

PUBLICAÇÕES
FACULDADE
SENAC



Gastronomia e Turismo

Ficha Técnica

Diretor Regional Interino

Dimitri Lara de Oliveira

Gerente Geral de Desenvolvimento Educacional

Gustavo Henrique Escobar Guimaraes

Gerência de Ensino Superior

Maria Isabel Rolla França

Diretor da Faculdade Senac em Minas

Márcio Mussy Toledo

Editor Chefe

Leandro Pena Catão

Revisão Linguística

GGDE – Gerência Geral de Desenvolvimento Educacional

Projeto Gráfico

GGM – Gerência Geral de Mercado – Marketing

Imagens

iStockphoto

As opiniões e conteúdos expressos nesta publicação são de responsabilidade dos autores.

Editorial

O nosso propósito é que, a cada edição, a Revista Gastronomia e Turismo se consolide como um periódico de qualidade para a publicação de pesquisas que orbitem o universo da gastronomia e do turismo, ainda insipientes no Brasil.

O ano de 2015 foi de muitas realizações no campo da pesquisa no âmbito da Faculdade de Tecnologia Senac em Minas, que atualmente abriga o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. São vários projetos em desenvolvimento, muitos dos quais em parceria com o Santuário do Caraça. Para celebrar esta frutífera parceria, é muito apropriado publicar aqui, neste editorial, o ensaio de autoria do Padre Lauro, Reitor do Santuário do Caraça, que versa justamente sobre a rica cultura alimentar do Santuário.

Então, vamos ao texto!

O PORQUÊ DO CARAÇA AQUI

Salada de frutas, se sabe, leva uma variedade de matérias, de gostos doces ou azedos, de líquidos e perfumes, depois, precisa e merece uma bela apresentação e cristais ou aços, porcelanas, cumbucas ou mesmo até copos descartáveis, que não interfiram no gosto nem atrasem o prazer de saborear e comer.

É exatamente isso o que está acontecendo agora, com o Caraça metido no tema da gastronomia. O Caraça foi um colégio de excelência, um ativo centro missionário, irradiador da fé, e um seminário muito eficiente, que nos preparou para a vida de padres e nunca deixou de ajudar decisivamente os que desistiam, pois, ao saírem, iam preparados para as faculdades, as profissões mais variadas e respeitáveis, bem-sucedidos em geral em todos os campos em que a vida nos lançava ou onde escolhíamos ir lutar. Hoje, o Caraça é o segundo parque mais visitado de Minas Gerais e o mais bem cuidado.

São vários os elementos que tornam o Caraça importante no roteiro gastronômico de Minas e do Brasil. Para começo de conversa, são até agora 241 anos de tradições, sob a liderança de apenas dois agentes: o fundador, Irmão Lourenço de Nossa Senhora, e a Congregação da Missão, atual mantenedora. Vejamos:

Primeiro, no tempo do Irmão Lourenço de Nossa Senhora: olhando para o início do Caraça, por volta de 1768, estamos no período forte das minerações aventureiras de ouro e pedras preciosas, com o que isso significou para a população do tempo. O que houve por toda parte, no período das minas, também aconteceu no Caraça. Aqui se conservam até hoje, absolutamente estéreis, totalmente lateríticos, os poços onde se lavou minério, em quantidade considerável. Sobrevivem e estão até hoje frementes e palpitantes as lendas de ouro e diamante em abundância assombrosa (a arroba de ouro num só dia do bandeirante Bento Rodrigues, o veio de onde o preto-velho, para sobreviver mais um ano, arrancava um pedaço de ouro com a picareta, o veio de ouro que brilhou quando aplanavam a montanha para erguer a igreja neogótica, etc.), a bateia encontrada no fundo de uma das grutas da Bocaina, a outra bateia perto dos socavões onde as águas roíam as pedras com os diamantes que rodavam e fremiavam depois das grandes chuvas, etc.

Ao lado da fartura imaginada ou imaginosa de ouro e pedras preciosas, havia a carência crônica de gêneros alimentícios, a pobreza das despensas, o ter que inventar e variar, para aguentar continuar comendo mais mandioca e mais milho, na falta de verduras ou de carne, de trigo e de pão, de vinho ou chá, indefinidamente, a vida regida ou ritmada pelos achados, pelos desastres, pelas traições e mortes, pelos roubos e falcatruas.

Na própria ermida do Irmão Lourenço, o afluxo de peregrinos ou de penitentes, vindos de toda parte, nas semanas santas, nas festas maiores, no dia a dia, também impunha, ao lado da carência avassaladora, a imaginação criativa das quitandeiras, dos cozinheiros, das variedades in-

ventadas por absoluta necessidade de sobrevivência.

Assim, por isso, ao mesmo tempo, começou a acumular-se, no Caraça e em seus arredores, uma enorme quantidade de informações, de receitas, de práticas, de métodos, o que vai ser sempre uma característica especial desta instituição, que hoje está sendo redescoberta e valorizada, por exemplo, com os trabalhos deste e dos próximos números da revista *Gastronomia e Turismo*.

Em segundo lugar, no próprio núcleo, na ermida do Caraça (de 1768 até 1819), no Colégio Imperial (de 1820 até 1889 e depois até 1912) e no Seminário (até maio de 1968), houve esses mesmos fenômenos culturais: a vinda de gente de todo lado, com suas tradições familiares, regionais e nacionais, a carência que precisava excitar a imaginação e a criatividade, o aproveitamento de todos os recursos alimentícios naturais, as culinárias de vários países que os Padres representavam e tentavam reproduzir para seu gosto e seu conforto, – tudo isso acabava chegando à mesa dos colegiais e seminaristas e dali passava para suas famílias, por carta, por desenhos, pelo retorno dos que terminavam os cursos ou desistiam de segui-los. Os Missionários da equipe do Caraça, por exemplo, passavam oito meses do ano pregando missões em Minas, Goiás, Bahia, São Paulo, Paraná, Rio de Janeiro e Espírito Santo; quando voltavam traziam lembranças apetitosas e receitas fiéis do que o povo lhes servia nesses mundos de Deus que eles percorriam e onde eram sempre tratados com o carinho, a simplicidade, a finura, o respeito e o requinte, com que os Pobres nos recebem e agradecem por nosso trabalho pastoral.

E com isso aconteceu um refluxo em sentido contrário: muita novidade chegava ao Caraça e aqui se acumulava e, em seguida, daqui se espalhava para todo lado, criando cultura, refinamento, exigências, facilidades, todo o universo fabuloso do que se cria e se come, do que se fritava, se chupa, se requinta, se experimenta, se inventa, se tenta, se acerta e se conserva.

E tudo isso, agora, se ampliou em escala mundial, pois recebemos hóspedes e visitantes do mundo inteiro, que perguntam por suas comidas e as ensinam, que perguntam como se fazem as coisas aqui e tentarão reproduzi-las de volta às suas pátrias e suas casas (cada ano, temos uma média de 50 países diferentes nos visitando, o que significa uma irradiação extraordinária do que o Caraça conservou até agora e está recuperando pouco a pouco).

A partir disso, desta memória agradecida do que foi a história do Caraça, tenta-se hoje caracterizar a culinária mineira, elencando seus elementos fundamentais:

- a cozinha portuguesa, com seus cozidos, seus queijos e vinhos, seus doces de ovos, de mel, de açúcar, de frutas, suas caças nos coutos da terra e depois nas matas e nos campos do Brasil, e, em parte pouco significativa, com suas pescas nos rios e nas lagoas tão numerosas e presentes por toda parte;
- a comida indígena, caça, pesca, frutos e folhas do mato, mel silvestre e temperos exóticos tirados das plantas e dos animais;
- a contribuição africana, também com seus sabores e temperos fortes de caça, pesca e cultivo.

Pois bem, tudo isso afluiu ao Caraça, ao longo desses 241 anos de efervescência, de penúria, de fartura, de invenções, de achados, de lutas, de sonhos, de realizações modestas e magníficas, como se pode ver no que restou no museu, na biblioteca, nos livros de memórias de viajantes e de alunos ou professores da Casa. Um capítulo muito precioso deste aspecto são as receitas antigas, dos vinhos e fermentados, dos chás, das quitandas, dos remédios caseiros de folhas, frutos, flores, cascas e raízes de plantas. Receitas tradicionais no Caraça e nas famílias cujos membros trabalharam e trabalham no Santuário: bisavô, avô, pai, eles mesmos, seus filhos e um dia seus netos, seis, sete gerações de fidelidade ao Caraça e de enriquecimento, de tradição e construção, ao mesmo tempo.

A horta do Caraça, agora completada pelas hortas do Engenho, foi visitada pelos naturalistas europeus das várias missões científicas do século XIX. Auguste de Saint-Hilaire, Spix e Martius falaram da horta caracense, de boa base e tradição e cultura portuguesa, onde floresciam e frutificavam as árvores europeias e estavam sendo aclimatadas e melhoradas as espécies brasileiras de especiarias, de fruteiras, de potencial etílico, etc. Uma horta histórica, que sobrevive enormemente ao cansaço da terra, depois bonificada e revitalizada, e sucumbe apenas à atual invasão e devastação dos jacus, que só não comem o que conseguimos pôr debaixo das estufas.

O que se comeu e se bebeu no Caraça? A Fazenda do Engenho, depois da de Santa Rita, produziu café, banana, laranja, cana, muitos tipos de coquinhos, manga, banana, milho, mandioca e verduras; leite e queijo, banha de porco (os toucinhos e os torresmos), ovos e carnes das aves silvestres e domesticadas, patos, gansos, galinhas, pombas, codornas, perus, pavões; carnes de caça, como de cobras, lagartos teiús, tatus, veados (mateiro e catingueiro), porcos do mato (catetos e queixadas), de insetos (tanajuras). Na grande horta do Santuário, no seu pomar, nos canteiros e nas estufas, nas vinhas, nos campos, produziram-se e se consumiram em abundâncias uvas finas, maçãs, peras, marmelos, pêssegos, caquis, ameixas, tangerinas, limões, amoras, abóboras, as verduras e os legumes habituais, frutas silvestres como gabirobas, araçás, cambucá, grumixama, pitanga, maria-preta, beija-mão, murici, os pinhões das araucárias, vários tipos de ingás, a fruta-de-lobo para a marmelada regional, ervas para os muitos tipos de chá, como bebida e como remédios, as carnes dos animais caçados (como coelhos, veados e preás, além das aves como jacus), das pombas e das ovelhas, a carne bovina e suína, os peixes (traíras, carpas, bagres, lambaris, mais recentemente tilápias) do Tanquinho São Luís e do Tanque Grande (um tempo, também, criados nos poços antigos das minerações).

Aí, já se vê, não estávamos mais no ambiente dos aventureiros, garimpeiros e faiscadores, mas numa comunidade religiosa (com tradições conservadas por séculos e milênios), numa casa de educação (onde a parcimônia e a economia levam a sacrifícios, mas também educam na regularidade, na sobriedade espartana tão benéfica aos organismos jovens e idosos), numa casa religiosa, onde a mortificação e a sobriedade são valores que podem perfeitamente conviver com requintes de temperos, seleção de material a ser consumido, mesmo (ou sobretudo) nos dias ditos de jejum, como os peixes, o bacalhau (importado), as sobremesas, os chás, etc.

Apesar de estarmos numa casa de pessoas morigeradas e mortificadas, e talvez por isso mesmo, como ocorreu em todo o mundo, o Caraça se notabilizou por sua adega, com a fabricação de vinho de uva, premiado nacionalmente, na Exposição do Rio de Janeiro, e do que chamavam vinho, mas eram propriamente os fermentados de maçã, jabuticaba, laranja e tangerina, e também os licores ou conhaques (as “cachaças”, grapas ou graspas) de uva, cana-de-açúcar, manga, banana e milho, de gradação alcoólica altíssima, terrível. Além da adega, um respeitável e esforçado alambique...

Pelo isolamento total do Caraça, quase 30 quilômetros das cidades mais próximas, compreende-se que a Casa tentasse ser autossuficiente, por exemplo, fabricando seus calçados, suas roupas, e, neste nosso campo, seus pães, suas broas. Aqui vim a conhecer o biscoito de polvilho, que jamais tinha visto ou saboreado no Paraná, de onde vim com meus 13 anos e aqui conheci igualmente outra maravilha de minha adolescência, as laranjas sem ácido, serra d’água, assim chamada, ou laranja-lima ou laranja do céu, conforme a região do apreciador. Aqui conheci outra maravilha da região, o feijão moído e coado, o que casa melhor com o arroz solto, com o bife e seu molho escuro e cheiroso.

Então, os caracenses, no moinho da roda d’água, fabricavam suas farinhas, moíam os grãos da horta, da roça, das fazendas, e com isso tinham e ensinavam a fazer: pães, o brocojô das festas, bolos, biscoitos, tortas, o mingau de fubá do café da manhã e a broa do café da tarde; na doçaria, os trabalhos de amendoim, paçocas e pés de moleque, cocadas brancas e pretas, doces de leite, de casca de laranja, de cidra, pessegadas, goiabadas, marmeladas, figadas, hoje os brigadeiros e canudinhos de creme de leite e creme de maisena.

E tudo isso fabricado, conservado, servido e comido em vasilhame local, de cerâmica rude, de louças regionais, em panelas de pedra, tachos de cobre, panelas e caldeirões, enormes bules de ferro, hoje de outros metais. Quanto sabor depende dessas vasilhas, das colheres de pau, dos coadores de pano, do que foi enrolado em folhas de bananeira, do que foi assado na brasa ou na fogueira, no fogão de lenha, na chapa ou na fogueira do santo padroeiro ou das festas juninas e dos casamentos na roça.

Em todas estas enumerações, vê-se que o Caraça possuiu e viveu todos os principais aspectos que constituem a riqueza culinária de Minas Gerais, ao longo destes séculos. E por muitos títulos merece estar nesta série de publicações que enfocam o papel civilizador da comida e do caminho, do convívio e da marcha, do encontro e da procura, do gosto e do gozo, isto é, quatro formas de dizer o mesmo que gastronomia e turismo.

Pe. Lauro Palú, C. M.
Reitor do Santuário do Caraça



Sumário

| | |
|--|------------|
| Banquete de Felicidade: uma análise da simbologia dos alimentos no Filme <i>Como Água Para Chocolate</i> <i>Juliana Bonomo / Lucas Alvares</i> | 13 |
| Cata Aqui, Cata Acolá: a arte de comer nos primórdios do Brasil <i>Vani Maria Fonseca Pedrosa</i> | 31 |
| A Culinária Quilombola como atrativo turístico <i>Thaís Rosa Pinheiro</i> | 49 |
| A Escassez de Mão de Obra no Setor da Panificação e a realidade salarial em Belo Horizonte <i>Guilherme A. Cardoso / Mateus N. A. Justino / Prof. Dr. Leandro P. Catão</i> | 61 |
| Morte aos Cetáceos no Nordeste do Brasil: uma história do comércio gastronômico de derivados baleeiros em Lucena, litoral norte da Paraíba (1970-1980) <i>Francisco Henrique Duarte Filho / José Otávio Aguiar</i> | 71 |
| O Pequi e os Frutos do Cerrado: riquezas nas panelas de Minas <i>Larissa de Oliveira</i> | 93 |
| Preservação da Influência Portuguesa na Doçaria Mineira: estudo sobre um restaurante típico mineiro em Belo Horizonte <i>Alessandra M. de S. Alvarenga / Natália A. P. Souza / Rachel S. Murta</i> | 101 |



A warm-toned, sepia-style photograph of fresh vegetables. In the foreground, there are several radishes with their leafy tops, a large potato, and a pile of peas. The vegetables are resting on a wooden surface, possibly a cutting board or table. The lighting is soft and even, creating a cozy and natural atmosphere. The text 'Banquete de Felicidade' is overlaid on the right side of the image in a white, serif font, with a thin white vertical line to its right.

Banquete de Felicidade

Banquete de Felicidade:

uma análise da simbologia dos alimentos no filme *Como Água Para Chocolate*

RESUMO

O filme mexicano *Como água para chocolate* é um convite à reflexão sobre a simbologia dos alimentos e o ato de cozinhar enquanto um ato social e afetivo. A personagem principal é Tita, uma cozinheira cujas receitas utilizam elementos que estão associados à sensação de felicidade e alento, tais como o pão, o bolo, os caldos e as pétalas de rosa, assim como elementos associados ao choro e à tristeza, como a cebola. No filme, os momentos de felicidade proporcionados pela comida e pelo convívio alternam-se com momentos de repressão e tristeza, como um reflexo dos valores sociais da época e da impossibilidade de Tita realizar os seus desejos. Inspirado pelas narrativas culinárias do filme, esse artigo propõe uma reflexão acerca das metáforas que envolvem a relação da comida com sentimentos de felicidade, prazer, desejo e infortúnio.

Palavras-chave: Como água para chocolate; Simbologia dos alimentos; História da alimentação.

ABSTRACT

The Mexican film “Like Water for Chocolate” is an invitation to think about the symbolism of food and the act of cooking as a social and emotional act. The main character is Tita, a cook whose recipes use elements that are associated with the feeling of happiness and encouragement, such as bread, cake, broths and rose petals, as well as elements associated with the crying and sadness, as onion. In the film, the moments of happiness provided by the food and the conviviality alternate with moments of repression and sadness, as a reflection of social values of the time and Tita’s impossibility to realize her desires. Inspired by the culinary narrative of the film, this article proposes a reflection on the metaphors involving the relationship of food with feelings of happiness, pleasure, desire and misfortune.

Keywords: Like water to chocolate; The symbology of food; The history of food.

Juliana Bonomo
Doutoranda em História
Econômica (USP) e Mestre em
Memória Social (UNIRIO).

Lucas Alvares
Doutorando e Mestre em
Memória Social (UNIRIO).

INTRODUÇÃO

Baseado em livro homônimo de Laura Esquivel e dirigido por Afonso Arau, o filme mexicano *Como água para chocolate* (1992) suscita uma reflexão sobre a relação entre os indivíduos, a comida e o ato de cozinhar, dado que é apresentada ao público que o assiste uma variedade de elementos simbólicos que emergem das vivências de seus personagens em torno da comida. A produção cinematográfica em questão, como objeto de estudo, possibilita a análise das tradições, dos mitos, da sociabilidade, da memória e da simbologia dos alimentos, na medida em que projeta interpretações e expressa um conhecimento elaborado a partir das inserções sociais de seus personagens. Nesse sentido, este artigo busca criar um diálogo entre o nosso referencial teórico-metodológico e o enredo do filme, a fim de compreender de que forma é estabelecida a relação entre a felicidade, a comida e o ato de cozinhar.

Durante toda a trama, as emoções são retratadas por meio de metáforas e analogias gastronômicas. A começar pelo título do filme, uma metáfora utilizada no México para designar uma pessoa raivosa ou “*a beira de explodir*”. Com isso, evidencia-se esse sentimento que acompanha Tita, a personagem principal, nos momentos de conflitos familiares, nos quais ela é proibida de contestar e é obrigada a “engolir as suas lágrimas”: a tradição familiar que a proíbe de se casar, o casamento da irmã com o homem que ela amava, a morte do sobrinho e a intenção da irmã de dar continuidade à tradição familiar. A raiva e as outras emoções que atravessam a família *De La Garza* são contadas através do livro de receitas herdado de Tita pela sua sobrinha neta, que narra, em torno do preparo de tais receitas, como se constroem amores e desamores, riso e choro no ambiente da cozinha, o espaço utilizado, ao mesmo tempo, para celebrar a alegria e conter a tristeza.

A história acontece no pequeno rancho “*De La Garza*”, na fronteira entre o México e os Estados Unidos no início do Século XX. No rancho viviam Mama Elena e suas três filhas, Gertrudes, Rozaura e Tita, as quais educava com enorme rigor. Mulher fria e conservadora, Mama Elena seguia a tradição familiar de que a sua filha mais nova, Tita, não poderia se casar para cuidar da mãe quando a velhice chegasse. Tita, que nasceu na mesa da cozinha, lá foi criada aos cuidados de Nacha, a cozinheira da família que lhe ensinou todas as receitas. Ao conhecer Pedro, os dois se apaixonam, mas é a sua irmã Rozaura quem se casa com ele, seguindo a tradição familiar. Pedro aceita casar-se com Rozaura para ficar próximo de Tita. Vivendo na mesma casa, após a morte de Nacha, Tita assume a cozinha e passa a se comunicar com Pedro por meio dos alimentos, em mensagens decifradas por ele pelos sabores e aromas.

Reconhecendo o perigo que representa viverem juntos na mesma casa, Mama Elena faz com que Pedro, Rozaaura e o bebê que tiveram se mudem. O bebê não consegue sobreviver longe de Tita, pois era ela quem o alimentava. Tita enlouquece ao saber da morte do sobrinho e é tratada pelo médico americano Dr. John, que a pede em casamento. Ela aceita, porém, o casamento nunca se realiza. Após a morte de Mama Elena, Tita, Pedro, Rozaaura e a filha do casal, Esperança, vão morar juntos no rancho. Rozaaura acaba morrendo de problemas digestivos e, anos mais tarde, Esperança se casa com o filho do Dr. John. Quando finalmente Pedro e Tita ficam sozinhos na casa pela primeira vez e têm uma noite de amor, Pedro morre repentinamente e ela, lembrando-se dos conselhos da velha índia avó do Dr. John, engole fósforos, morrendo logo em seguida, consumida pelo fogo da própria paixão. Nessa noite, o rancho se incendia, sobrando intacto apenas o caderno de receitas de Tita, que, anos mais tarde é utilizado pela filha de Esperança como uma forma de rememorar as histórias da família, assim como relembrar momentos de afeto através do cheiro e do sabor da comida de sua mãe.

Sendo assim, esse trabalho busca compreender como o filme trabalha a simbologia dos alimentos, buscando as suas origens históricas e, sobretudo, as suas raízes simbólicas. Foram trabalhados, para efeitos de ilustração, quatro elementos: pão, caldo de caudinha, bolo de noiva e a codorna com pétalas de rosas, embora mais alimentos sejam apresentados com propósitos metafóricos ao longo da trama.

A SIMBOLOGIA DOS ALIMENTOS

Segundo Amon e Menasche (2008, p.13), a comida é um elemento que manifesta emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e identidade coletiva de uma comunidade. Para além, as autoras defendem que a comida é uma voz que comunica e, assim sendo, passível de narrar. Dessa forma, os hábitos alimentares – e o preparar e servir tais alimentos – de um determinado grupo podem constituir narrativa da memória social de uma comunidade. Portanto, compreende-se a comida como um poderoso canal de comunicação entre o passado e o presente. Uma vez interpretada como canal de transmissão de informações, o termo “voz da comida” emerge em certas pesquisas como a cristalização da dinâmica, da criatividade, do simbolismo e de formas de expressão da comida típica e da cultura de uma sociedade (HAUCK-LAWSON, 1992). Em *Como água para Chocolate*, essa dimensão comunicativa da comida entre o passado e o presente é materializada no caderno de receitas de Tita, que é utilizado por sua sobrinha neta como uma fonte de pesquisa a respeito de seus antepassados, cuja retórica é contada através dos modos de preparar, servir e consumir os alimentos. Por intermédio das receitas,

são rememorados momentos de convívio, tradições, celebrações e tristezas, pois era assim que Tita compreendia e se comunicava com o mundo: simbolicamente expressa na comida.

1 Barthes, R. Pour une psycho-sociologie de s'alimentation contemporaine. O texto utilizado neste trabalho foi a versão em inglês, BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. Food and Culture. 2ª Ed. New York: Routledge, 1997.

2 Tradução própria.

3 Outras análises sobre códigos culinários podem ser encontradas em: LEVI-STRAUSS, C. Le cru e le cuit (Mythologiques, I) Paris: Plon, 1964 e Origines de manières de table, Paris: Poln, 1968. Outras referências mais recentes sobre o tema são: GOODY, J. Cocina, cuisine y classe. Estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995; DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. Daedalus – Myth, Symbol and Culture, v.10, n.1, Winter, p.61-81, 1972; COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. Food and Culture. 2ª Ed. New York: Routledge, 1997; FLANDRIN, J. A distinção pelo gosto. In: História da vida privada. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

Para o antropólogo Raul Lody (2008) a comida e a língua estão no mesmo patamar, ambas funcionando como um canal de comunicação. “Comida e idioma têm valores reconhecidos pelo que comunicam sobre as pessoas, seus cotidianos, suas festas, suas características individuais, suas identidades e principalmente suas diferenças.” (LODY, 2008, p. 32) Porém, foi o sociólogo Roland Barthes¹, em 1961, quem apresentou a alimentação como um “sistema de comunicação” (2008, p. 29). Segundo a tese de Barthes, a comida exprime significados e transmite situações, comportamentos, ao mesmo tempo em que constitui uma informação. A partir dessa correlação, toda comida pode ser vista como um signo entre os membros de uma determinada sociedade. “Substâncias, técnicas de preparação, hábitos, tudo isso se torna parte de um sistema de diferenças em termos de significação. Assim que isso acontece, tem-se uma comunicação através da comida.”² (BARTHES, 1997, p. 29)³

Criada por Nacha, na cozinha, crescendo entre mingaus e chás, desde a infância Tita pôde experimentar a dimensão comunicativa da comida e “ouvir a sua voz”, pois pelas mãos da cozinheira da família ela recebia alimento e, por meio dele, afeto. Marcada por segredos sepulcrais e por uma rigidez de hábitos que interferia na comunicação da afetividade e da sexualidade, há escassez de diálogo – ao menos no que tange à comunicação verbal – na família *De La Garza*. A comunicação é unidirecional, de Mama Elena para os outros, não podendo jamais ser contestada. Isso impõe à Tita duas opções: ou ela se cala e aceita os valores estabelecidos pela família ou se comunica de forma subjetiva por intermédio dos sentimentos e sensibilidades expressados pela comida por ela preparada. E é assim que ela passa a se comunicar com Pedro, fazendo com que ele ouça a “voz da sua comida”, externalizando, assim, sua subjetividade.

De forma hábil, o filme utiliza metáforas e simbolismos para representar sentimentos e sensações. A comida como acalanto surge, primeiramente, no momento em que Tita, tomada por profunda tristeza ao se conscientizar de que nunca poderia se casar com Pedro, sente um vazio no estômago que não se aliviou, um “oco” que não era de fome, mas de uma sensação dolorosa, de penúria. Nacha, conhecedora que Tita não tinha dificuldade alguma que não desaparecesse enquanto comia uma deliciosa torta de Natal, deixa-lhe a iguaria sobre a mesa e declara: “*Come, menina, a tristeza com pão é menor.*” Porém, a melancolia de Tita era tanta que nem mesmo uma comida que remete à festa, a momentos felizes, foi capaz de amenizar o frio interior que não pôde controlar durante as muitas noites em que viveu.

