

CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 3 NÚMERO 1 ANO 2014

ISSN 2238-4200



Editorial

Em um momento em que chefes, acadêmicos, “foodies” com as mais diferentes formações e celebridades das mais diferentes áreas se mobilizam em torno da aprovação da PEC 6562/13 conhecida como a PEC do Eu como cultura que tem a intenção de colocar a gastronomia como elemento cultural e desta forma poder receber incentivos para projetos culturais ligados a esta área a Revista Contextos da Alimentação vem engrossar as fileiras deste movimento com reflexões que deixam muito clara esta relação comida-cultura.

Desde sua concepção a Revista Contextos da Alimentação reforça o papel da gastronomia como elemento cultural e multidisciplinar podendo ser compreendida por seus aspectos históricos, sociais, fisiológicos, religiosos, econômicos, ambientais, entre tantos outros, pois afinal a comida e as escolhas relacionadas à elas acabam sendo reflexo daquilo que somos.

Estas escolhas vão deste o tipo de ingrediente, o fato de escolher entre uma batata doce ou uma batata Asterix passa por aspectos como disponibilidade deste produto (aspecto regional ou climático ou econômico) por preferência (cultura, fisiológico) ou por restrições das mais diferentes formas como fisiológicas por uma alergia ou intolerância, religiosa por imposição de preceitos, sociais por ser um alimento consumido por camadas sociais desfavorecidas, entre outros, mas que de uma forma ou outra são reflexos de nossa cultura e por conseguinte daquilo que somos.

Nesta edição da Revista Contextos da alimentação diferentes enfoques da Gastronomia podem ser observados, sejam eles ligados ao negócio da alimentação como o artigo: A avaliação dos fatores que influenciam o consumidor na escolha de restaurantes do tipo *self-service* que ajuda a entender melhor quais são as variáveis que o consumidor mais considera no momento da escolha de sua alimentação fora do lar, que tem cada vez mais ganhado importância no cotidiano do brasileiro correspondendo a 31% dos gastos de uma família com refeições fora de casa segundo o IBGE.

Os outros artigos desta edição tratam de aspectos relacionados a construção da identidade gastronômica brasileira através de suas diferentes influencias e expressões.

No artigo A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária as autoras tratam do aspecto histórico e trazem uma contribuição interessante sobre nossas referências culturais através da perspectiva de quatro grandes autores, Monteiro Lobato, Mario de Andrade, Gilberto Freyre e Luis da Camara Cascudo.

Outras influencias na construção da identidade brasileira podem ser encontradas no artigo O Cuscuz na Alimentação brasileira que discute este produto como expressão cultural e a maneira que este produto se adaptou no Brasil desde sua origem africana.

Já a influência portuguesa na doçaria brasileira pode ser encontrada na discussão proposta pelo artigo Sobremesas: de Portugal a Pernambuco e desta forma entender um pouco melhor da relevância e importância cultural da cozinha nordestina na cultura brasileira.

Por fim a comida cantada através de um dos maiores artistas brasileiros que em suas canções ensinou o brasileiro a entender melhor as alegrias e agruras do povo nordestino encontrada no artigo Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares do Nordeste do Brasil.

Desta forma deixamos mais esta edição da Revista Contextos da Alimentação mostrando que as diferentes formas de entender a gastronomia acabam nos guiando a uma compreensão mais ampla e clara de sua relevância e importância e reafirmamos assim nosso apoio ao projeto Eu como cultura. #eucomocultura

Boa leitura.

Marcelo Traldi Fonseca

Avaliação dos fatores que influenciam o consumidor na escolha de restaurantes do tipo self-service

Evaluation of factors who has influence on self-service restaurant customer's choice

Chayza Moreira Anjos¹

Lidiane Soares de Santana²

Tânia Cristina Bispo Souza³

Luísa Costa de Oliveira⁴

Resumo

Com o aumento do consumo de refeições fora do lar, ocorreu paralelamente o crescimento de restaurantes do tipo *Self-service* por serem de relativo baixo custo, de fácil acesso e com atendimento rápido, levando então à aparição da concorrência. Para vencer a concorrência, é necessário identificar o que o consumidor procura nesse tipo de estabelecimento. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar os fatores que influenciam o consumidor na escolha de um restaurante do tipo *Self-service*. O presente trabalho foi realizado em um Centro Universitário da cidade de Salvador (BA), onde os dados foram coletados através de um questionário composto de 10 questões que continham perguntas sobre as preferências e opiniões do consumidor. Os resultados foram expressos por meio de porcentagem simples e teste de associação Qui-quadrado. A higiene foi um dos principais fatores na escolha de restaurantes *Self-service*(48%), seguida pelo custo (16%)e cardápio(13%). Não houve associação estatística ($p < 0,05$) entre a maioria das variáveis envolvidas no que diz respeito ao perfil e aos prováveis fatores que motivavam a população entrevistada a se decidir por um restaurante do tipo *Self-service*. Houve apenas uma fraca associação entre gênero e bom atendimento ($C=0,22$), entre idade e bom atendimento ($C=0,20$) e entre idade e acessibilidade ($C=0,22$). A presença do nutricionista foi

¹ Graduanda do curso de Nutrição do Centro Universitário Jorge Amado (UNIJORGE). E-mail: chayzamoreira@yahoo.com.br.

² Graduanda do curso de Nutrição do Centro Universitário Jorge Amado (UNIJORGE). E-mail: liu.nutri@hotmail.com.

³ Graduanda do curso de Nutrição do Centro Universitário Jorge Amado (UNIJORGE). E-mail: taniaSouza07@hotmail.com.

⁴ Mestre em Ciência de Alimentos, Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Jorge Amado (UNIJORGE), Campus Paralela, Av. Luis Viana Filho, nº 6775, Salvador (BA). CEP: 41.745-130. E-mail: luisa.deoliveira@yahoo.com.br

considerada importante, porém os consumidores entrevistados não associaram a mesma ao controle higiênico-sanitário. A busca por uma alimentação saudável também foi identificada pelas preferências na escolha do cardápio e dos serviços extras oferecidos pelos estabelecimentos do gênero.

Palavras-chave: Alimentação fora do lar, consumidor, preferência, qualidade, self-service.

Abstract

With the increase of meals consumption outside home, has happened a parallel growth of self-service restaurants because they're relative low-cost, they're easily accessible and they've a quick service, causing then to appear the competition. To beat the competitors, it's necessary identify what's the consumer demand in that kind of establishment. This way, the aim of this work was evaluate the factors that influence the consumer choice in self-service restaurants. This work was made in a University Center from Salvador city (BA), where the data was collected by a form composed by 10 questions that contains questions about consumers preferences and opinions. The results were expressed using simple percentage and chi-squared association tests. The hygiene was a major factor in the self-service restaurants choice (48%), followed by costs (16%) and menu (13%). There wasn't statistical association ($p < 0.05$) between most involved variables about profile and probable factors who motivated the interviewed population to decide for a self-service restaurant. It was only a weakly association between sex and good attendance ($c = 0.22$), between age and good attendance ($c = 0.20$) and between age and accessibility ($c = 0.22$). The presence of a nutritionist was considered important, however interviewed consumers didn't associate that to the hygienic and sanitary control. The search for a healthy diet was too identified for the preference in the menu choice and the extra services offered by that kind of establishments.

Keywords: eating out, the consumer, preference, quality, self-service.

