e a preservarem os padrões sob pena de perderem os clientes.

Para Lima (2000, p. 20), a cozinha baiana é uma referência para a cozinha brasileira já que é formada pela culinária indígena, portuguesa e pela cozinha africana. Conhecida também como “comida de azeite”, por ser preparada com óleo de dendê, que deu a cor e o gosto às comidas afro-brasileiras definindo o sabor e a participação africana na cozinha brasileira. Já para CASCUDO (2011, p. 823), a culinária brasileira efetiva a presença africana, o que a tornou mais sensível e viva na cidade de Salvador. A cozinha do Pará, tão variada e saborosa, não mereceu ainda a curiosidade pesquisadora que caracteriza a da ca-

pital da Bahia.

Na arte alimentar, ocorre uma mistura de sensações. É o envolvimento dos sentidos, a relação dos sabores com odores e suas cores. Um total sincretismo gastronômico que sugere o alcance do prazer pelo ato de experimentação. O ato de saborear uma deliciosa criação gastronômica se assemelha ao apetite sexual associado ao personagem Vadinho, criado pelo autor Jorge Amado em *Dona Flor e seus dois maridos*.

A força da palavra registra os prazeres da comida, ganha destaque com os romances que se utilizam da culinária para narrar a história de seus personagens, como no romance *Dona Flor e seus dois maridos*. Na narrativa são relacionados os sentimentos e ingredientes, personagem e receitas. Vale lembrar outras obras de ficção que também versam sobre a temática da comensalidade, a exemplo de *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel (1994) e *A festa de Babette* (Karen Blixen, 1950) são alguns romances de sucesso que ganharam adaptações para o cinema, minissérie e TV.

Focando a gastronomia baiana, o romance do baiano Jorge Amado, é percebida a importância da comida nas relações dos personagens, que agregam esses elementos à sua obra, como a personagem Dona Flor, que encontrava na comida, o prazer com as festas, a sexualidade e o traba-

Iho na escola Sabor e Arte:

A obra de Jorge Amado tem uma parcela de contribuição para a imagem da comida baiana pelas chamadas comidas de azeite. Na culinária de Dona Flor e mais recente na cozinha de Dadá, pode-se perceber as cores fortes e festivas os cheiros marcantes e os sabores picantes, recheados pelos frutos do mar, pela sensualidade e ainda um forte erotismo feminino. O acarajé é o seu ícone cultural maior, produzido pelas “baianas do acarajé” nos seus tabuleiros, cena que faz parte do cenário estético-visual das ruas e esquinas de Salvador. (SANTOS, 2008, p. 56).

Assim, em *Dona Flor e seus dois maridos* (2008), o ver, sentir e tocar faz parte do universo do prazer. Na degustação da criação culinária se entrelaçam as exigências, sendo a boca, com seu paladar, o caminho natural deste prazer acontecer, e salivamos ao ver e sentir os odores do preparo, anseia-se ver como o prato é apresentado e finalmente a realização do desejo ao se deliciar com a iguaria produzida.

3 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL E A CONTRIBUIÇÃO DE CÂMARA CASCUDO

Aprofundando o tema, convoca-se *A História da alimentação no Brasil* (2011), obra de Luís da Câmara Cascudo, publicada nos anos de 1967 e 1968, que é de grande importância pois trata da culinária brasileira, obra muito frequentada por alunos e pesquisadores de várias universidades do Brasil e de outros países, dentre eles Itália, Estados Unidos e países do continente africano.

Sua escrita indica os itinerários que levaram Câmara Cascudo a pensar e compilar sobre a história da alimentação no Brasil e no continente africano, dialogando também com o que diz Gilberto Freyre (2006) “[...], pois a verdade parece ser realmente esta, a das nossas preferências de paladar estarem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos e pelas culturas que participamos, pelas ecologias em que vivemos, os anos decisivos da nossa existência.”

Importante reflexão que vem a aclarar o trabalho de Luís da Câmara Cascudo com as culturas africana e brasileira, cartografias culturais que passam, a partir da colonização, a colidir umas com as outras e a se ressignificarem nas expressões da cultura, da religião e, não de

forma diferente, na alimentação.

O livro *A História da Alimentação no Brasil* é um vigoroso tratado de 900 páginas e é até hoje o maior registro histórico e sociológico sobre a culinária brasileira. Organizado em duas partes, apresenta um minucioso levantamento das tradições alimentares brasileiras, fruto da miscigenação e transculturação entre povos originários do Brasil, da população escravizada e dos portugueses.

Em 1943 a 1962, Cascudo entrevistou ex-escravizados, pessoas nas feiras, especialistas, donas de casa. Fontes diversas da cultura e dos costumes o levaram ao solo africano no intuito de conhecer as origens de vários alimentos da nossa culinária. Dessa pesquisa resultou a descoberta da origem de certos ingredientes, utensílios, temperos, receitas, daí entender como foi se formando nossa cultura à mesa.

Os fatores que contribuíram para a análise dessa viagem são diversos, como o lugar a partir do qual Cascudo observou os hábitos e motivações na cidade de Natal, no Rio Grande do Norte, seus diálogos com pensadores que versavam sobre o mesmo tema, como Josué de Castro e Gilberto Freyre, o contexto de expansão das indústrias alimentícias no Brasil e do discurso nutricionista, assim como o mapeamento das referências apresentadas na obra.

Há, na série exibida em 2020 e disponível pela

Amazon prime vídeo acerca do livro de Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, produzida pela Reco Produções e dirigida por Eugenio Puppo, um estudo das tradições alimentares brasileiras, fruto da miscigenação entre povos originários do Brasil, da população africana escravizada e dos portugueses, sendo essa uma produção que enaltece a contribuição de Câmara Cascudo no aspecto também da alimentação no Brasil e para além do Atlântico.

Cascudo estudou a cultura indígena e foi à África conhecer as origens de vários pratos e na *História da alimentação no Brasil*, encontram-se ingredientes essenciais ou aspectos culturais determinantes. Ele dedicou capítulos específicos a cada um deles, com a comida figurando como personagem ativo, com histórias participantes das relações sociais. A tese de Cascudo de que a mandioca, um dos primeiros alimentos citados nos registros portugueses, é um ingrediente soberano, toma corpo nos elementos apresentados e nos seus variados usos. Alimento acessível, faz parte da mesa do brasileiro de posses e do humilde, que só tem farinha seca.

Entre alguns produtos da agricultura, a mandioca, conhecida na mesa do brasileiro e ingrediente básico da culinária indígena, foi descrita pelos cronistas portugueses nos primeiros registros sobre a flora brasileira, sendo muito consumida em todas as partes do país até os dias

atuais, tendo sido, como já enfatizado anteriormente, alçada à categoria de *Rainha do Brasil*.

O mesmo processo ocorre também com o milho:

O milho sendo ingrediente incontestável na dieta alimentar indígena quando o português desembarcou no Brasil, já era cultuado pelas antigas civilizações da América, o leite de coco tem origem em terras asiáticas sendo incorporado nos pratos de origem africana. Exalta-se o milho, que teve importância para a gastronomia indígena, mas não como a mandioca. Outros alimentos são relatados, como a banana, a batata e o feijão. Os temperos (especialmente a pimenta) e as bebidas mais comuns também ganharam espaço. O milho estendeu-se por toda a África ocidental e oriental, com maior ou menor utilização cotidiana, mas no nível do essencial ou suplementar imediato. (CAS-CUDO, 2011, p. 220).

O cuscuz é a massa do milho, pilada e temperada com sal, sendo cozido no vapor da água, podendo ser umedecida com leite de coco. Desde tempos remotos era um produto caseiro - e atualmente industrializado - podendo ser consumido a qualquer hora do dia. Seu consumo é de 95% no cotidiano e utilizado com manteiga no café da manhã ou jantar.

No sul do Brasil é feito o cuscuz paulista, em Mi-

nas é utilizado com recheio de peixe, crustáceos, molho de tomate e transformado em refeição substancial, como afirma CASCUDO (2011, p. 186), também na *História da Alimentação no Brasil*.

Para Câmara Cascudo (p. 188), o cuscuz de milho foi solução brasileira e americana. Na África são utilizados os tipos clássicos de trigo, sorgo, sêmola de arroz, ao lado do milho aventureiro, comumente mesclado com carnes, crustáceos e legumes, o que no Brasil não é o habitual, exceto no cuscuz paulista, sendo mais encontrado na África branca que negra.

Há pelo menos 7.300 anos o milho participa da história alimentar mundial, tendo os primeiros registros de seu cultivo sido feitos em ilhas próximas ao litoral mexicano, tornando o México o local mais provável de sua origem. No entanto, com o período de colonização do continente americano e as chamadas grandes navegações durante o século XVI, o milho se expandiu para outras partes do mundo, tornando-se um dos primeiros itens na cultura mundial.

Com a chegada de Cristóvão Colombo ao continente americano, o milho embarcou em direção à Europa e se consolidou como forte alimento das populações mais simples, por esse motivo - e também por ser utilizado como ração animal - o cereal, no entanto, era discriminado pela

elite europeia. No Brasil, o milho já era cultivado pelos índios antes mesmo da chegada dos portugueses, eles utilizavam o grão como um dos principais itens de sua dieta. Mas foi com a chegada dos colonizadores há mais de 500 anos que o consumo do cereal no país aumentou consideravelmente e passou a integrar o hábito alimentar da população.

3.1 Câmara Cascudo, o viajante pesquisador

Em 2005 a viagem de Luís da Câmara Cascudo foi relembrada em uma empreitada denominada “Viajando o Sertão Norte-rio-grandense”, sob a coordenação da Professora da UFRN – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Vânia Gico e professores da Rede Estadual de Ensino do Rio Grande do Norte, aproximadamente 72 anos após a idealização do então interventor Mário Câmara e realizada pelo professor, escritor e folclorista. Câmara Cascudo viajou pelo interior do seu Estado durante catorze dias, percorrendo mais de 1.300 quilômetros.

A estética do viajante se elabora a partir daquele que resolve sair do seu lugar e entender-se com o diferente, com uma outra realidade. Mesmo com as semelhanças e pontos de ilação entre determinados países da África ocidental e o Brasil, Câmara Cascudo homem de outra cul-

tura e isso o impele a persistir no entender o que se fazia nos países africanos por onde esteve.

A viagem, sendo uma experiência do ser humano em várias culturas, traz a novidade, o desconforto e a experiência lúdica de estar em um outro lugar, à espera de situações que restaurem as ideias preconcebidas, antes de se fazer presente naquela determinada cultura que não a nossa:

De fato, de todas as experiências do estrangeiro – país ou indivíduo – a viagem é sem dúvida a mais complexa. [...] Todavia, desde já, queremos assinalar que para nós a viagem constitui também uma prática cultural, ao mesmo nível que outras (a pintura, a dança, ou a cozinha). Assim, a viagem é, simultaneamente, uma experiência humana singular, única, inconfundível para aquele que a viveu, e um testemunho humano que se inscreve num momento preciso da história cultural de um país: o do viajante. Por seu turno, esse conceito de uma cultura implica para o viajante-escritor a escolha de uma escrita, a forma literária, mais ou menos pessoal, da sua narrativa. (MACHADO; PAGEAUX, 1988, p. 33).

A jornada de Câmara Cascudo foi para observação, estudo e registro que resultou no livro *Viajando o Sertão*, que foi publicado em três edições - 1934, 1975 e 1984 -,

como afirma o Diário de Natal de 10 de dezembro de 2005. Viajante ou criatura itinerante pelo Nordeste do seu país, Câmara Cascudo se motiva e empreende também uma viagem pela África portuguesa, discussão essa que interessa a esta pesquisa.

Em 1963 Câmara Cascudo viaja à África para pesquisar a alimentação dos negros e fazer um estudo para atualizar seus conhecimentos sobre a alimentação. As suas anotações falavam sobre alimentação indígena, negra e portuguesa. Suas três viagens a Portugal renderam-lhe notícias detalhadas sobre os amerabas, que lhes instigaram a prosseguir os estudos em África. Cascudo pesquisou a contemporaneidade da alimentação negra nas áreas de exportação de escravizados para o Brasil. Na pesquisa sobre os bantos, disse o mestre que ficou confuso pois na África ocorre o mesmo caso do Brasil: pouco registro nutricional.

Dizia Cascudo não haver uma geografia da culinária africana e o motivo da sua viagem foi ver a alimentação da África no Brasil e do Brasil na África, tendo assim estado em museus, bibliotecas, institutos, visitado mercados, aldeias, festas, conversado com governadores, administradores, sobas, lavradores e homens de todas as origens, ouvido música, provado das comidas e bebidas locais e observado seu preparo.

Nessa empreitada percorreu aproximadamente 20 mil quilômetros na África ocidental, alguns lugares de avião. O interesse de Câmara Cascudo pelo mundo banto é de grande importância e ele se mostrava incansável para conhecer de perto os lugares e as vivências das diferentes culturas dos espaços em África visitados, dizendo que o encanto das culturas africanas era tão espontâneo e determinante como o do Brasil. O africano exibe sua cultura com naturalidade e os séculos consagram na sequência imutável digna de respeito e conservação como a do espectador estrangeiro visitante:

[...] ao retomar o fio dos acontecimentos e ao fixar em texto a imagem das coisas em ações vislumbradas, o viajante não só seleciona e acentua aquilo que mais demoradamente cativou o seu olhar, como abre portas ao leitor para reiniciar a mesma viagem e lançar, ele também, um olhar sobre esse mundo novo, agora desvelado na paisagem do texto. (ARAÚJO, 2003, p. 43).

Em todo o transcorrer de sua viagem, Cascudo teve apoio das autoridades locais da época, do Almirante Sarmiento Rodrigues, de Moçambique, e outras autoridades que se empenharam para que a pesquisa fosse realizada, até mesmo colaboradores do “Museu do Mundo” e do “Instituto de Investigação científica de Luanda”, todos

foram providenciais e exímios colaboradores para que a viagem se desse de forma exitosa. Nomes como Itajubá de Almeida Rodrigues, de Moçambique, e Frederico Jorge Carnaúba, de Angola, foram de grande importância quando esteve em Luanda e Lourenço Marques.

Daliana Cascudo, em entrevista para esta pesquisa, em 29 de julho de 2022, reforça que, dentre as viagens de Luís da Câmara Cascudo, destaca-se a viagem à África, sendo o acontecimento mais importante da vida do pesquisador na década de 60 estar em terras africanas. A neta do pesquisador e Diretora do *Instituto Ludovicus*, em Natal – Rio Grande do Norte, também informa que a viagem do seu avô Câmara Cascudo começou quando ele recebeu um comunicado do embaixador Assis Chateaubriand convidando-o para fazer uma pesquisa sobre a história do Brasil. Ele não se motivou de início, pois pensava já em fazer uma viagem ao continente africano.

Até essa data já havia realizado pesquisas etnográficas para a “Sociedade dos Estudos Históricos D. Pedro II”: *Jangada*, em 1957, e *Rede de Dormir*, em 1959, ambas editadas no serviço de Documentação do Ministério da Educação e Cultura, porém Cascudo pensa e se dedica a uma pesquisa sobre a história da alimentação no Brasil e, em 4 de setembro de 1962, foi para São Paulo, como informa SOUZA (1998, p. 85).

Com a sua pesquisa etnográfica sobre a história da alimentação, deu início a sua viagem quando mandou as primeiras cartas para o Norte, Centro e Sul da Europa e África:

Em agosto de 1962 recebi do Embaixador Assis Chateaubriand um western que abria assim: Queríamos grande ensaísta fosse Portugal e Espanha escrever trabalho nossa sociedade Pedro Segundo sobre ponto História do Brasil interessa (...) voltei pelo Recife já catucando os amigos. Sacudi as primeiras cartas perguntadeiras para Norte, Centro e Sul. Para Europa e África. Espanei os cadernos. Reavivei as marcas nos livros abandonados. Mobilizei o sabido, deduzível e provável. A viagem começou. (CASCU DO, 2011, p. 12).

Vale salientar que apesar de ter viajado pela África Ocidental e Oriental, Câmara Cascudo estabelece diálogo intenso com os países da África Ocidental, sobretudo os de colonização portuguesa. Nessa empreitada, o interesse pelos hábitos alimentares e pelos alimentos que em comum estão no cotidiano e paladar africano e brasileiro, motiva Cascudo a compilar e organizar o material que viria a compor o seu livro *História da Alimentação no Brasil*:

Percorrendo a África não procurava endos-

so e aval às minhas conclusões anteriores, mas informação que legitimasse, pela evidência imediata, continuidade ou modificação as verdades iniciais. Assim *Made in África*, feito na África constitui elaboração obstinada de material brasileiro e local, demonstrando influências recíprocas, prolongamentos, interdependências, contemporaneidade motivadora dos dois lados do Atlântico ou do Índico. (CASCUDO, 2002, p. 9).