Na passagem acima, observa-se a utilização da palavra “*pão*” como uma metáfora própria para designar o alimento, de significado mais profundo do que genérico: o pão, como força vital, tornou-se o símbolo primordial do alimento que nos nutre. Falamos em “*ganha pão*” e, no terreno do sagrado, rezamos na oração do Pai Nosso: “*o pão nosso de cada dia nos dai hoje.*” Podemos afirmar que a simbologia atribuída ao pão tem seu início no Século IX, quando a religião cristã afirmou-se como culto oficial na Europa. Tendo nascido e crescido num âmbito de civilização genuinamente mediterrâneo, o cristianismo assumiu como símbolos alimentares e instrumentos de culto os víveres que constituíam a base alimentar daquela civilização: o pão, o azeite e o vinho (MONTANARI, 2003). No sacramento da Eucaristia, o pão, representado pela hóstia sagrada, é o símbolo do pão da vida espiritual e do corpo de Cristo. Segundo Poulain (2013), a cristandade fez do ato eucarístico, através de uma prática alimentar representada pelo pão e pelo vinho, um protótipo da relação com o divino. No entanto, a dimensão espiritual da refeição eucarística apaga seus componentes alimentares, envolvendo-os em uma aura simbólica. Com isso, mobiliza-se o imaginário da incorporação do corpo de Cristo: “*eu me torno o que eu como.*” Visto de outra forma, o que “eu como” modifica a minha substância e, ao consumir um alimento valorizado por um grupo social e ao partilhar esse consumo, o indivíduo integra-se nessa comunidade. A respeito da dimensão social do ato de compartilhar o pão, Toussaint-Samat (2009) acrescenta ainda que “*companheiros*” são aquelas pessoas com quem se divide o pão: a palavra é derivada do latim *com* – junto e *panis* – pão.

O filme, então, apropria-se da simbologia do poder de transformação do pão, como se comer esse pão fosse o mesmo que comer alento. Portanto, a torta de Natal, mais do que cumprir o seu papel de alimentar, configura-se também como uma *comfort food*, que o psicólogo da nutrição Brian Wansink (2007) define como alimentos que oferecem conforto psicológico e lembranças agradáveis. “Como o próprio nome diz, além de alimentar o corpo, alimentam também a alma” (WANSINK, 2007, p. 112). Horta (1996), no mesmo sentido, denomina “comida de alma” os pratos que remetem à comida da mãe, da avó e à comida da infância (da infância feliz). De acordo com Wansink (2007), as *comfort foods* são quase sempre formadas no subconsciente. São as associações passadas a motivação mais corriqueira para uma comida tornar-se *comfort food*. Algumas dessas associações podem estar relacionadas a indivíduos específicos ou a eventos específicos, como a torta de Natal que sempre era servida nessa celebração na família *De La Garza*. “Mesmo que as lembranças sejam vagas, os sentimentos genéricos que suscitam – segurança, amor, família, apreciação, controle, vitória ou poder – são o que nos atraem nessas comidas” (WANSINK, 2007, p. 118). Percebe-se, então, que por trás de uma comida considerada *comfort food* está a sociabilidade, de forma que, quem preparou

a comida e a ocasião do seu consumo influenciam as lembranças associadas a ela. É por isso que Maurice Halwachs, numa leitura *durkheimiana*, interpreta o ato da refeição como uma instituição que desempenha um papel fundamental no processo de sociabilidade.

O mesmo processo é possível de ser observado em outro momento de *Como água para Chocolate*, em que a comida emerge com uma forte carga simbólica e social: quando Tita, enlouquecida por causa da morte do sobrinho, vai morar com Dr. John e, tempos depois, recebe a visita de Chenchá, a empregada da família. Acreditando que os caldos têm o poder de curar qualquer enfermidade física ou mental, Chenchá prepara um caldo de caudinha de rês e leva à casa do médico. Ao provar uma colherada desse caldo, Tita recobra todo o seu juízo. Nesse momento, surge a representação do espírito de Nacha, que lhe acaricia a cabeça enquanto come, assim como fazia quando menina ela adoecia, e a beija na testa. Tita rememora os momentos felizes de sua infância, as brincadeiras na cozinha, os bolos de Natal, a sua casa, o cheiro da comida, de cominho, alho e cebola. Ao sentir o cheiro que se desprendia da cebola, as lágrimas aparecem e Tita chora junto com Nacha lembrando as diversas vezes que prepararam o caldo de caudinha. Juntas, nesta experiência do imaginário, as duas também riram ao reviver esses momentos. Alarmado pelo rio de lágrimas que descia escada abaixo, Dr. John bendisse Chenchá e o seu caldo de caudinha por terem logrado o que nenhuma de suas práticas medicinais tinham conseguido: que Tita chorasse daquela forma, finalmente, externalizando a sua dor.

Nessa cena, além da cura do corpo e da mente por intermédio do alimento, a ideia da *comfort food* vem fortemente acompanhada da memória dos sentidos, pois através do paladar e do olfato Tita lembra os momentos felizes com Nacha na cozinha. Mais além, pode-se dizer que há, nessa passagem, uma analogia com as célebres *madeleines de Proust*, famosas por fazerem o autor rememorar os momentos felizes de infância por seu sabor. Na obra *Em busca do tempo perdido*, o autor descreve um longo episódio em que, numa noite fria, a mãe do narrador lhe oferece chá acompanhado de *petit madeleines*. A partir daí, uma sucessão de lembranças ocorrem:

O narrador, maquinalmente, acabrunhado com aquele dia triste e com a perspectiva de enfrentar uma manhã sombria, levou aos lábios uma colherada de chá, onde amolecera um pedaço de madeleine. No mesmo instante em que o engole, envolto com as migalhas do bolo, algo tocou o seu paladar, teve um estremecimento ao sentir que algo extraordinário acontecia.

Sorveu um forte prazer, isolado, sem noção, ainda, de sua causa verdadeira. O gosto era do pedaço de madeleine que, na infância em

Combray, sua tia Leôncia lhe oferecia nos domingos de manhã. O simples fato de ver a madeleine não evocou nada até prová-la. Entretanto, o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, que lembram, que aguardam e que esperam o edifício imenso da recordação, em sua gotícula impalpável, quando nada mais subsiste de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas.

Assim, o odor e o sabor permanecem, ainda que sozinhos, mais frágeis, porém vivos, mais imateriais, mais persistentes e mais fiéis.

Assim que reconheceu o gosto do pedaço de madeleine molhado no chá (como não entendesse o motivo, deixaria para mais tarde tentar saber por que aquela lembrança o tornava tão feliz) surgiu-lhe a velha casa cinza, voltada para a rua, com seu quarto. Como um cenário de teatro, avulta um pequeno pavilhão, dando para o jardim, construído para seus pais. E, com a casa, surgiu a cidade toda, a praça para onde ia sempre depois do almoço, as ruas por onde passava e as estradas que todos usavam quando o tempo era bom. Moradias e a igreja toda de Combray com seus arredores, tudo isso que toma forma e solidez, saiu, num passe mágico, cidade e jardins, da sua taça de chá.

Sobre essas memórias ligadas aos sentidos, Ackerman (1990, p. 127) acredita que o paladar é o sentido mais social, enquanto que os outros sentidos podem ser “deleitados em toda sua beleza na solidão”⁴. Já os aromas são os mais memoráveis, de modo que o olfato pode ser extremamente nostálgico, porque traz para o presente as imagens e as emoções do passado antes mesmo de podermos editá-las. Cavalieri (2009) destaca o componente emocional que está contido nas memórias olfativas. Essas memórias são de longo prazo, podendo transportar-nos no tempo para momentos longínquos como os da infância, das férias passadas na montanha, na praia, das festas e o perfume de um parente que não vemos há muito tempo. Quanto mais antiga é uma memória olfativa, mais profundo é o seu conteúdo emocional.

Esse conteúdo emocional, por sua vez, também pode ser socialmente construído através da imagem e da simbologia de um alimento, como é o caso do bolo de noiva, outro elemento do filme que merece ser analisado neste trabalho, e que remete aos inúmeros casos de casais que guardam uma fatia do bolo de seu casamento por toda a vida. Tita, a responsável por fazer todo o banquete do casamento de Pedro e Rozaura, assim como o bolo, chora sobre a massa e Nacha, vendo o seu sofrimento, ordena que ela vá dormir. Na festa de casamento, enquanto os

4 Tradução própria.

convidados se serviam do primeiro pedaço de bolo, eram tomados de uma imensa nostalgia, provocada pela frustração e pela melancolia causada pela perda do amor de suas vidas. O pranto foi apenas o primeiro sintoma dessa intoxicação provocada pelas lágrimas de Tita. A imensa tristeza, apoderando-se de todos os convidados, fez com que eles terminassem no pátio, nos currais e nos banheiros, provocando um grande vômito coletivo, ao ponto de Mama Elena pensar que Tita havia acrescentado purgante ao bolo. Assim, o elemento mais emblemático da festa, que, desde os tempos mais antigos, indica um rito de passagem, uma celebração feliz de inserção na vida adulta, é revertido no símbolo da dor e do infortúnio de Tita.

Historicamente, os bolos estão associados a diversos ritos de passagem desde a Antiguidade. Câmara Cascudo (2004, p. 302), ao mencionar a sociedade portuguesa entre os séculos XVI e XVIII, destaca que “o bolo possuía uma função social indispensável.” Sempre presente nos noivados, casamentos, aniversários, enfermidades e condolências, ele representava a saudação mais ardorosa. Enquanto doces e biscoitos poderiam cair na rotina das refeições, os bolos sugeriam recepção, visita e novidade social. Para o antropólogo Raul Lody (2014), o bolo é um alimento especial, mesmo os bolos mais simples anunciam uma refeição especial: o bolo para o café da manhã, para receber as visitas, para presentear e marcar rituais sociais que necessitam de uma celebração especial pelo o que é doce, como no filme, cujo elemento mais emblemático da festa de casamento de Rozaura e Pedro e que carrega muitas metáforas é o bolo de noiva.

A tradição do bolo de noiva já estava presente nos rituais de casamento desde a Roma Antiga. No período, o costume era finalizar a cerimônia quebrando o bolo na cabeça da noiva como símbolo e desejo de boa sorte. Como parte do ritual, os noivos teriam que comer os farelos do bolo e os convidados juntar alguns farelos para obterem “bons fluidos”. Logo após, doces feitos de uma mistura de castanhas, frutas secas e mel eram servidos e assim essa tradição seguiu por centenas de anos. O bolo de noiva tornou-se um costume na Europa a partir da invasão romana à Britânia no ano 43 a.C. Para os primeiros britânicos, porém, o bolo de noiva assumia a forma de cestos feitos com biscoitos, que os convidados levavam para casa, ao final da cerimônia. Os noivos tentavam se beijar sobre esses pedaços.

O costume atual do “bolo da noiva” é originário da França. Na Inglaterra medieval, conta-se que um *chef* francês assistiu a um casamento inglês no qual os noivos tentavam se beijar, separados por uma pilha de doces. Voltando ao seu país, achou mais interessante fazer, em vez de montes de doces, um só bolo modelado e confeitado, a partir de uma pilha de *profiteroles*: o *croquembouche*. O bolo de noiva com cobertura branca surgiu no Século XVII por uma motivação prática. Como os ingredientes para o bolo de noiva eram caros, especialmente o açúcar para

a cobertura, a cor branca significava que somente açúcar branco teria sido usado na receita. Essa cor branca tinha um significado de *status* e de riqueza da família. A cor branca como símbolo de pureza e atributos virginais foi uma ideia colocada em prática a partir de meados do Século XIX, seguindo o modelo de bolo de casamento da rainha Vitória. O modelo de bolo vitoriano permaneceu até os anos 1980, quando os bolos passaram a ser cobertos por pastas mais macias, como a pasta americana e decorado com flores do mesmo material. A partir daí, começaram a surgir os mais variados tipos de bolo com diversas massas, recheios e decorações.

Portanto, desde a Antiguidade presente nos matrimônios, os bolos remontam à história, à cultura e aos fundamentos das múltiplas e complexas relações sociais. Para Lody (2014, p. 202), “há uma idéia comum de que celebrar é o mesmo que comer, diga-se comer com a gula simbólica necessária, porque provar comidas de festas é o mesmo que comer a própria festa e tudo o que ela representa.” O momento da festa é identificado ou culminado na comida e na bebida, onde estabelecemos a união de símbolos com sabores. A comida estabelece o elo imediato entre a festa e o convidado, ou seja, “comer a festa” é fundamental para se vivenciar a festa na sua totalidade. Em tal contexto, comer o bolo é um ritual importante, por isso ele é o último doce a ser servido e traduz muitos símbolos da festa, marcando o imaginário, como “um tema de lembranças de quase nostalgia pelo fato de se comer, de se transformar em pedaços o monumento que faz reconhecer o próprio tempo da festa.” (LODY, 2014, P. 204)

No entanto, a história do filme se apropria da simbologia do bolo de noiva como expressão de felicidade para uma celebração às avessas, pois, ao comerem o bolo, ou “ao comerem a festa”, os convidados entram em sintonia com a tristeza profunda de Tita, procurando lugares na casa para chorar. Nessa cena, a trama trabalha com duas metáforas para apresentar os sentimentos de Tita: as toxinas das lágrimas que alteram a massa do bolo e o frio intenso que ela sente à noite em que nada a aquece, nem a manta que tricota, em um “inverno d’alma”. Ao preparar o bolo, Tita chorava e suas lágrimas contaminaram a massa. À medida que as pessoas comiam, sentiam a dor e a melancolia de um amor perdido e frustrado. Pelas toxinas das lágrimas de Tita, os convidados foram intoxicados ao ponto de vomitarem após o jantar. Ou seja, o que deveria ser o maior símbolo de felicidade na festa, materializa-se como um símbolo de infortúnio. Segundo a psicóloga Léa Marcondes (2001):

Esta metáfora traduz a impossibilidade de “engolir emoções”, de precisar colocar para fora algo que não é digerível. A psicoterapia corporal corrobora com a leitura do sintoma apresentado no filme, pois o aparelho digestivo tem as seguintes funções básicas: digestão, absorção e metabolismo dos alimentos e também a digestão, absor-

ção e metabolismo das nossas emoções. Emoções que são “indigestas”, como as de Tita nesta situação, causam toxidez no organismo e causam alterações no processo digestivo. (...) O frio corporal está relacionado com bloqueios energéticos. A proibição de sua mãe lhe causa um bloqueio no segmento torácico, que é o segmento do amor, da afetividade que irradia para o corpo.

Outra passagem do filme em que é utilizada uma contradição entre os sentimentos de *prazer/sensualidade* e *repressão/tristeza* por meio da simbologia dos alimentos é quando Tita recebe rosas de Pedro e sua mãe ordena que ela as jogue fora. Tita aperta as rosas com tal força contra o seu peito que, aquelas que em princípio eram cor-de-rosa, tornam-se vermelhas embebidas pelo sangue das mãos e do busto de Tita. Sem querer se desfazer das flores, súbito ouviu a voz de Nacha, que disse a ela ao pé do ouvido uma receita pré-hispânica de faisões ao molho de rosas (ESQUIVEL, 1993). Como no rancho só viviam codornas, Tita alterou a receita original para poder utilizar as flores. Nessa passagem, fica claro o poder de comunicação dos alimentos e como Tita utilizava os seus pratos para se comunicar com Pedro. Aqui, as rosas representam a luxúria exercitada no preparo do molho, quando Tita sente na sua carne como o fogo altera os elementos, “porque um pedaço de massa se converte em *tortillas* e porque um peito, sem ter passado pelo fogo do amor é um peito inerte, uma bola de massa sem nenhuma utilidade.”

Segundo Ackerman (1990, p.34), a associação das rosas com a sensualidade vem de longe, pois “as rosas vêm seduzindo e intoxicando as pessoas mais do que quaisquer outras flores desde os povos mais antigos.” Em Damasco e na Pérsia, por exemplo, as pessoas enterravam vidros tampados com botões de rosa no jardim para desenterrá-los em ocasiões especiais para cozinhar e servir aos convidados. Desse modo, as rosas se abriam dramaticamente sobre os pratos. Conta a tradição que, quando Cleópatra conduziu Marco Antônio ao seu quarto, o chão estava coberto de pétalas de rosas, deixando-o completamente encantado. Obcecado pelo perfume das flores, os ventos já anunciavam nos portos a chegada de sua nave dourada com horas de antecedência, posto que transportava a fragrância de rosas de Damasco com que a rainha mandava perfumar a embarcação. Quando visitou Roma, o perfume de rosas entrou na moda e todas as mulheres de boa posição passaram a usá-lo. (ALLENDE, 1998)

Poucos povos foram tão obcecados com as rosas que os antigos romanos. Rosas eram arremessadas em cerimônias públicas e banquetes, água de rosas borbulhavam nas fontes imperiais, as pétalas de rosas eram usadas para preencher travesseiros, os romanos as usavam como adorno aos colares, comiam pudim de rosas e seus remédios, poções do amor e afrodisíacos também continham rosas. Em um

de seus banquetes, Nero chegou a gastar o equivalente a 160.000 dólares em rosas e um de seus convidados morreu sufocado, coberto por uma chuva de pétalas de rosas. (ACKERMAN, 1990)

Nas civilizações pré-hispânicas, as flores ocupavam um lugar especial na cozinha. De acordo com a antropóloga Raquel Cerdán (2000), os ramos de flores eram consumidos em excesso, pois eram utilizados em cultos e oferendas aos deuses astecas tanto em templos, como em oratórios privados. Os indígenas cultivavam hortas e jardins onde existiam árvores frutíferas, ervas medicinais e flores. Dessa forma, o costume era preparar pratos elaborados a partir de flores, combinados com peixes e aves para servir aos reis e aos embaixadores, entre outros altos burocratas. Ainda hoje as flores ocupam um lugar importante na cozinha mexicana, pois não são poucas as que eles utilizam como alimento, por exemplo, as flores de abobrinha e o hibisco. Existe uma lenda que as pessoas nascidas no mês dedicado a *Xóchitl*, deusa das flores, eram alegres, inteligentes, criativas e inclinadas à música e aos prazeres.

Assim, revestida dessa aura de prazer e sensualidade provocada pelo molho de rosas vermelhas, Pedro e Tita estabeleceram um código de comunicação conduzido pela comida, onde Tita era a emissora, Pedro o receptor e Gertrudes “a afortunada em quem se concretizava essa relação sexual através da comida.”, uma espécie de antena catalisadora desse efeito avassalador. A narradora comenta: “Houve um estranho fenômeno de alquimia não só no sangue de Tita, mas todo o seu ser havia se dissolvido no molho das codornizes, nos aromas da comida e penetrava no corpo de Pedro de forma voluptuosa, calorosa e sensual.” Pedro, então declara: “É um manjar dos deuses”. Para Tita e Pedro, o momento da refeição era uma ocasião em que poderiam estar juntos, quando Tita exprimiria o desejo de agradar a Pedro e a maneira como transcorriam as refeições faziam parte da felicidade da vida. Brillat-Savarin (1995), que inaugurou os estudos da Gastronomia enquanto habitus que conduz ao prazer, no início do século XIX, declarou: “a gastronomia, enfim, quando partilhada, exerce a mais nítida influência sobre a felicidade que se pode encontrar na união conjugal.”

No entanto, havia mais pessoas à mesa e essa “voz da comida” não ecoa da mesma forma para todos os comensais. É nesse sentido que *Como água para Chocolate* traduz uma contradição na simbologia das rosas, como mencionamos anteriormente. Mama Elena, mesmo reconhecendo o requinte do prato e incomodada com o comentário de Pedro, critica: “tem muito sal”. Rozaura, enciumada, deixou a mesa com a alegação de que estava nauseada. Já para Gertrudes, o prato produziu um efeito afrodisíaco e naquela noite fugiu de casa, nua, no lombo de um cavalo abraçada por um soldado villista. É como se Gertrudes tivesse realizado o sonho

que os dois não puderam realizar, posto que eles não podiam concretizar a sua relação de amor. Aquela imagem os marcou para sempre e desde esse dia, as codornas em pétalas de rosas tornaram-se uma recordação dessa experiência inebriante. Tita preparava este prato a cada ano como oferenda à liberdade que sua irmã tinha alcançado e se esmerava na decoração do prato. Assim, para além do seu significado sensual, as codornas ao molho de rosas passaram a representar a felicidade da irmã, a libertação que Tita, paradoxalmente presa às amarras das más-tradições, não poderia ter.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A busca pela felicidade, causa tão antiga quanto a própria existência humana, é objeto de um sem-número de análises nas artes e na ciência. Onde quer que haja coração batendo e cérebro pensando, a temática é alvo central de discussões e questionamentos. Ainda mais relevante do que a discussão abstrata sobre a natureza da felicidade, em suas múltiplas manifestações, é a própria análise de suas expressões, das práticas adotadas em seu nome e em sua procura.

Compreender a justa medida de uma abstração é tarefa para o incognoscível, talvez penosa demais para o debate científico. Perceber o quanto há de expressivo nas práticas culturais, em permanente trânsito e reconfiguração, na condução da eterna busca pela plenitude em vida é a grande tarefa deste campo de análise, e a estas concretudes dos “modos de fazer” este trabalho se dedicou.

Ao comunicar-se por sabores, cores e aromas, Tita, protagonista de *Como Água para Chocolate*, fez compreender seus desejos e monitorar sua recepção, formando com seu par proibido pelas convenções morais uma conexão de estímulo e resposta, de exata noção da reciprocidade de uma busca comum pelo amor compartilhado – no fim das contas, uma das maiores preocupações humanas.

Observar o prazer que há na busca incessante, parafraseando a obra do filósofo Baruch Espinosa (1633-1677), e nas conexões da conquista e dos propósitos, muitas vezes obstinados, de conectar a pessoa amada é o grande ponto: em sua expressão por via dos alimentos preparados, Tita levou a busca até as últimas sequências do filme, quando ao finalmente conquistar, esvaiu-se em morte, em um epílogo catártico que nos mostra o caráter de finitude humana que há na completude da conquista, valendo de momento efêmero a felicidade e de um orgasmo derradeiro a sua obtenção.

REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e cultura, Goiania, v. 11, n.1, p. 13-21, jan/jun, 2008.
- ALLENDE, I. **Afrodite**: contos, receitas e outros afrodisíacos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 3ªed., 2004.
- CAVALIERI, R. **Odori e reminiscenza**: 3 paragrafi sulla memoria olfattiva. Disponível em: blog.you-ng.it/.../odori-e-reminiscenza-3-paragrafi-sulla-memoria-olfattiva. Acessado em: 06 jan. 2014.
- CERDÁN, R. T. **Las flores en la cocina Mexicana**. Cocina indigena y popular. Ciudad de Mexico: Ediciones Conaculta, 2000.
- ESQUIVEL, L. **Como água para chocolate**. São Paulo: Martins Fontes, 1993.
- HAUCK-LAWSON, A. **Hearing the food voice**: an epiphany for a researcher. Digest – an Interdisciplinary Study of Food and Foodways, Los Angeles, v.12, n. 1-2, p.6-7, 1992.
- HORTA, N. **Não é sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.
- LODY, R. **A virtude da gula**: pensando a cozinha brasileira. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
- MARCONDES, L. R. L. **Como água para chocolate**. Trabalho de Conclusão de Curso de Formação em Terapia Relacional Sistêmica, 2001. Disponível em <http://www.srosset.com.br/monografias/como_agua_para_chocolate.html>. Acesso em: 17 jun. 2015.
- MONTANARI, M. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru, SP: EDUSC, 2003.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. **A history of food**. United Kingdom: Willey-Blackwell, 2009.
- WANSINK, B. **Por que comemos tanto?** Não é apenas a nossa fome que determi-

na o que comemos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

WILSON, C. Wedding cake: a slice of history. **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, 2005, 5 (2): 69-72.





Cata Aquí, Cata Acolá

Cata Aqui, Cata Acolá:

a arte de comer nos primórdios do Brasil

RESUMO

No final do século XIX, o Brasil vivia a abolição, a república, a decadência de sua sociedade patriarcal e o surgimento de uma classe burguesa. Inserido neste contexto social e político, a Editora Garnier publicou no Rio de Janeiro, em Portugal e na França a 3ª edição completa do livro “Cozinheiro Nacional” (1889). Em todo livro, o autor apresenta receitas da época, além de hábitos, cardápios e comportamentos à mesa, seguindo a moda Europeia. O livro parte do princípio que os insumos nativos do Brasil deveriam corresponder ao seu insumo similar na Europa, assim as receitas europeias poderiam ser executadas com os ingredientes nacionais sem perda de qualidade, garantindo o reconhecimento do insumo nacional, desenvolvendo uma culinária independente, tipicamente brasileira. Fato que não se cumpriu, seguindo sob muitos aspectos um caminho contrário a estas expectativas. Paralelo a isso, a Europa dos séculos XVIII e XIX vive uma transição entre o eixo Florença-Roma e a Paris das luzes. O primeiro eixo, Florença-Roma, se encontra sobre a influência da corte papal e dos Médici que cultuavam carnes pesadas, seus faisões emplumados, repletos das especiarias vindas do oriente. Já o segundo, Paris, se centrava no açúcar, nas massas delicadas, nas pequenas porções e em alguns ingredientes exóticos do novo mundo que mostravam os novos perfumes iluministas na gastronomia, sementes da grande revolução na gastronomia: a Nouvelle Cousine.

Palavras-chave: O cozinheiro nacional; Brasil imperial; Cultura alimentar; Insumos brasileiros.

Vani Maria Fonseca Pedrosa
Graduação em Ciências
Econômicas PUC Minas.
Especialização em História.
Especialista em Pesquisa
Gastronômica do Senac em
Minas. Supervisão e pesquisa
em gastronomia do Complexo
Santuário do Caraça. Pesquisa
em gastronomia na Região
“Entre Serras da Piedade ao
Caraça”. Coordenadora do
Grupo de produtos da FGM.

ABSTRACT

In the late nineteenth century, Brazil was the abolition of the republic, the decadence of his patriarchal society, and the rise of a bourgeois class. Within this social and political context, the Publisher Garnier published in Rio de Janeiro, Portugal and France complete the 3rd edition of “National Chef” (1889). Throughout the book, the author presents recipes season, and habits, and behaviors menus at the table, following the European fashion. The book assumes that the natives of Brazil inputs should match your input similar in Europe, so the European revenues could be performed with local ingredients without loss of quality, ensuring the recognition of the national input, developing an independent cuisine, typically Brazilian. Fact that was not fulfilled, following in many ways the opposite way to these expectations. Parallel to this the Europe of the eighteenth and nineteenth centuries lives a transition between Florence and Rome – Paris axis lights. The first axis, Florence – Rome, is on the influence of the papal court and the Medici who worshiped heavy meats, your feathered pheasants, filled with the spices of the East. The second, Paris, focused on sugar in delicate pasta in small portions and some exotic ingredients of the new world that showed the new Enlightenment fragrances in food, seeds of the great revolution in gastronomy: Nouvelle Cousine.

Keywords: The national cook; Imperial Brazil; Food culture; Brazilian petrochemicals.

INTRODUÇÃO

Neste artigo pretendemos analisar o contexto, assim como o impacto da publicação da obra: “Cozinheiro Nacional”. O livro foi originalmente publicado no final do século XVIII e marcou muito a alta gastronomia no Brasil. A publicação do “Cozinheiro Nacional” sofre influência da tendência da Europa nesta época: o iluminismo, onde se buscava o aprimoramento das técnicas e a sistematização dos processos produtivos, mudanças que atingiam todos os setores da sociedade.