Introdução

O uso da alimentação fora do domicílio tem aumentado nos últimos anos. Segundo Sanches & Salay (2011), pesquisas realizadas nos Estados Unidos demonstram que 48,5% das despesas alimentares são gastas com alimentação fora do domicílio. Já no Brasil essas despesas são de 31,1% (IBGE, 2009). De acordo com diversos autores, o crescimento do consumo desse tipo de refeição se daria pelos seguintes fatores: crescente urbanização, aumento da participação da mulher no mercado de trabalho, diferenças socioeconômicas e culturais, mudanças na composição familiar e aumento do custo de trabalhadoras domésticas (DIEZ-GARCIA, 1999; GARAVELLO, 2000; BATALHA et al., 2005; LAMBERT et al., 2005; RODRIGUES et al., 2007). Esses fatores, seja na sua forma individual ou em conjunto, levam a população em busca de uma alternativa mais prática, fácil, rápida e de baixo custo para a realização de suas refeições.

Dentre os vários tipos de restaurantes existentes, o tipo de estabelecimento mais procurado é o *Self-service* (SANCHES & SALAY, 2011). O restaurante *Self-service* (autosserviço) é um sistema em que pratos quentes e frios são apresentados em balcões térmicos, onde o próprio cliente se serve, o pagamento nesse tipo de restaurante pode ser realizado pelo peso da comida (a quilo) ou por um preço fixo pré-determinado (*Buffet livre*) (ABREU & TORRES, 2003). A expansão desse serviço vem ocorrendo devido ao fato de esses estabelecimentos permitirem, de maneira rápida e, em alguns casos com o custo semelhante ao de um lanche, que o consumidor realize uma refeição completa (JOMORI, 2006).

Com o aumento da procura vem, o aumento da concorrência, fazendo com que seja necessário buscar quais são os principais atributos na hora da escolha. A escolha alimentar humana está condicionada pela situação onívora do homem, isto é, apresentar a capacidade de consumir todos os grupos alimentares, ao mesmo tempo em que é influenciado por fatores relativos aos alimentos, como: sabor, variedade, valor nutricional, aparência, higiene, entre outros, além dos fatores do próprio indivíduo, como: determinantes biológicos, socioculturais, econômicos e psicológicos (JOMORI, 2006).

Estudos revelam que os consumidores buscam nos restaurantes diversas opções de alimentos, variedade de itens no cardápio, além de flexibilidade nas refeições (SANCHES & SALAY, 2011; NRA, 2004), dentre outros fatores influenciáveis na escolha destacam-se: custo,

cardápio, higiene, qualidade profissional, acessibilidade, segurança, qualidade nutricional, confiabilidade e fidelidade, pois interferem diretamente e com mais frequência na hora do consumidor escolher o local onde se alimentar. Portanto, o objetivo desse estudo foi identificar os principais fatores que influenciam o consumidor na escolha de um restaurante do tipo *Self-service* em um Centro Universitário de Salvador (BA).

Metodologia

Foram selecionados para esta pesquisa apenas indivíduos frequentadores das praças de alimentação dos Prédios I e II de um Centro Universitário localizado na cidade de Salvador (BA). As praças de alimentação foram escolhidas por serem pontos de encontro dentro do Centro Universitário, além de reunir muitos indivíduos que realizavam com frequência suas refeições fora do lar.

Os critérios utilizados para recrutamento dos participantes deste estudo foram indivíduos de ambos os gêneros, sem limites de idade e/ou estado civil, podendo ser estudantes, funcionários ou visitantes. O critério de exclusão considerado para este estudo ocorreu apenas quando o entrevistado informou que não frequentava estabelecimentos do tipo *Self-service*. Os entrevistados participaram do estudo voluntariamente de acordo com sua disponibilidade e interesse em colaborar com a pesquisa, não havendo riscos à integridade física ou emocional dos sujeitos da pesquisa. Os indivíduos foram recrutados por meio de amostragem aleatória simples, sendo abordados em horários distantes ao das principais refeições nos meses de setembro e outubro de 2013 nos turnos matutino e noturno.

O tamanho mínimo da amostra foi baseado no critério de Cochran (1965) e estatisticamente definido por meio da Equação 1 (IBRAHIM, 2012), utilizando-se um nível de confiança de 95% e uma margem de erro $E = 0,05$. Ao todo, foram recrutados 300 indivíduos para a realização das entrevistas.

$$n = (Z^2/2)pq/E^2 \quad (1)$$

n = tamanho inicial da amostra

$Z = 1,96$ (abscissa da normal a um nível de confiança de 95%)

$p = 0,5$ (variabilidade máxima estimada)

$$q = 1 - p$$

E = 0,05 (nível de precisão)

Um questionário auto-preenchível e semi-estruturado composto por 10 questões, sendo 9 objetivas e 1 discursiva, foi elaborado e utilizado para coleta definitiva de dados (Figura 1). Previamente foi realizado um teste piloto com 47 indivíduos no local do estudo para validação e adequação do questionário desenvolvido. Durante a coleta de dados para o estudo, foi explicado aos participantes sobre como preencher o questionário e foi solicitada a concordância do indivíduo em participar do estudo através da leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme as normas éticas destinadas às pesquisas envolvendo seres humanos do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde, garantindo o seu anonimato e a utilização das informações coletadas pelos pesquisadores para fins exclusivamente científicos e acadêmicos. Este trabalho foi aprovado pela Comissão de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Jorge Amado sob o número de protocolo nº 048/2013.

Este questionário corresponde a uma investigação sobre quais fatores interferem no consumidor na escolha por restaurantes do tipo *Self-service*. As informações aqui registradas serão utilizadas respeitando os rigores éticos. **Atenção! Por favor, excetuando-se a questão 3, marque apenas 1 (UMA) resposta em cada questão.**

Perfil do consumidor: Idade _____ Sexo: () F () M
Estado civil: () solteira(o) () casada(o) () viúva (o) () Divorciado

Grau de instrução: () Ensino médio completo () Ensino superior incompleto () Ensino superior completo () Pós-graduação incompleto () Pós-graduação completo

Em média, em qual categoria de renda familiar mensal você se enquadra?
() 1 a 2 SM (até R\$1.356,00) () 3 a 4 SM (R\$2.034,00 a 2.712,00) () 5 a 6 SM (R\$3.390,00 a 4.068,00) () 7 a 8 SM (R\$ 4.746,00 a 5.424,00)
() Acima de 8 SM (acima de R\$ 5.424,00)

Atividade profissional:
() Estudante () Setor administrativo () Profissional da saúde () Autônomo () Outro _____

1-Você frequenta restaurantes *self service*? () sim () não

2-Se sim! Qual a frequência?
a) Todos os dias b) segunda à sexta-feira c) 3 ou mais vezes na semana d) 1 ou 2 vezes na semana e) raramente

3- Enumere de 1º a 9º os fatores que te influencia na escolha por ordem de preferência:
() Custo () Higiene () Bom atendimento () Qualidade nutricional () Presença de profissionais qualificados () Segurança
() Cardápio () Formas de pagamento () Acessibilidade

4- No restaurante que você frequenta, você observa se tem:
a) climatização b) nutricionista c) higiene d) conforto e) bom atendimento

5- O que você pretende encontrar em um cardápio?
a) frutas b) alimentos integrais c) saladas d) preparações com molhos e) pratos regionais f) grelhados g) massas h) salgados, tortas
i) outros _____

6- Você se sente seguro sabendo que o restaurante que frequenta possui uma nutricionista?
Sim ()! Por que?