Segundo o jornalista da Revista *O Cruzeiro*, Cascudo explicou a razão da viagem à África: essa viagem se impunha pela necessidade de conhecer a contemporaneidade da alimentação negra nas áreas da antiga exportação de escravos para o Brasil. Também se configura como uma contribuição às pesquisas que trazem a presença africana com a sua longa história de colonização e trânsitos culturais, já que em África muitos irão influenciar o paladar e costumes alimentares, adaptando e oferecendo releituras de produtos e alimentos, fosse pela necessidade de adaptação do consumo de grãos, carnes e legumes; é também a narrativa da alimentação, a história dos povos e suas formas de reordenamento das várias maneiras de estarem aprendendo nas trocas culturais. Desse modo de observar e compilar a história dos hábitos alimentares se ocupou Câmara Cascudo:

A zona sudanesa está suficientemente analisada, mas a banto, a maior, ficara para mim confusa e de rara notícia positiva. Na África, ocorre o mesmo caso brasileiro. Grande bibliografia sobre nutrição e pouco registro sistemático no plano histórico. Não há uma geografia da culinária africana. Esse foi o motivo da minha viagem. Os resultados obtidos são de extraordinária importância para meu trabalho. (O CRUZEIRO, 1963).

Podemos dizer que *Made in África* reflete sobre uma visão de mundo e construção sobre o Brasil e sobre a África pois, na obra mencionada, seus artigos abordam vários temas fazendo relação com as realidades e construções culturais entre as culturas estudadas por Cascudo e suas relações com o Brasil, espaço que passa a receber e ser influenciado pelas culturas do continente africano.

3.2 Contribuições africanas para a alimentação no Brasil

Os povos escravizados trazidos da África, durante o extenso período em que houve o tráfico negreiro transatlântico, legaram ao Brasil as influências culturais africanas, além de outros aspectos, o viés da comensalidade, com a multiplicidade cultural africana, os escravizados pertenciam a diversas etnias que falavam idiomas diferen-

tes e acabaram trazendo tradições diferentes para o Brasil e uma variedade de culturas e modos de cultivo e preparo dos alimentos,

Em periódico do Museu de Angola em 1964, Câmara Cascudo publicou um artigo “A cozinha Africana no Brasil, uma contribuição dos costumes alimentares na cultura brasileira”, tematizando um dos aspectos socioculturais mais importantes remanescentes do período colonial. Essas reflexões demonstram o interesse e o cuidado com os quais tratou da temática em questão (LUDOVICUS, 2022). Nesse mesmo artigo, que se encontra no arquivo historiográfico do Museu Câmara Cascudo e no Museu de Angola, o reconhecimento da cultura africana na formação dos nossos costumes é defendido e acaba indicando os caminhos e as culturas diversas que trazem significados distintos à construção da identidade nacional, construída por contribuições valorativas do povo africano, reiterando que os africanos contribuíram para a cultura brasileira em vários aspectos: dança, música, religião e principalmente na culinária.

É notável a influência da cultura africana na culinária regional, especificamente na Bahia, onde foi incorporado o azeite-de-dendê, que era utilizado nos pratos de influência africana, como o vatapá, o caruru e o acarajé.

No artigo “Notas sobre a culinária negro-brasilei-

ra", Artur Ramos informa:

Esta tradição culinária africana foi mais intensa no litoral da Bahia e do Nordeste, principalmente na zona de afluência dos negros de procedência sudanesa. Realmente os nomes da culinária africana, sobreviventes no Brasil, são de origem nagô ou jeje. (RAMOS, 2008, p. 106).

A África, continente imenso com diversas culturas, tradições e pratos típicos diversos em cada um de seus países, com a generalização "comida africana", acaba tendo minimizado o tamanho da diversidade de seus pratos, ingredientes e modos de preparo que podem ser encontrados em diferentes partes do continente africano que ao longo dos anos sofreu forte dominação de países europeus e asiáticos, o que deixou impacto em diversos aspectos da sociedade e, como não poderia deixar de ser, gerou uma mistura gastronômica.

Ressalta-se que em alguns lugares do continente africano predomina o uso de temperos e condimentos, como a canela, pimenta, cravo, louro, alecrim e erva-doce e, pelo tráfico de escravizados de várias partes do continente africano para vários países, inclusive o Brasil, esses ingredientes passam a integrar a influência dos temperos e sabores pela presença do povo africano nas senzalas e ro-

ças do Brasil. Alguns alimentos trazidos da África para o Brasil como o café, a banana, o jiló, o inhame entre muitos outros itens sempre trazidos pelos mercadores de escravos quando os negros aqui chegaram, sofreram algumas adaptações para preparar os pratos africanos, foram reinventados e transformando a arte de cozinhar comida africana a partir dos condimentos e produtos que já conheciam e incorporam as novas nuances em termos de produtos do Brasil. A partir deste aspecto, a cultura africana mesmo com as adaptações ao novo espaço no qual se estabelecia, lutava para se manter viva, tentando se adaptar perante as difíceis condições que funcionavam como um vínculo e respeito à ancestralidade fortalecendo a reconstrução de suas culturas.

Artur Ramos (2008, p. 106) define que, no estudo das influências do negro na civilização brasileira, não pode ser esquecida a culinária e que foi também pela cozinha que o africano penetrou de modo decisivo na vida social e da família no Brasil. Neste sentido, a sua influência foi fundamental e até mais expressiva que a influência indígena, evidenciando que o africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa, ainda acrescentando que o negro foi quem introduziu, no Brasil, o azeite de coco de dendê (*Elais guineenses*), o camarão doce, a pimenta malagueta, o inhame, as várias folhas para o preparo de

molhos, condimentos e pratos.

Alguns pratos de origem africana ou modificados pelos africanos merecem menção especial, tal a fama de que gozam, na Bahia, no Recife, no Maranhão, pontos onde o tráfico negreiro foi mais intenso. O *vatapá* e o *caruru* são os mais famosos destes pratos de técnica africana. O caruru é preparado com *quiabo* (*Hibiscus esculentus*) ou *folhas de capeba* (*piper macrophyllum*), *mostarda*, *oió*, ou outras folhas conhecidas com o nome *bertalha*, *brede* etc. RAMOS (2008, p. 107) reforça que, no preparo desses pratos, os africanos faziam uso da pedra de ralar, que mede cerca de cinquenta centímetros de comprimento por mais de vinte de largura e cerca de dez de altura:

O vatapá baiano tornou-se um prato indispensável nos restaurantes nacionais, como um guisado genuinamente brasileiro de origens africanas. A sua fama ultrapassou as fronteiras nacionais. A *Société Nationale d'Acclimatation, de Paris*, inclui, no cardápio de um dos seus banquetes anuais, o bom vatapá do negro baiano. E o filósofo Einstein, quando visitou o Brasil, não escondeu a sua admiração diante de um prato de vatapá. (RAMOS, 2008, p. 110).

Segundo Câmara Cascudo (2011, p. 77), o cardápio dos tupiniquins constava notadamente de inhames. Di-

ziam que em cada casa se acolhiam 30 a 40 pessoas e que assim os achavam, e que eles davam de comer aquilo, que eles tinham a saber muito inhame... Nem comem senão desse inhame que aqui há muito, registra. Pero Vaz de Caminha, escrivão d'armado, primeiro cronista do Brasil, citou o inhame em sua escrita, mas não o provou. Na chamada e coeva "Relação do piloto anônimo menciona-se uma raiz chamada inhame, que é o pão de que ali usam." Adiante cita o milho, inhame, o algodão, gabando a abundância de árvores e águas (58). Cascudo lembra que, possivelmente em 1584, Gabriel Soares de Sousa, descrevendo a mandioca, realçava: "é uma raiz à feição dos inhames." Informando, antes de 1573, Pero de Magalhães Gândavo, precisava que "o que lá se come em lugar de pão é farinha de pau. Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame" (59). Era a comparação mais lógica pela semelhança e não identidade, o nome foi dado pelos portugueses a um tubérculo que lhes pareceu o inhame, já muito seu conhecido. Caminha e o piloto anônimo esqueceram-se de perguntar aos amigos tupiniquins o nome desse "inhame" indispensável e comum na alimentação, o mais visível e saliente manjar nas refeições indígenas de Porto Seguro.

De abril de 1500 para outubro de 1963 muita coisa mudou nesse mundo. Mas nunca do meu conhecimento,

viagem e livro, inhame foi um permanente na alimentação indígena. Não merece confronto com os alimentos reais da nutrição ameraba, mandioca, macaxeira, milho, batata, os carás vêm em segundo plano. Seriam estes e o inhame do piloto anônimo e de Pero Vaz de Caminha essenciais em 1500, naquele litoral da Bahia, afirma CASCUDO (2011)

Inhame nunca foi o pão para o indígena como não é para a contemporaneidade popular brasileira, o nome inhame é que foi trazido pelos portugueses ao Brasil. Parece indiscutida a origem vocabular na África Ocidental. CASCUDO (2011, p. 78) ainda afirma que nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com cará e soube, pelo aspecto e sabor, diferenciá-los individualmente. São ambos dioscoreáceas, “como eu e Shakespeare” pertencemos ao mesmo gênero humano e que os dois nomes seguem sendo comuns e habituais. No Ceará o âmbito dos carás se restringe às espécies silvestres, anota Renato Braga (62). Saint Hilaire (63), em 1819 advertia que o inhame dos brasileiros era o “calladounm esculentum” (aracea) e os inhames “das nossas colônias” espécies do gênero eminente.

O verdadeiro tipo do inhame, como indica CASCUDO (2011, p. 75), foi confundido pelos europeus com os nativos, a exemplo dos carás, carazes que são também do gênero “Discorea”, os quais tinham o sabor quase idêntico

e eram mais rijos, compactos e os formatos eram diversos. Gabriel Soares de Sousa registrou que os inhames vinham das ilhas de Cabo Verde e de São Tomé para a Bahia: foram à Bahia inhames que se plantaram na terra, logo onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, pois são os que mais usam dele, e colhem que não pode um negro fazer mais que tomar um às costas, o gentio da terra não usa deles, diz que os seus que são chamados de cará são mais saborosos:

Aí está depoimento de testemunha presencial na época. Incontestável. Como seria ao pão da terra para quem não usa d'ele? E, naquele fim de século XVI os negros que reviam produto da terra africana amavam-lhe o sabor. (CASCUDO, 2011, p. 79).

Quando os portugueses desembarcaram em Porto Seguro, segundo CASCUDO (2011, p. 80), não havia o inhame, foi trazido propositalmente do Cabo Verde e da ilha de São Tomé pois tinha muita utilidade no século XVI para a terra brasileira, coqueiro, bananeira, arroz, cana-de-açúcar... A mandioca alimentava o brasileiro continuando a missão, tinha a macaxeira, o aipim, ambos tinham variedades incontáveis, as batatas (*salanum* e *Ipomoea*), carás (*dioscorea*). Os portugueses nunca teriam visto a mandioca nem a macaxeira, nem o inhame-da-costa (d'África), o

alimento preferido dos negros africanos ocidentais, que seria conduzido em uma bolsa. As mais antigas referências dos séculos XV e XVI citam habitualmente o Ynhame, cozido e assado, desde o Senegal na alimentação comum da África ocidental, entre sudaneses e bantos. “O inhame” que foi visto por Pero Vaz de Caminha e pelo Piloto Anônimo, era indiscutivelmente, a raiz da mandioca.

A banana figura nas pesquisas de Luís da Câmara Cascudo como a fruta mais popular no Brasil, seja crua, assada, cozida, com açúcar, canela, feito o doce em calda, bananada, assada com queijo ou cortada, também cozinhada, acompanham feijoadas e lombos:

Os guatós do alto do Paraguai, Mato Grosso, fazem uma sopa de bananas verdes de que Max Schmidt ficou devoto (100). Banana com farinha não é apenas pós posto, mas quase refeição. É a fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreado por todas as idades e paladares. (CASCUDO, 2011, p. 113).

Cascudo (2011, p. 115) informa que, antes de 1570, Pero de Magalhães Gândavo identifica duas espécies de bananas e ainda informa que os índios chamavam de “pacovas” relatando, separadamente, a pacova no tratado (capítulo V) e a banana na história (capítulo 5), “numa planta se dá também nesta Província que foi a ilha de São Tomé, a

fruta chama-se banana”. Gabriel Soares de Sousa registra e completa miudamente, capítulo L: “Em que se declara a natureza das pacobas e bananas. A primeira é nativa e a segunda vinda de São Tomé”:

Ainda Gandavo informa, falando das pacovas, mas fixando superstição naturalmente vinda da Europa nos elementos da formação sugestiva. “Estas pequenas têm dentro de si huma coisa estranha, a qual he que quando se cortam pelo meio com huma faca ou por qualquer parte que seja acha-se nelas um sinal à maneira de crucifixo, e assim totalmente o parecem”. (CASCUDO, 2011, p. 115).

Para comer a banana “pacova” não se deve comer crua, deve-se comer cozida, assada, mas as espécies vindas da África são popularizadas, a que conhecemos no presente e sustentando a simpatia indígena e popular no Brasil. Lacerda e Almeida, em 1788, em viagem pelo Mato Grosso, falam sobre uma espécie que se chamava banana-da-terra, que poderia ser consumida antes de sua maturação, afirmando ser suprida pela falta de pão. Entre os anos de 1637 a 1644, Guilherme Piso viveu em Pernambuco e prestou depoimento sobre as serventias da banana há mais de trezentos anos. Ele afirmava que a polpa era mole como manteiga e tinha bom sabor, e que podia-se comer com farinha de mandioca, cozida ou frita em óleo

ou manteiga:

Assadas ainda não maduras, são boas contra as diarreias. Secas ao sol e ao fogo conservam-se por muito tempo e são importadas pela Europa, onde são vendidas. Cortadas em fatias com ovos e açúcar, ou cozidas em bolo como tortas, têm sabor muito agradável e ótimo alimento. (CASCUDO, 2011, p. 117).

Cascudo (2011, p. 117-118) afirma que a banana tem projeção marcada no folclore. Símbolo fálico, gesto obsceno, nariz comprido, homem parvo, covarde, submisso, bananzola, como registrou Moraes, pacóvio. Ainda diz que a banana tem outras utilidades, no plano técnico. É um elemento indicador do grau de segregação dos grupos indígenas. Sua falta denuncia o isolamento para com os demais habitantes da região. Foi uma surpresa quando Karl Von Den Steinem revelou que as tribos nos rios formadores do Xingu não conheciam a bananeira. Compreendia-se que não conhecessem metais, bebidas fermentadas, anzóis, cães. Mas nunca ter provado a banana? Muitos anos depois, 1907-1909, quando Rondon “descobriu” os nambiquaras da Serra do Norte, Mato Grosso, foi outro assombro a ignorância das bananeiras, embora tivessem roçados de mandioca e milho. Ainda em 1912,

quando Roquette Pinto visitou-os em pesquisa inesquecível, possuíam o cio, mas não havia bananas. Por tais motivos os antropologistas de fala inglesa sentenciavam que a banana é um alimento popular, mas nós sabemos que é uma hóspede, desde o século XVI, tomando lentamente posse da casa, afirma CASCUDO (2011).

3.3 *Made in África: apimentando a cozinha*

A pimenta malagueta fora difundida no mundo desde a época clássica até meados do século XVII, na região sul da Europa, sendo que a região norte continuou utilizando este condimento alimentar. O “Novo Mundo” usufruía da *pimenta malagueta capsicum* a partir do índio, da mesma forma a malagueta africana passou a ser comercializada nos portos brasileiros a partir do século XV. Sendo assim, a pimenta malagueta no Brasil deixa de ser apenas preparada pelas mãos indígenas para fazer parte da alimentação da família brasileira, recebendo também o conhecimento milenar africano. Depois do sal, a pimenta é o condimento mais utilizado no mundo e encontrado em quase todos os lugares atualmente. Quanto ao uso da pimenta utilizada pelos africanos na culinária brasileira, poderia ser de origem africana ou indígena, já que ambos

faziam uso dela na alimentação cotidiana.

A *pimenta capsicum*, utilizada na culinária indígena, conquistou o paladar africano que se apropria deste condimento e passa a utilizá-lo na sua culinária, em detrimento da falta da malagueta da Costa da África. Cascudo explica que “(...) pelas qualidades pungentes e ardentíssimas de seus frutos receberam estas plantas capsicum o nome de pimenta, numa escala de 9 – 0 em sabor picância, pimenta do Brasil, depois pimenta da Espanha ou de Caena e também pimento, pimentão e malagueta” (idem, p. 535). Assim, o rareamento da antiga *malagueta africana* no comércio, coincidiu com o crescente prestígio da *capsicum*.