No século XVII, o Iluminismo se fortalecia entre a França, a Itália e a Inglaterra. Em Portugal e na Espanha, ele floresceu mais tarde, principalmente porque os esforços desses dois países estavam voltados para os descobrimentos marítimos e as dificuldades administrativas que enfrentavam em suas colônias. Portugal, em particular, tinha ainda outro entrave às novas ideias: a ligação entre o Império e a Igreja Católica; em um tempo em que a inquisição foi usada para coibir ações inovadoras. Até o reinado de D. João V, Portugal esteve à margem dessas influências. Nesse contexto, não seria através da Coroa Portuguesa que o Iluminismo iria atingir suas colônias, principalmente a que mais lhe interessava, por ser a mais rentável: o Brasil.

O pós-extrativismo brasileiro do início do século XVII vê surgir uma sociedade baseada nas monoculturas, no mercantilismo e na exploração do trabalho escravo como principais atividades geradoras de capital. Essa sociedade, inicialmente alheia às inovações das técnicas produtivas ligadas à alimentação que se desenvolviam na Europa, ainda se encontrava atrelada aos antigos processos e costumes trazidos de Portugal, que muitas vezes se tornavam difíceis ou até impossíveis de serem usados; seja pelo clima, pelo solo, ou pela instabilidade da vida familiar nesta sociedade. Sobre este momento Gilberto Freyre escreve:

O português no Brasil teve de mudar quase radicalmente seu sistema de alimentação, cuja base se deslocou do trigo para a mandioca; o seu sistema de lavoura, onde as condições físicas e químicas do solo, tanto quanto as de temperaturas, não permitiram que fosse o mesmo doce trabalho das terras portuguesas. (FREYRE, 1952, p.111)

Sem as mesmas condições de subsistência de seu país de origem, os portugueses precisaram buscar soluções criativas que se tornaram primordiais para a alimentação nos primeiros anos do Brasil. O conhecimento do índio, mesmo que rudimentar, foi uma delas; foi ele que no início da colonização serviu ao português com seus produtos e técnicas:

Cultivavam os tupis o milho (abati) de preferência, ao qual se pode na verdade dar o nome de trigo americano, porque era base da alimentação selvagem. Além do milho, plantavam também a mandioca, o aipi, a batata doce (jatyuca), o cará. Várias espécies de abóbora (gerimú) a banana (pacoba), o mandobi, que dizemos amendoim. Os alimentos eram simples, mas variados. Não era usado o sal como condimento, mas, assando a carne, o peixe ou qualquer fruto ou raiz, mostravam apreciar a cinza como um sucedâneo. Nenhuma caça ou peixe comiam cru. (SAMPAIO, 1928, p.104,105)

Gilberto Freyre vai além de Theodoro Sampaio, ao comentar, após descrever algumas técnicas de preparo de vários pratos indígenas, utilizando principalmente a mandioca:

A culinária nacional – seja dito de passagem – ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se se acabasse com os quitutes de origem indígena: eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam. (FREYRE, 1952, p.263)

Além do índio, o negro foi outro que possibilitou ao português branco uma diversidade de produtos e técnicas; ele foi o responsável por suprir muitas das dificuldades encontradas pelos colonizadores, trazendo novos insumos da África, como o feijão e a palmeira produtora do óleo de dendê, dentre outros. Eram deles também a mão de obra para o cultivo, a colheita e para o preparo, sempre regada a chibatadas. Foram esses mesmos negros que, miscigenados ao índio, deram origem ao mameluco, ao caboclo, que aprendeu com o índio a encontrar alimento no mato; foi assim catando aqui e acolá que foram descobertos inúmeros produtos nativos comestíveis, principalmente verduras e frutas que, com o passar do tempo, foram sendo incorporadas à dieta do brasileiro, como é o caso remoto da beldroega, conhecida como “salada de negro” no Brasil colônia; os carurus, o ora-pro-nóbis; as urtigas foram acrescidas à alimentação do Brasil colonial pelo encontro dos índios com os negros, que com sua técnica desenvolveram formas mais primorosas de prepará-las.

Mas deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos destes quitutes deixaram o ranço regional, e o exclusivismo caboclo, para se abasileirarem. (FREYRE, 1952, p. 264)

Até o século XVIII, no Brasil, a ordem era o que comer e não como comer. E este, definitivamente, não era o momento europeu onde o iluminismo dava o tom.

Ao contrário, desde o século XVI, era contra a rusticidade de técnicas que o iluminismo e a nova cozinha europeia se opunham. Nessa época, cozinheiros franceses se transformavam em célebres personagens ao lado de arquitetos e perfumistas, recriando a cozinha quase que cientificamente, uma cozinha que exportariam para muitos cantos do mundo. As receitas europeias foram difundidas e aclamadas em banquetes de reis e rainhas, cercadas pelos aforismos do professor Brillat-Savarin e de outros teóricos que tentavam transformar a glotonaria em arte de comer:

O destino das nações depende essencialmente da maneira que elas se alimentam. (COZINHEIRO NACIONAL, 1889, p.6)

Longe do processo de renovação vivido na Europa, a comida brasileira se estabelecia com a formação de seu povo, o que acontecia lentamente pelo encontro das três raças que a formaram. A formação da culinária de uma nação passa por um caminho complexo, é um processo endêmico e contemporâneo de si mesmo, sujeito, como qualquer processo evolutivo, às suas necessidades e às diversas formas de influências externas. Como ressalta a fala de Spengler:

Uma raça não se transporta de um continente a outro; seria preciso que se transportasse com ela seu meio físico. (FREYRE, 1952, p.86)

Ignorando esses aspectos e inserido neste momento de influência iluminista, o “Cozinheiro Nacional” apresenta a preocupação em sintonizar a cozinha do Brasil com o que acontecia na Europa, sem se preocupar em aprofundar e aperfeiçoar o conhecimento das técnicas da própria culinária brasileira, bem como o melhor uso dos seus produtos. Em lugar disso, ele publica em seu prólogo uma lista com as correspondências entre os insumos Europeus e seus similares brasileiros; o que, segundo o autor, possibilitaria a utilização dos ingredientes nacionais nas receitas europeias e vice-versa, sem perda de qualidade, com isso ele esperava ter o reconhecimento do valor da culinária do Brasil na Europa, demonstrando um pensamento simplista e pouco aprofundado.

É tempo que o país se emancipe da tutela europeia debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos de sua flora e fauna. (COZINHEIRO NACIONAL, 1889, p.2)

Nesta lista, o autor faz uma sugestão para substituições de verduras e legumes, onde as espécies europeias na época, difíceis de serem encontradas, ou até

desconhecidas da população brasileira, poderiam nas receitas serem substituídas pelas espécies nativas em uso no Brasil, para que as receitas europeias pudessem aqui ser executadas sem prejuízos ao seu sabor.

| Produções Brasileiras | Produções Europeias equivalentes |
|--|----------------------------------|
| Abóbora D'Água e chuchu | Pepinos, abóboras |
| Mangaritos, cará, cará do ar, baratinga | Cenouras |
| Mandiocas | Batatas |
| Palmitos, talos de inhame, talos de taioba, umbigo de bananeira, guariroba | Alcachofra |
| Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana | Amêndoas, nozes e avelãs |
| Bananas | Maçãs |
| Brotos de samambaia, grelos de abóbora | Aspargos |
| Jiló | Berinjela |
| Serralha | Escarola |
| Beldroega | Barba de bode |
| Salsa | Échalote |
| Alho | Alho porró |
| Pinhões | Castanhas |
| Labaça | Azeda do Reino |
| Carapicus, orelha-de pau | Cogumelos |
| Lobo-lobo, jurubeba, quiabo, ora-pro-nó-bis | Nabos |
| Mangaritos | Tubaras |
| Mamão, croá | Melão |
| Jacatupé, batata doce | Beterraba |
| Pimentas comarí | Pimenta da Índia |
| Tomates | Uvas verdes |
| Laranja azeda | Limão |
| Cebolas de cheiro | <i>Ciboullet</i> |
| Folhas de borragem | Mostarda |
| Conserva de pimentão | Alcaparras |
| Gengibre | Raiz forte |

Fonte: Cozinheiro Nacional, 1889, p.3.

É interessante observar que o acontecido foi o contrário do que era pretendido com o livro “Cozinheiro Nacional”. Em lugar dos habitantes do Brasil divulgarem seus ingredientes nativos e aprimorarem as formas de prepará-los em substituição ao seu similar de origem europeia, passou-se a usar no Brasil muitos dos próprios equivalentes europeus que, ao início do século XX, por fatores distintos, passaram a ser cultivados de forma comercial. O cultivo desses produtos de clima temperado no Brasil tropical teria resultado em um ganho na variedade das espécies e oferta de nutrientes à população se os produtos nacionais também tivessem se desenvolvido na mesma proporção. No entanto, uma gama de poucos produtos estrangeiros levaram à extinção do cultivo e consumo de inúmeras espécies nativas, como foi o caso do milho vermelho e negro, o que empobreceu nossa alimentação, padronizando-a principalmente nos centros urbanos.

Outro fator pretendido pelo livro, o de divulgar os produtos e a culinária brasileira na Europa, também não foi alcançado. Fato compreensível, visto que durante a transformação de conceitos e aprimoramento de técnicas vividas no período iluminista, apresentar uma culinária primitiva e “verdadeiramente brasileira” como pretendia o “Cozinheiro Nacional” era no mínimo contrastante. Levar rusticidade de uma culinária em formação para onde se buscava técnicas preciosas, artísticas quase arquitetônicas, que criassem a elegância das pequenas porções, a suavidade adocicada dos sorvetes, chocolates e *macarrons*. Seria apresentar o oposto ao paladar refinado e a perfeita arte de bem receber; premissas que pouco ou nada tinham a ver com o Brasil colonial e escravocrata, onde as escravas, as mulatas e as senhoras portuguesas à beira de fogões a lenha viviam a labutar entre caças, capados, verduras e o que mais tivessem em mãos para suprir a falta de alimentos do Brasil colônia. Onde os nativos indígenas se alimentavam quase que exclusivamente do que encontravam pelo caminho:

Descendo o rio Paranapanema, em 1886, encontrei sobre um lago, à margem do rio, abundantes cascas de laranjas, assadas, despojos de uma refeição, apenas terminada de uma família selvagem, que assim usava o fogo para tornar mais tolerável o sabor amargo daqueles belíssimos frutos amarelos. (SAMPAIO, 1928, p.106)

Essas laranjas amarelas eram cidras às quais Theodoro Sampaio se refere como sendo descritas desde 1518, em grandes bosques de laranjais nativos pelas matas do sudeste do Brasil. Enquanto na Europa se desenvolvia as preciosidades da Belle Époque, no Brasil da mesma época ainda se comia o que se achava pelos matos, o que se aplicava além dos vegetais, a praticamente a todo tipo de animal, como mostrado neste preparo do Cozinheiro Nacional.

Cobras, lagartos e rãs refogados

Corta-se uma cobra em pedaços, refogam-se com duas colheres de gordura e uma cebola picada; polvilha-se uma colher de farinha de trigo, e uma xícara d'água, sal salsa e pimentas e um pouco de nós moscada rapada; deixa-se ferver perto do fogo, até cozer, tendo incorporado o molho, com duas gemas d'ovos, desfeitas em um cálice de vinho, e serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 1889, p.42)

Como podemos ver por essa receita, as técnicas de preparo do livro se apresentam incompletas, não se fala na forma de corte, nem na preparação inicial da carne, que difere e muito para cada um dos animais sugeridos, que foram tratados como iguais nessa preparação. O livro, ao contrário do anunciado, não apresentou nada de extraordinário a esse respeito. Se seguirmos as receitas à risca, jamais conseguiremos um preparo adequado. Mesmo assim não podemos entender que o “Cozinheiro Nacional” não possui até hoje seu valor, a sua grande contribuição não foi sem dúvida seu objetivo principal, e sim o relato de quais insumos o brasileiro se alimentava, a informação de seu baixo índice de desenvolvimento das técnicas europeias, além de outras informações que veremos a seguir.

Por este e outros preparos do livro, podemos ver que no Brasil a realidade era bem outra e, alheios às delicadezas dos comensais da França, os portugueses buscavam encontrar em um país tropical, de terra fértil e vida aparentemente fácil, formas de produzir o alimento de cada dia; o que era tarefa difícilíssima; as florestas, o clima, os terrenos e os períodos chuvosos na maioria das regiões do Brasil não tinham nenhuma relação com os calendários de plantio da Europa. O que tornava mais fácil buscá-lo na natureza do que no cultivo.

Na data da terceira edição do “Cozinheiro Nacional”, ainda eram os produtos encontrados na natureza os principais ingredientes da alimentação dos Brasileiros. Vejamos como exemplo as formas de preparo das carnes relatadas no livro; são ao todo 1096 “receitas”, das quais 117 são de vacas, 96 de porcos, 89 de frangos, 112 de aves domésticas, 104 de vitelas, 109 de carneiros, 70 de peixes de água doce, 96 de peixes de água salgada e crustáceos e 303 de animais silvestres, como: preás, esquilos, gambás, cotias, irara, onça, tamanduá, lontra, ariranha, paca, queixada, caititu, caxinguelê, lagarto, tatu, pombas, perdizes, araras, papagaios, periquitos, veados, macaco, jacu, anu, inhuma, tanajura, quati, cobras, rãs, perdizes e canários. Distribuídos em receitas como esta que em nada refletiam o gosto refinado e açucarado da culinária que despontava na Europa.

Outro dado estatístico chama a atenção, quando o livro se refere às receitas à “moda”, encontramos 26 receitas à francesa, 24 receitas à Italiana, 22 receitas à Inglesa, as outras não passam de três por cada região, país ou cidade; no entanto,

ele apresenta 46 receitas à mineira ou com referência a Minas Gerais, com isso podemos concluir que em 1889 a culinária mineira já era um expoente na culinária brasileira.

Na maioria das vezes o autor segue usando receitas europeias, apenas substituindo nelas algum ingrediente europeu pelo similar nacional, como no caso da receita citada acima, onde se utiliza de um ingrediente estrangeiro: a farinha de trigo, rara na época, no início do refogado, usando-a como forma de encorpar antecipadamente o molho, além do vinho, que são técnicas francesas de cocção. Na verdade o que aconteceu foi que o “Cozinheiro Nacional” acabou por sugerir um universo de afrancesamento quando, sem os esclarecimentos devidos, misturou ingredientes locais com técnicas estrangeiras; deixando em um segundo plano o aprimoramento das técnicas indígenas, africanas e portuguesas que no Brasil se complementavam para dar origem à culinária brasileira.

Neste mesmo ano (1889), o “Cozinheiro Nacional” foi publicado na França e em Portugal, sem que isso tornasse os produtos brasileiros da referida lista mais conhecidos nesses dois países, como era pretendido pelo livreiro. Não seria no cenário do Brasil de 1889 que os ideais iluministas encontrariam uma cozinha que os interessassem, além de alguns produtos. A participação do novo mundo neste processo se restringiria à produção de gêneros exóticos como o açúcar, o cacau e o abacaxi. Itens que sustentavam o exotismo representando os perfumes da nova forma de se usar a comida na velha Europa.

Tanto no Brasil, quanto na Europa, o pretendido com o “Cozinheiro Nacional” não aconteceu. As razões para esse desfecho partem de uma situação particular. Mesmo com o esforço de Portugal em não divulgar no Brasil as ideias iluministas, e embora de forma geral o “Cozinheiro Nacional” tendesse a compactuar com esse “nacionalismo ufanista”, este não era o interesse da sociedade da época, nem no Brasil nem na Europa. O iluminismo era mais que simples ideais, era uma forma de rompimento e decadência de uma parcela da sociedade em detrimento de outra; foi um instrumento e não um fim. É nesse sentido que o Brasil de mudanças políticas e sociais do século XVII foi um terreno fértil para esse conceito pelos séculos seguintes. Sustentado pelo apoio da classe emergente da época: a burguesia, que fortalecida pelo crescimento das cidades brasileiras, a industrialização, seguia desejosa em suplantar a aristocracia dos grandes engenhos monocultores, e com isso deixar para traz essa forma de se alimentar no Brasil de 1889. O iluminismo era o caminho para isso e, na alimentação, os produtos europeus também o representavam.

Mesmo que não fosse oriundo de Portugal, mesmo que tardio, o iluminismo chegaria ao Brasil pelas mãos da elite intelectual. Seja com o *rush* aurífero, com a industrialização, com o comércio, uma nova parcela da população detinha o capital no Brasil. Essa população tinha os meios e com esses meios queria as luzes e os luxos que brilhavam na Europa. E era a essa demanda que o “Cozinheiro Nacional” tentou suprir.

Com ou sem condições financeiras suficientes, os filhos e netos dos engenheiros e os novos ricos, buscavam o bem viver, seja pelo trabalho ou pelas letras. Começando a se distanciar dos títulos de nobreza ultrapassados, das fazendas de engenho envoltas nas penúrias dos agiotas e dos títulos vencidos do Banco do Brasil. Esses brasileiros brancos e mulatos partiram em estudo para a Europa ou aqui iam para os internatos. Regressando cheios de novidades, na política, na arte e na ciência. Os filhos e netos do patriarcado rural agora se interessavam pelo progresso, a ciência e tudo aquilo que a vida urbana podia oferecer em suas noites iluminadas pelo óleo de mamona ou de baleia. Nos sobrados das cidades, rodeados de ponches e *petit fours*, nos salões de saraus cheios de música e poesia; cavalheiros de polainas, senhoritas e senhoras cheias de *fru-frus* viviam no Brasil urbano e tropical, o ideal e as modas europeias fazendo-se objetos de desejo para toda a nação.

É fácil de entender porque aos poucos eles não iriam mais querer saber das antigas verduras e das exóticas caças que os famintos escravos de seus avós colhiam pelos matos catando aqui e acolá. A nova classe burguesa preferia cada vez mais usar seus recursos para importar o modo de vida da Europa, o que era sentido na arquitetura, na moda, nas artes e na culinária das cidades do Brasil.

Os tempos eram outros, os índios e os escravos já não atendiam mais às necessidades produtivas modernas. Acontece a abolição e depois dela a busca de nova mão de obra para a lavoura; o mundo ficava sabendo sobre um novo país, cheio de oportunidades. Em busca das riquezas deste país, chegavam ao Brasil os novos imigrantes, profissionais europeus e de outras partes do mundo; eram modistas, alfaiates, dançarinas, médicos, agricultores, fabricantes de diversos produtos, professores, cozinheiros, mordomos, clérigos e toda sorte de profissionais que se pudesse pagar para se usufruir das técnicas que a Europa exportava. A jovem burguesia brasileira apresentava o Brasil à Europa e a Europa ao Brasil no pós-iluminismo.

Esses imigrantes chegavam para fazer a América, não eram mais aventureiros do extrativismo, da madeira, do ouro e do diamante, eram famílias inteiras que escolhiam viver no Brasil e traziam com eles seus costumes e hábitos alimentares. Mesmo que no início viessem para atender a mão de obra para a monocultura,

já tinham conhecimentos que os possibilitava escolher dentre as espécies de além-mar, aquelas que melhor se adaptavam às nossas condições. Detentores de técnicas apuradas, os imigrantes foram alterando os antigos modos produtivos dos índios, do negro e dos primeiros portugueses, além de apresentar aos próprios brasileiros a semente da produção agrícola industrial. E foi esse tipo de produção que deixou para trás uma grande variedade de produtos nacionais que não se enquadravam nesse conceito produtivo de universalidade. Já no século XIX, começa o cultivo em larga escala de alguns produtos agrícolas como a batata, a cebola, a cenoura, o tomate e o café. Esse cultivo, como era de se esperar, teve boa aceitação no mercado brasileiro, na indústria alimentícia nascente e no mercado externo. Também as novas linhas de crédito agrícola, o tornava um tipo de plantio cada vez mais rentável.

Já em 1920, apenas trinta anos depois da publicação em questão, esses produtos estrangeiros já eram produzidos e consumidos em uma escala muito superior que alguns produtos nacionais. Auxiliados principalmente pela chegada das máquinas e técnicas agrícolas de ponta. O que fica claro na publicação do Dr. Ezequiel de Silva Brito “Os Vegetais Sua Vida e Sua Utilidade”, onde a batata inglesa, o arroz, a parreira, a laranjeira, o café, o tabaco e o algodão já se encontravam em situação produtiva muito diferenciada se comparados aos mangaritos, à mandioca, à batata doce e aos carás, dentre outras espécies nacionais que o “Cozinheiro Nacional” divulgava como substitutos desses produtos em 1889.

No fim de 3 a 4 meses a cultura da batata americana está em condições de amadurecimento completo, pronta para a colheita, o que se reconhece pelas folhas que murcham e secam. Colheita plantio e lavras devem ser feitos a machinas, hoje muito aperfeiçoadas. Pelas análises da batata verifica-se que a sua composição é rica sobretudo em amido. Além das tuberas, as folhas do Mangarito e da Tayoba, são utilizadas como legume delicioso e muito nutritivo. Entre as substância nelas contidas, sobressaem o mangará-glúten, na razão de 2,190%, segundo a análise de Peckolt, especialmente na variedade roxa, que é mais rica em reservas nutritivas que branco.” (BRITO, 1921, p.19,108)

Souza Brito não descreve nenhum tipo de produção agrícola que sugira uma escala comercial quando se refere ao mangarito e à taioba ou a outras produções nacionais, a não ser a do milho, que nesta época já se tonara reconhecido como alimento industrial e já havia sofrido aprimoramento de produtividade principalmente pelos Estados Unidos, desde que o trouxera do México. Os produtos de uso exclusivo dos brasileiros não despertavam interesse para produção em escala, voltada para a exportação e o comércio. Mesmo assim, seja por tradição, ou pelas

propriedades nutritivas e curativas, muitos deles continuavam a ser produzidos na agricultura de subsistência e, nos quintais pelo Brasil a fora, outros se perderiam para sempre.

Apesar das análises nutricionais do Dr. Souza Brito apontarem a superioridade nutritiva e de sabor de muitos dos nossos vegetais nativos, eles não resistiram aos hábitos, às técnicas e à padronização do consumo ditado pela Europa, seguida, no século XX, pelos Estados Unidos, que exportavam seu *Way of life* para o mundo, principalmente para os chamados: “países em desenvolvimento”. Cada vez mais as formas práticas de alimentação ganhavam o dia a dia dos brasileiros que, sem ponderar sobre as consequências dessas mudanças, foram aderindo gradativamente à praticidade da refeição rápida, à facilidade dos produtos industrializados e ao baixo custo dos produtos geneticamente modificados. Alimentos que mais saem do laboratório do que da terra.

Para atender a essa demanda, o mercado desenvolve, em cadeia, uma logística interna, iniciada no período desenvolvimentista do século XX, que melhora e regulariza o fornecimento dessa pouca variedade de produtos de economia em escala, para os diversos centros de consumo nacionais. Assim, nossa vastíssima gama de insumos nativos fica reduzida comercialmente a um pequeno número, que até os dias de hoje são os mais consumidos na maioria dos centros urbanos do Brasil.

Essa mudança foi principalmente disseminada nesses centros pelo seu grande percentual de consumo. Mas isso não significa que houve uma total padronização desses hábitos alimentares no Brasil. As distâncias geográficas entre os grandes centros de um país de proporções continentais, que muitas vezes dificultou a integração entre suas regiões, foi um dos principais fatores de proteção dos celeiros nativos, onde esses antigos produtos e muitos outros ainda não identificados, resistem para contar essa história e mostrar nossos sabores originais às novas gerações.

Hoje, auxiliados por um tempo onde se frutifica a busca por novos paladares, onde o progresso a todo custo passa a ser questionado como fator de detrimento da própria espécie humana, o passado do Brasil se torna hoje uma terra fértil, “ouro de aluvião”, com milhares de espécies esquecidas, desconhecidas ou pouco exploradas, distribuídas do Oiapoque ao Chuí, prontas para serem estudadas, cultivadas e lançadas em um mercado mais maduro, que não se sustenta mais sem a diversidade. Um mercado que adquire um novo potencial de consumo, onde produtos originais e exclusivos, ou com formas produtivas sociais e sustentáveis, adquirem valor e mercado diferenciado.

Existem ainda, neste país, outros guardiões dessas espécies, lugares onde o tempo tem o privilégio de deixar intactas suas marcas, onde o iluminismo cumpriu integralmente seu papel de disseminador de técnicas, mas não conseguiu mostrar um brilho mais sedutor do que seu valor principal: a busca pelo saber. Nesses lugares se aprende mesmo contra toda corrente da vida atual, que não se descarta aleatoriamente, o que um dia teve importância vital, onde a rentabilidade não tem um brilho maior que a espécie humana e os seres vivos. E são esses lugares alguns dos responsáveis por não deixar que a preciosa lista do “Cozinheiro Nacional” ficasse apenas guardada no prólogo do livro.

Um desses lugares é a horta do Santuário do Caraça em Catas Altas-MG, onde muitas das espécies que foram vistas e registradas em 1816, pelo naturalista francês August de Saint-Hilaire, resistiram ao tempo e ao descaso, protegidas pelo Santuário e seus cuidadores. Onde verduras, legumes, chás, plantas medicinais, antigas técnicas de preparo e receitas arcaicas, foram preservadas por mais de 240 anos. Nunca deixando de usá-las diariamente, convivem pacificamente com a modernidade, mostrando a todos sua cor, aroma e sabor. Lá elas vivem para que não esqueçamos qual é a verdadeira comida brasileira.

REFERÊNCIAS

- BRITO, Ezequiel C. de Souza. **Os vegetais sua vida e sua utilidade**. Cayeiras, SP: Ed. Proprietária, 1921. 182p. (Melhoramentos)
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia do folclore brasileiro**. São Paulo, SP: Martins, 1956.v.2.
- CARRATO, José Ferreira. **As Minas Gerais e os primórdios do Caraça**. São Paulo, SP: Ed. Nacional, 1963. 463p. (Brasiliana; v 17)
- COZINHEIRO nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas Brasileiras e europeias... 3.ed. aum. Rio de Janeiro, RJ; B.L. Garnier [1889?] 498p. ilustr.
- DALLA BONA, Fabiano. A arte de comer no século das luzes na Palermo de Dacia Maraini. In: **Congresso internacional da Abralic** [11.: 2008: São Paulo, SP] [Anais...]. São Paulo, SP: USP, 2008. p. 57.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. 7.ed. Rio de Janeiro, RJ: J Olympio, 1952. 486 p. ilustr. (Documentos brasileiros: 36)
- FREYRE, Gilberto. **Sobrados & Mucambos: decadência do patriarcado rural no**

Brasil. São Paulo, SP: ED. Nacional, 1936. 405p. ilustr. (Brasiliana, série 5ª; biblioteca pedagógica brasileira: v.64)

SAMPAIO, Theodoro. **O tupi**: na geografia nacional. Salvador, Bahia: Sessão Gráfica de Aprendizes de Artífice, 1928. 352p.