- a) É importante para os clientes que estão de dieta
- b) Controla o aspecto higiênico-sanitário
- c) Colabora na qualidade nutricional das preparações

Não ()! Por que?

- a) Não sei qual a função do nutricionista em um restaurante
- b) Acredito que não faz a diferença a presença da nutricionista
- c) Mesmo com uma nutricionista não me sinto seguro

7- qual desses serviços faz você escolher um restaurante?

- a) sucos feito na hora b) sobremesa c) serviços de grelha d) comida vegetariana e) pratos feitos conhecidos como PF f) outros _____

8- O atendimento é um diferencial na escolha do restaurante?

Sim ()! Por que?

- a) Gosto de praticidade e agilidade
- b) Acredito que o bom atendimento faz a alimentação ser prazerosa
- c) Gosto de funcionários que sejam atenciosos

Não ()! Por que?

- a) O que importa é a comida
- b) O importante é o preço
- c) Não me importa como me tratam

9- qual desses fatores faz você desistir de ir a um restaurante?

- a) custo b) distancia c) tempo de espera d) cardápio pouco variado e) atendimento ruim

10- O que você acha que deve melhorar nos restaurantes *self service* de Salvador –BA? _____

Figura 1: Instrumento desenvolvido para coleta de dados. Salvador/BA, 2013.

Os dados coletados foram submetidos à estatística descritiva para determinação de frequências e porcentagens utilizando o Software Excel versão 2010. Para estabelecer associação estatística entre as variáveis que definem o perfil dos consumidores entrevistados e os fatores que são considerados para a escolha do restaurante *Self-service*, foi aplicado o Teste Qui-Quadrado para Independência ou Associação ao nível de 5% ($p < 0,05$) de significância

utilizando o pacote estatístico Minitab, versão 16.0. Para indicar o grau de associação entre duas variáveis envolvidas, foi calculado o Coeficiente de Contingência (C) conforme Fonseca & Martins (2008), variando entre 0 e 1. Quanto mais associadas estiverem as variáveis envolvidas, maior será o valor de C.

Resultados e discussão

Dos 300 indivíduos entrevistados, a predominância foi do gênero feminino (68%, n=204) com faixa etária variando de 15 a 24 anos (57,7%, n=173), estado civil solteiro (78,3%, n=235), cujo grau de instrução foi o ensino superior incompleto (79,3%, n=238). Quanto à renda familiar e atividade profissional, 34% (n=102) dos entrevistados possuía renda de 1 a 2 salários mínimos e 63,7%(n=191) eram constituídos por estudantes. O perfil completo dos participantes pode ser visualizado na Tabela 1.

Tabela 1: Perfil da população entrevistada (n = 300). Salvador/BA, 2013.

	Categoria	n	%
Gênero	Feminino	204	68,0
	Masculino	96	32,0
Idade	15 a 24 anos	173	57,7
	25 a 39 anos	102	34,0
	40 a 59 anos	24	8,0
	60 anos ou mais	1	0,3
Estado civil	Solteiro	235	78,3
	Casado	56	18,7
	Divorciado	8	2,7
	Viúvo (a)	1	0,3
Grau de instrução	Ensino superior incompleto	238	79,3
	Ensino superior completo	30	10,0

	Ensino médio completo	18	6,0
	Pós-graduação completo	12	4,0
	Pós-graduação incompleto	2	0,7
Renda familiar	1 a 2 SM (até R\$1.356,00)	102	34,0
	3 a 4 SM (R\$2.034,00 a 2.712,00)	79	26,3
	5 a 6 SM (R\$3.390,00 a 4.068,00)	51	17,0
	Acima de 8 SM (acima de R\$ 5.424,00)	43	14,3
	7 a 8 SM (R\$ 4.746,00 a 5.424,00)	25	8,4
Atividade profissional	Estudante	189	63,0
	Outro	42	14,0
	Setor administrativo	33	11,0
	Autônomo	19	6,3
	Profissional de saúde	17	5,7

SM: salário-mínimo. O valor de um salário-mínimo no período da entrevista era de R\$678,00.

Do total de entrevistados, a maioria (46%) informou que frequenta restaurante *Self-service* raramente, seguido pela frequência de 1 a 2 vezes por semana com 32,4% (Tabela 2).

Tabela 2: Frequência de respostas obtidas para fatores relevantes na escolha de um restaurante *Self-service* pela população entrevistada (n = 300). Salvador/BA, 2013.

Item questionado	Resposta obtida		Item questionado	Resposta obtida	
Frequência com vai ao restaurante <i>Self-service</i>	Raramente	46,0%	Itens observados no restaurante <i>Self-service</i> que frequenta	Higiene	80,0%
	1 a 2 vezes por semana	32,4%		Bom atendimento	11,4%
	3 ou mais vezes por semana	11,3%		Nutricionista	3,3%
	Segunda a sexta-feira	6,0%		Conforto	3,3%
	Todos os dias	4,3%		Climatização	2,0%
Considerou como 1º fator que influencia na escolha de um restaurante <i>Self-service</i> numa escala de 1 a 9	Higiene	48,0%	Itens que pretende encontrar em um cardápio	Grelhados	28,7%
	Custo	16,0%		Saladas	18,0%
	Cardápio	13,0%		Pratos regionais	15,3%
	Qualidade nutricional	7,0%		Massas	14,7%
	Acessibilidade	5,0%		Alimentos integrais	8%
	Segurança	4,0%		Outros	5,7%
	Profissional qualifica	3,0%		Frutas	4,0%
	Bom atendimento	2,0%		Preparações com molho	3,6%
Formas de pagamento	2,0%	Salgados e tortas	2,0%		
Serviços que fazem	Serviços de grelha	45,0%	Fatores que fazem desistir	Atendimento ruim	41,0%
	Sucos feitos na hora	17,0%		Cardápio pouco variado	21,7%

escolher um restaurante	Outros	16,7%	de um restaurante	Tempo de espera	21,0%			
	Pratos feitos (PF)	9,3%		Custo	13,7%			
	Comida vegetariana	6,7%		Distância	2,6%			
	Sobremesas	5,3%						
Sente-se seguro sabendo que o restaurante que frequenta possui um(a) nutricionista	Sim (95,0%)	Pois colabora para qualidade nutricional das preparações.	Considera o atendimento como um diferencial na escolha do restaurante	Pois acredita que o bom atendimento faz a alimentação ser prazerosa.	52,1%			
		Pois controla o aspecto higiênico-sanitário. Pois é importante para os clientes que estão em dieta.		16,1%	Sim (96,6%)	Pois gosta de funcionários que sejam atenciosos.	24,5%	
		8,8%		Pois gosta de praticidade e agilidade.	23,4%			
	Não (5,0%)	Pois não sabe qual a função do(a) nutricionista no restaurante.		60%	Pois o importante é o preço.	60%		
		Pois mesmo com um(a) nutricionista não se sente seguro.			46,7%	Não (3,4%)	Pois o que importa é a comida.	40%
		Pois acredita que não faz diferença a presença do(a) nutricionista.			33,3%	Pois não se importam com como o(a) tratam.	0%	
		20%						

Na Tabela 2 também é possível observar que o primeiro fator mais influenciável e observado em um restaurante *Self-service* pelos participantes do estudo foi a higiene do local (48%), seguido pelo custo (16%) e pelo cardápio (13%). Em uma escala de 1 a 9, os entrevistados indicaram com mais frequência as formas de pagamento (24%), a presença do profissional qualificado (21%) e a acessibilidade (20%) como fatores menos importantes para a escolha de um restaurante do tipo *Self-service* (Figura 2).