Segundo Câmara Cascudo, quase tudo que se comia na África levava pimenta, sendo que a mais antiga era a malagueta, empregada na alimentação africana desde tempos remotos (1998, p. 533). O autor ainda aponta, citando Gossweiler, ter sido a malagueta trazida da África e plantada na Bahia, mas, no entanto, a pimenta predominante na alimentação brasileira foi a malagueta nativa americana:

(...) Uma salanácea, capsicum levada do Brasil pelos portugueses e que conquistou indispensável e definitivo emprego na culinária africana, desde os fins do séc. XVI. Ao fruto da capsicum diz-se “malagueta”, numa transferência de prestígio porque a

De Cores, Sabores e Tradição

verdadeira malagueta aposentou-se na simpatia negra. (CASCUDO, 1988, p. 534).

Nessa perspectiva pode-se concluir que a influência africana na alimentação brasileira se deu principalmente através da utilização dos temperos. A pimenta malagueta é o principal condimento aceito no paladar dos brancos, no entanto sabemos que a malagueta vinda da África recebeu adeptos no Brasil e, sendo plantada na Bahia a *capsicum*, a malagueta americana ocupou seu lugar no paladar do africano:

Com a Expansão comercial e Marítima, aconteceu uma verdadeira distribuição de produtos em todo o mundo, os portugueses foram agentes distribuidores de espécies com surpreendente eficiência. De suas mais longínquas possessões orientais e africanas traziam sementes, raízes, mudas, bolbos confinando-os à terra brasileira". (CASCUDO, 1983, p. 241).

De extrema importância no paladar brasileiro, a pimenta é uma importante especiaria já utilizada largamente a partir do século XV até se consolidar como ingrediente fundamental na culinária brasileira no século XVIII, lembrando que os indígenas já utilizavam essa pimenta na preparação alimentar da tribo, mas foi através do preparo

do escravizado africano na cozinha da casa grande que a *pimenta capsicum* tornou-se indispensável à gastronomia, sobretudo a difundida da Bahia para o Brasil como um todo.

Esta ligação alimentar da tradição africana, permite entender apenas o quanto foi forte a influência da África no Brasil, pois como consente Gilberto Freyre: “(...) O escravo africano dominou a cozinha colonial enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos” (idem, p. 484). A pimenta tem um papel de extrema importância na história do mundo desde tempos remotos, é usada nas culinárias europeias, trazendo também aroma e picância aos alimentos e era vista como elemento de distinção social. No Brasil o cenário não é diferente: são mais de 90 espécies de pimentas nativas de diferentes estados.

Depara-se com uma diversidade delas com formato e cores variadas além de suas características, que podem ser servidas com aperitivo *in natura* ou *em conserva*, sendo a pimenta dentre outras especiarias, o condimento mais utilizado no mundo e encontrado atualmente em quase todas as culturas:

Pimenta favorita. Pura, mastigada na comida ou esmagada no caldo de carne ou do peixe. Molhos. A *capsicum*, bem ácida, reinava em toda a África Ocidental, sertão e praias. E segue reinando. “Gindungo”,

De Cores, Sabores e Tradição

a malagueta de Angola, ataré, pimenta da costa, de escravos, Gana, Daomé, Nigéria. Piripiri em Moçambique. Dos negros da Serra Leoa, na primeira década do século XVI. (CASCUDO, 2011, p. 168).

As pimentas, sendo originárias das Américas, foram introduzidas no resto do mundo: Europa, Ásia e África. Os espanhóis e portugueses foram os primeiros, fora os nativos, que mantiveram contato com esta planta e daí em diante a levaram para todos os lugares, adquirindo características e nomes próprios em cada um deles, fazendo parte de cada cultura. Segundo a EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (2022), as pimentas mais consumidas no Brasil são: *pimentão*, *pimenta vermelha*, *pimenta do reino*, *pimenta caiena*, *pimenta biquinho*, *pimenta dedo-de-moça*, *jalapeño*, *pimenta de cheiro*, *cambuci* e *cumari*.

Segundo Hildegardes Vianna (2008), a comida baiana, é motivo de preocupação para alguns estudiosos e curiosos, até porque não é fácil de falar sobre o que se come, o que se bebe na Bahia, sobre alimentação. O baiano que convive na capital baiana e nas demais regiões que compõem o interior do estado têm hábitos alimentares diferentes, mas, no geral, o trivial soteropolitano é composto por: feijoada, lombos, carnes mal assadas, carnes ensopadas, bifes de toda espécie, peixes frescos e salgados, feito

ensopado, moquecas e frituras, macarronadas entre outros alimentos:

Assim, embora a cidade cheire a azeite de dendê (azeite de cheiro) e em cada esquina haja uma mulher fritando acarajés; embora se se avoluma a onda dos que oferecem os famosos CARURUS; não se pode determinar, pelo menos por enquanto, até que ponto vai a influência da cozinha típica. Muitos pratos baianos são originariamente africanos. Outros tiveram origem diversa e foram adaptados pelo engenho do negro. (VIANA, 2008, p. 46-47).

A exemplo da bacalhoadada portuguesa, que o azeite de dendê e o leite de coco deram nova forma e novo sabor, não podemos deixar de mencionar a doçaria portuguesa, que ao chegar aqui teve sua modificação a ser preparada com leite de coco e carimã seco e anteriormente eram feitos com farinha do reino (trigo), esses são alguns exemplos que temos à mão. Ainda ressaltamos as comidas de origem africana que, não há dúvidas, sofreram modificações quando chegaram na Bahia e houve a necessidade de utilizar produtos da terra no preparo dos alimentos, também desejando conquistar o paladar do branco.

Viana (2008, p. 47) relata que por algum tempo as comidas, principalmente as que eram preparadas com

azeite, sofreram restrições por causa de sua origem negra. Por esse motivo só apareciam nos lares em ocasiões especiais: quaresma, sextas-feiras de guarda e almoço para as visitas que desejavam provar os quitutes baianos. Eram servidos também uma “frigideira” de peixe ou marisco e um “paulista” para os “bocas ruins”. Ainda hoje existe o baiano que não gosta do azeite de cheiro (dendê) por uma clara questão de preconceito social e racial.

Câmara Cascudo, em *Antologia da Alimentação* (2008), diz que siricaia é um doce muito popular no Brasil, tendo ele outros nomes. No Rio Grande do Sul é conhecido como “doce-de-velhas”, no Rio Grande do Norte “doce-ligeiro” e no Rio Grande do Sul, São Paulo e Bahia “siricaia.” Às vezes é feito sem denominação específica, mas de um rápido preparo, fácil e saboroso, receita gaúcha, de Arminda Mendonça Detroyat, essa tem diferença de um estado para outro na sua forma de preparo:

Doces de Pelotas (Porto Alegre, 1959): “SIRICAIA, DOCE-DE-VELHAS – Ingredientes: 5 gemas, 1 xícara de chá, de leite, 2 claras, açúcar ao gosto. 1 colher de sopa, de manteiga. Bata as claras e acrescente-lhes os demais ingredientes. Leve o doce ao forno, para assar, numa forma untada com manteiga. Sirva-o quente ou frio. (CASCUDO, 2008, p. 151).

Cascudo (2008), ainda afirma que em São Paulo a receita de siricaia é mais complicada na forma como é elaborada, já na Bahia a siricaia é mais simples, se aproxima do modelo do Rio Grande do Sul. Assim ensina Hildegardes Viana, siricaia da Bahia: 12 gemas, duas rapaduras meladas ou 12 colheres de açúcar grosso, uma colher de manteiga, uma xícara de leite de vaca ou de coco, baunilha... Põe-se em forminhas untadas com manteiga. Vai ao forno em banho Maria” (*A cozinha baiana*, Bahia, 1955). O *Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa* (1951) anuncia a nacionalidade siricaense: “Siricaia (Bras.) – manjar feito de leite, açúcar e ovos”. No dicionário de Moraes, que é pedra de toque, lá estava “siricaia”, e indica que a fonte de informação: *Arte de cozinha*. Essa *Arte de cozinha*, citada pelo dicionarista brasileiro, só podia ser a de Domingos Rodrigues, autoridade portuguesa desde 1680 e com várias edições no século XVIII. Antônio de Moraes Silva não inclui a *Arte de cozinha* na bibliografia do seu dicionário, embora a considere fonte abonadora de verbetes. A siricaia, pelo exposto, não é brasileira e sim portuguesa. Pelo menos veio de lá.

De Cores, Sabores e Tradição

4 LITERATURA E COMIDA EM *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS*

A história da humanidade informa sobre os mais variados aspectos da vida e do cotidiano, tais como os hábitos referentes à comensalidade, assim como produzir os gêneros alimentícios, desde as verduras, hortaliças, os cereais e os usos da carne dos animais no ato de comer. A temática encontra-se em todas as áreas, em especial nas artes, como música, pintura e literatura. Nesta, particularmente, alguns autores enfatizam alimentos e preparos, como é o caso de Jorge Amado, o que justificaria o diálogo entre o pesquisador Luís da Câmara Cascudo e o ficcionista baiano.

Sendo vital importância, a alimentação, hábito cotidiano que produz as energias necessárias para o ser humano ter forças para pensar, trabalhar, agir nos trabalhos mais rotineiros e em atividades mais complexas, na subjetividade e em comunidade, é também tema visitado por **vários autores da literatura brasileira a tratarem da comida e da mesa em seus cotidianos e convoca** a uma leitura da *História da alimentação* e *Made in África*, de Luís da Câmara Cascudo, assim como a literatura de Jorge Amado em *Dona Flor e seus dois maridos* (2008). Esta narrativa que, além de incluir temáticas recorrentes do au-

tor, situa o ato de preparar os alimentos e manipular receitas, prática cultural que muito explica sobre a natureza dos costumes quanto à comensalidade. Vejamos o que diz a personagem Dona Flor em um bilhete ao próprio autor sobre cozinhar:

Caro amigo Jorge Amado, o bolo de puba que eu faço não tem receita, a bem dizer. Tomei explicação com dona Alda, mulher de seu Renato do museu, e aprendi fazendo, quebrando a cabeça até encontrar o ponto. (Não foi amando que aprendi a amar, não foi vivendo que aprendi a viver?). Vinte bolinhos de massa puba ou mais, conforme o tamanho que se quiser. Aconselho dona Zélia a fazer grande de uma vez, pois de bolo de puba todos gostam e pedem mais. Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por bolo de puba ou carimã. Por outra coisa também? Me deixe em paz seu Jorge, não me arrelie nem fale nisso. Açúcar, sal, queijo ralado, manteiga, leite de coco, o fino e o grosso, dos dois se necessita. “Me diga o senhor, que escreve nas gazetas; por que se há de precisar sempre de dois amores, por que um só não basta ao coração da gente? As quantidades, ao gosto da pessoa, cada um tem seu paladar, prefere mais doce ou mais salgado, não é mesmo? A mistura bem ralinha. Forno quente”. - Bilhete recente de Dona Flor ao romancista. (AMADO, 2008, p. 10).

Estar à mesa, comer sozinho ou em família, não comer, ter o alimento, não ter o alimento, são temas frequentes nas literaturas ocidental e oriental, pois retrata a experiência humana e nela se assenta também o diálogo, a autoridade do chefe da família, geralmente a figura feminina a organizar os alimentos e não desperdiçar os víveres, assim como providenciar as receitas das mais simples e sofisticadas, das famílias dos camponeses e dos nobres e abastados.

A culinária baiana se estabelece na ficção de Jorge Amado e seu personagem Dona Flor lhe pergunta, ainda no bilhete ao autor:

(...) Esperando ter lhe atendido, seu Jorge, aqui está a receita que nem receita é, apenas um recado. Prove o bolo que vai junto, se gostar mande dizer. Como vão todos os seus? Aqui em casa, todos bem. Compramos mais uma quota da farmácia, tomamos casa para o veraneio em Itaparica, é muito chique. O mais, que o senhor sabe, naquilo mesmo, não tem conserto quem é torto. Minhas madrugadas, nem lhe conto seria falta de respeito. Mas de fato e lei quem acende a barra do dia por cima do mar é esta sua servidora, Florípedes Paiva Madureira dona Flor dos Guimarães. Bilhete recente de dona Flor ao romancista. (AMADO, 2008, p. 10).

O ato de alimentar-se é narrado, transposto e re-

cuperado via literatura, já que a narrativa informa sobre a vida nos atos mais complexos e simples. Também ao tratar de literatura e comida, não se pode deixar de citar a questão da abundância de víveres e alimentos para determinados indivíduos de uma sociedade, assim como a ausência do alimento para uma maior parcela de indivíduos desta mesma sociedade, como se pode verificar na literatura brasileira o caso de *Dona Flor e seus dois maridos* (2008), romance que especificamente trata do talento da personagem no preparo de doces e quitutes em sua escola de culinária, aspecto da fartura e do alimento também como fonte de prazer e sedução no jogo dos amantes:

Quem sabe às atividades culinárias da esposa, nesses idílios Vadinho dizia-lhe “meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda” e tais comparações gastronômicas davam justa ideia de certo encanto sensual e caseiro de Dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranquila e dócil. (AMADO, 2008, p. 24).

Nessa perspectiva, os costumes e hábitos acerca do ato de cozinhar, de estar à mesa e manipular alimentos, temperos e receitas, faz parte da própria história da evolução da sociedade, comer se transforma em um hábito não apenas nutritivo, mas é instante de conversação e

confraternização, tendo em vista que ao partilharmos as nossas refeições também partilhamos as nossas vivências, alegrias, temores e conquistas e assim age Dona Flor ao oferecer guloseimas para a degustação de suas alunas e convidados:

Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, acaçás, pés-de moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhos, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. Além do caldeirão de mungunzá de milho branco, um espetáculo! Do bar de Méndez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaraná. Foi um sucesso o ensaio! (AMADO, 2008, p. 323).

Trata-se de um ritual, de cotidiano e vivência, o ato de comer seja em uma simples cabana ou em luxuosa casa, esse hábito é comum e universal respeitando as suas particularidades e culturas. Essas representações são motivo também da elaboração ficcional, as quais trazem à cena literária em várias obras pelo mundo afora o hábito de cozinhar e comer. Em se tratando da literatura de ficção de Jorge Amado, sua personagem Dona Flor dentre outros ilustram a relação entre literatura e comida, o que também apresenta CASCUDO (2011, p. 344) na *História*

da Alimentação no Brasil: o banquete mantinha, há mais de quatrocentos anos, as linhas gerais da atualidade. Capões e galinhas, repolho e caça, seguindo-se o assado, pavão, pasteis de frango ao vinagre rosado, perdiz, pombos, pastel de caça, fatias de pão com suco de carne e aves assadas e como sobremesa, pour cremes, pastéis de peras, amêndoas açucaradas, nozes e peras ao natural.

Em 1923, após a morte de Proust, o salão de outono de Paris incluiu a gastronomia como uma das artes que fizeram representar na sua mostra oficial, elevando-a à arte, a nona arte. A gastronomia se desligava da culinária, deixava a obscuridade da cozinha, os receituários domésticos, as páginas do almanaque e as seções finais dos periódicos e revistas, QUEIROZ (1994) diz, e passou a frequentar os catálogos das bibliotecas públicas. Convertida em carência espiritual, a necessidade biológica nutrição tornou-se objeto de estudo, com direito a referência bibliográfica como nas pesquisas e teses universitárias.

A Gastronomia sendo a arte de preparar determinadas iguarias, está relacionada com o estudo das relações que existem entre a comida e a cultura de determinado lugar ou região. As especiarias gastronômicas variam para cada região, alguns pratos têm diferença na forma como se prepara, às vezes essa diferença é de região para região, como aqui no Brasil.

A exemplo da Região Nordeste, na Bahia, com seus pratos, e sua cultura que encanta com seus sabores a todos que chegam a conhecer pontos turísticos de Salvador, pratos e receitas que figuram na obra de Jorge Amado e com especial atenção neste estudo, a partir da leitura de *Dona Flor e seus dois maridos* (2008).

Associada aos aspectos antropológicos, a história da alimentação e a narrativa literária de Jorge Amado, constituem um conjunto de conhecimentos que formam a gastronomia de um lugar, através dos cozinheiros e gastrônomos que preparam os alimentos de maneira a deleitar os que provam suas iguarias e a personagem de Jorge Amado, Dona Flor, é um exemplo destas representações.

Maria José de Queiroz (1994, p. 251-252) se coloca e diz que aqueles aos quais pareça exorbitante o rótulo que desde então passa a ostentar, reconhecemos a leitura do segundo aforismo que serve de prolegômeno à filologia do gosto “de Brillat-Savarin: os animais pastam, o homem come, só o homem de espírito sabe comer. E ... quem sabe comer, informa Paul-Emile Cadilhac, é gastrônomo. Antes que o Brillat-Savarin redigisse o código da bona-chira, em 1826, reclamando a nossa atenção para importância da gastronomia, já se ouvira na França a opinião abalizada do sobrinho de Romeau para quem o mundo se rege pelas leis da nutrição:

Comer, mastigar, digerir – eis a lei a que todos se curvam com maior ou menor apetite, com maior ou menor capacidade de assimilação. Em termos de arte, no entanto, o requinte é tudo. À alegria de sentar-se à mesa, em obediência a uma necessidade natural, devem seguir-se a prazerosa leitura do cardápio, a discussão dos pratos e finalmente a degustação cujo prazer se aprimora no conhecimento e na prática da velha ciência de Montaigne- La Science de la gueule (QUEIROZ, 1994, p. 251,252).