A Culinária Quilombola

A Culinária Quilombola

como atrativo turístico

RESUMO

O Quilombo do Campinho da Independência, localizado no município de Paraty, um dos principais destinos turísticos fluminenses, foi a primeira comunidade quilombola titulada no Estado. Após o reconhecimento oficial, passou a receber agentes externos e políticas públicas para o desenvolvimento sustentável do turismo, onde a culinária quilombola se tornou um atrativo. O objetivo é analisar o desenvolvimento do restaurante e seu impacto no turismo do quilombo. Como metodologia foi feita uma seleção de literatura voltada para a abordagem dos temas correlatos e a realização de uma pesquisa de campo, onde foram realizadas entrevistas abertas e observação participante com moradores da comunidade.

Palavras-chave: Culinária; Quilombo do campinho da independência; Turismo.

ABSTRACT

The Quilombo do Campinho da Independência, located in the municipality of Paraty, Rio de Janeiro one of the main tourist destinations, was the first titled maroon community in the state. After the official recognition, began receiving external actors and public policies for sustainable development of tourism, where the quilombola food became an attraction. The objective is to analyze the development of the restaurant and its impact on tourism in the Quilombo. The methodology was taken a selection of literature aimed at addressing related issues and conducting field research where participant observation and open interviews with community residents were conducted.

Keywords: Culinary; Quilombo do campinho da independência; Tourism.

Thais Rosa Pinheiro
Graduação em Turismo (Universidade Estácio de Sá) e Biblioteconomia pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Guia de Turismo Nacional / Regional (EMBRATUR). Especialista em Turismo: Economia e Gestão Cultural (UFRJ) e Análise Ambiental e Gestão do Território (ENCE / IBGE). Mestre em Memória Social (UNIRIO). Atuou como professora no Senac no curso de Guia de Turismo. Desenvolve um dos 50 projetos selecionados no Start UpRio, o Conectando Territórios, que é uma agência de turismo de base comunitária, que atua em comunidades tradicionais brasileiras como quilombolas, indígenas e caçaras. Atua também como tutora do CEDERJ/CEFET nas disciplinas Turismo Étnico e Gestão de Empreendimentos Turísticos, além de voluntariamente trabalhar no desenvolvimento do Atlas Quilombola com a ONG Koinonia e traduzindo textos para o Rio on watch, uma plataforma que fala sobre direitos humanos de minorias vulneráveis.

INTRODUÇÃO

O Quilombo do Campinho da Independência se localiza no município de Paraty, um dos principais destinos turísticos do estado do Rio de Janeiro.

As comunidades remanescentes de quilombo tiveram sua legitimidade reconhecida pelo governo brasileiro na Constituição Federal de 1988. De acordo com o Artigo 68: “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os respectivos títulos”.

Essa mesma constituição, além de assegurar o direito a terra, também assegurou, no Artigo 215, os direitos culturais e a garantia de proteção das manifestações das culturas populares, indígenas e afro brasileiras. Já no artigo 216 ampliou o conceito de patrimônio cultural, reconhecendo a cultura do “povo” como patrimônio do país.

O Campinho da Independência, após a titulação de suas terras, recebeu do Ministério do Turismo ações de fomento ao Turismo de Base Comunitária que tinham por atrativo a cultura e o modo de vida quilombolas. O desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária gerou renda, resgatou a cultura e valorizou a identidade local.

Para Bartholo (2009), o turismo de base comunitária pode representar uma oportunidade para o desenvolvimento do turismo no Brasil e, através de suas especificidades, as comunidades podem apresentar uma diversidade conhecida por poucos, ajudando a aliar conservação ambiental e valorização cultural.

Por meio de Políticas Públicas receberam recursos para a construção do restaurante comunitário, contribuindo para que a culinária quilombola se tornasse um atrativo turístico.

O QUILOMBO DO CAMPINHO DA INDEPENDÊNCIA

Nos fins do século XIX, Paraty estava em decadência, a construção da estrada de ferro no Vale do Paraíba tornou seu porto pouco lucrativo e desvalorizou as fazendas de café e cana-de-açúcar. A abolição da escravatura, por fim, fez com que muitas terras fossem abandonadas em Paraty.

A Fazenda Independência era uma dessas propriedades, onde trabalhavam três escravas: Antonica, Marcelina e Luiza. Com o fim da escravidão, seu antigo

senhor, em um acordo de “boca”, doou as terras do Sertão da Independência onde elas se fixaram com seus descendentes.

A comunidade mantinha sua agricultura de subsistência, trabalhava na roça plantando mandioca, colhendo feijão e banana. Pescava no Rio Carapitanga, vendia farinha de mandioca ou a trocava por querosene, sal e peixe no centro de Paraty. Do Quilombo ao centro de Paraty, onde comercializavam excedentes, era necessária uma caminhada de 15 km.

Por quase um século Paraty permaneceu isolada, só se chegava à cidade por via marítima. A abertura da estrada Rio-Santos, BR 101, em meados da década de 70, tirou Paraty do ostracismo e deu início a uma nova vocação: o Turismo. Essa visibilidade também trouxe consequências para o quilombo. Grileiros começaram a aparecer na área tentando expulsá-los de suas terras. A partir daí começa a luta pela posse da terra, que durou quase trinta anos.

Fundaram a Associação dos Moradores do Campinho da Independência (AMOC) em 1994, com objetivo de tratar a questão da terra. Com o apoio da Comissão Pastoral da Terra, associaram-se ao Sindicato de Trabalhadores Rurais de Paraty.

No dia 21 de março de 1999, o Instituto de Terras e Cartografia do Estado do Rio de Janeiro (ITERJ) e a Fundação Cultural Palmares entregaram o título definitivo à Comunidade Remanescente de Quilombo do Campinho da Independência. Esta se torna a primeira comunidade quilombola do Estado do Rio de Janeiro a ter suas terras tituladas, baseada no Artigo 68 da Constituição Federal.

Após a titulação de suas terras, o Campinho passou a receber agentes externos e foi alvo de políticas públicas direcionadas ao desenvolvimento sustentável e para o turismo.

O SURGIMENTO DO RESTAURANTE E DO TURISMO NO QUILOMBO

O reconhecimento oficial do Quilombo do Campinho como a primeira comunidade remanescente quilombola contribuiu para que políticas públicas fossem direcionadas a essa comunidade.

Foi desenvolvido o Projeto de Desenvolvimento Sustentável do Quilombo do Campinho da Independência, que começou a ser executado em 2005 pela Associação de Moradores do Campinho (AMOC). O Projeto foi uma iniciativa do Go-

verno Federal que apoiou ações comunitárias em nove¹ comunidades quilombolas com recursos da Petrobrás. Tinha como parceiros a Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEPPIR), Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) e Fundação Universitária de Brasília (FUBRA), dentre outros.

Objetivava gerar renda por meio do turismo étnico², o que impulsionaria outras atividades, como o artesanato, a agricultura familiar, a valorização cultural, além de promover a defesa do meio ambiente e a gestão social. Uma das ações desenvolvidas no Quilombo do Campinho foi a criação de um restaurante comunitário que utilizou mão de obra local e foi inaugurado em 2007, como um modelo a ser seguido em outras comunidades quilombolas.

Segundo Seppir (2008), o Serviço Social da Indústria (SESI) investiu R\$ 26 mil para a aquisição de aparelhos eletrônicos, mesas, cadeiras e outros.

Quando foi inaugurado demorou quase dois anos para atrair os turistas que foram chegando aos poucos, porém contribuiu para a geração de renda para algumas pessoas do local que deixaram de trabalhar no centro de Paraty e arredores e foram trabalhar dentro da comunidade. F, moradora, trabalhou durante muitos anos em um restaurante em Trindade.

“Trabalhei muito tempo em Trindade, muitas vezes ia pé, trabalhava no restaurante, às vezes ficava 15 dias, não tinha como voltar porque tinha muito movimento durante a temporada. Tudo que construí foi em Trindade. Trabalhava das 07h a 01h da manhã. Não via a hora passar, descascando cebola, muita correria, muita coisa mesmo, muita panela. A primeira vez que fui trabalhar, foi com minha tia, ia a pé. Fiquei cinco dias trabalhando e ganhava 10 reais por dia, depois aos poucos fui ganhando mais. Tinha dias que dava vontade de chorar. O pessoal gritava demais. Os turistas dormiam em barraca de camping e quando nós íamos dormir não conseguíamos por conta do barulho.”

Quando abriu o restaurante do Campinho, ela foi chamada para trabalhar lá e não pensou duas vezes. No começo eram sete mulheres da comunidade que trabalhavam no restaurante, mas como não apareciam pessoas, muitas foram desistindo.

“Às vezes não aparecia ninguém nem no feriado, às vezes ficávamos três meses sem receber. Aos poucos foram aparecendo turistas, queríamos ver a comunidade crescer, não queria que fechasse o restaurante. Ficamos dois anos e pouco sem receber muitas pessoas. Íamos dividindo o dinheiro que entrava aos poucos e depois a Associação

¹ Quilombo de Sumidouro e de Tapuio (PI), Quilombo da Machadinha (RJ), Quilombo Ivaporanduva (SP), Quilombo do Castainho (SE), Quilombo Rio de Contas (BA), Quilombo de Oriximiná (PA), Quilombo do Mocambo (SE), Quilombo de Itamataívia (MA) e Quilombo do Campinho da Independência (RJ).

² Segundo o Ministério do Turismo (BRASIL, 2006, p. 13), “o turismo étnico é a vivência de experiências autênticas e o contato direto com os modos de vida e a identidade dos grupos étnicos”.

começou a divulgar e agora deu uma melhorada boa. Eu vim pra cá em 2007, vim trabalhar no Campinho para ficar perto das minhas filhas, para ficar perto delas. Já faz 7 anos”.

A gestão do restaurante é comunitária. O dinheiro que recebem é dividido entre as pessoas que trabalham nele, em que cada um possui um salário, e o lucro é dividido e separado para a manutenção do local e para a compra de alimentos quando necessário. O restaurante contribuiu para a melhoria na qualidade de vida e geração de renda de pessoas que deixaram de trabalhar fora para trabalhar dentro da comunidade. Atualmente trabalham cinco pessoas fixas, porém em alta temporada, e quando acontecem festas e eventos, chegam a trabalhar mais de trinta pessoas no local.

O modelo sustentável que estavam buscando para o local também incentivava a produção de alimentos que seriam utilizados para sustento próprio e para serem utilizados no restaurante. A fabricação de farinha de mandioca é feita conforme a necessidade de consumo e os quilombolas se reúnem em multirão para a fabricação da farinha que dura quase dois dias. No quilombo existe plantação de feijão, milho, banana, palmito, frutas, como abacate, limão, carambola, dentre outras. Do palmito Jussara se extrai a polpa para fazer o delicioso suco de Jussara, conhecido como palmito doce, primo do Açaí.

FIGURA1 – MANDIOCA



FIGURA 2 – FABRICAÇÃO DA FARINHA



Foto: Própria autora.

Uma das cozinheiras relatou a criação do prato peixe à moda quilombola, que foi desenvolvido a partir de elementos da cultura local e ingredientes produzidos na comunidade. Inclui o peixe, a farinha de mandioca, a banana da terra e o palmito de pupunha, produzido na agrofloresta do quilombo.

O cardápio do restaurante é bem variado, além do peixe à moda quilombola, inclui outros pratos com influência da cultura afro, como feijoada e o bobó de camarão.

Sua localização privilegiada encontra-se a 15 km do centro histórico de Paraty e o caminho para Trindade permitiu a movimentação da cadeia do turismo no quilombo. As pessoas que começaram a parar para almoçar tinham conhecimento de que ali é uma comunidade quilombola e passaram a ter interesse em conhecer mais sua cultura.

O roteiro turístico de visitação do quilombo é estruturado a partir da memória de suas tradições e costumes. Este foi desenvolvido pela própria comunidade, onde atualmente os próprios moradores o executam. Esse roteiro inicia-se com a contação de história com os Griôs (pessoas mais velhas da comunidade, detentores dos saberes), que apresentam aos visitantes a história da sua origem, a luta pela terra e as memórias de como viviam no passado. Posteriormente é feita uma visita à comunidade com um guia local, onde são apresentadas as plantas medicinais usadas por eles, os núcleos familiares, a casa de farinha e a agrofloresta. A visita termina no centro da comunidade, onde é apresentada a escola, o centro de saúde, a igreja católica, a casa de artesanato e a Associação dos moradores. A visitação é feita através de reserva em grupo, e o visitante pode optar por fazer oficinas de cestaria, onde se aprende a trançar a palha e fabricar seu próprio cesto ou aprender a dançar o Jongo.

O quilombo do Campinho da Independência recebe turistas e grupos escolares e universitários. Acompanhei a visita de um grupo de alunos de uma faculdade de gastronomia, onde tiveram a oportunidade de vivenciar a culinária quilombola, visitar a agrofloresta, de onde saem os alimentos que irão para o restaurante, e de poder ouvir as histórias contadas pelos Griôs.

FIGURA 3 – RESTAURANTE



FIGURA 4 – TURISTAS NO RESTAURANTE



O contato de visitantes para apreciação da culinária quilombola contribui para a valorização da identidade local.

Segundo Barreto (2000), a representatividade da gastronomia enquanto patrimônio intangível, ou bem cultural de natureza imaterial, consolida-se como um importante atrativo turístico devido a sua amplitude cultural e social e, para Bahl (2004, p. 44), é capaz de “despertar a curiosidade dos turistas”. Sendo assim, Azambuja (2001, p. 74) destaca que: as motivações para esse tipo de turismo são muitas, entre elas o prazer e a busca de raízes culturais.

A cultura local está vinculada a sua culinária, que representa a sua história e o seu modo de vida.

FIGURA 5 – PEIXE À MODA QUILOMBOLA



FIGURA 6 – PREPARAÇÃO DE UM PRATO QUILOMBOLA



Foto: própria autora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Turismo tem como elemento chave a afirmação cultural e o modo de vida tradicional, despertando o interesse e o fascínio de visitantes que buscam encontrar tais experiências. O turista que procura visitar comunidades quilombolas está em busca de viver experiências relacionadas ao autêntico modo de vida tradicional, onde pode entrar em contato com o dia a dia de uma comunidade. Dentre essas experiências quer aprender sobre a história do local, comer a comida típica e aprender sobre os saberes e fazeres tradicionais, tendo uma relação direta com o lugar visitado.

A culinária quilombola se transformou em atrativo turístico, pois a partir da história e cultura, os pratos foram elaborados valorizando a identidade do local.

De modo geral o presente estudo comprovou a relevância da culinária local para o desenvolvimento do turismo no quilombo. O surgimento do restaurante contribuiu para a geração de renda de uma parcela de pessoas da comunidade que trabalham nele, além de melhorar a qualidade de vida, trouxe renda para a comunidade que busca um modo de vida sustentável, onde produzem seus próprios alimentos, que são utilizados no restaurante.

REFERÊNCIAS

- AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: Castrogiovanni, A. C. (org.). **Turismo urbano**. São Paulo: Contexto, 2001, pp. 69-76.
- BAHL, M. **Legados étnicos e oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.
- BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papirus, 2000.
- BANDUCCI, Álvaro Jr (Org). **Turismo e identidade local: uma visão antropológica**. Campinas, Papirus, 2003.
- BARTHOLO, R. (2009). **Utilização de sustentabilidade na análise de destinos turísticos**. Disponível em: <http://www.ivt-rj.net/ivt/edt/upl/relatorio_geral_cnpq.pdf>. Acesso em: 08 de ago. 2012.
- BURSZTY, Ivan. **Desatando um nó na rede: sobre um projeto de facilitação do comércio direto do turismo de base comunitária na Amazônia**. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, COPPE, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.

BARRETO, Margarita. **Relações entre visitantes e visitados**: um retrospecto dos estudos antropológicos. Revista Turismo em Análise. vol. 15, n.2, 2003.

GUSMAO, Neusa Maria Mendes de. **Terra de pretos; terra de mulheres**: terra, mulher e raça num bairro rural negro. Brasília: MINC, Fundação Cultural Palmares, 1995.

MALCHER, Maria Albenize Farias. **Identidade quilombola e território**. Trabalho apresentado no III Fórum Mundial de Teologia e Libertação, 2009. Disponível em <<http://www.wftl.org/pdf/046.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2014.

NASCIMENTO, Paula Cristina Fabricante do. **Reconstrução de um povo chamado quilombola**: análise da dinâmica cultural do Quilombo do Campinho, Paraty/RJ. Monografia apresentada ao curso de Graduação em Produção Cultural da Universidade Federal Fluminense, 2011. Disponível em: <<http://tagcultural.com.br/wp-content/uploads/2011/10/0025.pdf>>. Acesso em: 11 ago. 2013.

SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I. Turismo de base comunitária: potencialidade no espaço rural brasileiro. In: BARTHOLO, R.; SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (Orgs.). **Turismo de base comunitária**: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

SEPPPIR, 2008 Disponível em: <http://www.seppir.gov.br/noticias/ultimas_noticias/2008/06/avancos_campinhoindp>. Acesso em: 15 abr. 2014.

SEPPPIR, 2008 Disponível em: <http://www.portaldaigualdade.gov.br/noticias/ultimas_noticias/2008/07/mds_campinho>. Acesso em: 15 abr. 2014.





A Escassez de Mão de Obra no Setor da Panificação

A Escassez de Mão de Obra no Setor da Panificação

e a realidade salarial em Belo Horizonte

RESUMO

Esse artigo pretende apresentar o resultado do estudo sobre as relações entre realidade salarial e a valorização da mão de obra dos padeiros no contexto do setor de panificação na cidade de Belo Horizonte. A questão problema norteadora da pesquisa é compreender em que medida está em sintonia o que demanda o mercado de trabalho e o que de fato oferece em termos de qualificação dos trabalhadores. O impacto que o mercado exerce consideravelmente na educação profissional técnica de panificação e as consequências geradas nas habilidades e competências desse profissional que produzirá um bem alimentar secular, o pão. A formação profissionalizante em panificação pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) de Minas Gerais *campus* Belo Horizonte, foi campo de estudo para o entendimento da formação de tal profissional. A gastronomia é contextualizada na resolução dos questionamentos levantados enquanto uma ferramenta de gestão estratégica para reestruturar a visibilidade social dos profissionais e da valorização do pão como um produto gastronômico. Em suma, o artigo aponta a necessidade de repensar a lógica do mercado da panificação e a formação profissional dos padeiros dentro do contexto gastronômico como medida de estratégia social e econômica para a valorização da mão de obra e do setor.

Palavras-Chave: Mercado de trabalho; Panificação; Educação; Gastronomia.

Guilherme Aragão Cardoso

Possui graduação em Gastronomia pela Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade de Belo Horizonte. Ganhador em 1º lugar do Concurso Talentos Profissionais da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade Belo Horizonte.

Mateus Naranjo Araújo Justino

Possui graduação em Gastronomia pela Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade de Belo Horizonte. Ganhador em 1º lugar do Concurso Talentos Profissionais da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade Belo Horizonte.

Prof. Dr. Leandro Pena Catão

Doutor em História e Professor Adjunto da Graduação Tecnologia em Gastronomia da Faculdade SENAC Minas.

ABSTRACT

With this article we report the results of the study on the relationship between reality and appreciation of wage labor of the bakers in the context of the bakery sector in the city of Belo Horizonte. The guiding the research is the analysis of the gap between the labor market and workers. The impact that the market exerts considerably in professional education baking technique and the consequences generated by the skills and competencies that will produce a professional and secular food, bread. Vocational training in baking the National Industrial Apprenticeship Service (Senai) of Belo Horizonte Minas Gerais campus field study was to understand the formation of such a professional. The gastronomy is contextualized in solving the questions raised while a strategic management tool to restructure the social visibility of the professionals and the appreciation of the bread as a gastronomic product. In short, the article points out the need to rethink the logic of the market for bakery and vocational training within the context of bakers gastronomic as a measure of economic and social strategy for the enhancement of labor and industry.

Keywords: Labour market; Bakery; Education; Gastronomy.

INTRODUÇÃO

A problemática em questão é a escassez da mão de obra em panificação na cidade de Belo Horizonte e a realidade salarial como uma condição significativa de interferência e promoção dessa situação que enfrenta o mercado de trabalho. Essa ligação permite considerar como ponto de partida o questionamento da atuação do mercado de trabalho diante do distanciamento em relação aos trabalhadores e como esse mercado opera para mudar essa realidade.

Tendo em vista que esse conflito foi gerado por uma ordem econômica e social, a presente pesquisa levanta um questionamento de como os reflexos dessa atual situação de mercado impactam na formação¹ profissional de padeiros. O número de alunos ingressos e formados (e a) evasão no ano de 2012, na escola profissionalizante do SENAI nos cursos de panificação, são interpretados como resultantes da interferência do mercado de trabalho na educação. Subsequente a condição qualitativa da mão de obra dos padeiros e dos pães, como produto de um bem de serviço.

O cruzamento dos dados obtidos na pesquisa demonstra as possíveis respostas para a escassez da mão de obra não como um fator isolado, mas como o resultado de uma reação em cadeia, atingindo vários níveis além do econômico.

Nesse sentido, este trabalho se propõe compreender a oferta do mercado de trabalho no setor da panificação enquanto resultante da realidade salarial e da valorização da classe trabalhadora em questão. Além de exercer o diálogo com a gastronomia como parte de uma resolução do contexto abordado na pesquisa.

Para a efetivação deste trabalho, foi realizada uma investigação exploratória descritiva *in loco* no Centro de Formação Profissional Américo Renê Giannetti, SENAI, *campus* Belo Horizonte, a partir do segundo trimestre do ano de 2013. Lakatos; Marconi (2003, p. 187), tal tipo de pesquisa tem a finalidade de “aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos”. A Observação Participante assim como o Diário de Campo foram recursos metodológicos utilizados para aferir a possível aproximação da realidade da educação profissionalizante de Auxiliares de Padaria e Padeiros em relação ao mercado. Para Mann (1970, p. 96), a observação participante é uma tentativa de colocar o observador e o observado do mesmo lado, tornando-se o observador um membro do grupo de modo a externalizar o que eles vivenciam e trabalhar dentro do sistema de referência deles. Foi realizada uma entrevista coletiva com a Supervisão Técnica

¹ Aprendizagem, Qualificação, Aperfeiçoamento e Técnico em Panificação.

e a Coordenação Pedagógica dos cursos de panificação. A entrevista aplicada foi do tipo semiestruturado, quando as perguntas são abertas e podem ser respondidas dentro de uma conversação. Lakatos; Marconi (2003, p. 196) define esse método como sendo adequado a pesquisas qualitativas, o entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. É uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão.

A análise de dados estatísticos referentes às performances no setor da panificação, destacando a produtividade no Estado de Minas Gerais entre os períodos de 2010 e 2012, foi baseada em documentos divulgados pelo Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação em Minas Gerais (SITIPAN), Associação Mineira de Panificação (AMIPAO), Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP), Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC) e o Sindicato dos Padeiros de São Paulo (SPSP).

A bibliografia teórica utilizada foi composta de livros específicos da área de Panificação e Gastronomia.

PANORAMA SETORIAL DA PANIFICAÇÃO E A REALIDADE SALARIAL DO MERCADO DE TRABALHO NO SETOR DE PANIFICAÇÃO

Entre os anos de 2008 e 2012 a panificação teve uma participação no setor de produtos alimentícios de 36,2%, o que a torna o sexto maior segmento industrial do Brasil. No *mercado de alimentação* houve uma participação de 36,05%, gerando 779 mil empregos diretos e 1 milhão e 800 mil indiretos no ano de 2011 (ABIP, 2013).

Em 2008 a participação do setor no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro foi de 1,52% e a projeção para o ano de 2013 é de 1,73%. Isso demonstra um faturamento estimado de R\$ 62,99 bilhões, como foi no ano de 2011 (ITPC, 2012).

A Panificação no Estado de Minas Gerais alcança no desempenho industrial o quarto lugar em crescimento, com participação de 7,60%. Estima-se que há 5.455 padarias em Minas Gerais com um faturamento só de produção própria de R\$ 2,92 bilhões. Na cidade de Belo Horizonte calcula-se que existem duas mil padarias atuantes no mercado (ITPC/AMIPAO, 2012).

Em escala geral, a panificação representa um importante setor na economia brasileira, participando diretamente como gerador de emprego e distribuidor

de renda. Mas apesar dos dados mostrarem uma realidade positiva e promissora no mercado econômico brasileiro, especificamente em Minas Gerais, as últimas análises apontaram outra realidade.

A redução do número de padarias, o aumento da capacidade ociosa daquelas já existentes demonstram um declínio significativo no setor (ABIP, 2013). As causas desse declínio se fazem mais evidentes nos setores de planejamento, organização, administração e *marketing*, mas geralmente não se leva em conta que a escassez de mão de obra especializada é um fator crucial no cálculo de prejuízo de uma empresa. Essa escassez não é apenas fruto da dificuldade em reter talentos ou de contratar profissionais promissores, mas se deve também à realidade salarial.

O salário de um profissional da panificação não leva em conta o tipo de trabalho exercido nessa profissão, permeado por condições de insalubridade e de falta de reconhecimento social, mesmo quando o profissional passou por uma profissionalização educacional para habilitar sua mão de obra.

Em outubro de 2011 o Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Panificação de Belo Horizonte (SITIPAN) conquistou um reajuste salarial de 15% e de 7,30% para os trabalhadores que ganham acima do piso salarial, que é de R\$ 678,50 para auxiliares de padeiro e de R\$ 724,50 para padeiros (SITIPAN, 2012).

Em comparação à cidade de São Paulo, o reajuste em Belo Horizonte foi maior (o Sindicato dos Padeiros de São Paulo – SPSP – conseguiu, por meio da Campanha Salarial 2012/2013, um aumento de 8,5% no salário), porém a realidade salarial e o acúmulo de benefícios daquela cidade superam Belo Horizonte, pois além do aumento de benefícios na Participação nos Lucros e Resultados (PLR) de 15%, o adicional noturno cresceu para 35%, e houve também um abono para o Dia do Padeiro no valor de R\$ 65,00 (SPP, 2013).

Tais dados significam que em São Paulo o piso salarial é de R\$ 934,62 nas empresas com até 60 empregados, e nas empresas com mais de 60 empregados o valor é de R\$ 1.009,36. O aumento na PLR em empresas com até 20 funcionários foi para R\$ 184,00, nas empresas com o número de funcionários entre 21-35 foi para R\$ 264,50, e nas empresas com mais de 36 funcionários o valor foi para R\$ 350,75 (SPSP, 2013).

Surge neste momento a questão central desta pesquisa: o mercado da panificação parece estar no sentido contrário da lógica de mercado, uma vez que a escassez de profissionais não valoriza nem economicamente nem socialmente as profissões de auxiliar de padeiro e de padeiro, mas, pelo contrário, é fruto exatamente dessa desvalorização econômica e social.

No plano educacional, a realidade salarial somada às condições do atual mercado de trabalho influencia significativamente o número de estudantes-profissionalizantes que ingressam e se formam, na excelência da mão de obra que atuará no mercado e, não por menos, a qualidade do produto final; o pão.