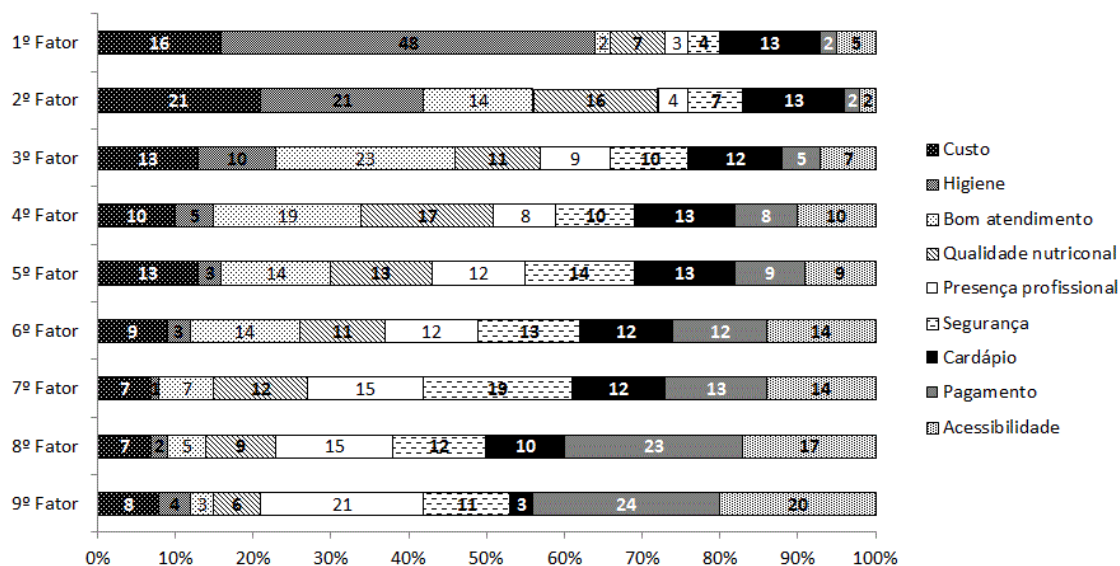


Figura 2: Distribuição percentual da população estudada segundo fatores que influenciam na escolha de restaurante do tipo *Self-service*. Salvador/BA, 2013.

Em relação ao cardápio, dentre as opções de preparações e serviços extras, os grelhados (28,7%) e as saladas (18,0%) foram os itens mais solicitados, dando a percepção de que a população entrevistada está mais preocupada com a alimentação saudável mesmo quando realiza a refeição fora do domicílio. De fato, serviços de grelha e sucos feitos na hora foram indicados como principais fatores que influenciam a preferência de 45% e 17% dos entrevistados por determinado tipo de restaurante, respectivamente (Tabela 2).

A maioria dos entrevistados informou que se sente seguro com a presença de um nutricionista nos restaurantes (95%). Deste percentual, 75,1% relacionou o mesmo apenas à qualidade nutricional das preparações e não ao controle higiênico-sanitário, levando a reflexão de que a maioria desconhece que essa é uma das principais funções do nutricionista dentro de uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), como pode ser observado na Tabela 2. De fato, 46,7% dos participantes que afirmou não se sentir seguro com a presença de um nutricionista também informou que não sabia exatamente qual era a função deste profissional nos restaurantes que frequenta.

Embora 80% dos entrevistados tivessem afirmado que observavam a higiene do restaurante que frequentam somente 3,3% observavam a presença do nutricionista (Tabela 2), o que reforça a ideia de que a população entrevistada não reconhece o controle higiênico-sanitário como sendo uma das atribuições do nutricionista. Segundo Defante et al. (2012), a

higiene é um dos principais fatores na escolha de restaurantes e, dentre os fatores de higiene, os mais observados são higiene do banheiro, dos uniformes dos manipuladores de alimentos e a higiene do local de distribuição das refeições. Isso é explicado pelo motivo de que os consumidores não tem acesso às áreas de preparação das refeições, analisando a higiene do ambiente por esses ângulos.

No estudo de Soukiet al. (2010), num restaurante de comida a quilo, que é um tipo de restaurante *Self-service*, os resultados mostram que os atributos considerados na escolha de restaurantes podem ser avaliados com base nos seguintes fatores: variedade de comidas e bebidas, atendimento, ambiente interno do restaurante, características organolépticas da comida, comida saudável e nutritiva e prazos e formas de pagamento.

A qualidade do atendimento é um diferencial no momento da escolha do restaurante para 96,6% dos participantes e possui grande influência sobre a decisão final do consumidor sobre frequentar ou não um determinado restaurante. Destes, um bom atendimento contribui para a alimentação se tornar prazerosa para 52,1% dos entrevistados. O atendimento ruim e o cardápio pouco variado também foram os dois fatores mais citados como principais causas de desistência do consumidor em relação aos restaurantes por 41% e 21,7% dos entrevistados, respectivamente (Tabela 2), concordando com o trabalho de Soukiet al. (2010) ao considerar estes dois últimos fatores. Por esta pesquisa tratar-se de um estudo referente à restaurante do tipo *Self-Service*, isto é, onde o próprio cliente se serve, o requisito atendimento foi considerado como sendo a presença de filas, rapidez no atendimento no momento do pagamento e apoio na pista de alimentos.

Não houve associação estatística ($p < 0,05$) entre a maioria das variáveis envolvidas no que diz respeito ao perfil e aos prováveis fatores que motivavam a população entrevistada a se decidir por um restaurante do tipo *Self-service* (Tabela 3). Dentre as variáveis estudadas, houve apenas uma fraca associação entre sexo e bom atendimento ($C = 0,22$), entre idade e bom atendimento ($C = 0,20$) e entre idade e acessibilidade ($C = 0,22$). Pode-se afirmar, portanto, que o público feminino e com idade acima de 24 anos valoriza o bom atendimento e a acessibilidade no momento da escolha do tipo de restaurante, já que as frequências relativas observadas para esta parcela da população foram maiores.

Tabela 3: Associação entre perfil da população entrevistada e os principais fatores que influenciam na escolha por um restaurante *Self-service* (n = 300). Salvador/BA, 2013.