Com Savarin (1999) começou a intelectualização da gastronomia não cuidando mais do prazer de comer, associado à fome e ao apetite, o que se percebe é o prazer da mesa, que não depende da comida nem da fome, o que confirma quando fala da existência do apetite artificial, que não é orientado por necessidades específicas, que contradiz do prazer de comer e da necessidade da nutrição, dizendo ainda que “o apetite do homem civilizado é mais de ordem psíquica e visa a satisfação do prazer de comer e sua necessidade de nutrição.”

Na introdução do livro *História da alimentação do Brasil* (2011, p. 17), Cascudo afirma que toda a existência humana decorre do binômio estômago e sexo. A fome e o amor governam o mundo, afirma Schiller. Os artifícios da astúcia, disciplina da força, oportunidade da observação

aplicada, são formas aquisitivas para a satisfação das duas necessidades onipotentes. O sexo pronuncia-se em época adiantada apesar das generalidades de Freud. O estômago é contemporâneo, funcional ao primeiro momento extrauterino. Acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica. O sexo pode ser adiado, transferido sublimado em outras atividades absorventes e compensadoras. O estômago não é dominador, imperioso e inadiável.

Ainda sobre a gastronomia, CASCUDO (2011, p. 36) diz: os gastrônomos ensinam a ciência do “saber comer”, que não é a mesma coisa para os nutricionistas. Depois da leitura de um desses gênios da minúcia culinária é que compreendemos o mundo desconhecido que pode existir numa carne grelhada, num peixe ao forno ou num molho para salada mista. O problema é que aumentando miraculosamente o número dos consumidores, diminui assustadoramente a dinastia fidalga dos cozinheiros e das cozinheiras, raça semiextinta que não se renova.

4.1 Panorama da obra de Jorge Amado - *Dona Flor e seus dois maridos*

Ao pensar em Jorge Amado, se reconhece no Brasil, na Bahia e nas histórias de política, de amor, paixão, lascívia, erotismo e também no ato de alimentar-se, pontos tão

elucidativos na criação do escritor baiano que traz em sua ficção os cheiros e sabores de uma Bahia manifesta, seja no sincretismo religioso, nos senhores donos das plantações de café, da desigualdade social já presente na sociedade brasileira e nas relações afetivas que envolviam os personagens em situações cotidianas, como o hábito de preparar os alimentos e trazê-los à mesa.

O romance *Dona Flor e seus dois maridos*, com a primeira edição pela *Martins Editora* em 1966, organizado em cinco capítulos, traduzido para vários idiomas e adaptado para o cinema em duas versões - 1976 e 2017 - e também para minissérie televisiva em 1998, narra a história de Flor e sua vida de professora de culinária baiana e esposa apaixonada. Esta obra traz a representação da cultura baiana no aspecto da comensalidade nas receitas da personagem Dona Flor.

Cada capítulo é aberto por uma lição de culinária de Dona Flor, professora e proprietária da escola de culinária Sabor e Arte. No livro é narrada a morte de Vadinho, primeiro marido de Dona Flor que morre no domingo de carnaval em meio às festividades e fantasiado de baiana. As memórias guardadas de Dona Flor das infidelidades cometidas por seu marido são apresentadas nas reminiscências de Flor, com lembranças e ausências de seu grande amor, assim como a postura de sua mãe que não gostava

do genro pois preferia ver sua filha viúva. A tristeza da personagem culinarista que vive uma saudade sem par por seu grande amor, conhece um farmacêutico, homem honesto, com quem se casa pela segunda vez. Em sua lua de mel Dona Flor percebe que Teodoro é muito diferente de Vadinho em tudo, pois, tem inúmeras qualidades que uma mulher desejaria, podendo a jovem viver em paz, embora não apresente a paixão e a sensualidade exagerada do ex-marido e defunto, o que faz falta à sua vida de mulher.

A cozinha acaba sendo o único espaço de vivência da personagem culinarista em função de que através das receitas Dona Flor passa a existir enquanto mulher estabelecida em sua profissão e lugar onde a vida pessoal, as queixas de mulher jovem e viúva, a transição para um novo casamento ao qual não se submete para viver às custas do novo marido, mas mantém a escola de culinária como espaço de afirmação de mulher na sociedade.

A narrativa finaliza com os personagens juntos vivendo “harmoniosamente” uma vida conjugal, sem Teodoro perceber a presença do outro. Nessa perspectiva, *Dona Flor e seus dois maridos* é um dos romances de Jorge Amado mais lidos no mundo e traduzido em vários idiomas, por retratar a vida amorosa de Dona Flor contra sentimentos que ela ainda nutre por Vadinho, o defunto,

e pelo atual marido. A professora de culinária baiana e cozinheira exímia vive um drama pessoal com dois maridos, um no plano físico e outro defunto a lhe atormentar. No entanto, o que mais chama a atenção na obra, são as receitas preparadas por Dona Flor, é o alimento em sua preparação, a parte mais interessante e que dialoga com a história da alimentação e comensalidade, tema que nos atrai e elabora este trabalho.

A culinária em *Dona Flor e seus dois maridos* filia-se às concepções de identidade cultural do povo baiano, pela união dos povos advindos do continente africano existentes no Recôncavo baiano e presentes na trama:

Vieram também as alunas de Dona Flor, quase todas. Alunas e ex-alunas, unânimes no desejo de consolar a estimada e competente professora, tão boazinha, coitada! De três em três meses, sucediam-se as turmas nos cursos de culinária geral (pela manhã) de culinária baiana (pela tarde) formavam-se em forno e fogão. (AMADO, 2008, p. 35).

Nesta reflexão, é elucidativa a obra *Dona Flor e seus dois maridos* (2008) na perspectiva de um diálogo entre a literatura de Jorge Amado e os estudos sobre a alimentação no Brasil e influências africanas nas reflexões de Luís da Câmara Cascudo, em *História da Alimentação no Brasil*

e *Made in África*. Jorge Amado traz as cores do Brasil, que podem ser vibrantes nas personagens femininas a desafiar o patriarcalismo, assim como também a submissão daqueles e daquelas que não encontram meios de enfrentar o sistema social e econômico de um país ainda de economia baseada nas roças de cacau, cana-de-açúcar e na criação do gado.

O aspecto da comensalidade da comida e o ato de preparar os alimentos é o que nos aproxima da obra *Dona Flor e seus dois maridos*. A relação entre a literatura de Jorge Amado e as anotações e pesquisas de Câmara Cascudo, informam sobre aspectos importantes, como as especiarias e temperos utilizados pela personagem que trazem a representação do entrecruzamento cultural entre África e Brasil já pontuados e temas centrais da ficção do autor baiano, o qual condensa, informa e traz à compreensão do leitor, a Bahia como parte transposta e recriada também pelos sabores e hábitos alimentares africanos.

Sobre a cidade de Salvador, na Bahia, CASCUDO (2011, p. 839-840) afirma que residiu no ano de 1918, onde estudou medicina. Na época frequentou como os estudantes de seu tempo, visitando mercado, os cais, Itapagibe na festa do Senhor do Bonfim, o dique, Água de Meninos, Amaralina, Itapoá. Nina Rodrigues falecera doze anos antes em Paris; nunca me falaram nele, nem nos candomblés,

eu tinha 20 anos e, confesso, já escrevia n' *A Imprensa*, jornal de propriedade de meu pai, ainda afirma que são naturalmente inesquecíveis as lembranças da Bahia no derradeiro ano da primeira "conflagração Europeia". Vatapá e caruru foram os pratos que mais comi nas residências amigas.

Segundo Cascudo (2011), sobre os costumes alimentares na Bahia, salientavam a excelência e fama dessas iguarias; o vatapá era a coroa da culinária regional, dizia que a Bahia era a terra do vatapá, mas nas feiras e mercados, não o via nem ao caruru, os populares e diários na boca baiana eram o acarajé e o acaçá, já os peixes eram pequenos e assados no azeite de dendê, com farinha, fazia-se um embrulho e comia-se andando ao redor da pracinha onde há a estátua do Visconde de Cairu; nos almoços as pessoas da sociedade mostravam outros acepipes por curiosidade e orgulho da fruição de tanta comida local, via no mercado feijão-mulatinho fervendo e saboreado em pratos de alumínio, com farinha de mandioca, carne ou peixe assado em postas, molho de pimenta, tudo a dez tostões.

Sendo imortalizada a cozinha baiana por Jorge Amado através dos personagens dos seus romances, a mesa não servia apenas para citar receitas, reunia os senhores do cacau, caboclos, prostitutas, madames, religio-

sos, brancos e negros. Era a união das etnias social e cultural. Nessas refeições passavam pessoas simples, pobres, que através delas eram reveladas as delícias e o valor da baianidade na cozinha para as senhoras ricas e afrancesadas. A comida em Jorge Amado começou a aparecer em seu primeiro livro, *O País do Carnaval* e em muitas de suas obras. Em *Dona Flor e Seus Dois Maridos*, moqueca de siri-mole era o prato preferido de Vadinho, receita que Dona Flor ensinava no curso de culinária Sabor e Arte:

Essas tolas acham a cebola fedorenta, que sabem elas dos odores puros? Vadinho gostava de comer cebola crua e seu beijo ardia.) Lavem os siris inteiros em água de limão, lavem bastante, mais um pouco ainda, para tirar o sujo sem lhes tirar, porém a maresia. E agora a temperá-los: um a um no molho mergulhando, depois na frigideira colocando um a um, os siris com seu tempero. Espalhem o resto do molho por cima dos siris bem devagar que esse prato é muito delicado. (Ai, era o prato preferido do Vadinho!) (AMADO, 2008, p. 48).

A doceria também está presente nas aulas de culinária no turno matutino. Após as aulas tiravam a sorte para escolher quem levaria os doces. As frutas: cacau, jaca, banana, manga e caju estavam presentes na obra de Amado em forma de doces, sucos e sorvetes, já Câmara Cas-

cudo (2011, p. 608) pontua que, a partir do século XVIII, a doçaria é um elemento participante da literatura oral, ou seja, era conhecida através das histórias populares, que diziam da existência dessas iguarias que se estabeleceram à mesa de quase todos os povos como um agrado antes das refeições, fazia-se à sala essas guloseimas enquanto a refeição principal não era servida, os viajantes que visitaram a Bahia e o Rio de Janeiro nos séculos XVII e XVIII atestaram a fartura da doçaria nas recepções.

Para Cascudo (2011), a doçaria em Portugal já estaria várias vezes centenária quando o açúcar apareceu. Doçaria na base do mel de abelhas, como fizera toda a antiguidade clássica, começando por Júpiter, alimentado com ele, o *aerii mellis dona*, Virgiliano. O domínio árabe é inseparável do alimento doce. Em Portugal, os bolos de mel, o alfenim, a alféloa, são presenças árabes. Vieram ambos os últimos para o Brasil. A alféloa que o rei D. Manoel proibiu ser vendida por homem sob pena de prisão e açoite, tem no Brasil o apelido prosaico de puxa-puxa, feito com mel de engenho ou mesmo calda de açúcar branco e tinha vendagem exclusivamente feminina ou infantil, já o alfenim é contemporâneo, como tiveram Gil Vicente, Jorge Ferreira e Antônio Prestes:

Ainda resistem doces que são depoimentos manifestos dessa continuidade: bolo de mel

da madeira e de Beja, pinhoadas, quartos, ladrilhos de marmeladas, o bolo podre, nogado, rabanadas, as broas de mel pelo natal, o bolo folhado com mel correspondendo ao brasileiro mil folhas, tudo quanto hoje fazem com açúcar seria outrora utilizado o mel de abelhas. (CASCUDO, 2011, p. 299, 300).

Em *Dona Flor e seus dois maridos*, a doceria baiana é uma junção de doces de origem portuguesa, com compotas de frutas, cocadas e sorvetes de frutas. Na obra de Jorge Amado, é possível encontrar arroz e canjicas doces, baba-de-moça e quindim, Flor ensinava nas suas aulas práticas de culinária.

A cozinha é realmente uma arte, mas por muito tempo foi considerada uma arte menor e atualmente tornou-se um universo com linguagem e referências que a colocam em lugar de destaque nas sociedades.

Ora, as recepções com salgadinhos, as bandejas circulantes, as comidas nos restaurantes automáticos, o cachorro-quente, o sanduíche frio, a desculpa de não ter tempo para comer, aplicando-o noutras tarefas inferiores, o disfarce decorativo mutilando a integridade rápida, as máquinas Self-Services, a banalidade policolor dos drugstores, são fatores adversos à boa e venerada tradição cozinheira.

Vivendo como vivemos, sob o signo da velocidade e a égide da angústia (de tempo, de espaço residencial, de alimentos, de tranquilidade, de alegria) estão os humanos da desintegração atômica, perdendo a legitimidade do paladar. Um alimento fortemente divulgado no mundo daria mais sossego e júbilo que toda trovejante conquista espacial que nos trouxe rancor, rivalidade e ódio concorrente. No seu tempo, SAVARIN (1999) estava convencido de que para tranquilidade fisiológica, e decorrente psicológica, da população terrestre, a deglutição de uma boa feijoada é mais útil que a posse da lua:

A consigna é não perder tempo. Precisamos comer depressa, digerir depressa, abandonar a mesa como a um assento de brasa. Vida prática. Essenciais. Sumos. Comprimidos. História. Pé no acelerador. Avião supersônico. Olhando o relógio. Tempo é dinheiro, mas todos sabem que dinheiro não é tempo. Quando possuem o dinheiro, perderam o tempo que o valoriza. (CASCU-DO, 2011, p. 362).

Freixa e Chaves (2008, p. 23) apontam que, segundo a chef paulista, pesquisadora e professora de gastronomia Mara Salles, o Brasil vive momentos de melhoria em relação a sua cultura. Atualmente, profissionais estrangeiros e brasileiros são encantados com a diversidade gastronô-

mica do nosso país, ressaltamos a nossa coxinha regional, teve suas transformações e mostra a identidade do nosso povo, e de mãos dadas com a alta cozinha, como destaca Salles: “O que faz a alta cozinha é transformar a cozinha regional, atualizando-a de acordo com os novos tempos, tornando-a mais lapidada, jovial e afinando sua técnica”:

O turismo é parte integrante desse contexto. Quando as pessoas viajam, naturalmente se sentem tão envolvidas pela natureza, pelos monumentos históricos, pelas festas e danças quanto pela gastronomia do lugar. (FREIXA & CHAVES, 2008, p. 23).

O sertão e litoral do Nordeste brasileiro apresentam cozinhas diversificadas, embora diversas das receitas tenham viajado – do litoral para o interior e vice-versa, como a manteiga de garrafa, que não pode faltar na mesa do nordestino. FREIXA & CHAVES (2008, p. 235-236) dizem que se trata da nata do leite de vaca batida numa bacia com colher de pau até transformar-se em uma massa homogênea. Esta é levada ao fogo brando em banho-maria para soltar a manteiga, que fica em estado líquido.

Através das receitas em exposição no romance *Dona Flor e seus dois maridos*, conhecemos algumas receitas da culinária baiana e também as comidas oferecidas aos orixás. Essa relação entre o espiritual e a comida revela os

aspectos ritualísticos da alimentação, cuja prática alinha-se ao que diz Claude Lévi-Strauss (2004), que os alimentos não são bons apenas para comer, mas também para se pensar e passa a ser vivência, cotidiano e vida.

Para Câmara Cascudo (2011, p. 416), os fogões de abóbada e de chapa, panelas, grelhas, frigideiras de ferro foram trazidos pelos portugueses, assim como talheres, cadeiras e mesas. Comer no chão era uso indígena e também oriental. Não sobre o solo nu, como faziam os ameríndios, mas com tapetes e alcatifas. Quando, por luto, alguém não assentava em esteira nem alcatifa, era rito judaico, vedado ao cristão velho.

Na introdução ao seu livro *Comida como Cultura* (2013) Massimo Montanari, apresenta uma breve abordagem da cultura e alimentação, considerando ser o alimento decisivo e comunicador da identidade humana. Começando pela cultura, o estudioso guia o leitor através dos capítulos do livro, lançando um olhar sobre o ato alimentar-se ser fundamental na formação das sociedades e identidades culturais.