A repercussão de tal influência é presenciada nos dados referentes ao número de alunos matriculados e formados nos cursos profissionalizantes em panificação pelo SENAI de Belo Horizonte no ano de 2012. Foram ofertados ao longo desse ano cursos de Aprendizagem (carga horária de 120hs – 01 ano), Qualificação (carga horária de 120hs – 01 ano) e Aperfeiçoamento (carga horária de 20hs). No curso de Aprendizagem houve a abertura de duas turmas com 20 alunos matriculados em cada. Formaram-se na primeira turma 15 alunos e 16 alunos na segunda. No curso de Qualificação, ofertado apenas pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico (PRONATEC), matricularam-se 20 alunos e formaram-se apenas 03 (três). E nos cursos de Aperfeiçoamento foram ofertadas sete turmas no total entre os meses de fevereiro e julho, em cinco diferentes temas de aperfeiçoamento: pizza, *focaccia* e pão italiano; decoração de bolo utilizando técnicas de bico; delícias para festa junina; tortas *entremet* e tortas salgadas. Com um total de 102 alunos aperfeiçoados. Não houve a formação de turmas para o curso Técnico em Panificação. (SENAI-BH, 2013).

Nos cursos de Aprendizagem e Qualificação, programas voltados para a formação de um profissional, houve a capacitação de 61,25%. Ou seja, formaram-se no total de um ano 49 novos profissionais em panificação na cidade. Não é possível afirmar quantos ingressaram no mercado de trabalho e quantos desistiram.

É importante ressaltar que teoricamente o curso de Aperfeiçoamento estende aqueles que já se encontram como profissionais da área, atuantes ou não no mercado de trabalho. Todavia, por não existir critério de seleção para o ingresso nesse curso não é possível afirmar que todos os 102 alunos de fato são profissionais ou perpassam apenas por pessoas praticando a curiosidade e o prazer.

Mesmo que hipoteticamente não houvesse evasão nos cursos de Aprendizagem e Qualificação com aproveitamento de 100% no mercado de trabalho e que todos os alunos no curso de Aperfeiçoamento fossem de fato profissionais atuantes, seria um índice baixo, 151 profissionais, para uma cidade com estimadas duas mil padarias atuantes. Ou seja, mesmo assim não seria o suficiente para cobrir a oferta de trabalho na área.

A análise acima demonstra que a escassez de padeiros e auxiliares começa desde já na formação de novos profissionais. A realidade salarial faz com que os alunos abandonem a profissionalização antes mesmo de a concluírem, e os que se

formam o fator tempo *versus* ascensão profissional será critério de abandono da carreira. Na necessidade de cobrir o “apagão” da mão de obra as empresas mudam os critérios de seleção para contratar pessoas, independente da especialização em panificação. (SENAI-BH, 2013)

Essa reação em cadeia gera uma indústria de produção sem valor qualitativo. A produção em panificação de baixa qualidade em detrimento da falta do domínio completo técnico e de conteúdos teóricos dos profissionais atuantes no mercado. (CANELLA-RAWLS, 2004. pg. 22)

OS EFEITOS DO MERCADO DE TRABALHO NA CONSTRUÇÃO DA DESIGUALDADE

A situação de referência do mercado de trabalho em panificação é de um mercado em oferta, pois o número de vagas em aberto é maior que a procura. Tal situação gera um recrutamento moroso com um baixo rendimento. Tornando os critérios de seleção mais flexíveis e menos rígidos, como acontece no caso a seguir. (CHIAVENATO, 2008. p. 299-343)

Um estudo realizado em uma fábrica de pães no Rio Grande do Sul no ano de 2004 aponta um fenômeno de indignação entre certos funcionários em função do aumento de salários para trabalhadores com níveis inferiores de escolaridade no mesmo setor. (CAVEDON; PIRES, 2006. p. 28-29)

Apesar de o estudo ter sido feito fora do estado de Minas Gerais, a questão da baixa escolaridade é reflexo da desvalorização sócio-profissional e da falta de critérios para a seleção de funcionários em panificação independente de sua profissionalização na área. O mercado de trabalho deficitário não é um caso específico de Belo Horizonte ou Minas Gerais. Leva-se em consideração, portanto, que apesar das diferenças de pisos salariais entre estados é um indicativo de uma possível crise que permeia outros estados brasileiros.

Um maior investimento em treinamento e a capacitação de tais profissionais seriam uma das estratégias teorizadas para reverter a situação de escassez. O caso, porém, não pode ser levado em conta enquanto Belo Horizonte possui referência de uma escola, em nível de excelência, na formação de profissionais capacitados. Ou seja, o argumento da escassez da mão de obra por falta de profissionais habilitados torna-se inválido, pois há no mercado tais profissionais mesmo que poucos². A retenção de empregados por meio de aumento salariais e de benefícios torna-se, também, outro meio de solução para a crise. Contudo, a realidade dos

² Baseado na pesquisa do autor referente ao número de alunos formados no SENAI-BH no ano de 2012.

pisos salariais aponta que a luta sindical para reajustes não é por uma questão de meritocracia, mas de incoerência com o tipo de profissional e sua função na sociedade, com a realidade econômica do país. Portanto, o mercado trabalha no sentido contrário de reverter sua própria crise. (CHIAVENATO, p. 299-343, 2008)

Belo Horizonte, em todo caso, encontra-se em uma situação de desigualdade de condições dos trabalhadores e de uma desigualdade de resultados como os salários. Segundo Barroso; Mendonça (1998, p.38), “quanto maior a desigualdade de qualidade entre os trabalhadores e quanto maior for o impacto da qualidade do trabalhador sobre o salário maior será a desigualdade salarial transformada pelo mercado de trabalho”. Ou seja, a reação em cadeia que se tem desde a evasiva formação de profissionais em panificação até a qualidade do produto, passando pela precarização da mão de obra justifica mais ainda o mercado de trabalho como um operador de desigualdade. Como afirma Barroso; Mendonça (1998, p.39), “o mercado de trabalho só irá transformar desigualdade se existir alguma desigualdade de qualidade entre trabalhadores e se diferenças de qualidade implicaram diferenças em produtividade”.

A ESTRATÉGIA DA GASTRONOMIA COMO INOVAÇÃO

No manual de Oslo (OECD, 2004)³, “inovação é o ato de se produzir novos produtos ou processos ou simplesmente a melhoria nos produtos ou processos existentes.” A gastronomia entra como uma ferramenta de promover o pão como um produto gastronômico, mudar o valor qualitativo do pão e gerar alternativas viáveis para sua a produção. Tais mudanças teriam como base a gestão em gastronomia aplicada no setor da panificação com atividades científicas, tecnológicas, organizacionais, comerciais e financeiras.

A promoção de pães e da padaria como um produto e um espaço gastronômico irá, a primeiro plano, gerenciar uma nova produção. Um novo fluxo produtivo que sairá da lógica industrial de produção carregada de maquinários que precarizam a mão de obra do padeiro e a incorporação de aditivos para panificação como melhoradores-de-farinha, emulsificantes, conservantes e as pré-misturas⁴. A partir do momento que se estabelece outro processo de fabricação, automaticamente cria-se a necessidade de capacitar os padeiros instruindo-os de uma maneira não industrial. Estudar, capacitar e promover – em níveis superiores de escolaridade – novas técnicas gerará um profissional em panificação diferenciado. Segundo Barroso; Mendonça (1998, p.39), “espera-se que, à medida que o nível de escolaridade da população se eleve o diferencial de salário e produtividade entre trabalhadores com alto e baixo nível educacional se reduza.”

³ The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD).

⁴ As pré-misturas são produzidas pelos moinhos de trigo, e são constituídas por todos os ingredientes necessários à fabricação de um determinado tipo de pão como, por exemplo, farinha, sal, açúcar, gordura, e também por todos os aditivos, nas quantidades exigidas pelo tipo de farinha que foi utilizado na mistura. A mistura, então, é destinada às padarias e supermercados, e o padeiro, para fabricação do pão, necessita adicionar apenas a água e o fermento biológico. (NA).

Agregar valor não é só em um produto, mas no profissional antes de tudo. Dessa maneira há a valorização social que conseqüentemente muda a lógica salarial do setor contribuindo, portanto, para um reconhecimento econômico da classe de trabalhadores.

Obviamente essa é uma mudança que se leva tempos de estudos e análises que vão além de uma simples mudança no pão. Mas é justamente nessa simples mudança em como fazer pães por meio de uma gestão gastronômica que desencadeará uma reação de imposição de uma mão de obra qualificada que não mais irá se submeter a níveis salariais nada compatíveis ao seu grau de conhecimento e técnicas, forçando, portanto, o mercado de trabalho a operar a realidade salarial de outra forma.

POLÍTICAS DE MUDANÇA

Para uma intervenção significativa de mudanças nessa realidade será preciso uma ação conjunta de reforma nas políticas educacionais, que permeiam a formação profissional, e nas políticas de remuneração acordadas entre empresas e sindicato. A sensibilização do setor público, Estado e sociedade civil, também contribuirão para a valorização social do profissional e a quebra do seu estigma.

A ênfase à escolarização superior é o primeiro atributo a ser conquistado para a construção de um novo perfil profissional, pois

a formação de técnico, seja de nível médio, seja por meio de cursos aligeirados e de baixa qualificação são socialmente estigmatizados. Dessa forma aos socialmente excluídos não resta opções: não há vagas para todos nas universidades públicas, e o ensino profissionalizante público ou privado é de baixa qualidade na pretensão de formar para o fazer negando-lhes a formação geral. (CANALI, p. 139, 2010).

O acesso à graduação na área de alimentação, especialmente em gastronomia, proporcionará não somente a capacidade técnica, científica e humana, mas de se tornarem profissionais capazes de dirigir ou de controlar quem dirige. Além de proporcionar uma produção alimentícia menos agregada à indústria e grandes corporações; um pão mais social.

A partir desse profissional que assume um novo perfil de mão de obra, o cenário de análise estatística interna e externa (mercado e empresa) com relação à remuneração gera uma mudança na dinâmica entre equidade interna e competitiv-

dade externa. É quando a política de remuneração, fundamentada em desempenho, reconhecimento e estímulo a uma cultura de alto performance entra como agente de mudança dessa realidade salarial. (MARRAS, p. 93, 2012)

O sindicato e os próprios trabalhadores seriam os interlocutores entre empresas e indústria, atuando como um setor de RH (Recursos Humanos) estratégico da própria classe trabalhadora. Por meio do “enfrentamento e a aplicação de mudanças, a manutenção e o estímulo à motivação no trabalho e a qualidade total na organização” caracterizará a ação estratégica nesse diálogo (MARRAS, 2012, p.4). Tal ação, fundamentada em um discurso político-econômico onde os salários da produção devem ser em função igualitária ao da produtividade da empresa, constrói, portanto, os pontos estratégicos de uma nova política de remuneração do setor.

Um exemplo real da política educacional é como acontece na Faculdade Senac São Paulo, onde são ofertados cursos em nível de extensão universitária como: Mestre Padeiro Internacional, Pães Franceses Tradicionais e *Viennoiserie*⁵ Francesa. Esses cursos são respaldados pela parceria com a escola *Lenôtre*⁶ de Paris. Ou seja, uma realidade na formação de profissionais da panificação que estão para além do ensino profissionalizante. O perfil desse profissional gera mudança diretamente no mercado de trabalho, no social e na remuneração. Além dos produtos em panificação terem qualidades positivamente diferenciadas.

Ainda em São Paulo, a força sindical mostra-se cada vez mais atuante no que se diz respeito à questão salarial da categoria. Além do aumento salarial e de outros benefícios conquistados no ano de 2012, apresentados no capítulo quatro deste artigo, o sindicato já começou uma nova campanha salarial, data-base 1º de junho do presente ano, para os anos de 2013-2014. Lançado em nota no *site* do sindicato, no dia 21/03/2013, o atual presidente do sindicato, Francisco Pereira de Sousa Filho, deixa claro a reivindicação sobre a qualidade de vida dos trabalhadores:

O patronal precisa compreender que é preciso investir não apenas em equipamentos, mas, principalmente, na questão da qualificação profissional. (...) São com questões como essas que ele precisa realmente preocupar e se comprometer. Os nossos trabalhadores precisam de salários dignos, precisam de saúde, de transporte público de qualidade, de educação, habitação, lazer, que lhes proporcionem uma melhor qualidade de vida. E em busca dessa qualidade de vida que nós iniciamos a campanha salarial no ABC. Estamos dispostos a tudo para não só manter como ampliar as nossas conquistas. E união, força e determinação não faltam a nossa categoria. (FILHO, 2013)

⁵ Linha de brioches, folhados e pães doces. (NA).

⁶ Escola de gastronomia criada em 1971 por Gaston Lenôtre.

Essa constante busca por melhorias reflete o papel do sindicato e dos trabalhadores como interlocutores da própria ação estratégica por uma nova política salarial e por mais qualificação profissional (educacional).

As políticas educacionais e salariais, portanto, precisam caminhar em conjunto, pois somente com a interseção dessas esferas é que se conseguirá traçar caminhos para a mudança na vida dos trabalhadores de panificação em Belo Horizonte. Além de pesquisas mais aprofundadas no tema proposto, com respaldo acadêmico, como reflexo da sensibilização de um setor da sociedade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa permitiu levantar a necessidade de repensar a estrutura mercadológica e salarial da panificação diante da falta de mão de obra no setor em Belo Horizonte. Propor uma reforma política educacional por meio da especialização da mão de obra, em nível superior, e uma reestruturação nas políticas de remuneração em ações estratégicas entre sindicato e empresas.

Como produto de uma interseção entre essas reformas é que significativas mudanças possibilitarão um novo perfil de trabalhador e as condições salariais. Além disso, será necessário cada vez mais aprofundar os estudos e as pesquisas em uma área pouco explorada na academia, quanto mais em pesquisas voltadas no campo da gestão em gastronomia.

Portanto, “a paixão e o envolvimento despertados nessa maneira pura de elaborar o mais antigo e fundamental alimento de que a humanidade tem notícia merecem todo nosso respeito e admiração” (Canella-Rawls, pg. 27, 2004). Mais do que isso, o reconhecimento de uma nobre profissão que merece o social e o salarial em níveis maiores de excelência.

REFERÊNCIAS

ABIP, Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. Disponível em: <www.abip.org.br/imagens/file/estudoinovatec9ago12.pdf>. Acesso em: 20 de maio 2013.

BARROS, R.P; MENDONÇA, R.S.P. Os determinantes da desigualdade no Brasil, Rio de Janeiro, p. 38-39, julho, 1998. In: **Texto para discussão número 337, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada.**

CANALI, Heloisa H. Barbosa. **Trabalho e educação**: o papel da escola de aplicação da Universidade Federal do Pará como certificadora da qualificação profissional na Amazônia paraense, 2010. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Pará.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão**: arte e ciência, São Paulo, SENAC, 2004.

CAVEDO, Neusa R.; PIRES, Rosa P. O pão nosso de cada dia: representações sociais sobre a vida familiar e profissional dos trabalhadores na indústria da panificação, p. 28-29, In: **E&G economia e gestão**: Belo Horizonte, v. 6, n. 12, p. 15-38, jun. 2006.

LAKATOS, E.M; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ed., Atlas, São Paulo, 2003.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração da remuneração**. 2ed, Pearson Education, Brasil, 2012.

MARRAS, Jean Pierre; NETO, Pietro Marras. **Remuneração estratégica**. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.

MANN, Peter H. **Métodos de investigação sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar, p. 96, 1970.

PANIFICAÇÃO, Associação Mineira de Panificação. Janeiro, 2012. Disponível em: <<http://www.portalamipao.com.br/pdf/panificacao2011minas.pdf>>. Acesso em: 20 de maio 2013.

SITIPAN, **Jornal da Alimentação**, nº 45, abril, p.03, 2012. Disponível em: <http://www.sitipan.com.br/uploads/edicao/arquivo/jornal_janeiro_30032012.pdf>. Acesso em: 20 maio 2013.

FILHO, Francisco de Sousa. Patronal precisa se comprometer mais com a qualidade de vida dos trabalhadores, **Sindicato dos Padeiros de São Paulo**. Disponível em: <<http://www.padeiros.org.br/NoticiasZoom.asp?RecId=10296&RowId=38280000>>. Acesso em: 28 ago. 2013.

SÃO PAULO, **Sindicato dos Padeiros de São Paulo**. Disponível em: <<http://www.padeiros.org.br/NoticiasZoom.asp?RecId=10190&RowId=ce270000>>. Acesso em: 21 maio 2013.





Morte aos Cetáceos no Nordeste do Brasil

Morte aos Cetáceos no Nordeste do Brasil:

uma história do comércio gastronômico de derivados baleeiros em Lucena, litoral norte da Paraíba (1970-1980)

RESUMO

O artigo analisa aspectos da história do empreendimento baleeiro na Paraíba e seus efeitos para a economia do estado e do município de Lucena, cidade do litoral norte do estado, onde entre 1912 e 1987 milhares de baleias foram abatidas, processadas, armazenadas e comercializadas. Centenas de trabalhadores desenvolviam suas atividades na Companhia de Pesca Norte do Brasil (COPESBRA), empresa japonesa responsável pelo monopólio da exploração desse recurso natural. Os derivados baleeiros de menor valor, como carne salgada e fresca, farinha de ossos e vísceras, eram destinados ao comércio regional. Os chamados “cortes nobres” eram industrializados e exportados para o mercado asiático, especialmente para o Japão. Para a realização do presente estudo, utilizamos material bibliográfico e realizamos uma pesquisa de campo nas antigas dependências da empresa baleeira, atualmente desativada e em ruínas na praia de Costinha.

Palavras-chave: Baleias; História; Comércio.

ABSTRACT

The article examines aspects of the history of whaling venture in Paraíba and its effects on the economy of the state and the municipality of Lucena City on the north coast of the state where between 1912 and 1987 thousands of whales were slaughtered, processed, stored and marketed. Hundreds of workers developing their activities in Northern Fishing Company of Brazil (COPESBRA), the Japanese company responsible for the monopoly of the exploitation of this natural resource. The whalers derived from lower value, such as salt and fresh meat and bone meal and poultry meal, were intended for regional trade. The so-called “prime cuts”, were processed and exported to the Asian market, especially for Japan To carry out this study, we used bibliographic material and conducted a field survey in the old premises of the whaling company currently disabled and ruined the Beach Costinha.

Keywords: Whales; History; Commerce.

Francisco Henrique Duarte Filho

Possui graduação em História pela Universidade Federal da Paraíba (1992), Especialização em História Socioeconômica da Amazônia Brasileira pela Universidade Federal de Roraima (1994), Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Federal da Paraíba (2002) e Doutorado em Recursos Naturais pela Universidade Federal de Campina Grande (2012). Atualmente é professor de História no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba.

José Otávio Aguiar

Autor e coautor em diversos livros e artigos, José Otávio Aguiar é mineiro de Ubá. Possui graduação em História pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (1999) e Doutorado em História e Culturas Políticas pela Universidade Federal de Minas Gerais (2003). Realizou pesquisa de Pós-Doutoramento no Programa de Pós em História da Universidade Federal de Pernambuco entre 2009 e 2010. Desde 2013 até a atualidade, vem se dedicando mais intensivamente aos diálogos com os campos teóricos de História Ambiental. Atualmente é Professor Efetivo, Associado 2, com regime de Dedicção Exclusiva da Universidade Federal de Campina Grande/PB, onde leciona na Graduação, bem como nos Programas de Pós-Graduação em História (Mestrado) e em Recursos Naturais (Mestrado e Doutorado Interdisciplinares).

OS CETÁCEOS: FISILOGIA E BIOLOGIA COMPORTAMENTAL

1 Todavia, ao contrário do homem que armazena o ar principalmente nos pulmões, as baleias o guardam, sobretudo, nos músculos e no sangue. Essa característica fisiológica dá a algumas espécies cetáceas a capacidade de imergir por até noventa minutos sem necessidade de voltar à superfície para respirar. Antes de submergir, o animal esvazia os pulmões de ar e assim evita o bloqueio dos vasos sanguíneos provocado por bolhas de gás liberadas no sangue durante a subida para a superfície, quando, conseqüentemente, a pressão diminui. Disponível em: <<http://emdiv.com.br/pt/mundo/riquezas-da-fauna-e-flora/494-baleia-morfologia-e-fisiologia.html>>. Acesso em: 10 de set. 2010.

As baleias, consideradas os maiores animais da Ordem Cetácea, assumem aspectos físicos e biológicos diversos, mas no geral são corpulentos, possuem extensas camadas de gordura e podem alcançar peso e comprimento excepcionais. Algumas espécies são poliândricas e a gestação dura entre 11 e 12 meses. As baleias, como grande parte dos mamíferos, inclusive a espécie humana, têm respiração pulmonar¹, inspiram oxigênio quando de sua emergência à superfície marinha e expiram o gás carbônico. Esses animais possuem extinto materno aguçado de proteção à cria, desenvolveram ao longo de milhões de anos um sistema de comunicação complexo e um senso de localização considerado pelos estudiosos bastante eficientes, o que permite a determinadas espécies locomoverem-se por praticamente todos os oceanos e mares do planeta.

Quanto à alimentação desses animais marinhos, varia de acordo com os padrões de produtividade primária do ambiente e das características biológicas de cada espécie. As baleias minke, da subordem Mysticetos, que eram caçadas na Paráiba na última década da atividade, nutrem-se de zooplâncton, especialmente Euphasia superba (krill), organismos marinhos que as baleias recolhem das águas frias da Antártida, enchendo a boca de água e a deixando escorrer em seguida para “filtrar” os alimentos através de uma rede de cerdas de material queratinoso (lâminas ósseas chamadas de barbatanas), as quais substituem os dentes nesses animais. Nesse processo, o alimento é selecionado e ingerido em quantidade satisfatória, favorecendo o aporte de gordura que serve de reserva de energia para os grandes deslocamentos feitos anualmente por esses animais.

Espécies como minke, jubarte e franca, embora se alimentem em águas frias do oceano Austral, se deslocam anualmente para águas mais quentes dos oceanos localizados no Hemisfério Sul para se acasalar, se reproduzir e amamentar seus filhotes (CUMMINGS, 1985). As baleias que foram caçadas por séculos no litoral brasileiro fazem parte desses grupos que se alimentam próximo aos polos e migram anualmente para regiões de águas com temperatura mais favorável à procriação.

Golfinhos e botos, embora da mesma espécie, apresentam diferenças importantes quando comparados às baleias. A começar pelas dimensões, os golfinhos e botos são considerados os menores animais da Ordem Cetácea. Esses mamíferos despertam curiosidade, simpatia e encantamento nas pessoas desde tempos longínquos. Contatos entre humanos e esses seres foram materializados por meio de desenhos em regiões da Grécia Antiga. Gravuras em cavernas localizadas em di-

versas regiões costeiras mostram homens nadando com golfinhos ou sendo salvos de naufrágios por eles há milhares de anos. (SILVA, 2007)

Os golfinhos, considerados criaturas dóceis, inteligentes e sociáveis, sempre foram cativados pela espécie humana, inclusive têm sido muito utilizados em espetáculos promovidos em parques aquáticos em diversos países², principalmente nos Estados Unidos da América, Canadá e México. Em relação aos botos, vivem em água doce na região amazônica, fazendo parte do convívio e da cultura do povo ribeirinho há milhares de anos. Lendas e histórias sobre esses animais povoam o imaginário e a mitologia da população amazônica. (DO VAL, 2008)

Trabalhos sobre as baleias, publicados por estudiosos da temática, mencionam relatos das aventuras humanas envolvendo as baleias desde a Idade Média, quando a religiosidade e a superstição marcavam o cotidiano das comunidades que habitavam as áreas litorâneas do Velho Mundo:

Na Idade Média, as grandes baleias eram denominadas de “leviatãs” ou “mamutes dos mares”, impondo respeito e temor aos habitantes das regiões litorâneas por elas frequentadas. Pescadores e navegantes relatavam incidentes com “perigosos monstros marinhos”. Inúmeras embarcações, à época, construídas com estrutura, costado e cavilhas de madeira, foram afundadas por rabanadas de fêmeas recém-paridas, mormente as de espécie cachalote. Pressupondo um possível ataque às suas crias, voltavam-se enfurecidas contra aquelas frágeis embarcações. Essa aura de mistério desafiou a argúcia e a curiosidade de estudiosos em todos os tempos.³

Outras espécies cetáceas, com enormes dimensões e peso, formam o grupo dos maiores mamíferos marinhos, a exemplo do *Physeter macrocephalus* (cachalote) e da *Balaenoptera musculus* (baleia azul). Esses animais também alimentaram o universo mitológico de diversas culturas, principalmente pelo que esses seres representaram para o imaginário de diversas comunidades costeiras que viviam da caça à baleia, quando a atividade ainda era permitida em quase todos os mares conhecidos. As dificuldades impostas pela imprevisibilidade do mar, pelas histórias fabulosas e pela constante luta dos animais para sobreviver às investidas da espécie humana, não foram fatores impeditivos para que caçadores de diversas nacionalidades se aventurassem ao mar em seus navios-canhão, com o objetivo único de fomentar o empreendimento baleeiro.

O romance *Moby Dick*, de Herman Melville, publicado pela primeira vez em 1851, retrata a história de Ismael, que parte da Ilha de Manhattan, nos Estados Unidos da América, a procura de um baleeiro que o conduzisse à aventura da pes-

2 Países como Canadá, México e Estados Unidos são roteiros preferidos de turistas que viajam em férias para assistir a espetáculos aquáticos envolvendo humanos e cetáceos. Em Orlando, estado americano da Flórida, o Sea World, integrante do Complexo Disney, é um dos parques aquáticos mais famosos do mundo por seus shows envolvendo homens e golfinhos.

3 CAVALCANTE FILHO, Antônio e RABAY, Guilherme Campelo. Baleias: fatos e mitos. João Pessoa, Ideia, 2010. p. 28.

ca da baleia. A história de Ismael e de uma feroz baleia cachalote, um “monstro” de dimensões gigantescas que luta contra navios baleeiros, faz parte das obras que marcaram a literatura universal e ajudaram a despertar a imaginação de crianças e adultos em todo mundo.

Mais recentemente, com o desenvolvimento da Oceanografia e da Biologia Marinha, as tentativas de se conhecer aspectos relacionados aos cetáceos levaram pesquisadores e cientistas à elaboração de conhecimentos rigorosos, precisos e, portanto, mais consistentes acerca de aspectos biológicos e comportamentais das baleias. Aos poucos, os conhecimentos associados aos mitos e às superstições foram dando lugar às explicações científicas, sobretudo quanto a padrões de comportamento e reprodução desses animais. Dezenas de pesquisa vêm sendo elaboradas sobre os grandes cetáceos, principalmente após o crescimento da consciência ambiental e do desenvolvimento de novas metodologias que permitiram a obtenção de dados mais confiáveis sobre as espécies. (OSLUND, 2004)

Mesmo reconhecendo que pesquisadores brasileiros têm contribuído para ampliar o nível de conhecimentos sobre algumas espécies de baleias, como a *Megaptera novaeangliae* (jubarte) na Bahia e a *Eubalaena australis* (franca) em Santa Catarina, é importante enfatizar que um caminho longo e árduo ainda precisa ser percorrido para que se possam conhecer mais profundamente esses animais. São grandes e diversas as dificuldades para se investigar comportamento, fisiologia, morfologia e hábitos desses seres marinhos que, por séculos, foram estudados prioritariamente para se tentar conhecer de que forma e em quais aspectos poderiam ser incorporados, como recurso natural, aos modelos econômicos adotados pelas sociedades humanas.