	Gênero	Idade	Escolaridade	Estado civil	Profissão	Renda
Custo	X ² = 4,95 p-valor: 0,76 na	X ² = 4,62 p-valor: 0,79 na	X ² = 34,52 p-valor > 1,0 na	X ² = 28,04 p-valor > 1,0 na	= X ² = 31,97 p-valor: 0,46 na	X ² = 28,07 p-valor: 0,66 na
Higiene	X ² = 6,94 p-valor > 1,0 na	X ² = 3,93 p-valor > 1,0 na	X ² = 31,86 p-valor > 1,0 na	X ² = 27,43 p-valor > 1,0 na	= X ² = 28,38 p-valor > 1,0 na	X ² = 43,48 p-valor > 1,0 na
Bom atendimento	X ² = 16,28 p-valor: 0,03 *	= X ² = 15,31 p-valor: 0,05 *	X ² = 32,66 p-valor > 1,0 na	X ² = 19,79 p-valor > 1,0 na	= X ² = 37,21 p-valor > 1,0 na	X ² = 23,95 p-valor > 1,0 na
Qualidade nutricional	X ² = 8,81 p-valor: 0,35 na	X ² = 8,13 p-valor: 0,42 na	X ² = 33,03 p-valor > 1,0 na	X ² = 59,03 p-valor > 1,0 na	= X ² = 42,43 p-valor: 0,10 na	X ² = 35,03 p-valor: 0,32 na
Presença profissional qualificado	X ² = 2,99 p-valor: 0,93 na	X ² = 4,33 p-valor: 0,82 na	X ² = 24,66 p-valor > 1,0 na	X ² = 25,56 p-valor > 1,0 na	= X ² = 33,75 p-valor > 1,0 na	X ² = 33,59 p-valor: 0,39 na
Segurança	X ² = 9,59 p-valor: 0,29 na	X ² = 6,55 p-valor: 0,58 na	X ² = 44,06 p-valor > 1,0 na	X ² = 22,62 p-valor > 1,0 na	= X ² = 46,10 p-valor > 1,0 na	X ² = 21,51 p-valor: 0,92 na
Cardápio	X ² = 8,02 p-valor: 0,43 na	X ² = 6,24 p-valor: 0,62 na	X ² = 28,69 p-valor > 1,0 na	X ² = 14,96 p-valor > 1,0 na	= X ² = 21,80 p-valor > 1,0 na	X ² = 45,35 p-valor > 1,0 na
Formas de pagamento	X ² = 4,51 p-valor: 0,80 na	X ² = 6,06 p-valor: 0,64 na	X ² = 30,50 p-valor > 1,0 na	X ² = 70,36 p-valor > 1,0 na	= X ² = 24,79 p-valor > 1,0 na	X ² = 30,81 p-valor > 1,0 na
Acessibilidade	X ² = 5,98 p-valor: 0,64 na	X ² = 15,34 p-valor: 0,05 *	X ² = 41,07 p-valor > 1,0 na	X ² = 43,05 p-valor > 1,0 na	= X ² = 42,62 p-valor > 1,0 na	X ² = 27,25 p-valor > 1,0 na

na: não há associação estatística entre as variáveis envolvidas; * há associação estatística entre as variáveis envolvidas ao nível de 5% de significância (p<0,05).

Segundo Araujo et al. (2010), nos atributos gerais observou-se uma diferença entre gêneros na valorização dos atributos “cardápio e entretenimento”. Os homens tendem a dar uma importância maior para o “cardápio” e as mulheres para o “entretenimento”. A partir dos resultados deste autor se percebe que a dimensão “confiabilidade” tem diferença estatisticamente significativa em relação a “segurança”; também se pode ressaltar a diferença significativa do fator “segurança” com “atendimento” e “empatia”. Os resultados obtidos no atual estudo diferem dos apresentados por Araujo et al. (2010), já que não foi constatada associação significativa ($p < 0,05$) entre sexo e cardápio.

Em relação à questão discursiva sobre a opinião dos entrevistados a cerca do que deveria melhorar nos restaurantes *Self-service* de Salvador (BA), os itens mais descritos foram por ordem de frequência: higiene, atendimento e custo, o que confirma os resultados anteriormente obtidos nas questões objetivas.

Conclusão

Entre os principais fatores que influenciam o consumidor de um Centro Universitário de Salvador (BA) na escolha de um restaurante do tipo *Self-service*, identificou-se que a higiene é um fator crucial para aderência dos consumidores e deve ser inspecionada pelos estabelecimentos para que não seja passada uma imagem errônea ao cliente. Deve-se ter o cuidado desde o banheiro até o fardamento dos funcionários. Em relação ao cardápio observou-se a busca da população entrevistada por uma alimentação mais saudável, levando à conclusão de que seria interessante uma maior oferta deste tipo de preparação por restaurantes *Self-service*, como: grelhados, sucos feitos na hora; diversidade de saladas, alimentos integrais, entre outros. A presença do nutricionista nesses ambientes foi considerada importante, pois a mesma passa segurança para os clientes, porém os consumidores entrevistados não associaram o nutricionista com o controle higiênico-sanitário, levando à necessidade de maior divulgação das atribuições que este profissional possui em uma Unidade Produtora de Refeições.

Referências

ABREU, E.S.; TORRES, E.A.F.S. Restaurante "por quilo": vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes em São Paulo, SP. **Nutrire**, v. 25, n. único, p.7-22, 2003.

ARAUJO, A.C.; CHAMIE, B.C.; NASCIMENTO, C.A.; MARINHO, B.L. Qualidade de serviços em restaurantes na cidade de São Paulo. In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 8, 2010, São Paulo. **Anais dos Seminários em Administração**. São Paulo: Editora FEA-USP, 2010. p. 1-16.

BATALHA, M.O.; LUCHESE, T.; LAMBERT, J.L. Hábitos de consumo alimentar no Brasil: realidade e perspectivas. In: BATALHA, M.O. **Gestão de agronegócios: textos selecionados**. São Carlos: Editora UFSCar, 2005.

COCHRAN, W.G. **Técnicas de amostragem**. John Wiley & Sons, New York. Rio de Janeiro (RJ): USAID: 1965.

DEFANTE, L.R.; BARBOZA, M.M.; SAUER, L.; LIMA-FILHO, D.E.R. Influência da higiene na escolha de restaurantes comerciais pelos consumidores. **Revista Brasileira de Administração Científica**, v. 3, n. 3, p. 56-69, 2012.

DIEZ-GARCIA, R.W. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 312f. Tese (Doutorado em Psicologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

FONSECA, J.S.; MARTINS, G.A. **Curso de estatística**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GARAVELLO, M.E.P.E. Arroz, feijão e coca-cola: discussão sobre o comportamento alimentar. In: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: HISTÓRIA, CIÊNCIA E ARTE, 1, Florianópolis, 2000. **Anais Simpósio Sul-brasileiro de Alimentação e Nutrição: história, ciência e arte**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000. p. 149-152.

IBRAHIM, T. **Nutrição experimental**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamento Familiar: 2008/2009**. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/POFpublicacao.pdf. Acesso em: 20 jul. 2014.

JOMORI, M.M. **Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso**. 2006. 140f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

LAMBERT, J.L.; BATALHA, M.O.; SPROESSER, R.L.; SILVA, A.L.; LUCCHESI, T. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Rev. Nutr.**, v. 18, n. 5, p. 577-591, 2005.

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION - NRA. **Nutrition and healthy lifestyles**. Washington (DC): NRA, 2004 [cited 5 July 2004]. Disponível em: <http://www.restaurant.org>. Acesso em: 20 jul. 2014.

RODRIGUES, T.C.; GOMES, A.P.; DIAS, R.S. Mudanças no padrão de consumo alimentar no município de Viçosa-MG. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 45, 2007, Londrina. **Anais Conhecimentos para Agricultura do Futuro**. Londrina: Editora da SOBER, 2007. p. 1-15.

SANCHES M.; SALAY E. Alimentação fora do domicílio de consumidores do município de Campinas, São Paulo. **Rev. Nutr.**, v. 24, n. 2, p. 295-304, 2011.

SOUKI, G.Q.; MADUREIRA, K.T.; GONÇALVES FILHO, C.; REIS NETO, M.T. Desenvolvimento e validação de uma escala de atributos utilizados pelos consumidores na escolha de restaurantes de comida a quilo. **Revista de Administração da UNIMEP**, v. 8, n. 2, p. 72-90, 2010.