Montanari (2013, p. 25), expõe que no Oriente Médio de 10 mil anos atrás, aparece a agricultura, surge separando o homem selvagem dependente da natureza, do homem civil, que produz artificialmente a própria comida, buscando novos espaços para cultivar seu alimento.

Nesse processo de evolução, as sociedades não se adequaram às condições impostas pelo ambiente. É nesse contexto cultural que as primeiras sociedades agrícolas, também enraizadas nos ritmos naturais e no ciclo das estações, elaboram a ideia de um “homem civil” que constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, que, justamente, serve para assimilar a diferença entre natureza e cultura, serve para distinguir a identidade das bestas daquelas dos homens.

4.2 Na cozinha aprendendo com Dona Flor

A palavra *gastronomia* vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente, *as leis do estômago*. O termo foi criado pelo poeta e viajante grego Arquestrates, no século IV a.C. Apreciador da boa mesa, ele percorreu vastos territórios, observando e provando as especialidades das cozinhas locais. O resultado de suas experiências foi organizado na *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida com conselhos de como comer bem e a primeira definição de gastronomia.

Muito tempo depois, no final do século XVIII, a palavra voltou à tona e o conceito se expandiu graças a um escritor apaixonado pelos prazeres da mesa, o francês Brillat-Savarin em *A fisiologia do gosto*, que seria o livro de

cabeceira de todo bom gourmet, diz Savarin:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem. (SAVARIN, 1999, p. 57,58).

Hoje a gastronomia continua se expressando por meio dos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração em geração desde a pré-história, quando os nossos antepassados partilhavam a comida que preparavam de acordo com os recursos alimentares disponíveis nas regiões onde viviam. Cada comunidade foi criando sua cozinha, cuja seleção de alimentos era ditada pela tradição e pela cultura.

A gastronomia também está ligada às técnicas e etapas do preparo dos alimentos tanto quanto ao serviço, às maneiras à mesa e o ritual da refeição, como explicitado por FREIXA & CHAVES (2008, p. 20). Sendo assim tão abrangente, podemos entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia:

Na literatura brasileira, esse tema é visto desde os primórdios do nosso país, como no registro de nascimento do Brasil, a carta de Pero Vaz de Caminha para El-rei de Portugal, em 1500. Escuta logo após a “descoberta” da nossa terra, o secretário da esquerda de Pedro Álvares Cabral descreve um solo muito rico de uma variedade inesgotável de fauna e flora. As cores e odores de nossa terra constituíam-se em uma valiosa fonte de inspiração para Caminha, conforme se lê neste trecho da carta: “... derradeiro de abril, comemos logo, quase pela manhã. [...] os hóspedes sentaram-no cada um em sua cadeira. E de tudo quanto lhes deram. Comeram muito bem, especialmente lacão cozido frio, e arroz”. (MARIZ & OLIVEIRA, 2012.grifos das autoras.).

A carta de Pero Vaz de Caminha, segundo MARIZ (2012), é um dos documentos comprobatórios de que desde sempre o Brasil tem uma significativa diversidade natural. Essa mesma representação permanece nos quadros do pintor francês Jean-Baptiste Debret, primeiro artista a ilustrar imagens do cotidiano brasileiro. Ao longo da história da literatura, diz Mariz, o prazer de comer é visto em circunstâncias diversas, como no romantismo, com sua natureza exuberante ou ainda representados pela força do escravo “vindo” da África. A literatura brasileira romântica é preenchida com cenas relacionadas à mesa, seja de escravos nas cozinhas das casas-grandes, seja trabalhando

nas lavouras para tornar o Brasil um dos maiores produtores, do mundo da cana-de-açúcar.

Segundo Bona (2015), a voz da comida na literatura conta histórias de estética, de doação amorosa e de oposição entre rotina e aventura, desenvolvidas em sequências de cenas específicas, juntamente com as informações relacionadas à nutrição e à vida. Essas narrativas cotidianas da comida emprestam um matiz particular à história do alimento como mantenedor da vida.

A literatura fornece um modo de conhecer e, por que não, de se reapropriar da identidade cultural, fazendo uma viagem pela cultura alimentar de um país ou território. Conhecer os alimentos do cotidiano de cinquenta ou cem anos atrás - aqueles consumidos todos os dias e aqueles reservados às festividades, os alimentos do ritual familiar e outros reservados ao convívio social, as receitas, as anedotas, as crendices e superstições ligadas ao ato de comer é conhecer toda uma sociedade, cujo “ator principal” foi o alimento. Eliade (1984), em *O Mito do Eterno Retorno*, defende que a alimentação também é elemento determinante de guerras, de dominação e também de alegrias e festas, pois na festa “reencontra-se plenamente a dimensão sagrada da vida, experimenta-se a santidade da existência humana como criação divina”.

Sobre o preparo dos alimentos, os cuidados que se

deve ter vão desde a escolha dos produtos, massas e hortaliças aos utensílios de cozinha: panelas, colheres, recipientes, dentre outros, que facilitarão o processo de feitura das receitas:

O cheiro da comida participará da importância formadora do gosto. Cada alimento líquido ou sólido, denuncia sua presença pelo odor anúncio fluido inconfundível. Bom cheiro, mau cheiro, bouquet dos vinhos, fumet das vinhas dependerão do processo de aceitação, que é um hábito de consumo. (CASCUDO, 2011, p. 371).

Há também que considerar o tipo da receita como o tempo de preparo como a selagem das carnes, a marinada, os molhos e as maneiras delicadas que aquele que cozinha deve apresentar. Assim ocorre com a personagem Dona Flor, ao ensinar e também preparar as suas receitas na Escola de Culinária Sabor e Arte. O que há de interessante nessa narrativa, além dos outros aspectos, sem dúvida é o cuidado ao ensinar aquilo que sabe enquanto uma representante da gastronomia baiana. A personagem em viuvez não se isola das suas funções, há na culinária um apego e devoção ao ato de cozinhar:

Me deixem em paz com meu luto e minha solidão. Não me falem dessas coisas, res-

De Cores, Sabores e Tradição

peitem meu estado de viúva. Vamos ao fogão: prato de capricho e esmero é o vatapá de peixe (ou de galinha), o mais famoso de toda culinária da Bahia. Não me digam que sou jovem, sou viúva: morta estou para essas coisas. Vatapá para servir a dez pessoas (e para sobrar como é devido). (AMADO, 2008, p. 247).

Segue ensinando aquilo que, como mulher e representante da sua cultura, baiana de origem, ensina com capricho o que gosta de fazer, traz à mesa da escola de culinária o tão famoso vatapá, prato que revela a baianidade e nesse intento ia ensinando e explicando o seu modo de preparo:

Tragam duas cabeças de garoupa fresca- pode ser de outro peixe, mas não é tão bom. Tomem do sal, do coentro, do alho e da cebola, alguns tomates e o suco do limão. Quatro colheres de sopa, cheias com o melhor azeite doce, tanto serve português como espanhol; ouvi dizer que o grego ainda é melhor não usei. Jamais usei por não o encontrar à venda (AMADO, 2008, p. 247).

Com a clareza de quem fala daquilo que muito conhece, sua condição de quem perdeu o marido, desdenha de sua viuvez e insiste em dizer que a deixem em paz, que encontra um sentido para a vida a partir de sua escola de

culinária, poderá viver e fazer da profissão uma realização como mulher e profissional. E assim esmiúça os passos para o cozimento e preparo do vatapá:

Refoguem o peixe nesses temperos todos e o ponham a cozinhar num bocadinho d'água, um bocadinho só, um quase nada. Depois é só coar o molho, deixa-lo à parte, e vamos adiante. (AMADO, 2008, p. 247).

Entre os intervalos da receita, Dona Flor lamenta o seu destino de viúva e diz que tudo no mundo tem compensações e que pode encontrar sentido passando a ter uma vida mais tranquila, já que o defunto era dado à vadiagem e lhe trazia problemas como o da infidelidade e arremata que nada melhor do que viver tranquila, sem sonhos, sem desejos, sem se consumir em labaredas com o ventre aceso em fogo (AMADO, 2008, p. 248). Dedicase muito mais à cozinha:

Tomem do ralo e de dois cocos escolhidos – e ralem. Ralem com vontade, vamos, ralem: Nunca fez mal a ninguém um pouco de exercício (dizem que o exercício evita os pensamentos maus: Não creio). Juntem a branca massa bem ralada e a aqueçam antes de espremê-la: assim sairá mais fácil o leite grosso, o puro leite de coco sem mistura. À parte o deixe (AMADO, 2008, p. 248).

Dona Flor comenta a receita do tão celebrado vata-pá em diálogo com a própria existência e chega a associar a vida de viúva ao bagaço do leite de coco, tão próxima é a sua fala à vivência que tem, fala da vida a partir de um sentido de praticidade. Jorge Amado, através da personagem, ilustra que, nos pequenos espaços onde pode ter voz, a mulher, cujo ofício de cozinhar e ensinar essa arte, recriou seu mundo em atitudes práticas como ter que prosseguir com o seu trabalho e divaga sobre o tempo em que era casada e nem por isso era uma mulher satisfeita com o seu casamento. Ela vê no trabalho uma forma de atuação em benefício próprio e o estado de viuvez, principalmente para uma mulher jovem naquela sociedade, era motivo de também apagar-se como pessoa e mulher:

Viúva é só bagaço, limitação e hipocrisia. Em que nação enterram a viúva na cova do marido? Em que país tocam fogo no seu corpo junto? Antes assim, de uma vez queimada e em cinza, em lugar de consumir-se em fogo lento e proibido, de queimar-se por dentro em ânsia, e em desejo; por fora hipocrisia, um recato de fazendas Negras, os véus cobrindo uma aflita geografia de medo e de pecado. Viúva é só bagaço e aflição (AMADO, 2008, p. 248).

A destreza da personagem se mostra na clareza com que ensina os passos para o preparo da receita:

Descasquem o pão dormido e descascado o ponham nesse leite ralo para amolecer. Na máquina de moer carne (bem lavada) moam o pão assim amolecido em coco, e moam amendoins, camarões secos, castanha-de-caju, gengibre, sem esquecer pimenta-malagueta ao gosto do freguês (uns gostam de vatapá ardendo na pimenta, outros querem uma pitada apenas, uma sombra de picante. (AMADO, 2008, p. 248).

Dona Flor utiliza os condimentos e especiarias já comuns à cozinha baiana que recebe a influência do povo africano, e a enriquece com o uso dos temperos trazidos de África e das Américas via colonização, resultando numa culinária específica na Bahia, até mesmo diferenciando-se de outras regiões do Brasil. Na receita do vatapá, a pimenta figura como um dos ingredientes que não pode faltar. Câmara Cascudo, sobre o uso das pimentas, privilegia esse condimento no livro *A História da Alimentação no Brasil*:

O condimento incomparável para o brasileiro é a pimenta, a pimenta, companheira sem rival, transformando o peixe cozido em obra-prima, ressaltando os valores sápidos

De Cores, Sabores e Tradição

de todas as iguarias, aceleradora digestiva, masculinizando o sabor. A malagueta simplesmente no vinagre, é o prato permanente e de rigor para o brasileiro de todas classes, Debret, entre 1816 e 1831. (CASCUDO, p. 478).

Cascudo (2011, p. 478) reforça que o brasileiro é o herdeiro fiel do patrimônio culinário dos três povos formadores de sua etnia e diz que a pimenta vivia na preferência dos seus avós negros, caboclos e portugueses:

A receita do vatapá de Dona Flor segue sendo esmiuçada, moídas e misturados, esses temperos juntou ao apurado molho da garoupa, soma-se tempero a tempero, o gengibre com o coco, o sal com a pimenta, o molho com a castanha, e levem tudo ao fogo só para engrossar o caldo. (AMADO, 2008, p. 248).

Esse modo de atuar na cozinha é a fusão do que CASCUDO (2008) aponta como a importante união das culturas que fomentou a formação do povo brasileiro. Dona Flor não foge daquilo que é a sua formação, mulher baiana que valoriza e põe em destaque ingredientes, produtos e modos de preparo na cozinha baiana, a maneira como é finalizado o preparo do vatapá informa sobre os condimentos devidamente utilizados para manter a pi-

cância e o sabor, aspectos já tão conhecidos do povo brasileiro e de um prato típico da Bahia:

A seguir agreguem leite de coco, o grosso e puro, e finalmente o azeite de dendê, duas xicaras bem medidas: flor de dendê, da cor de ouro velho a cor do vatapá. Deixem cozinhar por longo tempo em fogo baixo; com a colher de pau não parem de mexer, sempre para o mesmo lado: não parem de mexer senão embola o vatapá. Mexam, remexam, vamos sem parar; até chegar ao ponto justo e exatamente. (...) chegou o vatapá ao ponto, vejam que beleza! para servi-lo falta apenas um pouco de azeite de dendê por cima, azeite cru. Acompanhado de acaçá o sirvam, e os noivos e maridos lamberão os beijos. (AMADO, p. 249).

Com a mesma destreza, apresenta a receita de moqueca de siri-mole, dá uma aula teórica explicando para suas alunas como será feita a receita, mencionando os ingredientes e para quantas pessoas vai ser servida, cita os nomes dos ingredientes da receita: leite de coco, azeite de dendê, siri-mole, salsa, cebolinha, cebola, tomates pimentão e azeite doce:

Ralem duas cebolas, amassem o alho no pilão; cebola e alho não empestam, não, senhoras, são frutos da terra, perfumados. Piquem o coentro bem picado, a salsa, al-

De Cores, Sabores e Tradição

guns tomates, a cebolinha e meio pimentão. Misturem tudo em azeite doce e à parte ponham esse molho de aromas suculentos. (AMADO, 2008, p. 48).

Dona Flor se queixa que as alunas achavam a cebola fedorenta e que elas sabiam sobre os odores dos temperos, lembrava do defunto Vadinho que gostava de comer cebola e como o beijo dele ardia, fugia das suas lembranças e seguia ensinando como lavar os siris, em água de limão, lavavam bastante para tirar a sujeira sem lhes tirar a maresia, em seguida temperava-os um a um com seu tempero maravilhoso, espalhava o molho por cima dos siris bem devagar pois dizia ser um prato muito delicado.

Por ser o prato que seu marido Vadinho gostava, fazia com dedicação. No molho usava tomates, pimentão, cebola, todos esses ingredientes eram usados por cima dos siris. As cebolas eram cortadas em rodela para dar um toque de beleza. Depois abafava por duas horas para tomar gosto e levava à frigideira com os temperos ao fogo. Quando estava quase cozido, então juntava o leite de coco e, para finalizar, usava o azeite de dendê antes que tirasse do fogo. Depois do preparo, provava o molho a todo instante, dizia que ninguém tinha o gosto tão apurado quanto o dela, e afirmava ser um prato fino e requintado e da melhor cozinheira, quem conseguisse fazer a receita podia

se considerar cozinheira de mão cheia:

(Ia provar o molho, a todo instante gosto mais apurado ninguém tinha). Aí está esse prato fino, requintado da melhor cozinha, o fizer pode gabar-se com razão de ser cozinheira de mão-cheia. Mas, se não tiver competência é melhor não se meter, nem todo mundo nasce artista de fogão. (AMADO, p. 48, 49).

A receita de cágado guisado, recomendada por Dona Carmen Dias, mantida em segredo, sendo a mais copiada do caderno. Recordava que o cágado era alimento de orixá, utilizada nos ritos do candomblé, dizia comadre Dionísia, filha de Oxóssi, o cágado, o prato predileto de Xangô. Além dele, eram recomendadas as caças em geral e um ensopado de teiú, carne tenra nos perfumes do coentro e do alecrim e envolto em folhas aromáticas, um cateto assado inteiro:

Além de cágado, recomendo caças em geral e em particular, um ensopado de teiú, carne tenra nos perfumes do coentro e do alecrim. Se lhes for possível, apresente, envolto em folhas aromáticas, um caititu assado inteiro, ah! o rei dos grandes pratos, porco bravo, carne com sabor de selva e liberdade. (AMADO, p. 194).

Sobre a receita do cágado guisado, era permitido às alunas copiar e provar. Seguia a aula ensinado como preparar a receita através do processo (bárbaro) de serra-gem pelos lados, com cuidado para a cuia não sofrer danos, pendurava o bicho pelas patas traseiras, cortava-se a cabeça e esse processo durava uma hora para o sangue escorrer. Em seguida, colocava o animal com o ventre para cima, tirava os pés com muito cuidado e afastava a pele grossa, tirava a carne, os miúdos, os ovos e jogava fora as tripas com cuidado. Ao final lavava tudo e colocava os temperos e ia ao fogo brando para atingir cor de ouro escuro e aroma especial:

Lava-se tudo, carne e vísceras, que, maceradas nos seguintes temperos, deverão ir ao fogo brando até atingir coloração de ouro escuro e aroma específico – sal, limão, alho, cebola, tomate pimenta e azeite, azeite doce à vontade. (AMADO, 2008, p. 195).