Algumas descobertas recentes sobre as espécies de baleias que sobreviveram à caça comercial, pautadas em metodologias baseadas principalmente em observação comportamental⁴, têm possibilitado lançar luz sobre características que podem ser utilizadas para exemplificar o quanto esses animais são interessantes e merecem, assim como todas as formas de vida, ter reconhecido seu direito à existência:

4 Trabalhos de investigação sobre comportamento das espécies migratórias, através da observação e do monitoramento dos grandes animais marinhos, a exemplo das baleias jubarte na Bahia e das baleias franca em Santa Catarina, se enquadram nessa nova modalidade de pesquisa.

Os cetáceos possuem códigos e dialetos bastante sutis, além de condutas típicas relacionadas à preservação da espécie. Uma baleia cachalote macho, por exemplo, pode emitir sons impregnados de musicalidade, a sua canção submersa para atrair a fêmea. A baleia cinzenta, da mesma forma que os golfinhos, desenvolve um nado sincronizado e repleto de símbolos ainda não compreendidos pelo homem. E o que não dizer da jubarte, conhecida como a bailarina dos mares? Já as baleias mães não abandonam os filhotes em hipó-

*tese alguma e, para defendê-los, são capazes de sacrificar a própria vida. Animais inteligentes e sociáveis, as baleias muito pereceram nas mãos daqueles que se vangloriam, indevidamente, de serem os únicos seres racionais do planeta.*⁵

Estudos recentes sobre quatro dessas espécies de baleias: *Balaenoptera bonaerensis* (minke), *Physeter macrocephalus* (cachalote), *Eubalaena australis* (franca) e *Megaptera novaeangliae* (jubarte), as três últimas vitimadas pela caça comercial, e hoje presentes na lista de animais ameaçados de extinção do governo brasileiro, possibilitaram conhecer aspectos da biologia comportamental e reprodutiva dessas espécies. Descobertas importantes que têm sido utilizadas pelos ambientalistas na defesa para mantê-las afastadas da exploração comercial e industrial.

Algumas espécies de baleias ainda encontram-se seriamente ameaçadas de extinção e muitas outras correm risco de constar na relação de animais em estado de vulnerabilidade ambiental. A caça predatória para fins comerciais, ocorrida até o final do século XX, provocou o abate de milhares de animais em todo o mundo. Caçadas uma após outra, as populações de baleias foram declinando em todos os mares e oceanos. O exemplo das baleias jubarte e franca, que foram caçadas exaustivamente no litoral brasileiro quando a atividade era permitida, e praticamente desapareceram do litoral brasileiro, é utilizado por pesquisadores quando se referem aos prejuízos ecológicos que a atividade baleeira provocou.

Nos últimos anos, tem-se percebido um declínio acentuado no número de operações com navios baleeiros. Contudo, o crescimento do tráfego marítimo nas últimas décadas e a aproximação direta de embarcações que alteram repentinamente a velocidade ou ritmo dos motores são causas fartamente documentadas de perturbação de baleias, cuja sensibilidade ao som propagado na água, já que vivem imersas em um mundo essencialmente acústico, faz com que tal aproximação possa causar grave molestarmento aos animais.⁶

Mesmo depois da Comissão Baleeira Internacional (CIB) estabelecer uma moratória, em 1982, suspendendo a atividade baleeira em todo o mundo, outros tipos de agressão são identificados e servem para demonstrar a interferência antrópica nos ecossistemas marinhos: a degradação dos mares costeiros por esgotos domésticos e industriais, compostos orgânicos sintéticos, lixo, metais tóxicos, petróleo e outros que são responsáveis por 70% das ameaças, e os 30% restantes ficam por conta do tráfego de embarcações, pela captura de animais em redes de pesca e por encalhes (HETZEL & LODI, 1993).

5 LEVAI, Laerte Fernando. SOUZA, Verônica Martins de. Memórias de sangue: a história da caça à baleia no litoral paraibano. Revista Brasileira de Direito Animal, Ano 4. Número 5. Salvador, BA, Evolução, 2008.

6 MARQUES, F. Poluição sonora pode prejudicar reprodução de baleia. Ciência Hoje, nº 184, julho de 2002. p. 3.

COMÉRCIO DE CARNE E ÓLEO NA PARAÍBA: EXTRATIVISMO ANIMAL PARA FINS COMERCIAIS

7 Com a emancipação política de Lucena, ocorrida por força da Lei nº 2.664 em dezembro de 1961, Costinha passou a ser um distrito ligado administrativamente à Lucena na parte que foi desmembrada do município de Santa Rita.

8 CAVALCANTE FILHO, Antônio e RABAY, Guilherme Campelo. Baleias: fatos e mitos. João Pessoa, Ideia, 2010, p. 75.

Estudos que discorrem sobre as origens da atividade baleeira na Paraíba atribuem a um homem, o holandês Julius Von Sohsten, a responsabilidade pela montagem e estruturação, em 1912, da companhia baleeira em Costinha, então um vilarejo pertencente ao município de Santa Rita.⁷ A escolha do espaço por Julius Von Shosten para montar o empreendimento baleeiro, no início do século passado, foi justificada, por Cavalcante Filho & Rabay (2010) considerando vários fatores, principalmente os aspectos naturais da região:

Diversos fatores influíram na localização do parque fabril, salientando-se que a escolha feita em 1912 pelo armador Julius Von Shosten, atende ainda hoje aos requisitos para efetivação da operação de pesca. A protuberância litorânea apresentada pela Paraíba, no contorno oriental brasileiro, torna a base de pesca mais próxima da área preferida pelos cetáceos para o acasalamento, reduzindo o tempo de navegação e, conseqüentemente, os custos de operação. Face à temperatura da água, com 27° C, é a faixa marítima na qual mais as baleias se aproximam da costa.⁸

Além de água potável e de energia elétrica, o mar, na região onde está localizada Costinha, oferecia profundidade suficiente no canal de acesso, permitindo, sem maiores riscos, a atracação do navio baleeiro que fazia a entrega das baleias capturadas, reduzindo custos de transporte ou transbordo da produção quando feito por barcos de menor porte. A escolha pela região se deve igualmente ao fato da área escolhida estar afastada dos núcleos habitacionais, que poderiam ser atingidos por odores e descartes industriais.

Ainda de acordo com Cavalcante Filho & Rabay (2010), o local escolhido à época para a implantação do empreendimento baleeiro permitia todos os tipos de operação: a sangria, o corte, o cozimento dos toucinhos em autoclaves, a secagem ao sol das carnes e resíduos. Esses procedimentos eram realizados sem que gases e vapores viessem a incomodar a vizinhança, uma vez que os ventos dominantes na área são do quadrante sul, portanto, a fumaça era conduzida para regiões não habitadas.

Outros estudos que se debruçaram sobre as origens da atividade baleeira na Paraíba indicam que o holandês fundador do empreendimento vendeu a empresa, em 1928, juntamente com suas terras e barcos, para a Mendes Lima e Cia., um grupo pernambucano que teria explorado a “pesca da baleia” até 1939, sen-

do depois adquirido monopólio pelo fundador da então COPESBRA, o português Samuel Galvão. Segundo Madruga (1980, p. 83), a atividade baleeira foi então dinamizada pelo novo proprietário: entre outras medidas, para dinamizar o empreendimento, compraram-se dois rebocadores munidos de canhão para incrementar a atividade de caça. Finalmente, a partir de 1959, o controle econômico da Companhia de Pesca Norte do Brasil passou para as mãos do grupo japonês Nippon Reizo Kabushiki Kaisha. Fato que, segundo a bibliografia consultada, teria transformado a atividade baleeira em um empreendimento de grande porte com efeitos econômicos e sociais considerados importantes para a região.

A partir dessa época, portanto, reuniram-se as condições necessárias para modernizar o processo de abate e de industrialização dos derivados, tornando a atividade ainda mais rentável, inclusive agregando valor à carne e derivados para atendimento de um mercado interno em formação, e, principalmente, para exportação da carne congelada para frigoríficos da Ásia.

O novo comando do empreendimento baleeiro, agora feito pelos japoneses, procurou gradativamente diversificar a produção e ampliar a oferta dos derivados no mercado regional, nacional e internacional. Decidiu-se pelo aproveitamento integral do animal, produzindo, além do óleo, a charque, a carne *in natura*, farinha de ossos e mais alguns outros subprodutos.

Dessa forma, durante quase oito décadas, o empreendimento baleeiro se confundiu com a história e a vida dos moradores de Lucena e dos moradores do litoral norte da Paraíba. Atualmente a empresa faz parte da história das famílias e de toda a comunidade remanescente de Costinha e distritos vizinhos. Centenas de homens e mulheres dessa região guardam na memória muitas histórias sobre a “pesca da baleia”. A trajetória do movimento sindical, da exploração do trabalho, do cansaço constante dos trabalhadores e também da questão socioeconômica da cidade e da região são algumas das histórias contadas pelos moradores de Lucena.

A Companhia de Pesca Norte do Brasil (COPESBRA), hoje desativada, está localizada à margem esquerda da foz do Rio Paraíba (6°57'45"S, 34°51'28"W) em frente ao Porto de Cabedelo, distante aproximadamente 2,5 km do ancoradouro.

Após a entrada dos japoneses no empreendimento baleeiro de Lucena, passou-se a aproveitar praticamente tudo dos animais abatidos: a carne do animal passou a ser industrializada e destinada ao mercado regional e à exportação para o Japão; o óleo, extraído da gordura do animal, abastecia indústrias do Sudeste do Brasil; as barbatanas eram usadas como matérias-primas para o artesanato local e também exportadas, principalmente para a França, onde eram utilizadas na fabricação de espartilhos e na indústria têxtil. Os ossos e as vísceras das baleias capturadas

também eram aproveitados. Depois de triturados, eram ensacados, armazenados e vendidos para a composição de adubo agrícola e ração animal⁹ que eram comercializados na região.

⁹ Entre as empresas que adquiriam a matéria-prima para a fabricação de ração animal, processada pela COPEBRA a partir de derivados baleeiros, destacava-se a Purina, empresa tradicional que há 85 anos vende ração para cães e gatos. A Purina, marca conhecida pelos criadores, pertence ao grupo suíço Société des Produits Nestlé S.A.

Os números apresentados pela COPEBRA não deixam dúvida: os derivados baleeiros de maior significado econômico eram a carne e o óleo, uma vez que industrializados representavam os produtos de maior valor comercial para a Companhia de Pesca Norte do Brasil. O óleo extraído era quase que totalmente absorvido pelos mercados de São Paulo e Rio de Janeiro, atendendo necessidades de indústrias de curtume, têxtil e de lubrificantes. (PAULINO, 1980)

A carne de baleia produzida no município de Lucena, ao contrário do que ocorria no início da atividade, assumiu importância relevante no comércio regional e internacional. Além da venda da carne congelada, em que as partes consideradas “nobres” eram processadas, armazenadas e exportadas para o Japão (Tabela 1), vários derivados baleeiros passaram a ser comercializados nos mercados da Paraíba, do Nordeste e do Brasil.

TABELA 1 – CARNE DE BALEIA CONGELADA E EXPORTADA PARA O JAPÃO – ANO DE REFERÊNCIA: 1983.

| Data de embarque | Nome do Navio | Porto de embarque | Peso bruto | Peso líquido | Valor US\$ |
|------------------|----------------|-------------------|------------|--------------|--------------|
| 25/09/83 | Ned Nagoya | Fortaleza | 208.425 | 200.002 | 454.525,40 |
| 26/10/83 | Ned Nagoya | Fortaleza | 208.168 | 200.000 | 410.484,24 |
| 18/11/83 | Ned Nappier | Fortaleza | 208.587 | 200.004 | 432.233,04 |
| 08/12/83 | Sachishio-Maru | Cabedelo | 208.625 | 200.280 | 518.556,12 |
| 08/12/83 | Sachishio-Maru | Cabedelo | 903 | 860 | 430,00 |
| 12/12/83 | Ned Nagasaki | Fortaleza | 207.337 | 200.004 | 484.376,64 |
| TOTAL | | | | | 2.300.605,44 |

Fonte: COPEBRA citado por TOLEDO, 2009, p.116.

A COPEBRA atendia a demanda do mercado interno com a produção de carne *in natura*, de sol e o charque. Esses produtos eram vendidos para municípios dos estados da Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Bahia. Esse último estado era o maior consumidor do charque, inclusive havia comerciantes baianos que compravam caminhões fechados do produto.

A empresa japonesa sediada em Lucena desenvolveu ao longo de sua trajetória econômica, mas principalmente nas décadas de 60, 70 e 80, toda uma estra-

tégia de *marketing* para criar nesses estados do Nordeste o hábito de consumir esses produtos. Dentre as estratégias utilizadas para ampliar a venda da carne de baleia no mercado regional estava o discurso que enfatizava o alto valor nutritivo do produto e seus preços que, quando comparados a similares como a carne bovina ou frango, chegava a custar metade do preço no mercado regional. Fato que contribuía para atrair os grupos sociais mais pobres ao consumo da carne de baleia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da segunda década do século XX, quando a caça foi introduzida na Paraíba, até 1987 quando foi definitivamente proibida por força da Lei 7.643/87, estima-se que milhares de baleias foram mortas em Lucena. No entanto, os números disponíveis sobre o abate dos cetáceos em águas paraibanas não são precisos. Mesmo os números divulgados pela empresa que explorava a caça comercial são questionáveis, uma vez que não se pode ter o controle absoluto dos mamíferos que foram atingidos pelos arpões, mas que, no entanto, não foram capturados e ao fugirem acabaram morrendo em alto mar. Além do fato de que em alguns anos de atividade, não foram feitos registros dos animais abatidos.¹⁰

A situação da caça às baleias na Paraíba para fins comerciais, que se estendeu por quase um século, invoca um dos graves problemas ambientais vivenciados pela sociedade contemporânea: a intervenção humana no ambiente marinho e o extermínio de espécies da fauna e da flora. O processo de desestabilização desses ecossistemas, intensificada nas últimas décadas, se realiza, sobretudo, por meio da poluição das águas marinhas por esgotos domésticos e industriais, pelo lixo levado pelas galerias fluviais, pela pesca e caça intensiva e predatória para fins comerciais e industriais. Essas ações antrópicas, somadas aos desastres provocados por imensos vazamentos de petroleiros e deslastes de navios (eliminação da água em áreas portuárias, geralmente contaminada, usada para equilibrar a embarcação), têm contribuído para comprometer o equilíbrio ecológico dos ecossistemas marinhos e, por conseguinte, para acelerar a destruição de várias formas de vida ali presentes, o que pode se constituir, segundo especialistas, em um risco para a própria existência humana.

A intervenção predatória nos ecossistemas marinhos no Brasil não é recente. Antes mesmo da formação do país como nação independente de Portugal, incursões no litoral brasileiro foram organizadas para caçar baleias. Essas empreitadas foram promovidas por europeus que colonizaram o território hoje conhecido por Brasil. Relatos de indivíduos que estiveram na América portuguesa no início

10 Segundo dados oferecidos pela COPEBRA, entre os anos de 1911 e 1985 aproximadamente 22 mil baleias foram abatidas na Paraíba. Contudo, entre os anos de 1929 e 1946 não se tem registros do quantitativo de animais sacrificados no litoral paraibano. Lacuna que contribui para fortalecer a ideia da inexatidão do número de animais mortos ao longo de quase oito décadas de atividade.

da colonização documentaram aspectos da trajetória do empreendimento baleeiro. As armações baleeiras, espécie de feitorias montadas no litoral, se espalharam do Recôncavo baiano à Ilha de Santa Catarina. Todavia, a atividade de caça à baleia no Brasil faz parte do passado, insere-se na história do povo brasileiro. Assim, este artigo apenas ousou contribuir com o tema ao discutir aspectos dessa atividade que por quase cem anos fez parte da cultura e da economia da Paraíba.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto 6.698 de 17 de dezembro de 2008. Cria a Área de Proteção Ambiental da Barra do Rio Mamanguape no Estado da Paraíba e dá outras providências.

BRASIL. Lei 7.643 de 18 de dezembro de 1987. Proíbe a pesca de cetáceo nas águas jurisdicionais brasileiras, e dá outras providências.

CAÇA à baleia vai acabar até 1983. **Jornal do Brasil**. Rio de Janeiro. 23 de jan. 1981.

CAÇA às baleias. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 19 de ago. 1985.

CAVALCANTE FILHO, A. & RABAY, G. C. **Baleias: fatos e mitos**. João Pessoa, Ideia, 2010.

CLAPHAM, P. & BAKER, C. S. Modern whaling. In: PERRIN, W. F., WÜRSIG, B. & THEWISSEN, J. G. M. (eds) **Encyclopedia of Marine Mammals**. San Diego, Academic Press, 2002.

CUMMINGS, W. C. **Right whales: Eubalaena glacialis (Muller, 1776) and Eubalaena australis (Desmoulins, 1822)**. Handbook of Marine Mammals 3. 1985.

DOLIN, E. J. **Leviathan: the history of whaling in American**. New York, W.W Norton & Company, 2007.

DO VAL, V. **A criação do mundo e outras lendas da Amazônia**. São Paulo, Martins Fontes, 2008.

DREW, D. **Processos interativos homem-meio ambiente**. 4ª ed. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 1998.

DUARTE FILHO, F. H. AGUIAR, J. O. História Ambiental e Atividade Baleeira na Paraíba: algumas interrogações. In: **Natureza e cultura nos domínios de clio: história, meio ambiente e questões étnicas**. Campina Grande, EDUFCEG, 2012.

ECOLOGISTAS consideram uma conquista da Sociedade. Correio da Paraíba, João Pessoa, Geral, 18 de dez. 1987.

ECÓLOGOS firmam protesto contra presidente por prorrogar caça à baleia. O Norte, João Pessoa, 20 de jan. 1981.

ECÓLOGOS protestam contra a caça à baleia. O Norte. Primeiro Caderno, João Pessoa, 05 de jul. 1981.

ELLIS, Myriam. **A baleia no Brasil Colonial**. São Paulo: Edusp/Melhoramentos, 1969.

HETZEL, B. & LODI, L. **Baleias, botos e golfinhos** – Guia de Identificação para o Brasil. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1993.

HOJE tem vigília. **O Norte**, 04 de jul. 1981.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Vocabulário básico de recursos naturais e meio ambiente**. 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.

INTERNATIONAL WHALING COMISSION (IWC). Disponível em: <<http://www.iwcoffice.org/>>. Acesso em: 10 jan. 2011.

IWC – INTERNATIONAL CONVENTION FOR THE REGULATION OF WHALING. Washington, 2nd, December, 1946.

KISHIWADA, H. **A pesca da baleia no Brasil**. Tóquio, K. K. Nicherei, 2007.

LEVAI, L. F. & SOUZA, V. M.. **Memórias de sangue**: a história da caça à baleia no litoral paraibano. Revista Brasileira de Direito Animal, Ano 4. Número 5. Salvador, Evolução, 2008.

LISBOA, L. C. Baleia, um símbolo. **O Estado de São Paulo**. São Pulo, 9 de jun. 1980.

LUCENA, A. **A baleia minke nas águas oceânicas da Paraíba**: biologia reprodutiva do estoque explotado comercialmente entre 1974-1985. Dissertação de Mestrado. Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, UFPB, 1999.

MADRUGA, A. M. A questão da baleia: da luta ecológica à exploração humana. In: **Cadernos de Estudos Regionais**. O Porto de Cabedelo e a pesca da baleia – Série Monografia 2. João Pessoa, UFPB/NDIHR-CNPQ. Ano 3, n° 3, 1980.

MENDONÇA, Fernando. O Massacre das baleias. **O Norte**, João Pessoa, 26 de out. 1984.

MORRIS, Desmond. **O contrato animal**. Trad. Lucia Simonini. Rio de Janeiro, Record, 1990.

O FIM da pesca de baleias. **Jornal da Tarde**. São Paulo. 23 de jan. 1981.

OSLUND, K. **Protecting Fat mammals or Carnivorous Humans?** Towards an Environmental History of Whales. Historical Social Research. Vol. 29, nº 3, Germany, 2004.

PAIVA, F. **Desventuras de Moby Dick**. Diário do Nordeste, 01 de jul. 2010.

PARDINE, F. **Guerra em alto mar**. Página 22: Informação para o Novo Século. FGV, 2010. Disponível em: <<http://pagina22.com.br/index.php/2010/03/guerra-em-alto-mar/>>. Acesso em: 22 jan. 2011.

PB quer continuar caçando baleias. **Estado de São Paulo**, 07 de jul. 1985.

PESCA da baleia não será mais permitida no Brasil em dois anos. **O Estado de São Paulo**. São Paulo. 23 de jan. 1981.

PESCA da baleia no Brasil será definitivamente proibida em 83. **Correio do Povo**. Rio Grande do Sul. 24 de jan. 1981.

PESCA da baleia vai recomeçar. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 17 de jun. 1980.

PONTING, C. **Uma história verde do mundo**. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1995.

PRESSÃO pelas baleias. **Jornal do Brasil**. Rio de Janeiro. 23 de jan. 1981.

PROTESTO contra a pesca da baleia no SBPC. **Correio da Paraíba**, Economia, 16 de jul. de 1985.

QUEIROZ, D. S. O inimigo das baleias “morto” pela segunda vez. **Correio Brasileiro**. Brasília, 9 de mar. 1980.

RAMALHO diz que Burity tem culpa pela paralisação da caça à baleia. **A União**, João Pessoa, 01 de set. 1985.

SILVA, F. O. **Conhecimento tradicional e etnoconservação de cetáceos em comunidades caiçaras do município de Cananéia, litoral sul de São Paulo**. Dissertação de Mestrado. USP. São Paulo, 2007.

SINGARAJAH, K. V. Observations in the occurrence and behavior of minke whales off

the coast of Brazil. **Scientific Reports of Whales Research Institute**, Tokyo, 35:17-38, 1984.

SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA PESCA (SUDEPE), Plano Estadual de Pesca, 1980/1985, João Pessoa, 1978.

TIRANDO, do mar o que falta na terra. **Correio da Paraíba**. João Pessoa. Geral. 05 ago. 1980.

TODOS em silêncio: é hora de matar. **Realidade**, Editora Abril, out. 1967.

TOLEDO, G. A. C. **O homem e a baleia**: aspectos históricos, biológicos, sociais e econômicos da caça na Paraíba. Dissertação Mestrado, UFPB, João Pessoa, 2009.

TOLLENARE, L. F. de. **Notas dominicais tomadas durante uma viagem em Portugal e no Brasil em 1816, 1817 e 1818**. Bahia, Livraria Progresso Editora, 1956.

TONNESSEN, J. N. & A. O. JOHNSEN. **The history of modern whaling**. Berkeley, University of California Press, 1982.

TRIGGIA, A. A. *et. al.* **Fundamentos de engenharia de petróleo**. José Eduardo Thomas (Org.). Rio de Janeiro, Interciência, 2001.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo, Atlas, 1987.

TRIVINOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1990.

WATSON, L. **Sea guide to whales of the world**. Londres, Hutchinson & Co. Ltda, 1981.

WHITEHEAD, H. Estimates of the current global population size and historical trajectory for sperm whales. **Marine Ecology Progress Series**, 2002, p.242:295-304.

VENTUROTTI, A., HASSEL, L. B., FERNANDES, T. **Na rota das Baleias**. Revista Ciência Hoje. Disponível em: <<http://chc.cienciahoje.uol.com.br/revista/revista-chc-2001/118/na-rota-das-baleias>>. Acesso em: 10 de set. 2011.





O Pequi e os Frutos do Cerrado

O Pequi e os Frutos do Cerrado: riquezas nas panelas de Minas

RESUMO

O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) é uma espécie nativa do cerrado. A polpa é a parte mais consumida pelo homem e, conseqüentemente, desperta maior atenção. Alimento rico em nutrientes, de grande importância socioeconômica e nutricional, principalmente para as populações norte-mineira e goiana. De alto valor energético e rico em carotenoides, é considerado o alimento do futuro, servindo também como fonte de renda aos povos do cerrado que retiram seu sustento desse fruto na época da safra. O pequi desperta sensações contraditórias de deleite ou repulsa em quem se arrisca a experimentá-lo. Fruto de aroma marcante e sabor adocicado, somado aos outros frutos, faz parte da biodiversidade do cerrado pouco explorada na gastronomia. Objetivou-se apresentar a riqueza dos frutos do cerrado e as possibilidades de aplicação deles na culinária.

Palavras-Chave: *Caryocar brasiliense* Camb.; Gastronomia; Biodiversidade; Turismo gastronômico.

ABSTRACT

The pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) is a species native to the cerrado. The pulp is the most consumed part and consequently attracts more attention. A food rich in nutrients, it has great socio-economic and nutritional importance primarily for the population of Northern Minas Gerais and Goiania. Of high energetic value and rich in carotenoids, it is considered the food of the future. It also serves as a source of income for the poor of the cerrado whose livelihood is based on this fruit at harvest time. The pequi fruit evokes contradictory sensations of either delight or repulsion to whoever dares sample it. It's a fruit of exceptional aroma and sweetish taste which together with all its other fruits is part of the cerrado's biodiversity that has hardly been explored in gastronomy. The object was to present the richness of the cerrado's fruits and their application in cooking.

Keywords: *Caryocar brasiliense* Camb.; Gastronomy; Biodiversity; Culinary tourism.

Larissa de Oliveira

Nutricionista, mestre em Ciências Agrárias e especialista em Tecnologia de Alimentos Vegetais. Ampla experiência na área de Segurança Alimentar. Atua há dois anos como docente na Faculdade Senac em Minas.

INTRODUÇÃO

Fruto de casca esverdeada, rugosa, com sabor marcante e peculiar, assim é o pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.), muito utilizado na cozinha do norte de Minas Gerais e da região. Do fruto perfumado e altamente calórico, aproveita-se a semente transformada em polpa para doces e licores ou em ingrediente principal de pratos da cozinha local, como o arroz com pequi (MARQUES, [20--?]).

Também conhecido como piqui, piquiá, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, suarí, o termo origina-se do tupi e significa “casca espinhosa”. Ocorre com mais intensidade nos estados de Minas Gerais, Goiás, Distrito Federal, São Paulo e Bahia. Em muitas regiões, como a do norte de Minas, a sua exploração extrativa constitui, pelo menos durante quatro meses no ano, importante ocupação para famílias que colhem, processam e comercializam o fruto. Reconhecida fonte de renda e de emprego desses cidadãos (SOUZA & SALVIANO, 2002; OURO DO CERRADO, 2006).