Recebido em 04/01/14

Aceito em 12/09/14

A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária

The brazilianess formation – the construction of modernist speech about culinary

Adriana Salay Leme¹

Rafaela Basso²

Resumo

O presente artigo pretende questionar os discursos responsáveis pela criação da 'culinária nacional'. Remontamos ao século XIX para entender as origens da 'nação brasileira', uma vez que o surgimento do movimento sobre a cozinha brasileira se deu concomitante a tal processo. Mas foco do artigo centra-se no Modernismo, já que teria sido ele o principal responsável pela formação da ideia de cozinha brasileira que temos até hoje. O objetivo é analisar o discurso sobre a construção da culinária brasileira presente na obra de quatro intelectuais daquele período que tinham a preocupação de valorizar o nacional em detrimento do estrangeiro: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo.

Palavras-Chave: Culinária; modernismo; nação, identidade

Abstract

This article is focused on the issues related to the creation of the 'national cuisine'. We go back to the nineteenth century to understand the origins of the 'Brazilian nation', since the emergence of a debate on the Brazilian cuisine at the same time this discourses was developing. However, the heart of the article evolves the Modernist movement, which was primarily responsible for the formation of the idea of a Brazilian cuisine as we know it nowadays. The idea is to analyze the speech on the construction of A Brazilian cuisine as we follow the work of four intellectuals of that

¹ Mestranda em História Social pela USP, é membro do C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo

² Doutoranda em História pela Unicamp, é membro do C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo

period who shared the concern of valuing the domestic tradition over the foreign: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre and Luis Câmara Cascudo.

Keywords: culinary, modernism, nation, identity

Atualmente, a celebração da cozinha brasileira, além de invadir a mídia com publicações de periódicos, cadernos especializados em jornais, programas de TV e internet, tem demarcado território na área acadêmica, proporcionando o aumento vertiginoso de teses e dissertações engajadas nos estudos das relações estabelecidas entre comida e vida social. Embora não seja de hoje que os historiadores tem-se interessado pelo tema, é nas últimas décadas que a alimentação vem deixando de ser um assunto meramente acessório para se constituir enquanto objeto de estudo propriamente dito. Tal interesse tem estimulado um diálogo cada vez mais interdisciplinar da História com profissionais de outras áreas, como antropólogos, sociólogos, etc. No entanto, independente da área de conhecimento em questão, percebe-se que uma indagação tem sido presente nos trabalhos daqueles que se dedicam ao tema no Brasil: “Como se deu a formação da culinária brasileira?”. Antes de nos engajarmos a responder tal questionamento, é necessário centrarmos nossa atenção sobre os discursos responsáveis pela criação da ‘culinária nacional’. E, para tanto, nos reportaremos ao momento fundamental da formação da ‘nação brasileira’, no final do século XIX.

A declaração da independência, em 1822, não trazia consigo a unidade cultural do território que futuramente viria a ser tornar o ‘Brasil’. No entanto, a partir deste movimento começaram a surgir às primeiras inquietações do que era nacional, ou seja, o mito do brasileiro. Essa necessidade mostrou-se eminente com a proclamação da República. Muitas das histórias que se contou, a partir de então, admitia uma unidade linguística, religiosa e de costumes, todas em torno do caráter nacional que não era ambíguo nem mutável.

As reivindicações por Estados Nações ganharam fôlego no século XIX, principalmente na Europa Ocidental. Ali, criou-se o mito de que os diferentes países sempre foram unidades distintas e estáveis que eram facilmente identificáveis por sua língua, religião, costumes e imagem nacional que, de forma alguma, era mutável (GEARY, 2005: 22). Até mesmo o termo nação, no sentido moderno da palavra, vem do século XVIII (HOBBSAWM, 1990: 13). Esses estudiosos, intelectuais e políticos não “criaram” uma imagem de nação sem partir de algo

palpável - eles pesquisaram e se basearam em fontes, tradições, crenças transmitidas pela oralidade, mesmo que imaginadas, tornam-se, assim, reais: “Os símbolos são eficientes quando se afirmam no interior de uma lógica comunitária efetiva de sentidos” (ANDERSON, 1983: 16). Assim, cria-se a imagem de que “identidade política e identidade cultural estão, e têm o direito de estar, unidas” (GEARY, 2005: 23).

No Brasil, um momento importante desta construção foi a criação do Instituto Histórico Geográfico Brasileiro, o IHGB, em 1839. Este lançou um concurso para a escrita da história nacional e o ganhador de tal concurso, Karl von Martius, nos apresentou a ideia de que a bandeira central do país seria a miscigenação. Aqui é exposto o mito das três raças - o Brasil seria composto pela mistura dos brancos, negros e índios. Naquele contexto, de acordo com Lilia Schwarcz, “Devia ser um ponto capital para o historiador reflexivo mostrar como no desenvolvimento sucessivo do Brasil se acham estabelecidas as condições para o aperfeiçoamento das três raças humanas” (SCHWARCZ, 1995: 47). Por trás desta ideia havia uma questão de fundo: “A raça era um elemento determinante na formação do povo brasileiro?”.

Segundo o autor Patrick Geary (2005: 30), esse movimento da formação das nações não é inventado do vazio. Ele é baseado em documentos, crenças e costumes preexistentes que são apropriados e tomados como gerais e homogêneos. Para ele, são três estágios desse processo - o primeiro em que há um estudo da língua, cultura e história de um povo feito por um grupo de intelectuais. No segundo estágio essas ideias são transmitidas desse núcleo para um grande público, para a sociedade. No último estágio, por fim, esse movimento nacional atinge seu apogeu, como status de “verdade”.

Neste sentido, nota-se que o surgimento do discurso sobre a cozinha brasileira se deu concomitante ao processo de formação do país enquanto uma nação. Era necessário criar tradições que unissem os diferentes povos, os quais habitavam o espaço geográfico que viria a ser conhecido como Brasil. Além da unidade política e geográfica, era necessário conciliar diversas tradições étnicas e culturais numa mesma estrutura política. A comida, tal como a religião e a língua, responderia ao mito da unidade, assim como nos mostra Carlos Alberto Dória (2009a: 10), no momento em que “uma nação se constitui, vários símbolos se articulam, materializando o seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como diretriz do trabalho criativo; a ele se dedicam especialmente os

intelectuais, peneirando o que entendem ser a “cultura do povo” (DÓRIA, 2009b: 11). Além de conciliar diversas práticas numa estrutura política que se expressa de modo centralizado, a construção da nação, segundo este sociólogo, no que diz respeito à comida, deveria ser pautada em uma tradição compartilhada por todos, sem contorno de classe ou etnia.

Assim como ocorreu com várias nações do mundo ocidental, a necessidade de construir essa tradição acabou, muitas vezes, passando por cima da diversidade das culturas e etnias que ocupavam o território brasileiro. Não podemos esquecer que, por aquela época, a construção do estado brasileiro se dava sobre o dilema de rompimento ou não de laços com a Europa. Manteríamos nossa ligação com o passado colonial ibérico ou construiríamos uma nação pautada em um novo modelo?

Neste contexto de profundas transformações políticas e econômicas, a procura da identidade brasileira como nação permeou os debates políticos e acadêmicos ao longo da passagem do século XIX para o século seguinte, atingindo o seu auge, durante a Primeira Guerra Mundial, quando o nacionalismo se exacerbou no país. Por esta época, foi cada vez mais patente a necessidade de tomar posse do território brasileiro e incitar uma maior consciência da nossa nação.