A personagem culinária de Jorge Amado envolve o leitor sobre os modos de preparo da culinária baiana. Para além das receitas há também ensinamentos sobre outro tipo de refeição, como o que se deve servir em um velório, assim como as comidas oferecidas nas religiões africanas aos orixás e outras entidades. A gastronomia também

é uma arte. No momento em que uma refeição é servida percebemos que esses alimentos possuem cheiro, cor e sabor, trazendo harmonia ao prato, seja quais os ingredientes ou até mesmo a forma como são expostos, seja em travessas ou tigelas de louças de cores variadas, temperos e sabores distintos, até mesmo como doces e salgados.

A escola de culinária de Dona Flor era a sua grande ocupação, pois lhe garantia o seu sustento enquanto estava solteira. Após seu casamento, Flor passou a sustentar os vícios e as noitadas do seu marido. Quando se casou pela segunda vez, o seu segundo marido, Dr. Teodoro, fazia questão de cobrir todas as despesas da casa, o que ela não aceitou. Sempre trabalhou por não querer depender do marido e sentia-se realizada com as receitas que ensinava e demonstrava isso na degustação dos seus doces e quitutes.

A mesa de Dona Flor é essa fartura que existe nos vários aspectos da comensalidade na cultura brasileira, podemos especificar a Bahia por ser um Estado que se formou também pela influência africana e a culinária tem um variado e rico cardápio de pratos adaptados e reelaborados pelas vivências de todos os que elaboram o Brasil e com especial atenção à gastronomia do povo baiano, o acarajé, o vatapá, o caruru e outras comidas que são feitas à base de leite de coco e azeite de dendê, preparadas por

mulheres negras que, vestidas de saias de renda branca, enfeitadas com colares, pulseiras e turbante branco, são o cartão postal da capital de Salvador, conhecida e reverenciada como a Bahia de todos os santos, de todos os sabores e temperos.

A culinária em *Dona Flor e seus dois maridos* (2008) traz as cores da gastronomia e os aspectos da comensalidade a partir do ensinamento da cultura, em um dos seus aspectos mais importantes que é o ato de cozinhar. O que Câmara Cascudo também diz sobre o prato típico da Bahia, o vatapá, vai de encontro à aula da personagem de Jorge Amado, o que celebra de forma muito profícua a relação entre os saberes de um estudioso da cultura e da literatura, discursos que se complementam. Vejamos o que diz CASCUDO (2005, p. 839), o vatapá era a coroa da culinária regional, lembra que a Bahia era a terra do vatapá.

4.3 Degustando a Cozinha de Dona Flor e os ensinamentos de Câmara Cascudo

O espaço que se conhece culturalmente por cozinha não é o mesmo em todas as culturas. No Brasil, a cozinha, seja de uma família menos abastada ou a de um chefe em seu restaurante, apresenta o que há de comum em todas as culturas que é o hábito de nutrir-se e buscar nos alimentos

a energia e ganho calórico necessários à manutenção do corpo em suas atividades diárias:

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que os cadernos de receitas venham a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais. Tais preceitos estão presentes nas receitas, revelando conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num elaborado sistema de representação. Estas fontes, segundo Laurioux, “são testemunhos de uma sociedade ou de um determinado segmento social, numa época específica” (SANTOS, 2011, p. 22, grifos do autor).

Como microcosmo da sociedade, a cozinha traz a representação do aconchego junto ao fogo para não somente cozinhar, mas para aquecer os corpos, envolver os indivíduos numa conversa particular e, em meio ao preparo e cozimento dos alimentos, a vida vai sendo partilhada através da vivência e degustação cotidiana, muitas vezes do mesmo alimento, mas que se ressignifica pelo acréscimo de um novo ingrediente, de um cuidar do outro,

pois alimentar alguém próximo ou um indivíduo que ali se encontra como visita, faz de quem cozinha uma pessoa especial, que agrega ao alimento o ato simbólico de servir e estar disponível para tornar a refeição um pequeno banquete:

Os meninos do bairro acenderam uma fogueira em sua porta e vieram comer canjica, com eles Dona Norma, Dona Gísia, três ou quatro amigas, na intimidade, sem nenhuma festa. Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, nos ritos de junho, mês da festa do milho. (AMADO, 2008, p. 21, p. 3).

A cozinha de Dona Flor e os hábitos referentes à partilha das refeições, remetem a fazer de pequenos instantes um grande momento. Isso é comum nas festas juninas, uma tradição do povo brasileiro, as novenas de maio nas quais após a reza e os cânticos é servido sempre um café ou pequeno banquete que acaba por se tornar uma vivência e comunhão de alimentos regados pela fé e comida, gerando o princípio da comensalidade como ato cotidiano que, por mais repetitivo que seja, acaba por sempre apresentar uma guloseima a mais, um bolo de fubá ou de leite e as tão apreciadas cocadas, doce que traz o sabor do coco ralado acrescido ao açúcar, iguaria que frequenta muito as

mesas das pessoas do povo.

Câmara Cascudo também traz em *A história da alimentação no Brasil*, a receita de cocada:

Cocada, coco seco, ralado, cozido e mel de rapadura. Pronto, despejam-na em tabuleiros de flandres, forrados com folhas de bananeira. Cortados em quadradinhos. Cocada de amendoim. Cocada de castanhas. Todas na mesma técnica. (CASCUDO, 2011, p. 614).

Mais adiante elenca também nas receitas de doces da cultura brasileira o bolo de mandioca, também muito preterido à mesa do povo brasileiro. Para CASCUDO (2011, p. 97), carimã no Nordeste, é a mesma farinha-d'água, farinha de mandioca puba, também dita "mandioca mole". Põe a mandioca com casca e tudo em vasilhas com água ao sol durante 4 a 5 dias até amolecer e a casca afrouxar, largando pelo simples contato, e eis a receita do bolo de carimã ou mandioca mole:

Bolo de mandioca mole. Massa de mandioca mole ou carimã, leite de coco, gema e clara de ovos, açúcar branco, sal, manteiga. Mistura-se bem e peneira-se a massa, levando-a ao forno em forma untada de manteiga uns quarenta minutos para assar em fogo esperto. (CASCUDO, 2011, p. 616).

Jorge Amado e Luís da Câmara Cascudo, cada qual ao seu modo, recolhem, recriam e apresentam, através da escrita, os costumes do brasileiro quanto à comensalidade. Temática que não se esgota no rico material literário e cultural que ambos utilizam para elaboração de suas obras, mas que sem dúvida é uma referência dentro da história da cultura e literatura brasileira por se tratar de representações de um cotidiano vivo e elaborado pela miscigenação e hibridização das culturas que elaboram o povo brasileiro.

São receitas que falam da história da colonização, as relações e trocas mercantis via Atlântico, do tráfico negreiro, dos indígenas e naturais da terra e também dos imigrantes italianos, japoneses e outros povos que fazem a cozinha brasileira ser tão diversa e que também impossibilita cunhar a história da alimentação no Brasil como algo fechado nesta ou naquela identidade cultural.

Montanari (2015, p. 30) informa no livro *História da alimentação*, que as mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C. Não se pode concluir daí que os mesopotâmicos inventaram a cozinha, simplesmente eles tiveram seus motivos para escrever suas receitas e foram os primeiros, junto com os egípcios, a poder fazê-lo: sem escrita não po-

deria haver receitas.

Os humanos dominaram o fogo há mais de 500 mil anos, diferente da forma de seus ancestrais que viviam em condições mínimas de civilidade, os historiadores dedicados ao estudo da pré-história admitiram que, de início, o fogo era utilizado para cozinhar os alimentos e só em anos seguintes foi utilizado para outros fins. Vem daí a confirmação de que a cozinha faz o homem e ambos têm 500 mil anos. Com o passar do tempo houve uma reflexão sobre os alimentos e como era feita a passagem do cru para o cozido e como seria a cozinha, essa arte de tão grande importância.

Assim que a humanidade conseguiu dominar o fogo mudou seu regime, visto que os carnívoros passaram a preferir a carne assada em detrimento da carne crua:

Não aceitamos tão facilmente essa ideia, longe de se constituírem em valores, objetivos, o bem e o ruim são noções relativas, próprias a cada indivíduo e cada cultura. Se podemos arriscar uma hipótese em relação a esta questão, é que normalmente se prefere o conhecido, o tradicional ao desconhecido: (MONTANARI, 2015, p. 31).

A partir do segundo milênio em algumas regiões da Mesopotâmia e da Síria, muitos textos comprovam a

existência de banquetes com ritos precisos. Como diz MONTANARI (2015) esses textos descreviam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, e referiam-se também às festas das pessoas comuns. Comiam e bebiam juntos para fortalecer a amizade entre as pessoas iguais. Dessa forma eram reforçadas as relações que existiam entre o senhor e os vassalos, os servidores de seus servidores, dessa forma seus acordos comerciais eram selados em uma taberna, diante de uma “panela”, como já dito anteriormente.

Sobre os horários das refeições, Câmara Cascudo (2011) diz que a tendência para a padronização dos horários de refeições depende da organização do trabalho, entrada e saída nos ofícios, chegada e partida dos transportes. As famílias utilizavam-se da economia das horas para que pudessem cumprir as tarefas do cotidiano e estabeleciam-se os horários de almoço e jantar na divisão e finalização do dia e de suas ocupações. Nesse intervalo das horas era servido um caldo, um “remote”, caldo engrossado com farinha fina, um bolo ligeiro, para esperar o jantar mais tardio. Fazer uma boquinha, diziam depois, creio que em todo Brasil.

Entretanto, o horário das refeições no mundo atual varia muito, desde a alimentação na cozinha, sala de refeições, restaurantes, lanchonetes, em meio às obrigações do trabalho para aqueles que não podem e não têm condições

de almoçar em casa ou em um lugar apropriado, praticam as refeições nas frentes de trabalho salvo as famílias de classe média alta que podem ter quem lhes administre a cozinha e também a oferta de variedade de cozidos, assados e das saladas que portam em suas mesas.

As horas velhas, já popularíssimas no século XVI, eram 10 horas ou 9 para o almoço, jantar às 3 e ceia às seis. No Brasil antigo, o almoço das sete horas era sertanejo e dos empregados públicos, CASCUDO (2011, p. 40-41) explicita que a refeição mais séria e comum é a noturna, em geral sendo um momento que se reúne a família. Os sabores, a cozinha brasileira, para Cascudo, seria constituída por várias refeições que eram distintas, na cultura indígena, africana e portuguesa no período da colonização no Brasil.

Na mesma época surgiram as refeições diárias nos templos dos deuses, eram servidas pela manhã, como grande e pequenas refeições, para os homens eram servidas em horários menos rigorosos, e ficavam satisfeitos com uma refeição pequena servida à noite. Também eram servidos à noite os banquetes:

Surgiram, na mesma época, as refeições servidas diariamente nos templos dos deuses: “grande refeição da manhã”, “pequena refeição da manhã”, “grande refeição da noite”, “pequena refeição da noite”. (MONTA-

Comumente os egípcios faziam três refeições por dia: desjejum, almoço e jantar. Eles não usavam talheres, comiam com os dedos, mas, no decorrer do tempo, a forma de se comportarem à mesa evoluiu. Nas classes abastadas, durante o Alto Império, eles comiam acorados sobre esteiras ou almofadas em uma mesa baixa que comportava dois convivas e sobre a mesa encontrava-se o pão, a carne assada e as frutas e os copos eram colocados no chão ao lado da mesa.

Segundo Montanari (2015, p. 76), com o passar dos tempos as pessoas das classes mais elevadas começaram a sentar-se em cadeiras e ser servidos já em mesas altas, onde eram seus criados que lhes serviam e também lavavam suas mãos. Ao final das refeições, nos banquetes eram apresentados espetáculos de músicas e dança, já o vinho e a cerveja eram servidos em ânforas decoradas com guirlandas e os convivas adornados com coroas de flores e trocavam entre si botões de lótus, dos quais aspiravam o perfume:

Todas as casas, mesmo as mais modestas, possuíam em seu pátio interno um forno simples em terracota, quase sempre cilíndrico; cozinava-se, em geral, sobre escalfa-

dores baixos, instalados nos fundos da casa sob esteiras, ou, algumas vezes, como em certas habitações de El-Amarna, nas varandas. (MONTANARI, 2015, p. 76, 77).

Já para Câmara Cascudo (2011, p. 334), o banquete europeu mantinha, há mais de quatrocentos anos, as linhas gerais da atualidade; capões e galinhas, repolho e caça, seguindo-se o assado, pavão, pastéis de frango ao vinagre rosado, perdiz, pombos, pastel de caça, fatias de pão com suco de carne e ovos assados e na sobremesa, cremes, pastéis de peras, amêndoas açúcaradas, nozes e peras ao natural.

Victor Hugo, escritor francês, citado no *Grande Dicionário de Culinária*, de Alexandre Dumas, descreve um modelo da cozinha do Hotel de Metz, mencionando o que tinha e como era feita a comida, o tamanho, o que decorava suas paredes, as suas louças, o tipo de forno, no teto penduravam aventais e candeeiros:

No teto, um emaranhado escuro de vigas magnificamente enfumaçados, das quais pendem todo tipo de coisas alegos, aventais, candeeiros e no centro uma vasta rede de pesca na claraboia sobre a qual se espalha, grandes trapézios de toucinho. (DUMAS, 2006, p. 106).

Ainda sobre a cozinha, DUMAS (p. 106) diz: o átrio flamejante irradia o sol por todos os cantos, recorta grandes sombras no teto, lança um tom róseo e inédito sobre a louça azul e faz brilhar o edifício fantástico das panelas como uma muralha em brasa. Se eu fosse Homero ou Rabelais, diria: “Esta cozinha é um mundo e seu fogão, o sol.”

Neste mesmo dicionário, Courchamps atribui o título de cozinheiro rei de Sidon a Cadmo que era conhecido apenas como filho de Agenor, irmão de Europa, fundador da cidade de Tebas e inventor da escrita. Estes títulos poderiam ser suficientes para ilustrar Cadmo, mas foi acrescentado o título de cozinheiro. Na Idade Média, a função de cozinheiro não era incompatível com a nobreza, nem que fosse apenas por Vatel, espécie de mordomo muito especializado, eles tinham ao menos direito à cultura.

Para Savarin (1999), um indivíduo pode tornar-se bom cozinheiro e continuar mau rôtisseur, nasce-se rôtisseur como se nasce poeta. Já Carême e Beuvilliers, sobretudo Carême, nos demonstram que se pode ser escritor, arqueólogo e cozinheiro ao mesmo tempo e DUMAS (2006, p. 107), define que alguns gourmands bem conhecidos e a quem não podemos negar o título de gastrônomos, preferem cozinheiras a cozinheiros, julgando que as damas têm a mão mais competente e mais leve na distribuição dos

temperos.

No *Dicionário prático da cozinha portuguesa*, GOMES (2015, p. 143-144) elenca as várias formas de cozimento e como cada alimento era feito, diz que a cozinha é o espaço onde são feitas as preparações e confecções culinárias, não deixando de mencionar o cozinheiro que é a peça principal da cozinha.

A cultura da culinária brasileira é extremamente rica e variada, com influência especialmente indígena, africana e portuguesa, acrescidas de contribuições dos imigrantes evidenciando uma tradição que revela o passado colonial e as raízes longínquas dos povos que, pelo viés da comida, também estabeleceram seus códigos culturais, como se vê em Minas Gerais, com as conhecidas panelas de barro, quitandas, no Espírito Santo, a moqueca capixaba, bolinho de bacalhau servido nos botecos cariocas, o churrasco gaúcho, a Bahia com o acarajé e vatapá e São Paulo que recebeu o título de capital ibero-americana da cultura gastronômica de 2018, reconhecido pela qualidade e diversidade de sua gastronomia.

É sabido que quando os imigrantes chegaram a São Paulo e precisaram conhecer e entender os ingredientes da terra, providenciando alterações aos preparos já existentes. Podemos dizer que a comida atualmente é um dos principais motivos para movimentar o turismo gastronô-

mico, que a cada dia fica mais forte, pois tem o poder de fazer as pessoas darem valor aos bens culturais de todo o mundo. A comida é um dos poucos bens culturais de uma população que não necessita de tradução ou preparo prévio do receptor para o seu entendimento e, ao mesmo tempo é uma das formas de comunicação mais poderosa que existe para a percepção do que é uma determinada cultura local.