O cerrado brasileiro é o segundo maior bioma do país e um dos mais importantes do planeta (MEDEIROS, 2011, p. 13). Caracterizado pela diversidade de plantas, animais e também de povos que há muitas gerações usufruem das sementes, flores, frutas, folhas, raízes, cascas, látex, óleos e resinas oferecidos e utilizados como alimentação, remédios, utensílios, ferramentas e artesanatos (OLIVEIRA & SCARIOT, 2010, p. 12). O pequizeiro é uma das suas árvores nativas e símbolo desse bioma. O fruto é muito apreciado pela população (SOUZA & SALVIANO, 2002; OURO DO CERRADO, 2006).

O que se pode fazer na cozinha a favor da natureza? Muita coisa. “A cozinha é uma extensão do campo, um laboratório de experiências sensoriais de produtos que a natureza oferece” (MEDEIROS, 2011, p. 15). Este artigo apresenta a riqueza do bioma cerrado, abordando os frutos e a culinária típica local, enfatizando o pequi, a sua importância e aplicabilidade em Minas Gerais e em outros estados.

O PEQUI, O SERTÃO E A CULINÁRIA

Considerado o recurso natural mais importante na cultura material e imaterial do Norte de Minas Gerais, o pequi tem o seu emprego gastronômico garantido pelas populações sertanejas. Possui expressiva participação na economia, na sociedade e na cultura da região. Mais do que isso, o pequi tem bastante relevância em outras áreas de cerrado dentro e fora de Minas Gerais (SILVA, [2012?], p. 1).

O aroma inconfundível e a coloração amarelada dão charme à culinária e seduz o paladar de muitos (PEQUI, 2002). O fruto amarelo ouro é ingrediente constante não só na mesa do norte mineiro como também do povo goiano. A cozinha típica de Goiânia recebe fortes influências da cozinha mineira e baiana devido à formação populacional e não necessariamente por limites geográficos (PREFEITURA DE GOIÂNIA, [20--?]). Por esse estado, aliás, o pequi é figura tão certa quanto os cuidados ministrados àqueles que se aventuram a experimentá-lo pela primeira vez, não devendo mordê-lo, nem parti-lo, sendo o fruto apenas roído e, caso este cuidado não seja seguido, o resultado é uma boca repleta de espinhos (GOVERNO DE GOIÁS, [20--?]).

Escondida bem ao centro e protegida pelos espinhos está a amêndoa do pequi, da qual pode-se extrair o óleo. Deliciosa e rica em proteína é consumida *in natura* e também em pratos típicos como pamonha, bolo, doces e paçoca. O óleo extraído possui cor clara, cheiro suave, peculiar, além de considerado de excelente qualidade (OLIVEIRA & SCARIOT, 2010, p. 33).

A culinária do cerrado, um tanto quanto desconhecida, exige disposição e nenhum preconceito. E, quem se arrisca, não se arrepende. O pequi, por exemplo, possui características únicas e presta-se a inúmeras preparações. Uma delas é o licor feito com calda de açúcar e infusão do fruto em álcool de cereais. A sua polpa é a parte mais utilizada na cozinha, servindo como base dos pratos mais populares da culinária goiana (CASTRO, 2014, p. 96).

Novas técnicas de conservação do fruto agradaram aos seus apreciadores, antes restrito ao período de safra e às regiões produtoras. O marcante paladar do pequi chega mais longe, sendo exportado para os Estados Unidos e países da Europa. Com o aparecimento da conserva, surgiu uma verdadeira cadeia produtiva do ouro do cerrado, que ganhou outros derivados como molhos, farofa, óleo, doce, creme, sorvete, além de compor os ingredientes de pizzas, crepes e pastéis (ESTADO DE MINAS, 2013).

Por meio de uma receita simples, tem-se um dos pratos mais tradicionais e apreciados da culinária regional: o arroz com pequi. Rico em carotenoides e com alto valor energético é um dos principais alimentos do sertanejo local. Em várias cidades do norte de Minas Gerais acontecem festas da culinária para celebrar o fruto conhecido como o “ouro do cerrado” devido a sua importância econômica. Um exemplo é a Festa do Pequi, evento anual realizado em Montes Claros com apresentações culturais, debates sobre a preservação ambiental e comidas típicas. Os poucos meses de safra representam festa e fartura para a população acostumada com a escassez a maior parte do ano (OURO DO CERRADO, 2006).

OUTRAS RIQUEZAS DO CERRADO

Mas o cerrado não é só representado pelo pequi. O araticum, o buriti, o murici, o cajá, a mangaba, a cagaita são outras iguarias em evidência, apresentando-se como fontes importantes de vitaminas e prontas para serem largamente utilizadas. Os frutos do cerrado sempre surpreendem com tudo o que podem oferecer. A culinária é pouco explorada e possui os seus segredos que prometem grandes surpresas aos que se aventuram (CASTRO, 2014, p. 96, 99 e 101). Geram pratos doces e salgados inimagináveis! Os produtos pouco conhecidos e os que já possuem reputação, se bem trabalhados e, com a criatividade dos chefes de cozinha, podem se transformar em atrativos turísticos extraordinários (COELHO *et al.*, 2009).

Uma das vedetes do momento é a castanha de baru, também conhecida por diversos nomes como cumbaru, barujo, coco-feijão e cumarurana. Seu gosto é parecido com o do amendoim, porém um pouco mais suave. Já a sede do governo do Distrito Federal recebeu o nome de Palácio do Buriti em homenagem à planta típica da região. Os frutos são transformados em sucos e doces caseiros, sendo consumidos pela população (CASTRO, 2014 p. 99).

Existem várias maneiras de se conhecer uma região. Apreciar a comida está entre as mais interessantes e agradáveis (FARFAN, 2012). Os produtos gastronômicos regionais são de grande importância para o turismo uma vez que os turistas buscam esses itens para satisfazer a curiosidade a respeito da culinária local (COELHO *et al.*, 2009).

A extensão territorial do Brasil nos permite ter uma variedade de produtos como não temos em nenhuma outra parte do mundo. Prova disso são os frutos exóticos, como a graviola e o umbu, no Nordeste. No Sul, a diversidade das uvas e os marmelos. No Brasil central (Goiás, Tocantins, Mato Grosso do Sul, a região sul de Mato Grosso, o oeste e o norte de Minas Gerais, o oeste da Bahia e o Distrito Federal), ainda existe a impressão do estranhamento dos leigos sobre as frutas locais. No Norte, o produto de sucesso é o açaí, devido à peculiaridade do seu sabor e textura (CASTRO, 2014 p. 96).

Evidenciar o cerrado na gastronomia não só reconhece a sofisticação de seus sabores, como também contribui para manter íntegra a mata nativa. Algumas plantas são conhecidas, como o já citado pequi, além da gueroba e o buriti. Outras, desconhecidas, a exemplo da curriola, da mama-cadela, da baunilha-do-cerrado e do mangarito. E há ainda uma série de fungos e cogumelos que começam a ser pesquisados e pouco se sabe sobre a sua utilização na gastronomia ou na farmacologia (MEDEIROS, 2011, p. 16).

Mesmo com toda a biodiversidade do cerrado, os restaurantes típicos são escassos. Entretanto, existe um apelo por produtos brasileiros que hoje despertam a curiosidade de chefes de cozinha nacionais e estrangeiros. Pensar em restaurantes com produtos tradicionais deste bioma seria estrategicamente viável (COELHO *et al.*, 2009).

Múltiplas possibilidades de uso dos frutos do cerrado ganham cada dia mais espaço, pois os aromas são praticamente desconhecidos, diferente de outros largamente difundidos. Existem sabores sequer provados, disponíveis para a criatividade do uso em receitas. As polpas de frutas; os óleos como o de buriti e babaçu; as farinhas de jatobá e macaúba; o mel de abelha nativa; e as carnes de jacaré, cateto e queixada são exemplos de insumos passíveis de serem aproveitados na gastronomia (MEDEIROS, 2011, p. 16).

Comer é uma forma de conhecer o mundo! A gastronomia ultrapassa os livros e o modo de preparo das receitas. Antes de aprender a ler e a escrever o ser humano se aventura no grandioso e diverso mundo dos aromas e sabores. Um mundo rico onde o doce, o salgado, o amargo, o azedo fazem parte da vida como uma necessidade diária (MEDEIROS, 2011, p. 13 e 16), despertando sensações. É um inventário patrimonial de relevância cultural semelhante aos museus, às festas, às danças e aos templos religiosos. Desde tempos remotos, as pessoas não se alimentam apenas por questão de sobrevivência, mas também por prazer (FREIXA & CHAVEZ, 2008).

A cozinha é uma linguagem em constante transformação e fonte inesgotável de saberes históricos. Guarda a memória gustativa com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Traduz os costumes, as sociedades, os indivíduos. A cozinha brasileira é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural. Trata-se de uma culinária complexa e dinâmica (SANTOS, 2011).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O pequi e o pequiheiro são o fruto e a espécie mais conhecidos do cerrado brasileiro, sendo valorizados pelos seus aspectos alimentícios, socioeconômico, cultural, ecológico, gastronômico e medicinal que representam para as populações (SILVA, [2012?], p. 2). Todavia, a riqueza do cerrado não se encerra nos dois itens. O bioma apresenta uma riqueza inigualável de sabores e aromas ainda pouco explorados.

Coelho *et al.* (2009) em suas pesquisas apresentaram o potencial dos produtos do cerrado como base para o aperfeiçoamento de uma gastronomia capaz de contribuir para o desenvolvimento turístico das cidades localizadas nesse bioma. O pequi tem destaque gastronômico como produto típico presente em diversas receitas no cardápio do Norte de Minas Gerais e Goiás, bem como de outras regiões, servindo como produto auxiliar para o turismo. Outras atividades podem ser agregadas, gerando renda à população e auxiliando na inclusão social das famílias que sobrevivem da venda e do beneficiamento dos frutos.

REFERÊNCIAS

CASTRO, Alice Mesquita de. O sabor do cerrado – cheire, prove, sugue, ame. **Revista Textos do Brasil**, Brasília, n. 13, p. 95-101, [20--?]. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat13.pdf>>. Acesso em: 08 fev. 2014.

CENTRAL DO CERRADO. **Pequi – Caryocar brasiliense Camb.**. Sobradinho, 2008. Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br/pequi-caryocar-brasiliense-camb.html/>>. Acesso em: 08 fev. 2014.

COELHO, Danilo Simões; BAHIA, Eduardo Trindade; VASCONCELOS, Fernanda Carla Wasner. Aproveitamento gastronômico do pequi e outros frutos do cerrado. In: **Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, 6, 2009, São Paulo. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2009/paper/view/325/39>>. Acesso em: 12 fev. 2014.

ESTADO DE MINAS. **Pequi vira ouro do cerrado**. Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <<http://www.sistemafaemg.org.br/Noticia.aspx?Code=3039&ParentCode=139&ParentPath=None&ContentVersion=R&show=all>>. Acesso em: 08 fev. 2014.

FARFAN, Tainá. **Comidas típicas, retrato do povo**. Brasília, 2012. Disponível em: <<http://campus.fac.unb.br/component/k2/item/2008-comidas-t%C3%ADpicas-retrato-do-povo>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 320 p.

GOVERNO DE GOIÁS. **Gastronomia**. Goiânia, [20--?]. Disponível em: <<http://www.goias.gov.br/paginas/conheca-goias/cultura/gastronomia>>. Acesso em: 09 fev. 2014.

MARQUES, Pedro. **Pequi**: paixão da culinária local. [S.l.], [20--?]. Disponível em: <<http://lazer.hsw.uol.com.br/cozinha-brasileira-centro-oeste2.htm>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

MEDEIROS, Rita. **Gastronomia do cerrado**. Brasília: Fundação Banco do Brasil, 2011. 200 p. Disponível em: <<http://www.fbb.org.br/reporter-social/fundacao-bb-e-parceiros-disponibilizam-livro-gastronomia-do-cerrado.htm>>. Acesso em: 08 jan. 2014.

OLIVEIRA, Washington Luis de; SCARIOT, Aldicir. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010. 84 p. Disponível em: <<http://www.ispn.org.br/arquivos/Pequi2.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2014.

OURO DO CERRADO. **Minas faz ciência**, Belo Horizonte, n. 27, set./nov., 2006. Disponível em: <<http://revista.fapemig.br/materia.php?id=326>>. Acesso em: 28 jan. 2014.

PEQUI: tecnologia aliada ao sabor. **Minas faz ciência**, Belo Horizonte, n. 11, jun./ago., 2002. Disponível em: <<http://revista.fapemig.br/materia.php?id=185>>. Acesso em: 28 jan. 2014.

PREFEITURA DE GOIÂNIA. **Cozinha típica**. Goiânia, [20--?]. Disponível em: <<http://www.goiania.go.gov.br/html/principal/goiania/cozinhatipica/cozinhatipica.shtml>>. Acesso em: 08 jan. 2014.

SANTOS, *Carlos Roberto Antunes dos*. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25760>>. Acesso em: 01 nov. 2015.

SILVA, Marcos Nicolau Santos da. **A dinâmica agroextrativista do pequi no norte de Minas Gerais**. [S.l.], [2012?]. Disponível em: <http://unimontes.br/arquivos/2012/geografia_ixerg/eixo_rural/a_dinamica_agroextrativista_do_pequi_no_norte_de_minas_gerais.pdf>. Acesso em: 01 mar. 2014.

SOUZA, Ildeu de; SALVIANO, Antônio. **A cultura do pequi**. Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <<http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/livrariavirtual/a%20cultura%20do%20pequi.pdf>>. Acesso em: 11 fev. 2014.

A close-up, sepia-toned photograph of a person's hands cracking an egg into a metal bowl. The egg is held in both hands, and the yolk is falling into the bowl. A metal bowl is positioned below the egg, and a wooden surface is visible at the bottom. The background is a light-colored, textured fabric. The overall mood is warm and traditional.

Preservação da Influência Portuguesa na Doçaria Mineira

Preservação da Influência Portuguesa na Doçaria Mineira:

estudo sobre um restaurante típico mineiro em Belo Horizonte

RESUMO

A doçaria mineira é fruto da mistura de influências dos colonizadores portugueses, ingredientes e costumes indígenas e africanos. Essa mistura representa a história de um povo, sua identidade cultural e a formação da doçaria colonial brasileira. A tradição de repassar os conhecimentos culinários de mãe para filha, buscando preservar essas verdadeiras preciosidades que são os doces mineiros foi perdida com o passar do tempo, pois as novas gerações não apresentam interesse em obter o conhecimento dessa arte. Algumas dessas mulheres, detentoras desse conhecimento, migraram das casas para os restaurantes, fazendo dessa arte forma de renda para toda a família. Este artigo teve como objetivo detectar a existência da preservação de influências deixadas pelos portugueses nos doces apresentados pelos restaurantes caracterizados como típicos da culinária mineira localizados em Belo Horizonte. Uso excessivo do açúcar e dos subprodutos da cana, doces à base de ovos, doces de frutas em calda e utilização de massa folhada, clássicos da doçaria portuguesa, foram algumas características observadas. Foi realizada uma visita técnica a uma doçaria tradicional portuguesa, localizada em Belo Horizonte, com intuito de observar as características tradicionais da doçaria portuguesa, de modo a criar um parâmetro para a pesquisa aplicada realizada no restaurante mineiro escolhido. No restaurante eleito por revistas especializadas como o melhor da culinária mineira em Belo Horizonte, se buscou constatar a preocupação com a preservação cultural na elaboração dos doces mineiros. Verificou-se que os doces sofreram algumas adaptações de modo a acertar com o paladar atual dos mineiros, mas, mesmo assim, apresentaram características em conformidade com as tradições.

Palavras-Chave: Doces mineiros; Identidade cultural; Doçaria portuguesa; Tipologia de restaurantes.

Alessandra Manuela de Souza Alvarenga
Gestora de Negócios em Alimentação. Aluna do curso de Especialização em Gestão Gastronômica e Hoteleira.

Natália A. Pereira Souza
Professora orientadora de TCC. Chefe de cozinha, Administradora de Empresas – FEARP-USP, Especialista em Gestão de Empreendimentos Hoteleiros – SENAC-MG, Mestre em Administração – FEARP-USP.

Rachel Sant'Anna Murta
Professora orientadora de TCC. Arquiteta – UFMG e Publicitária – PUC-MG, Especialista em Comunicação e Gestão Empresarial – IEC-PUC-MG, Mestre em Turismo e Meio Ambiente – UNA-MG.

ABSTRACT

The confectionery of Minas Gerais, is the result of a mixture of influences from their Portuguese colonizers, African, Indigenous ingredients and customs. This mix represents the history of a people, their cultural identity and the formation of colonial Brazilian confectionery. The tradition of passing on cooking skills from mother to daughter, trying to preserve these true gems, that were the sweets of Minas Gerais, were lost with the passage of time, because the new generations do not have interest in obtaining the knowledge of this art. Some women, that do possess such culinary knowledge, migrated from their homes to restaurants, turning this art into a way of making income for the whole family. The current work's objective is to identify the existence of preserving influences left by the Portuguese on sweets presented by restaurants characterized as Typical Cuisine of Minas Gerais located in Belo Horizonte. The excessive use of sugar and sugar cane by-products, egg based desserts, sweet of fruit in syrup and the use of puff pastry, classical Portuguese confectionery, were some of the features observed. It was performed a technical visit to a traditional Portuguese confectionery shop, located in Belo Horizonte aiming to observe the traditional characteristics of Portuguese sweets, in order to create a parameter for applied research performed in the Minas Gerais restaurant chosen. On the restaurant elected by specialized magazines, as the best of this type of cuisine, located in Belo Horizonte, applied research has sought to establish the concern of cultural preservation in the preparation of Minas Gerais' sweets. It was found that the sweets have gone through some adaptations in order to agree with the current tastes of the people in Minas Gerais, but still retain certain features in accordance with the older traditions.

Keywords: Sweets of Minas Gerais; Cultural identity; Portuguese confectionery; Typology of restaurants.

INTRODUÇÃO

Nos dias de hoje é comum e crescente a procura pela alimentação fora de casa. São vários os fatores que levam a essa escolha: tempo, praticidade, comodidade, preço, disponibilidade, entre outros. De acordo com última Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2002-2003, nas grandes cidades, a população gasta 24% das despesas em alimentação fora de casa e há algum tempo vem-se observando um crescimento bem expressivo do setor de serviços de alimentação. A Região Sudeste apresentou maior frequência de consumo fora do domicílio, com cerca de 38,8% (IBGE, *apud* BEZERRA, 2009).

A culinária mineira é tida como referencial de “comida boa” em todo o País, e em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, a preferência da população, quando opta por uma alimentação fora de casa, não é diferente: os restaurantes típicos dessa culinária vivem cheios, seja no almoço do dia a dia, seja nos passeios de finais de semana.

Toda culinária típica carrega em si traços e heranças da cultura do seu povo e por isso se diferencia das demais. Quando uma pessoa se propõe a fazer uma viagem, a busca geralmente é por conhecer novos lugares, novas culturas, pessoas e a culinária daquele lugar, com o interesse de saber “que sabor tem aquela comida”. E todo esse interesse vem do fato de que a culinária de cada região sempre conta a história daquele povo. “Não há quem seja indiferente a um prato típico” (NUNES, 2010, p.16). Para Barroco¹:

A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio Cultural. O Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não se pensa em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela e, sempre experimentar da cozinha local.

Dona Lucinha, proprietária de restaurantes em Belo Horizonte e autora do livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*, recorre à sua sabedoria de boa mineira que sabe usar seu aprendizado para contar a vivência de um povo, dizendo: “Aprendi ver a cozinha como um espaço cultural: lugar de misturas que atende as necessidades de nutrição e do prazer, que possibilita criatividade, que expressa crenças, que cria paladares.” (NUNES, 2010, p.16).

¹ BARROCO, L. M. S. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

Quando se estuda sobre um país, sempre se vê que o processo de colonização deixa rastros que são passados de geração em geração e se refletem nos costumes, na língua, nos traços, festas e na alimentação daquela população.

A culinária mineira talvez encante tanto no País, e até mesmo fora dele, por possuir traços muito marcantes da influência gerada no processo de colonização do Brasil pelos portugueses. Ingredientes, técnicas de preparo, métodos de cocção e de conservação são algumas dessas heranças (LESNAU, 2004).

A combinação de ingredientes únicos da região de Minas Gerais com a experiência de uma das melhores doçarias do mundo resultou em doces e sobremesas encantadores. A abundância de frutas nessa região possibilitou a criação de diversos doces com texturas, perfumes e sabores diferentes. Esse é um dos fatores mais importantes dessa integração entre esses dois países, como afirma Lesnau (2004): “Um doce português evoluído pela história do país colonizado traz traços marcantes de momentos dessa história”.

Mais de 500 anos atrás, os portugueses já possuíam técnicas de preparo complexas e eficientes que eram executadas com muita habilidade. Mas talvez por essa complexidade e com a busca dos estabelecimentos de serviço de alimentação por preparações mais rápidas, observou-se uma mudança na elaboração, apresentação e no sabor desses doces apresentados nos restaurantes que comercializam essa culinária típica.

Identificar a manutenção e avaliar a preservação das influências herdadas pela colonização portuguesa na doçaria mineira apresentada nas sobremesas servidas pelos restaurantes típicos desta culinária, localizados em Belo Horizonte, é o objetivo deste artigo.

Classificar os restaurantes segundo sua tipologia, conhecer melhor a identidade social do povo português e mineiro, descobrir o que caracteriza e assemelha as doçarias de Portugal e de Minas, são assuntos pesquisados e abordados no referencial teórico do presente artigo.

TIPOLOGIAS DE RESTAURANTE

Almoçar, levar alguém para jantar, comemorar o aniversário, ou diversos outros motivos levam as pessoas todos os dias aos restaurantes, mas, quando estes foram criados, não eram essas intenções ou esses desejos que moviam os clientes até esses estabelecimentos. Em 1765, era inaugurado o primeiro restaurante público do mundo, o *Champ D’Oiseau*, Paris (França). Naquela época, os restaurantes

ainda não eram denominados dessa forma, os estabelecimentos eram pequenos em tamanho e quantidade e atendiam em geral viajantes que passavam pela cidade. Eram servidos caldos preparados geralmente à base de carne para restaurar as forças dessas pessoas que percorriam longas distâncias. Devido a essa característica, esses estabelecimentos passaram a ser chamados de *Restaurants*, dando origem ao nome restaurante (FONSECA, 2002; *apud* LOPES, 2012).

Segundo o dicionário Soares Amora (2009, p.635), o significado de restaurante é “*sm* 1. Estabelecimento onde se preparam e servem comidas; *adj* 2gên 2. que restaura; restaurador.”

A busca dos clientes cresceu diante do aumento da oferta de restaurantes dos mais diversos tipos hoje existentes. Para ter destaque é importante que os clientes consigam identificar sua proposta e seu objetivo como um todo. Lôbo (1999, p.3) acrescenta que: “O restaurante do nosso tempo expressa à mesa a arte gastronômica de uma época ou das múltiplas facetas da própria história, e esta mostra-nos que a cozinha, em suas várias manifestações, é a resultante histórica do desenvolvimento social [...]”.

Hoje em dia fica difícil remeter o nome restaurante à sua característica de origem, com tantos tipos de preparações, métodos de cocção diferenciados, tipos de restaurantes, clientes que não se assemelham aos primeiros frequentadores desse tipo de estabelecimento. Tornou-se mais difícil classificar e separar essas casas, mas também se verificou a existência dessa necessidade para tornar o mercado mais atrativo, esclarecer as dúvidas dos clientes quanto ao produto esperado e nivelar o entendimento de todos com a realidade do mercado, como chama a atenção Lopes (2012, p.2), explicando que:

Existem várias maneiras de se apresentar a tipologia dos restaurantes, pois podemos classificá-los sob diversas perspectivas, tais como: especialidades da cozinha, preço, tipo de serviço, instalações, localização e etc. Mas, com o objetivo de tornar nosso entendimento simplificado, didático e compatível com a nossa realidade, classificaremos os restaurantes de forma em que consideraremos em conjunto, assim como os percebemos no mercado.

A tipologia de restaurantes que vem sendo adotada pelos gestores da área é simplificada e de entendimento geral. Castro² as define dividindo os restaurantes em quatro classes. São elas: Tradicional: com estrutura clássica, cardápios mais extensos e ecléticos; Internacional: com cardápio tradicional internacional, linguagem padronizada e universal, estruturação e serviços clássicos; Gastronômico: em que a figura do *Chef* ganha destaque, cardápio criativo, com estrutura clássica, porém

² CASTRO, F. Tipologia de restauração. Site NECPAR. Disponível em: <<http://necpar.com.br/uploads/material/111tipologiadere restauracao.pdf>>. Acesso em: 02 jun. 2013.

modernizada, utilização de *Menus Confiance e degustacion*; e de Especialidades: determinado por diversos fatores como região, preparações, ingredientes, métodos de cocção, dentre outros. Esse último é o mais encontrado por sua variedade de opções como pizzaria, churrascaria, restaurante típico, *fastfood*, vegetariano, tabernas etc. Lôbo (1999) usa a palavra restaurante para sintetizar as expressões mais diversas que definem os serviços de alimentação e bebida, assim como o próprio restaurante.

IDENTIDADE CULTURAL PORTUGUESA E MINEIRA

Os portugueses possuem o hábito de realizar três refeições diárias, sendo elas: um pequeno almoço, com pães dos mais variados tipos, torradas, bolos típicos, compotas, leite, café, queijo, fiambre e manteiga; o almoço, com carnes suínas, sopas alentejanas, migas de bacalhau, entre outros pratos típicos; e o jantar, com as mesmas características. Ao final de cada refeição é habitual o consumo de doces ou frutas, além de um cafezinho. Esses costumes influenciaram a forma de os brasileiros se alimentarem, sendo transmitidos através do processo de colonização³.

Verificou-se que, desde o século XV, os portugueses exerciam grande influência nos hábitos alimentares dos brasileiros. A doçaria colonial brasileira é resultado da integração dos alimentos nativos, a mandioca, o milho e a grande variedade de frutas com as técnicas da doçaria portuguesa e os ingredientes introduzidos por eles no Brasil, como o coco, o açúcar e os ovos. Menegale (2004, p.7) chama a atenção para a importância da utilização do açúcar apresentado pelos portugueses e suas técnicas na criação dos doces mineiros com a utilização da vasta variedade de frutas nativas.

Sabemos que as frutas são base de sobremesas há séculos – dos rincões da Babilônia às cortes francesa e italiana. Daí, imagina-se o quanto os portugueses, que misturavam mel às frutas antes do uso comum do açúcar, se deslumbraram com as possibilidades de nossas polpas, generosas em todo canto de um país recém-descoberto. São ambrosias, doces de abóbora, banana com laranja, cocada, merengue, tapioca e tantas outras preciosidades.

Naquela época, os doces e os bolos possuíam um papel social importante para os portugueses, sendo considerados sinônimos de cordialidade e alegria. Nasceu aí o hábito de presentear com esses quitutes, seja em um casamento ou outro tipo de festa, em visita à casa de amigos e parentes, ou até mesmo para presentear pessoas ilustres, como faziam os portugueses em visita ao rei naqueles tempos,

3 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA. Projeto URB-Al. Políticas Públicas Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. GESTÃO 2004-2008. Disponível em: <http://www.centroubal.com/sicat2/ocumentos/19_2007430114_R10P13-04A-li1-por.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2013.

como define Lesnau (2004, p.7): “Era a saudação mais profunda, significativa e insubstituível”.