Tal nacionalismo extrapolou a esfera política, estendendo-se para outros campos, como o da cultura e veio a influenciar fortemente a primeira geração de artistas modernistas, constituídos por Anita Malfatti, Mário de Andrade, Tarsila do Amaral, Victor Brecheret entre outros. Da mesma forma, ele esteve presente em outros escritores e intelectuais que estavam posicionados no outro lado do discurso Modernista, como Monteiro Lobato, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. O próprio Mário de Andrade (1943: 253), protagonista do período, escreve em 1943: “Manifestado especialmente pela arte, mas manchando também com violência os costumes sociais e políticos, o movimento modernista foi o prenunciador, o preparador e por muitas vezes o criador de um estado de espírito nacional.”

Os artistas que integraram a semana de 1922 negavam os padrões ultrapassados da arte brasileira, procurando usar uma linguagem nova para se expressar. Para tanto, buscaram romper com o francesismo e parnasianismo, a fim de constituir uma arte nacional. A discussão sobre características de uma arte nacional foi uma das principais bandeiras deste movimento

que procurou se desvincular de uma arte erudita branca, européia, do colonizador. A proposta era, em contraponto, celebrar a miscigenação.

Os modernistas se empenharam na denúncia social e também na busca das origens do Brasil, e encontraram nas figuras dos índios, bandeirantes e negros, o modelo representativo do povo brasileiro que iria rebentar em suas telas e escritos. Lasar Segall, após se mudar definitivamente para o Brasil, procurou trabalhar em suas representações pictóricas as cores e traços típicos do Brasil. Já Tarsila do Amaral, tomou como temas mais significativos de seus quadros os seres, a flora e as formas tradicionais do país. Á procura do nacional, a pintora aliou formas de vanguarda ao colorido da decoração popular. Di Cavalcanti, por sua vez se engajaria em fazer uma arte brasileira mais espontânea, explorando em suas telas as paisagens do país, bem como as personagens mais típicas: as mulatas (BATISTA, 2012).

Embora a valorização do nacional, seja o principal alicerce do modernismo, ela não ficará restrita apenas ao seu grupo de artistas: a influência dos padrões europeus será questionada em todas as esferas da cultura brasileira, estando presente igualmente nos escritos dos intelectuais desta geração. E, obviamente, a cozinha, como umas das formas de expressão da cultura, não estaria fora do escopo destes intelectuais e acadêmicos.

Como nos mostra Carlos Alberto Dória (2009a: 7), o movimento modernista foi responsável pela formação da imagem da cozinha brasileira que entendemos atualmente. Ou seja, foi ele o responsável por criar o discurso sobre a culinária brasileira que teria surgido da contribuição do índio, negro e branco e que também se dividiria em cozinhas regionais. O amalgama das três raças seria um discurso coerente com a ideia de nação que o modernismo se propôs a construir. A comida, tal como o território e a unidade linguística, serviria para formar esta representação da nação. A ideia era criar “uma comunidade de sentido onde todos comem da mesma forma, mascarando diferenças e desigualdades (escravidão, etc.) e se opondo ao estrangeiro” (2013).

Nesta perspectiva do ‘mito nacional’, a culinária ‘genuinamente’ brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país. Tal proposta pode ser entrevista no livro **Ideias de Jeca Tatu** de Monteiro Lobato (1919: 135).

Oh não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha e milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo. Até o uso dessa língua que herdamos está em via de tornar-se ignomioso. Na altíssima roda já a repudiaram para uma idílica mancebia com o francês argelino. Que dirá o estrangeiro se nos pilhar a comer (que horror, meu Deus!) tutu com torresmo, esta vergonhosa pilança regional, ou coisas semelhantes?

Apesar de o autor escrever sobre os hábitos da terra, defender um nacionalismo lobatiano, Monteiro Lobato não deixa escapar seu conservadorismo na distinção entre o que era elite e o que era popular. Percebemos claramente essa diferenciação entre Tia Nastácia e Dona Benta. A primeira era negra, cozinheira da casa e detentora do saber popular, aquele que não está escrito, que se aprende por mimetismo, no cotidiano. Ela era a representação do povo:

- Uma ideia que tive. Tia Nastácia é o povo. Tudo que o povo sabe e vai contando de um para o outro, ela deve saber. Estou com plano de espremer Tia Nastácia para tirar o leite do folclore que há nela.

Emília arregalou os olhos.

- Não está má a ideia, não, Pedrinho! Às vezes a gente tem muita coisa interessante em casa e nem percebe.

- As negras velhas - disse Pedrinho - são sempre muito sabidas. Mamãe conta de uma que era um verdadeiro dicionário de histórias folclóricas, uma de nome Esméria, que foi escrava de meu avô. Todas as noites ela sentava-se na varanda e desfiava histórias e mais histórias. Quem sabe se Tia Nastácia não é uma segunda Tia Esméria?
(LOBATO, 1937: 8)

Enquanto isso, a segunda, Dona Benta, senhora da casa e branca, era quem dominava o mundo letrado, da cozinha esporádica de farinha branca. Não por acaso que o primeiro grande livro de compilação de receitas para uso urbano, promovido justamente por Monteiro Lobato, se chamava Dona Benta e não Tia Nastácia, quem, de fato, cozinha em suas histórias (LEME, 2013). O livro pouco continha das receitas que eram feitas pela cozinheira, era o livro das ocasiões especiais. Lobato assume nessas duas personagens o olhar característico de sua obra. Apesar de chamar a atenção para a necessidade de se entender o cotidiano e a cultura popular e fazer uma crítica à elite que tenta se afastar do que lhe é originário, ele mantém o retrato dessa ruptura e a assume quando nomeia o livro como Dona Benta, fazendo a compilação daquelas receitas que também não pertencem a este cotidiano.

Os estudos de Fernand Braudel (1979: 147) sobre o luxo são esclarecedores para entender os mecanismos de distinção que a elite busca. O luxo – esse ardente desejo pela conquista do supérfluo – para o autor, é a expressão cabal de outro desejo: o de distinção social. Pouco importa a moda da época, que é de fato efêmera; o luxo continua e continuará existindo e representando “uma sempre eterna ‘luta de classes’”. “A conquista do supérfluo dá uma excitação espiritual maior do que a conquista do necessário. O homem é uma criatura do desejo e não uma criatura da necessidade.”³

Segundo Sidney Mintz (1996: 96), ao fazer esse movimento, as elites se aproximam e ficam mais parecidas entre si do que ao território que pertencem. Faz-se necessário então, quando se quer caracterizar práticas alimentares de um território, se voltar para os costumes populares. É digno de nota que, desde o XIX, os brasileiros, especialmente as elites, tinham a França como modelo de cultura a seguir, fato que se estendia à alimentação. Eles queriam ao máximo se distanciar dos costumes da terra, do povo. Tal postura será posta em cheque pela valorização da cultura brasileira miscigenada. Mário de Andrade, em **Paulicéia desvairada** de 1922 (1922: 31):

³ Braudel argumenta com a universalidade, falando dessas características que são próprias da espécie humana, mas ignora que conceitos e categorias são produtos sociais. As estruturas de Braudel dever-se-iam remeter apenas à sociedade européia, ocidental, com a consciência de que interpretar a própria sociedade com os próprios elementos conceituais é diferente de pensar que essas categorias podem ser usadas indiscriminadamente, sem ressalvas, para a interpretação de outras sociedades, muito distantes da ocidental. Afinal, as categorias de análise também são produtos históricos. Essa busca pela distinção pessoal através da posse e consumo de gêneros de que prescinde a sobrevivência, que se convencionou chamar luxo, é um elemento vindo do mundo europeu e que remete a práticas desse contexto. Nada pode garantir a um europeu, quando ele vê em outras sociedades e contextos históricos elementos familiares, que eles signifiquem para a outra cultura o mesmo que para si. (1970: 147).