Savarin (1999), diz, em *A fisiologia do gosto*, que comer é um assunto universal por excelência, desde os primórdios da humanidade tal prática se reveste tanto de um sentido exercitado, que atende às necessidades do corpo, como simbólico, que se preocupa com a função social das refeições. É um equívoco pensar que as diversas estruturas onde eram preparadas as refeições elaboradas para uma coletividade surgiram apenas na Revolução Industrial. Diferentemente do que se pode prever, as cozinhas profissionais surgiram a partir do momento que o *homo socialis* conhece o fogo, é considerado o primeiro tempero descoberto pelo homem. A descoberta do fogo foi de grande importância para a raça humana e para a cultura. O fogo, que seria para aquecer o corpo, para se reunir ao redor dele, logo passa a servir como conservante e fonte de cocção dos alimentos, proporcionando uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares.

Assim:

A cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio dos povos. “Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutre-se das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um grande caldeirão cultural onde tem se representado os elementos mais simples como a mandioca até os mais sofisticados como a lagosta”. (BRAUNE, 2007, p. 82, grifos do autor).

Neste entendimento podemos dizer que a gastronomia constitui uma arte, na forma como se prepara o alimento, no conhecimento que exige suas técnicas e até mesmo na escolha dos ingredientes e na transformação em comida, como também na degustação, que exige um paladar aguçado e refinado das pessoas que vão ingerir esses alimentos preparados.

A cozinha que figura no romance *Dona Flor e seus dois maridos* (2008) remete aos costumes da Bahia, através de produtos que vieram em navios negreiros como o dendê, a pimenta, como também a culinária ritual dos negros e as comidas atrativas aos turistas que chegavam à Bahia e adaptavam-se aos costumes da culinária baiana. SANTOS (2011, p. 22) informa que os alimentos não são somente alimentos e que alimentar-se é um ato nutricional, comer

é um ato social, pois se constitui de atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais que funcionam como espelho de uma época e que marcaram essa época. Assim, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertencimentos, significados, relações sociais e sua identidade coletiva e, se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade.

Roberto da Matta (2001) diz que há uma distinção entre comida e alimento. Enquanto este último serve para nutrir, sustentar o corpo e é algo que está na vida de todos os seres vivos em geral, a comida significa muito mais do que o simples alimentar. É também um jeito de comer, um modo, um estilo. A comida diz muito sobre quem a saboreia, a forma como se come, em que ocasião ou momentos se ingere e como se prepara. Percebemos então que o alimento está ligado ao prazer de saborear a nutrição e a cultura.

Na ficção de Jorge Amado, através de Dona Flor podemos perceber características relacionadas à comida e cultura baianas, fazendo menção à culinária, que nutre o

prazer de comer em uma mesa farta com deliciosos alimentos e seu preparo, aspecto que traz a cozinha da personagem como espaço de vivências degustativas e afetivas, cozinha que promove a professora de culinária que organiza a sua vida em torno de temperos, especiarias e produtos que, manipulados, exigem de si destreza e profissionalismo em sua cozinha.

A cozinha baiana é uma referência para a cozinha brasileira já que é formada pela culinária indígena (farinha de mandioca), pela culinária portuguesa (carne vermelhas, bacalhau, doces) e pela cozinha africana, como diz LIMA (2006, p. 20), é também conhecida como comida de azeite, graças ao óleo de dendê, que deu a cor e gosto particulares às comidas afro-brasileiras e definiu, iconicamente, a participação africana no sistema alimentar brasileiro.

O dendê não é apenas o que marca a comida afro-brasileira, seja qual for sua origem, as pimentas usadas pelos indígenas e africanos também tiveram sua contribuição na construção dessa cozinha (ou cozinhas). Ao incluir o leite de coco nas receitas, a colaboração africana foi de grande valia no enriquecimento da culinária baiana:

Assim o Brasil, além da nativa capsicum, conheceu um momento a malagueta autêntica e plantou a pimenta do reino. Por isso a pimenta é orgulho nacional. No vocabulário nacional popular diz-se é um temperamen-

De Cores, Sabores e Tradição

to irrequieto e buliçoso. Apimentada é motivo, estilo, linguagem, com intenção erótica. (CASCUDO, 2011, p. 482).

Dona Flor, protagonista do romance de Jorge Amado, tem seu foco principal na gastronomia baiana e a importância da comida nas relações pessoais. Agregando esses elementos às suas receitas, encontrava na comida que ensinava nas suas aulas de culinária o prazer relacionado às festas, à gula, à sexualidade e ao trabalho. Em suas aulas não ensinava só suas receitas, falava também de seus desejos e dos desejos de seu marido enquanto manipulava os alimentos na escola Sabor e Arte.

Segundo Maria José de Queiroz (1994, p. 273), a culinária baiana foi contaminada por essa mestiçagem ou interpretação, responsável, hoje, pela sua extrema singularidade no mapa gastronômico do país. A existência de um cardápio codificado de inspiração religiosa implica a necessidade de cozinheiras habilitadas para o exercício de funções que extrapolam a formação profissional. São por isso, filhos-de-santo. Seu trabalho, dirigido e orientado pela mãe, se insere dentro da escola hierárquica das sacerdotisas. Na África, na maioria das vezes, essas funções cabem aos homens. No Brasil, no entanto, as mulheres passaram a exercê-las quase exclusivamente:

Numa terra onde os deuses gravitam em torno da cozinha, justifica-se sem sombra de dúvidas, a via-sacra de Nacib, o bom turco de Gabriela cravo e canela, à procura de uma cozinheira de mão cheia. (QUEIROZ, 1994, p. 273).

A cozinha de Dona Flor se inscreve nesta mesma perspectiva, Jorge Amado acaba por repetir o tema da alimentação já recorrente em outras obras, mas, com um novo sentido, uma mulher que tem na arte de ensinar a cozinhar o seu melhor e maior passatempo, recriando em uma cozinha profissional um pedaço do Brasil conhecido por Bahia.

De Cores, Sabores e Tradição

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A relação que há entre os temas Literatura, Alimentação e Cultura, surge em variados produtos das artes e na literatura imprime as vivências e saberes que falam das histórias de uma sociedade. Assim ocorre e se mostra nas pesquisas de Luís da Câmara Cascudo, com especial atenção em seus livros *História da Alimentação no Brasil* (2011) e *Made in África* (2002), material que informa de maneira profícua os costumes alimentares, a origem de determinados produtos, especiarias, frutas, legumes, verduras, carnes e peixes, assim como também de outros alimentos que compõem a mesa do brasileiro, a título de entradas, pratos principais, sobremesas e outros. As obras de Câmara Cascudo aqui citadas, são de fundamental importância para os Estudos Culturais, pois informam e trazem os aspectos referentes à comensalidade presentes na formação da sociedade brasileira e também as influências que remetem ao povo africano, tema sobre o qual Cascudo se encarregou de visitar e escrever relacionando a hibridização que há entre as culturas africanas e a formação das identidades que elaboram o povo brasileiro, o que recai brilhantemente também no aspecto da alimentação.

Nesta mesma intenção é de fundamental importância a este estudo a obra de Jorge Amado, *Dona Flor e seus dois*

maridos (2008), para aclarar e confirmar, a partir de uma relação com os Estudos Culturais pela Literatura, a presença dos elementos que se encontram e se visitam em ambas as produções e escritas, tanto na obra de Luís da Câmara Cascudo, pelo viés da cultura, como também pela ficção de Jorge Amado. Duas escritas que privilegiam nas suas composições os temas da alimentação – comensalidade –, comida e culturas.

Jorge Amado é figura de proa na Literatura brasileira, com uma vasta produção, a qual vai desde as histórias do cotidiano do povo baiano às questões políticas e reflexões sobre as desigualdades sociais que faziam o Brasil de sua época e se mantêm até os dias atuais. Sendo autor de uma ficção que bebia e se elaborava a partir das histórias do povo, do sincretismo religioso e costumes os mais diversos, é sabido pelo conjunto da obra e fortuna crítica que em seus romances o aspecto da mesa e da comensalidade figuram com destaque e destreza na elaboração das personagens e dos espaços nos quais estarão a dizerem de si e dos outros que compõem o mosaico cultural que consideramos ser a obra ficcional de Jorge Amado. Com este interesse são relacionais os aspectos das obras de Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* (2011) e *Made in África* (2002) à personagem Dona Flor, da obra *Dona Flor e seus dois maridos* (2008), do escritor baiano Jor-

ge Amado, personagem que, através da vivência e ensinamentos que passa em sua escola de culinária, vai mostrando pelo ficcional do autor os aspectos apontados por Luís da Câmara Cascudo em sua obra sobre alimentação. Dona Flor, pelas receitas e na sua cozinha – que é ao mesmo tempo uma escola de arte culinária –, vai demonstrando pelos pratos, temperos, cheiros e sabores a construção de um Brasil que, pelas mãos e talento de uma culinária, mostra-se um espaço de encontros e difusão das culturas que elaboram as variadas identidades do povo brasileiro. É também através da ficção de Jorge Amado, um autêntico conhecedor da cultura baiana, que a culinária, a comida e a comensalidade abrem caminhos que evocam os sabores e histórias vindos pelo Atlântico e postos como receitas e modos de conhecer a nossa cultura e as culturas que também fazem a história e o cotidiano do brasileiro.

Com esta perspectiva, as discussões que aqui se elaboraram, trataram das questões relacionadas à história da alimentação como apresentada pelo pesquisador da história das culturas e da cultura popular, Luís da Câmara Cascudo e na ficção de Jorge Amado. A relação proveitosa que há entre Literatura e Cultura ficou, pois, confirmada, já que esses dois discursos se elaboram, entrecruzando hábitos e cotidianos e se retroalimentam pela experiência humana, pelas narrativas que dizem dos hábitos sobre

os quais a humanidade se constrói e passa pelas narrativas culturais e literárias sobre o aspecto da alimentação, recriando espaços, discursos e maneiras de apresentar a vida e a manutenção dos hábitos que também passam pela cozinha, cadernos de receitas culinárias e pela alimentação, tema este que conduziu o estudo aqui apresentado.

Em Dona Flor, personagem que também intitula o romance de Jorge Amado, apresenta-se uma culinária que, ao ensinar e preparar junto às alunas suas receitas, se revela uma guardiã dos saberes relacionados à alimentação e em como organizar desde os alimentos mais cotidianos aos mais complexos, revelando na personagem o cuidado em ensinar aquilo que culturalmente lhe foi ensinado. Em Jorge Amado, o cuidado com os temas da cultura brasileira é retocado e realçado a partir da cozinha de Dona Flor e de sua escola de Arte Culinária. É pelas mãos da personagem que uma parcela significativa da cultura brasileira é recriada em forma de receitas e prato, o que confirma a riqueza cultural que se mostra na história da alimentação e esse aspecto foi a motivação para convocar Luís da Câmara Cascudo com os seus estudos sobre a alimentação no Brasil, que trazem à esta pesquisa a confirmação dos aspectos que constroem as subjetividades do povo brasileiro, o que também é recriado pelo discurso ficcional de Jorge Amado em sua personagem culinária.

Assim, nesta reflexão há um estudo que informa e contempla questões fundamentais à existência humana, ao trazer as obras *História da Alimentação no Brasil* (2011) e *Made in África*, em diálogo com a ficção de Jorge Amado, *Dona Flor e seus dois maridos* (2008), se preocupou em conhecer e estudar os aspectos da narrativa historiográfica e do discurso literário, o que revelou um universo de assuntos, informações, conhecimentos, sabores e modos de adentrar a história das culturas pela mesa e pela alimentação. Os caminhos pelos quais Luís da Câmara Cascudo percorreu e *in loco* conheceu as influências dos pratos e alimentação brasileira, comprovaram a relação já conhecida entre África e Brasil, dizem dos sabores que para além do Atlântico já prediziam o quanto estariam presentes à mesa dos brasileiros. Câmara Cascudo permite uma leitura da nossa história e formação da cultura que aqui se gestou através de outras influências e sabores, o que Jorge Amado, pela construção da sua literatura, através de Dona Flor, também recria: o espaço da alimentação, que torna esse aspecto da nossa cultura tão convidativo e rico por diversas influências e maneiras de ser e estar na e com a cultura, informando o alimento, produto da cultura e mantenedor da vida, também visto e estudado como cultura, ciência e literatura.

De Cores, Sabores e Tradição

REFERÊNCIAS

AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos: História moral e de amor**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

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

ALTHOFF, Gerd. **Comer compromete: refeições, banquetes e festas**. In: FLANDRIN, Jean-Louis. (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ARAÚJO, Horácio Peixoto. O fascínio do diferente nos relatos de viagens pelo Oriente. In: CRISTÓVÃO, Fernando (coord.). **O Olhar do Viajante: dos navegadores aos exploradores**. Coimbra: Almedina; Lisboa: FCT, 2003.

BONNA, Fabiano Dalla. Literatura e Gastronomia: intersecções. In: **Coletiva**. n.15. jan/abril. Fundação Joaquim Nabuco. Unicamp-Campinas – São Paulo, 2015. <http://coletiva.labjor.unicamp.br/index.php/artigo/literatura-e-gastronomia-intersecoes/>

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia?** São Paulo: Brasiliense, 2007.

BUNN, Daniela. **O alimento na literatura: uma questão cultural**. São Paulo: Rafael Copetti Editor, 2016.

CAMINHA, Pero Vaz. **Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei de Portugal**. Disponível em: <http://www.cce.ufsc.br/~nupill/literatura/carta.html>

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

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

CASCUDO, Luís da Câmara. **Made in África: pesquisas e notas**. 4. ed. São Paulo: Global, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. Regras de servir a mesa. In: **Antologia da Alimentação**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**. São Paulo: Campus, 2003.

COSTA, Antonio Luiz M.C. O nacionalismo de direita e a era da desglobalização. — **Carta Capital**, publicado em 21/out/2016.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1984.

DONAVAN, Jennifer. **Culinária Italiana: receitas especiais fáceis de fazer**. Trad. Elenice Barbosa Araújo. São Paulo: Publifolha, 2009.

DOLADER, Miguel Angel Motis. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**, 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Organização da edição brasileira e tradução: André Telles. Seleção das receitas: Sandra Secchin. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

ELIADE, Mircea. **O Mito do eterno retorno**. Trad. J. A. Ceschin. São Paulo: Mercuryo, 1992.

EMBRAPA. **A Cultura da pimenta capsicum**. 2022. <https://www.embrapa.br/hortalicas/pimenta>

FLANDRIN, Jean-Louis. Outros gostos, outras cozinhas. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**, 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FISCHLER, Jean-Louis. Cozinha em Kit. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação liberdade, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2006.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FERRAZ, B, F, Sapore. **Por uma ética dos cinco sentidos em Ítalo Calvino** – Tese de Doutorado em Estudos Literários – Faculdade de Letras – UFMG. Belo Horizonte, 2018. <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/LETR-AY6GQ3>

GOMES, Virgílio Nogueiro. **Dicionário prático da cozinha Portuguesa**. Lisboa: Editora Marcador, 2015.

LUDOVICUS – INSTITUTO CÂMARA CASCUDO. **Acervo historiográfico e biográfico de Luís da Câmara Cascudo**. Disponível em: <http://www.cascudo.org.br/biblioteca/vida/>

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LIMA, Vivaldo da Costa. **As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. (Org) CARDOSO, C; BACELAR, J. **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo e reafricanização**. 2ª ed. Salvador: Pallas, 2006.

MACHADO, Alvaro Manuel; PAGEAUX, Daniel-Henri. **Da Literatura Comparada à Teoria da Literatura**. 2. ed. revista e aumentada. Lisboa: Presença, 2001.

MARIZ, Josilene Pinheiro; OLIVEIRA, Maria Angélica de. **Gastronomia na Literatura: Memória, Sedução e Poder**. In: **Todas as Musas. Dossiê Cem anos de Jorge Amado**. ano. 4, n. 1. jul/dez/2012. <https://www.todasasmusas.com>.

[br/04_01.htm](#)

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

MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**, 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

MONTANARI, Massimo. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. (Org.) 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: História, identidade e trocas**. Trad. Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MINTZ, Sidney Comida e Antropologia: uma breve revisão. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo – ANPOCS, vol. 16, n. 49, out, 2001. https://www.berose.fr/IMG/pdf/comida_e_antropologia.pdf

NASCIMENTO, Pette. O século XVIII e o nascimento do restaurante moderno. MONTANARI, Massimo (Org.) **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PAGEAUX, D-H. **Elementos para uma teoria literária: imagiologia, imaginário, polissemia**. In.: MARINHO, M.;

SILVA, D. A.; UMBACH, R. K. (Org.). **Musas na Encruzilhada: ensaios de literatura comparada**. Santa Maria: URI/ Editora Hucitec/ Editora UFSM, 2011.

PITTE, Jean-Robert. O Século XVIII: nascimento do restaurante moderno. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

QUEIROZ, Maria José de. **A literatura e o gozo impuro da comida**. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

RAMOS, Artur. Notas introdutórias sobre a culinária negro-brasileira. In: CASCUDO, Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2008.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. In: **Revista Medicina Ribeirão Preto**. vol. 39, n. 3. p.333-339, 2006. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>

ROSENBERG, Bernard. A cozinha e a arte de temperar. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

RODRIGUES, Heloísa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. In: **Sinais - Revista eletrônica. Ciências Sociais**. Vitória: CCHN, UFES. Edição n. 12, v. 1, dezembro 2012. p. 85-100.