Em Minas Gerais, a melhor maneira de receber alguém ainda continua sendo servi-lhe um verdadeiro banquete, por exemplo, na hora do almoço, com o costume mineirinho de elaborar diversas preparações que resultam em um único serviço. Um simples lombo com tutu, para o mineiro tradicional, não pode ser servido se não vier acompanhado de um belo arroz branquinho, um feijão fresquinho cozido no fogão à lenha, uma couve picada à mão finamente e refogada no alho e cebola, além de molho acebolado e ovos cozidos para acompanhar o tutu, e uma salada simples de alface, tomate e cebolas cruas.

No cafezinho da manhã e no lanchinho da tarde, o costume é o mesmo: encher a mesa de fartas e variadas preparações. A mandioca e o milho, produtos muitos utilizados pelos mineiros, são representados em bolos como o famoso Souza Leão, broas de fubá, biscoitos de polvilho e pão de queijo. Na mesa sempre estão presentes o queijo fresco, o pão de batata ou de cebola, a rapadura e o café, que são costumes do processo de uma Minas Gerais colônia que ficou enraizado no dia a dia de seu povo. E assim, com o costume de colocar grandes coisas sempre no diminutivo, o mineiro faz com que verdadeiros banquetes sejam uma simples e acolhedora forma de receber bem.

O consumo e a comercialização dos doces estão presentes desde as civilizações mais antigas, como os egípcios e os gregos, e mais tarde introduzidos nos alicerces da doçaria portuguesa através dos mouros.

Em Minas Gerais, assim como em todo o País, a produção dos doces ficava a cargo das mulheres dos casarões durante o processo colonial. O costume de ensinar a arte de cozinhar para as filhas e netas é algo que as mulheres do interior de Minas Gerais sempre preservavam. Em muitas regiões é possível ver esse costume até os dias de hoje. Em seu livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*, Nunes (2010) conta como, muitas vezes, de início sem interesse, sua avó insistia em mandar a neta para casa de suas amigas doceiras e cozinheiras de mão cheia como ela para aprender a arte da cozinha mineira: “Aprendi tudo a contragosto. Preferia estudar em colégio, passear, namorar, dançar, cantar... Mas minha avó ‘Siá’ Cândida, com quem morei certo tempo, era implacável: ‘quem não sabe fazer não sabe mandar!’” (NUNES, 2010, p. 25)

DOÇARIA PORTUGUESA

A doçaria portuguesa é uma das mais ricas do mundo. Os conventos contribuíram muito com essa definição, onde inventaram e guardaram durante séculos receitas que eram passadas oralmente para as noviças que iriam prepará-las pelo resto de suas vidas.

Os livros de receitas escritos pelas freiras de diversos conventos carregam grandes guardados não só de receitas que são verdadeiras preciosidades, mas de indicações de tradições, comportamentos e costumes de uma época. A prática e a habilidade de preparar doces e quitutes em geral eram comuns entre essas mulheres no século XVII, apesar de possuírem dietas rígidas e verdadeiros tabus de reclusão, que muitas vezes não permitiam o consumo da maioria dos produtos preparados. Mais que isso, o doce representava proventos ao convento e de onde aparece também a grande importância e preocupação por parte das abadessas em preservar a sete chaves esse costume (ALGRANTI, 2001).

Um exemplo dessa tradição é o livro de receitas da abadessa do Convento de Santa Clara de Évora, sóror Maria Leocádia do Monte do Carmo, que traz em suas linhas, além de muita tradição, dez receitas somente de doces portugueses, muito ricas em ovos e ingredientes simples de encontrar em Portugal ou nas colônias durante o século XVIII, como amêndoas, açúcar, farinha de trigo e de milho, canela, cravo-da-índia, erva-doce, leite, manteiga de vaca e de porco. “São doces tradicionais, semelhantes a outros presentes em livros de receitas portugueses, como as famosas barriguinhas de freira, os pastéis de nata ou os manjares de leite (manjar celeste)” (ALGRANTI, 2001, p.5). Os doces de freiras foram considerados como um dos maiores encantos da civilização portuguesa.

A produção de doces portugueses não foi uma exclusividade dos conventos, nas aldeias também se evidenciava essa produção que, segundo Consiglieri (s/d, *apud* LESNAU, 2004, p.28), é responsável pela evolução da doçaria portuguesa: “A evolução da cozinha portuguesa, em particular da doçaria portuguesa, é resultado das interações entre estas proveniências (doçaria popular, conventual, doçaria palaciana)”. A interação dessas culturas resultou em uma única doçaria portuguesa reconhecida em todo o mundo.

Os árabes promoveram a expansão do consumo do açúcar em grande escala, com a criação de amêndoas e nozes açucaradas, doces de figo e de laranja – foram os responsáveis pela introdução desse produto em Portugal –, além de também exercer grande influência nas técnicas de preparo dos doces e de massas folhadas em terras portuguesas (MENEGALE, 2004, p.3).

A paixão dos portugueses pelos doces é declarada e se reflete na forma como sua doçaria ganhou o mundo, sendo reconhecida como uma das melhores por vários países.

DOCES TRADICIONAIS MINEIROS

As navegações foram importantes para o mundo da gastronomia, possibilitando a interação de ingredientes antes nunca vistos. Pedro Álvares Cabral chegou ao Brasil em 1500. Era comum que os navegadores trouxessem sementes, raízes e cereais para os países em descobrimento e que levassem de volta novidades neles experimentadas (LEAL, 1998; FLANDRIN & MONTANARI, 1998, *apud* LESNAU, 2004).

A princípio o Brasil despertou pouco interesse a Portugal, pela carência de metais preciosos, principal motivação das expedições. Mas, temendo ter seu recém-território descoberto invadido e tomado pelos piratas franceses e Ingleses que rondavam a região com interesse em explorar o pau-brasil, a coroa portuguesa decide enviar uma comissão de ocupação do território, implantando o primeiro engenho de açúcar do Brasil, em 1532 (BELLUZZO, 2002, *apud* LESNAU, 2004, p.46).

De grande contribuição na gastronomia e no dia a dia colonial, foram os produtos trazidos pelos portugueses da Ásia, como: “[...] cana-de-açúcar, arroz, laranja, manga, tangerina, chá de lírios, rosas, crisântemos, camélias e porcelanas, estas muito disputadas pelos nobres e burgueses” (LESNAU, 2004, p.43).

A introdução da cana-de-açúcar no Brasil pelos portugueses modificou todo o cenário dos costumes alimentares de um povo que antes tinha disponível para adoçar suas bebidas apenas o mel das abelhas cultivadas pelos índios.

O primeiro doce degustado no Brasil foi o Farfén da Beira, bolo com recheio. Lesnau (2004, p. 45) descreve que, além desse bolo, foram ofertados aos índios como presentes outros produtos: “Em Abril de 1500, Pedro Álvares Cabral mandara servir aos tupiniquins de Porto Seguro confeitos, Farteis, mel e figos passados em mel, gulodices que a distância atlântica não pudera anular na despensa da esquadra”.

No século XVII, o Brasil vivia o auge da expansão comercial do açúcar. O consumo do açúcar era exclusivo da sociedade rica, costume trazido de Portugal e da Europa como um todo, por sua raridade e suas propriedades energéticas. “Pessoas ricas acrescentavam punhados de açúcar aos guisados de carne e mandavam cozinhar em calda diversos tipos de frutas e de vegetais (como os talos de alface).” (PAPAVERO, 2008, p.2)

A função de preparar os doces e quitutes ficava a cargo das mulheres e filhas que possuíam uma vida de reclusão nas fazendas das colônias. Papavero (2008, p.9) descreve que:

Referências ocasionais a procedimentos de preparo alimentar ou de abastecimento permitiram, por conseguinte, instrumentar uma reflexão etno-histórica sobre as circunstâncias materiais da vida feminina numa colônia onde tudo girava em torno do açúcar produzido.

Os doces tradicionais de Minas Gerais possuem, em sua origem, a influência das técnicas e dos costumes trazidos pelas mulheres portuguesas (Sinhás) para as fazendas mineiras. As cozinhas dos casarões eram cenário dessa elaboração dos doces, onde foram adaptadas as técnicas de preparo da Doçaria Portuguesa aos ingredientes disponíveis nesta nova terra. O resultado dessa mistura foi o melhor possível, entregando uma variedade imensa de doces devido à fartura de frutas dessa região, além de textura e sabores únicos provenientes do leite e dos ingredientes naturais de minas. A influência africana também marcou e deixou traços na gastronomia brasileira e na doçaria, principalmente através das escravas negras que trabalhavam nas cozinhas das fazendas não só das Minas Gerais, mas de todo o País:

Nos engenhos do interior de Pernambuco, Paraíba, Alagoas e Maranhão, assim como nos sobrados de Recife, São Luiz e Maceió, as cozinheiras negras foram verdadeiras alquimistas na formação de uma cozinha regional. Sem falarmos na Bahia, estado no qual a tradição branca mal se percebe hoje nos guisados salgados, vencida que foi pelo calor arrebatador dos condimentos africanos que lhe dera as cozinheiras negras. (MENEGALE, 2004, p.7)

O século XVIII, conhecido como a época dos namoros e romances, reflete este momento nos nomes escolhidos para os doces elaborados neste período, como descreve Freire (1982, p.171): “[...] os nomes denunciavam dengues e meiguices ao gosto do século XVIII, e eram os suspiros, melindres, arrufados, esquecidos, beijos-de-freira, papos-de-anjo, baba-de-moça, quindins-de-íaiá...”. Menegale (2004, p.7) evidencia também que:

Ainda nos tempos coloniais, a cajuada e a goiabada ganharam ares de nobreza, já considerados os dois grandes expoentes da casa-grande. Mas foram tempos também em que os aromas de bananas assadas ou fritas, envoltas em canela, invadem as propriedades, assim como o chamado mel de engenho era fundido com nossa farinha de mandioca ou macaxeira.

A doçaria mineira é conhecida como uma das melhores em todo o País. Nas casas tradicionais do interior de Minas, os doces estão presentes à mesa no dia a dia do seu povo.

São muitos os tipos de doces: em calda, de colher, de lata, de corte, cristalizados. Dentre eles, alguns clássicos como os de mamão, cidra, laranja, goiaba, banana, leite, ambrosia, pé de moleque, brevidade, broas, bolos e doces à base de milho-verde como o mingau, a pamonha, o cubú, o bolo de fubá, as broinhas. A utilização de caldas nos preparo de doces, além da quantidade excessiva de açúcar, vem dos costumes lusitanos de consumir esse ingrediente em grandes quantidades e em fazer o seu uso como conservante das preparações.

Como heranças portuguesas ficaram diversas preparações, tendo os ovos como ingrediente principal, como os quindins, o papo de anjo, a ambrosia, o suspiro e a baba-de-moça.

As receitas desses doces foram passadas de mães para filhas, assim como todo o processo de suas fabricações. Esse costume era valorizado, tanto que o rapaz, quando tomava a decisão de escolher uma esposa, verificava se ela dispunha dessas habilidades doceiras. Nunes (2010, p. 25) relata como era esse ambiente de aprendizado das moças da época: “Dentro daquelas cozinhas esfumaçadas não faltavam tachos de cobre e colheres de pau, gamelas e peneiras, galinhas de arame cheias de ovos, latas com as quitandas prontas e outras para as que seriam feitas”.

As técnicas passadas de geração em geração deixavam claro que, apesar de aquelas mulheres não conhecerem a ciência da alimentação, elas eram exímias na arte da alimentação (FREYRE, 1933, p.158, *apud* NUNES, 2010, p.26). Esse conhecimento estava tão enraizado nessas mulheres que era algo que apenas de olhar já sabiam o resultado,

[...] “Vovó Velha”, era uma doceira sem igual. Ela sabia tirar o ponto de cada doce só de olhar. Mas me ensinou a tirar o ponto na água, [...] Dizia que o doce no fogo deve ser mexido em movimento de vaivém. Depois de tirado do fogo, deve ser mexido de roda. Além de doces de fruta e de leite, gostava de usar o amendoim. O amendoim tinha que ser debulhado, torrado, descascado, soprado; e, dependendo da receita, pilado. Fosse o que fosse, devia-se trabalhar o amendoim assoviando, pois isso ajudava a soltar sua casca, para não dizer que tal procedimento preservava o amendoim. Vovó Velha gostava também de perguntar: “o que é, o que é? Caixinha de bom parecer, não há carapina que possa fazer?”. (NUNES, 2010, p.26)

Nos dias de hoje, essa herança é sinônimo de ganha-pão de muitas mulheres que aproveitam suas habilidades e receitas centenárias, visando produzir alimentos para uma população cada vez mais crescente, que tem como opção a alimentação fora de casa.

Desse modo, a receita da broa de massa de queijo e do biscoito de polvilho, que reuniram a família em tantas merendas imemoriais, o pau-a-pique, na folha de bananeira, que alimentava os nove filhos na fazenda, o licor das frutas do quintal e as compotas de frutas, geleias, doces de leite aprendidos nos cadernos de receita presenteados pelas avós – cadernos estes que eram peças obrigatórias do enxoval –, transformam-se em mercadorias atrativas, atendendo às exigências de praticidade da vida doméstica contemporânea, em que o hábito de comprar pronto substitui o de fazer em casa. Ao mesmo tempo, representam importante possibilidade econômica para aquelas pessoas que passam a viver de seu conhecimento ancestral. (ABDALA, 2008, p.9)

Dona de vários restaurantes em Belo Horizonte e de vasta experiência na culinária mineira, Dona Lucinha, como ficou conhecida pelo povo mineiro, conta que de início sua intenção era resgatar os costumes e tradições da culinária mineira que parecia ter se perdido, mas também se tornou exemplo de mulheres que fazem dessa arte sua fonte de renda: “[...] comecei a fazer festivais de comida mineira em diversas partes do Brasil. E tive a boa sorte de perceber o quanto ela era apreciada. [...] Vi, não sem surpresa, que os sabores que foram gerados nas Minas eram muito bem digeridos depois delas...” (NUNES, 2010, p.29-30).

METODOLOGIA

Esta pesquisa classifica-se como qualitativa, exploratória e descritiva. De acordo com Neves (1996, p.1), a pesquisa qualitativa:

Tem por objetivo traduzir e expressar o sentido dos fenômenos do mundo social; trata-se de reduzir a distância entre indicador e indicado, entre teoria e dados, entre contexto e ação (MAANEN, 1979a p. 520). Em sua maioria, os estudos qualitativos são feitos no local de origem dos dados; não impedem o pesquisador de empregar a lógica do empirismo científico (adequada para fenômenos claramente definidos), mas partem da suposição de que seja mais apropriado empregar a perspectiva fenomenológica, quando se trata de fenômenos singulares e dotados de certo grau de ambiguidade.”

4-5 NUNES, A. S. As diferenças entre as pesquisas exploratória, descritiva e explicativa. Disponível em: <<http://www.posgraduando.com/guia/as-diferencas-entre-as-pesquisas-exploratoria-descritiva-e-explicativa>>. Acesso em: 12 de jul. 2013.

Para elaboração do presente artigo foi realizada inicialmente pesquisa exploratória, “[...] que estabelece critérios, métodos e técnicas para elaboração de uma pesquisa e visa a oferecer informações sobre o objeto desta e orientar a formulação de hipóteses”⁴. Desenvolveu-se também uma pesquisa descritiva, cuja finalidade foi: “observar, registrar e analisar os fenômenos ou sistemas técnicos, sem contudo, entrar no mérito do conteúdos”⁵. A pesquisadora se propôs a verificar a preservação das influências geradas pela colonização portuguesa na criação de doces mineiros servidos nos restaurantes típicos desta culinária em Belo Horizonte, gerando informações sobre suas características.

Para iniciar a exploração do assunto, foi utilizada uma pesquisa bibliográfica que teve sua fundamentação teórica baseada na investigação dos seguintes temas: tipologia de restaurantes, identidade cultural portuguesa e mineira, doçaria portuguesa, doces tradicionais mineiros.

A pesquisa aplicada foi realizada em duas fases. Primeiro realizou-se uma visita técnica a uma doçaria tradicional portuguesa localizada em Belo Horizonte e tida como referência nesta culinária, com o intuito de estabelecer critérios para análise das sobremesas analisadas no restaurante escolhido. Na segunda fase realizou-se uma visita ao restaurante escolhido para pesquisa, localizado em Belo Horizonte, na região da Pampulha, e para esta foram abordados diversos aspectos a serem observados nas sobremesas apresentadas, como sabor, textura, teor de açúcar e umidade, de modo a identificar características tradicionais de preparo e apresentação que preservaram as influências portuguesas nesta culinária.

No processo de observação da pesquisa, não pode haver interferência do pesquisador, que deverá apenas saber como o fenômeno acontece, sua frequência e características (NUNES, 2012).

Para esta pesquisa aplicada, foi estabelecido o critério de escolha do restaurante a ter suas sobremesas observadas, sendo visitado um restaurante de culinária típica mineira, que foi eleito por revistas especializadas como o mais conceituado desse tipo localizado em Belo Horizonte.

APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Foi realizada uma visita técnica a uma doçaria Portuguesa localizada em bairro nobre de Belo Horizonte, reconhecida como referência em doces portugueses, e eleita como a doçaria com os doces mais gostosos do Brasil por revistas especializadas da área que realizam esse tipo de pesquisa. Nesse local realizou-se

pesquisa por meio da observação, com o intuito de identificar características, métodos e ingredientes predominantes e clássicos dessa culinária.

O ambiente da doçaria estava todo decorado com peças portuguesas para remeter às características do País; os doces expostos em balcões de vidro, em bandejas com algumas unidades de cada sabor. Os doces são servidos em forminhas de papel com tapetinho ou potinhos para doces em calda. Os doces são preparados na loja mais antiga e principal da empresa, que distribui para as filiais.

Foi identificado o uso extenso de massas folhadas, massas quebradiças, recheios à base de creme de ovos, fios de ovos, baba-de-moça, caldas de açúcar e caramelos, além da utilização de açúcar impalpável, canela e caldas como decoração. Os doces estavam com aparência fresca, com presença de brilho na superfície e manutenção da umidade, como por exemplo, os quindins. Essa identificação e a preocupação com o aspecto também externo dos doces serviram de base para análise das sobremesas no restaurante típico mineiro observado.

Na doçaria portuguesa os doces são vendidos por unidade, pois a grande maioria dos doces apresentados eram preparações individuais, possibilitando esta forma de comercialização. Foram degustados: Quindim, Dom Rodrigo, Pastel de Nata, Pastel de Belém, Mil Folhas, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Pastel de Sintra, Queijadinhas de Amêndoas, Camafeu, Encharcado.

A escolha do restaurante de culinária típica mineira se deu pelo seu grau de reconhecimento como exemplo da culinária tradicional mineira, e pela personalidade de sua *chef* de cozinha, proprietária e responsável por ele, tendo sido eleita como Personalidade Gastronômica Mineira.

O restaurante de culinária típica mineira visitado para a realização da pesquisa de observação, está localizado na região da Pampulha, em Belo Horizonte. A visita foi realizada em um domingo. O ambiente é todo decorado com o tema mineiro, remetendo o cliente ao cenário de um sítio do interior de Minas, com acabamento, decoração e utensílios que possibilitam ao cliente essa viagem.

A *chef* de cozinha responsável pelo restaurante é mineira e fez uso de suas referências pessoais para transpor em seu serviço um pouco desta cultura e seus costumes.

Os doces servidos como sobremesa são todos produzidos no próprio restaurante, devido à preocupação da proprietária em manter um padrão que considera de qualidade. O restaurante prepara toda a variedade de doces que serve em seu cardápio de terça a sexta-feira em cozinha separada, destinada somente para a preparação dos doces. A proprietária manteve a preocupação em preparar alguns de

seus doces utilizando técnicas, utensílios e ingredientes tradicionais dessa culinária: a utilização de tacho de cobre, fogão à lenha, colheres de pau, rapadura e frutas tradicionais como figo, limão, mamão, goiaba. As frutas são recebidas direto de um fornecedor fixo contatado através da Ceasa (Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A.), que já separa o produto de acordo com as exigências do restaurante em relação ao tempo de maturação do alimento de acordo com cada tipo de doce.

Os doces estavam apresentados em taças de vidro sobre uma mesa coberta com forro de renda branca. Ao lado, colocaram um fogão à lenha com tachos de cobre e colheres de pau, num ambiente que durante a semana utilizam para fabricar os doces.

Os doces são vendidos no quilo, o que possibilita ao cliente degustar maior número de variedade e dosar a porção conforme sua vontade. Devido à grande variedade de doces em calda apresentados, a forma de comercialização por unidade, como verificada na doçaria portuguesa, se torna inviável nesses tipos de preparações. Os doces estavam com aparência de fresco, com brilho e cortes adequados. Os doces de corte, como doce de leite e pé de moleque, também não apresentavam cristalização externa, aparentando terem sido preparados recentemente.

Os doces em calda estavam tampados pela calda, o que os mantinha úmidos e com aparência atraente. Os quindins e doces de banana também estavam com brilho uniforme. O restaurante demonstrou preocupação com a manutenção dessa umidade externa. Todos os doces degustados estavam saborosos e bem fiéis às receitas tradicionais. Foi, porém, mantida a preocupação por parte da *chef* do restaurante em diminuir a quantidade original de açúcar em sua elaboração, visando a agradar o maior número de clientes, mas, com isso, desvirtua a característica tradicional herdada da influência portuguesa em utilizar o açúcar como conservante, sendo característica sua presença bem marcante nessas sobremesas.

A maioria dos doces degustados apresentou textura correspondente à característica tradicional dessas preparações. A utilização de frutas regionais para elaboração de doces em calda, doces de corte ou colher é observada nas duas culturas, sendo apenas adaptada à disponibilidade dos ingredientes locais.

A presença de doces à base de ovos também foi observada nos dois estabelecimentos, mas em menor quantidade no restaurante típico mineiro observado.

Doces que selam essa influência como representantes dessa cultura de utilizar demasiadamente os ovos como base dos doces, como quindim, ambrosia, papo de anjo, foram bem representados pelo restaurante típico mineiro. Doces à base de rapadura, símbolo de um dos ingredientes mais importantes introduzido

no País pelos portugueses, também estava representado através do pé de moleque, doce tradicional mineiro servido no restaurante observado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A fama dos doces mineiros é proveniente de suas técnicas e seus sabores únicos, herança dos portugueses que por aqui passaram durante o período colonial, trazendo consigo o “açúcar”, esse ingrediente era adorado por eles e foi imediatamente adotado pelo paladar brasileiro, já no primeiro doce degustado no Brasil, os Farfêns de Beira Mar. Trouxeram também suas técnicas e diversos outros ingredientes que os tupiniquins jamais haviam visto. Junto a tudo isso se acrescentaram a experiência da terra e seus frutos exóticos, novos para nossos colonos, bagagem valorosa dos índios brasileiros e as criativas e habilidosas escravas africanas que no País dedicaram muito o seu trabalho e deixaram seus conhecimentos.

A habilidade e o conhecimento adquiridos e lapidados pelas mulheres mineiras permitiram que, de boca em boca, essa fama tomasse dimensão, com doces dos mais variados tipos, que durante muitos anos fizeram a alegria nas mesas dos mineiros, sendo sempre valorizados e mantidos tradições e segredos de seu preparo, deixados pelos portugueses em uma Minas Gerais Colonial.

Hoje essas mulheres fazem dessa arte uma forma de renda, trabalham em restaurantes por toda a cidade de Belo Horizonte e algumas delas empreenderam montando seu próprio estabelecimento. Mas existe a importância de verificar se esses doces que agora estão sendo comercializados como característicos dessa culinária tão rica possuem, em seu preparo, as técnicas e características que os classificaram como doces tradicionais mineiros. Para tanto, foi realizada pesquisa com o objetivo de verificar essa preservação da influência portuguesa deixada na doçaria mineira.

As características apontadas pelas revistas especializadas na área de gastronomia que denominaram o restaurante observado como o melhor de Belo Horizonte na classificação de Restaurante Típico Mineiro possibilitaram a observação e permitiram à pesquisadora apontar, através da pesquisa realizada no estabelecimento, a maneira como os restaurantes representantes dessa culinária vêm trabalhando a manutenção das influências herdadas pelos portugueses no processo de colonização, de modo a preservar esse processo tido como patrimônio cultural mineiro.

Foi identificada a necessidade de aprofundar as pesquisas realizadas, aumentando o número de restaurantes pesquisados, realizando pesquisa de campo

com o intuito de analisar todo o processo de fabricação desses doces e gerenciar a qualidade desses produtos comercializados, de modo a preservar esse patrimônio cultural mineiro.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Tradições culturais populares no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba/MG**. Disponível em: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/monica%20abdala.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2013.

ALGRANTI, L. M. **Doces de ovos, doces de freiras**: a doçaria dos conventos portugueses nos livros de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332002000100017&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 10 jul. 2013.

AMORA, A. A. S.; ALVES A. T. **Minidicionário Soares Amora da Língua Portuguesa**. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

BARROCO, L. M. S. **A Importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano**. Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

BEZERRA, I. N. et al. **Características e gastos com a alimentação fora do domicílio no Brasil**. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/rsp/v44n2/01.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

CASTRO, F. **Tipologia de restauração**. Disponível em: <<http://necpar.com.br/uploads/material/111tipologiaderestauracao.pdf/>>. Acesso em: 02 jun. 2013.

FREIRE, E. **Feijão, angu e couve**. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia Limitada, 1982.

LESNAU, M. C. S. **A influência portuguesa na doçaria brasileira**. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilva-Lesnau.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2013.

LÔBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

LOPES, V. C. **Apostila gestão de bares e restaurantes**. Belo Horizonte: SENAC MG. 2012.

MENEGALE, A. **Uma doce história do Brasil**. Revista Sabor do Brasil, MRE, 2004.

NEVES, J. L. **Pesquisa qualitativa** – Características, usos e possibilidades. Disponível em: <<http://www.regeusp.com.br/arquivos/C03-art06.pdf>>. Acesso em: 12 jul. 2013.

NUNES. A. S. **As diferenças entre as pesquisas exploratória, descritiva e explicativa**. Disponível em: <<http://www.posgraduando.com/guia/as-diferencas-entre-as-pesquisas-exploratoria-descritiva-e-explicativa>>. Acesso em: 12 de jul. 2013.

NUNES. M. L. C; NUNES. M. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. 4ed. São Paulo. Larousse do Brasil, 2010.

PAPAVERO. C. G. **Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista**. Disponível em: <<http://www.ieg.ufsc.br/admin/downloads/artigos/18112009-040531papa-vero.pdf>>. Acesso em: 06. jul. 2013.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA. **Projeto URB-AI. Políticas Públicas Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. GESTÃO 2004-2008**. Disponível em: <http://www.centroubal.com/sicat2/documentos/19_2007430114_R10P13-04A-li1-por.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2013.



0800 724 4440

www.mg.senac.br