RODRIGUES, Marcos Vinicius Macri. Banquetes romanos, comensalidade, hierarquia e poder na Antiga Roma.

In: **Nearco – Revista Eletrônica de Antiguidades**, ano 7, n. 2 – Núcleo de Estudos da Antiguidade - UERJ, 2014. Disponível em: <http://neauerj.com/Nearco/arquivos/numero14/4.pdf>

REVISTA O CRUZEIRO – Entrevista: **O Mestre cuca africano**. 03/08/63. In: Acervo Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo. Disponível em: <http://www.cascudo.org.br/>

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates** – Revista do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Biblioteca digital de Periódicos da Universidade Federal do Paraná (Org.). Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>

SANTOS, Lúcia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador**. Salvador – Bahia: EDUFBA, 2011.

SÉRIE - A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL. In: Amazon Prime Vídeo, 2020. <https://www.primevideo.com/detail/A-Hist%C3%B3ria-da-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-no-Brasil/0PZ1HALADKH-KE47KKQTCWSKDB4>

SCHWARCZ, Lilia Moritz; GOLDSTEIN, Ilana Seltzer. (Orgs.) **O universo de Jorge Amado. Caderno de Leituras.** São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

SOUZA, Itamar. Câmara Cascudo: vida & obra – **Diário de Natal** - Projeto Ler – Fascículo 5, Natal, dezembro, 1998.

VIANNA, H. Breves notícias sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global Editora, 2008

6 APÊNDICE

AS RECEITAS DE DONA FLOR

Moqueca de siri-mole (para oito pessoas)

1 xícara de leite de coco, puro, sem água.

1 xícara de azeite de dendê.

1 quilo de siri-mole.

Para o molho:

3 dentes de alho.

Sal a gosto.

O suco de um limão.

Coentro.

Salsa.

Cebolinha verde.

2 cebolas.

Meia xícara de azeite doce.

1 pimentão.

Meio quilo de tomates.

Para depois:

4 tomates.

1 cebola.

1 pimentão.

Modo de preparo:

Ralem duas cebolas, amassem O alho no pilão; cebola e alho não empestam, não senhoras, são frutos da terra, perfumados. Piquem o coentro bem picado, a salsa, alguns tomates, a cebolinha bem picada, a salsa, alguns tomates e a cebolinha e um pimentão. Misturem tudo em azeite doce e a parte ponham esse molho de aroma suculento.

Cágado guisado - (receita de Dona Carmen Dias, tal como ela forneceu a dona Flor, está permitido à suas alunas cópia e prova):

Toma-se um cágado, depois de morto pelo processo (bárbaro) de serragem pelos lados, devendo a cuia não sofrer danos. Pendura-se o bicho pelas patas traseiras, corta-se lhe a cabeça, e que ele assim permaneça, durante uma hora, para que o sangue escorra. Depois, posto o animal de ventre para cima, deve-se decepar seus pés, com o cuidado de deixar as pernas (ou patas), afastando-se a pele grossa que as recobre. Retira-se então a carne, os miúdos (fígado e coração) e ovos (se os houver), jogando-se fora as tripas, operação que quer cuidados especiais, cada trabalho feito em separado. Lava-se tudo, carne e vísceras, que maceradas nos seguintes temperos, deverão ir a fogo brando até

atingir coloração de ouro escuro e aroma específico, sal, limão, alho, cebola tomate, pimenta e azeite doce à vontade. Este prato deve ser servido com batatas-do-reino cozidas em água sem sal, ou farofa branca recoberta de coentro.

Vatapá de peixe (ou de galinha) vatapá para servir a dez pessoas (e para sobrar como é devido):

Tragam duas peças de garoupa fresca pode ser de outro peixe más não é tão bom. Tomem do sal, do coentro, do alho e da cebola, alguns tomates e suco de limão.

Quatro colheres de sopa, cheias com melhor azeite doce, tanto serve português como espanhol; ouvi dizer que o grego ainda é melhor, não sei. Jamais usei por não o encontrar à venda.

Refoguem o peixe nesses temperos todos e o punham a cozinhar num bocadinho d'água, um bocadinho só, um quase nada. Depois é só coar o molho deixa-lo a parte, e vamos adiante.

Juntem a branca massa bem ralada e aqueçam antes de espreme-la: assim sairá mais fácil o leite grosso, o puro leite de coco sem mistura. À parte o deixem.

Tirando esse primeiro leite, o grosso não jogue a massa fora, não sejam desperdiçadas, que os temperos não estão de desperdício. Peguem a mesma massa e a escolham na fervura de um litro d'água. Depois a espremam para ob-

ter o leite ralo. O que sobrar da massa joguem, fora, pois, agora é só bagaço.

Descasquem o pão dormido e descascado o ponham nesse leite ralo para amanhecer. Na máquina de moer carne (bem lavada) moam o pão assim amolecido em coco, e moam amendoins, camarões secos, castanhas-de-caju, gengibre, sem esquecer a pimenta malagueta ao gosto do freguês (uns gostam de vatapá ardendo na pimenta, outros querem uma pitada apenas, uma sombra de picante). Moídos e misturados, esses temperos juntem ao apurado molho da garoupa, somando tempero com tempero, o gengibre com coco, o sal com a pimenta, o alho com a castanha, e levem tudo ao fogo só para engrossar o caldo. A seguir agreguem leite de coco, o grosso e puro, e finalmente o azeite de dendê, duas xícaras bem medidas: flor de dendê, da cor de ouro velho, a cor do vatapá.

Deixem cozinhar por longo tempo em fogo baixo; com a colher de pau não Parem de mexer, sempre para o mesmo lado: não Parem de mexer senão embola o vatapá. Mexiam, remexam, vamos, sem parar; até chegar ao ponto justo e exatamente.

Maria das Dores Freire da Silva

7 CADERNO DE IMAGENS

De Cores, Sabores e Tradição



Câmara Cascudo em sua viagem a África, 1963

Foto: Ed Keffel, Revista O Cruzeiro

Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>



Câmara Cascudo viagem a África. Foto Ed Keffel, revista O Cruzeiro

Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>

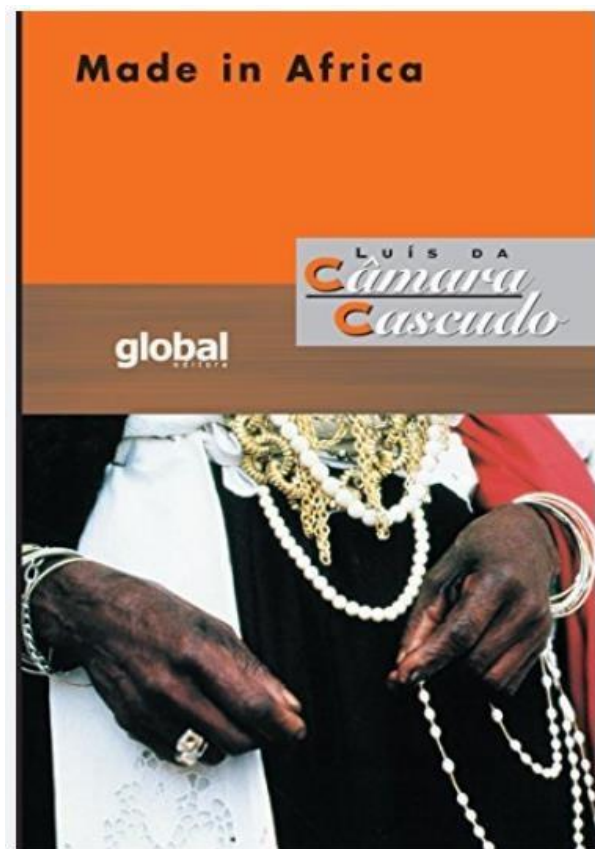
De Cores, Sabores e Tradição



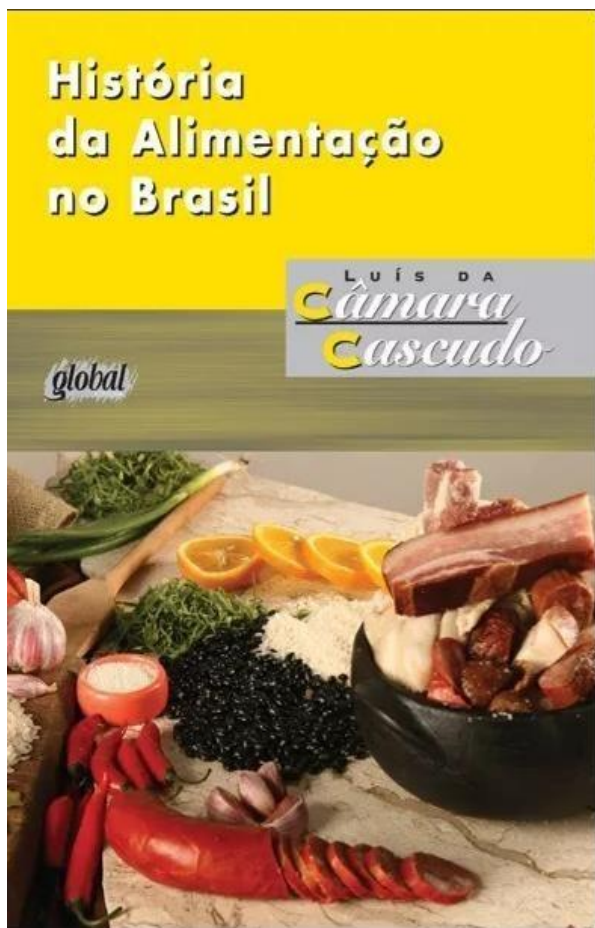
Câmara Cascudo cozinhando

Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>

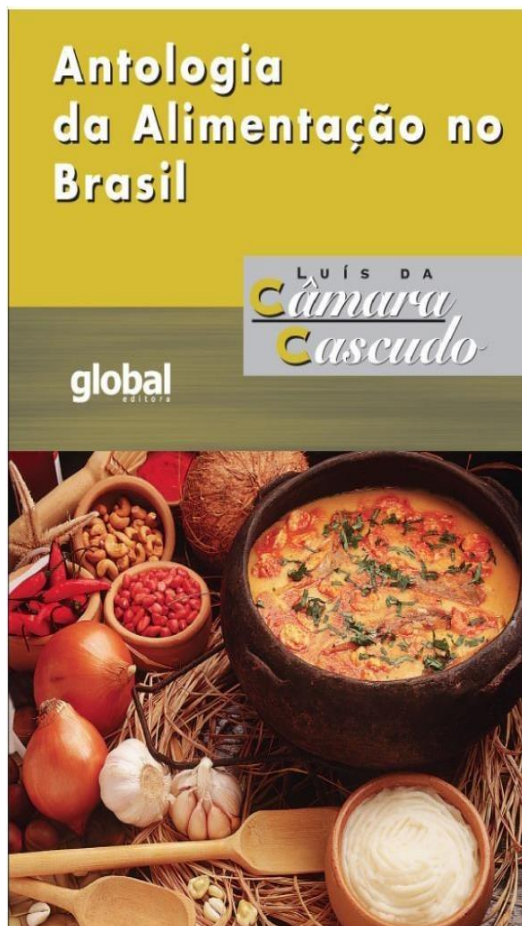
Maria das Dores Freire da Silva



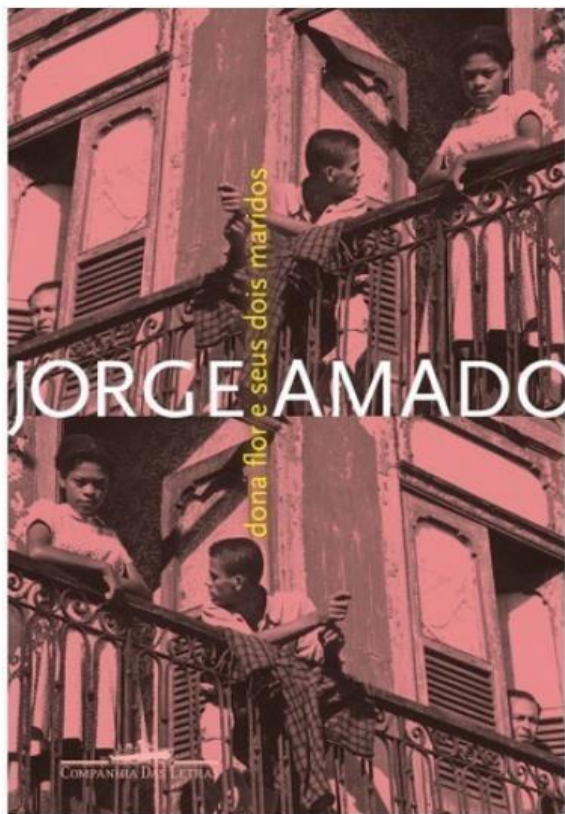
CASCUDO, Luís da Câmara. *Made in África* – Edição 2002 – Global Editora



CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação* – Edição 2011 – Global Editora.



CASCUDO, Luís da Câmara – *Antologia da Alimentação* – Edição 2008 – Global Editora.



AMADO, Jorge. *Dona Flor e seus dois maridos* – Edição 2008 – Record Editora.

Maria das Dores Freire da Silva



Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>



Cascudo no Museu de Nampula, em Moçambique
Julho de 1963. Foto: Ed Keffel, Revista O Cruzeiro

Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>



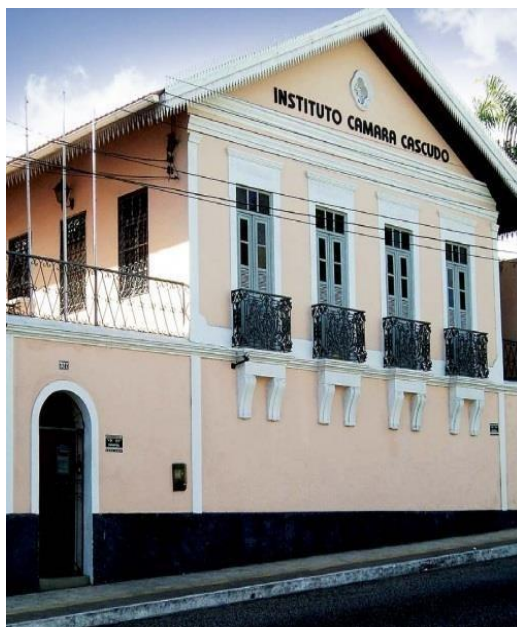
Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>

De Cores, Sabores e Tradição



Visita de Gilberto Freyre a Câmara Cascudo, em 1984

Créditos da imagem – Ludovicus – Instituto Câmara Cascudo - Natal RN
<http://www.cascudo.org.br/>



Residência de Luís da Câmara Cascudo – tombada pela Fundação José Augusto em 17/02/1990 – Atualmente – Ludovicus - Instituto Câmara Cascudo – Av. Câmara Cascudo – 377 – Bairro Cidade Alta – Natal -RN

Crédito da imagem – Costa Amaral

In: <https://www.ipatrimonio.org/natal-residencia-de-luis-camara-cascudo/cascudo/#/map=38329&loc=-5.78176244586661,-35.206209726621054.17>



Maria das Dores Freire da Silva, paraibana da cidade de Araruna, professora de Língua Portuguesa, licenciada em Letras (UEPB-CH), especialista em Língua, Linguagem e Ensino (FIP), e Mestra em Literatura e Interculturalidade (UEPB-PPGLI). Pesquisadora livre da obra de Luís da Câmara Cascudo.

Sentados à mesa, os amigos Câmara Cascudo e Jorge Amado esperam a refeição ser servida. O cardápio é brasileiro, autêntico, saboroso, e foi preparado, com muito carinho e talento, por Dona Flor. Nele, com pitadas africanas, nossos sabores, aromas e saberes se misturam em uma combinação perfeita.

Em Cores, sabores e tradição, Maria das Dores Freire brinda o leitor com um diálogo amoroso entre as monumentais obras de Câmara Cascudo e Jorge Amado, onde a literatura e a alimentação se entrelaçam, num amálgama cultural extremamente apetitoso. De forma leve, fluida e repleta de informações, a autora, pesquisadora cascudiana, nutre nosso corpo e nosso espírito através de um passeio literário por uma cozinha que nos une e nos fala à alma brasileira.



Cabe a nós, saborearmos esta obra com calma e atenção, absorvendo seus perfumados aromas e nos deleitando com seus inúmeros sabores. Que os Mestres do Brasil, Câmara Cascudo e Jorge Amado, nos guiem nesta viagem.

Daliana Cascudo Roberti Leite

ISBN: 978-65-85628-00-6



**Podes
Editora**