Eu insulto o burguês-funesto!
O indigesto feijão com toucinho, dono das tradições!
Fora os que algarismam os amanhã!
Olha a vida dos nossos setembros!
Fará Sol? Choverá? Arlequinal!
Mas à chuva nos rosais
O êxtase fará sempre Sol!

Com tal preocupação em seu horizonte de trabalho, Mario de Andrade está inserido num projeto de preservação do patrimônio nacional e se empenha em uma grande pesquisa sobre arquitetura, usos e costumes da população, dentro os quais, a alimentação também está presente. As práticas alimentares permeiam parte importante da sua obra, principalmente no que tange à construção do arquétipo do brasileiro. Em **Macunaíma**, expoente deste movimento, encontramos diversos momentos em que o nosso anti-herói é narrado com alimentos e práticas atribuídos a este lado do Atlântico:

Nem bem teve seis anos deram água num chocalho pra ele e Macunaíma principiou falando como todos. E pediu pra mãe que largasse da mandioca ralando na cevadeira e levasse ele passear no mato. A mãe não quis porque não podia largar da mandioca não. Macunaíma choramingou dia inteiro. (ANDRADE, 1928: 88)

Como podemos ver, apesar de boa parte dos estudos colocarem Mário de Andrade e Monteiro Lobato em lados diferentes do movimento, eles também apresentam similitudes. Os dois estavam preocupados em estudar e mapear os costumes. O que os diferencia principalmente é o discurso desenvolvimentista de Lobato baseado nos moldes europeus e americanos enquanto Mário já está dentro do debate modernista que Lobato tanto censura. Enquadrado dentro do movimento regionalista, por falar principalmente dos hábitos do Vale do

Paraíba, ou pré-modernista, Monteiro Lobato critica a corrente modernista que aparece claramente no comentário sobre Anita Malfati:

Há duas espécies de artistas. Uma composta dos que vêm normalmente as coisas e em consequência disso fazem arte pura, guardando os eternos ritmos da vida, e adotados para a concretização das emoções estéticas, os processos clássicos dos grandes mestres. (...). A outra espécie é formada pelos que vêm anormalmente a natureza, e interpretam-na à luz de teorias efêmeras, sob a sugestão estrábica de escolas rebeldes, surgidas cá e lá como furúnculos da cultura excessiva. São produtos do cansaço e do sadismo de todos os períodos de decadência: são frutos de fins de estação, bichados ao nascedouro (LOBATO, 1917).

Embora o discurso sobre a construção da culinária brasileira como um amálgama das três raças tenha ganhado fôlego com o movimento modernista, ele terá maior repercussão, no campo das Ciências Sociais, com grandes expoentes como Luis da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Tais autores dedicaram suas obras à interpretação da sociedade brasileira e foram responsáveis pela fundação de um discurso sobre sua culinária. Como regionalista, Gilberto Freyre vai defender a cultura do Nordeste em oposição à industrialização pungente da região. Já Câmara Cascudo, potiguar, mesmo que sua temática parta do Nordeste, o coloca dentro da complexidade cultural do país. Sua amizade com Mario de Andrade não o faz necessariamente modernista, mas ele dialoga muito com este movimento. Em uma das correspondências, Mario escreve ao Cascudo sobre a crítica ao Lobato:

Não se amole muito com a chuçada que dei no Lobato. Ele estava carecendo por causa de um artigo besta que escreveu sobre nós. Nem por isso deixo de reconhecer o valor dele embora também reconheça e com raiva que ele não está fazendo valer bem o e a influência que tem (*apud* MORAES, 2010: 114).

O que podemos observar é que havia um diálogo claro entre os autores e a alimentação teria sido um tema significativo para compreensão da sociedade e a cultura do Brasil, num momento no qual os intelectuais brasileiros se voltavam para o nosso passado colonial a fim de pensarem o futuro do país.

Na obra, **O manifesto regionalista** de 1926, Gilberto Freyre dedicou várias passagens à temática da alimentação. É possível perceber que ele outorga à cozinha um elemento importante para a valorização do 'nacional'. Apesar disso, não podemos nos precipitar argumentando que ele defendia uma ideia de integração nacional, já que no texto ele valoriza especialmente a tradição do Nordeste, procurando mostrar a sua ampla contribuição para a economia e cultura brasileira. O manifesto foi escrito num momento de profundas transformações, decorrentes do processo de industrialização e urbanização que atingira várias regiões do país. Desta forma, é possível vislumbrar, a preocupação de Gilberto Freyre com a descaracterização da cultura nordestina e a perda da importância política da região, frente à constituição da região Sudeste como principal centro político-econômico do país.

Nas palavras do folclorista, o “nordeste tem o direito de considerar-se uma região que já grandemente contribuiu para dar à cultura ou à civilização brasileira autenticidade e originalidade e não apenas doçura ou tempero.” (FREYRE, 1926). A alimentação, portanto, é usada como um elo com esta tradição que estaria se perdendo, a saber: um elemento de resgate do valor ao passado histórico da região. Nota-se que o autor, defende que há no país regiões culinárias de destaque: a baiana, a nordestina e a mineira. Ao lado destas se acrescentariam outras tradições culinárias menos importantes: região do extremo norte, a fluminense e norte-paulista, a região gaúcha e o sertão. Tais regiões receberiam cada uma, em diferentes graus de proporções, as influências étnicas de vários povos, em especial dos ameríndios, africanos e portugueses. Mas, ele não deixa de argumentar que onde melhor essas influências se equilibraram foi “na cozinha do Nordeste agrário onde não há nem excesso português como na capital do Brasil nem excesso africano como na Bahia nem quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte, porém o equilíbrio. O equilíbrio que Joaquim Nabuco atribuía à própria natureza pernambucana” (FREYRE, 1926).

Assim, não visualizamos nesta obra uma preocupação com o 'nacionalismo culinário', propriamente dito, uma vez que, para Gilberto Freyre, a cozinha nacional não passaria de uma somatória das várias cozinhas regionais. E deste conjunto, não podemos deixar de notar o destaque para a nordestina. No entanto, para celebrar tal cozinha, o autor faz referências ao tempo da escravidão, ao qual ele constantemente elogia. Percebe-se no presente escrito, que ele busca trazer à tona as doces lembranças dos meninos criados nos engenhos, que estavam acostumados a terem em suas mesas,

“vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta. Já quase não há casa em que dia de aniversário na família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro.” (FREYRE, 1926)

Ao narrar tais memórias gustativas de um tempo idílico, percebe-se como Gilberto Freyre esquece a escravidão e a violência existente por trás deste sistema, que só traria fartura e abundância exclusivamente para “uma doce aristocracia de maneiras de gostos, de modos de viver e de sentir, tornada possível pela produção e exportação de um mascavo tão internacionalmente famoso (...)” (FREYRE, 1926).

O perigo do francesismo, ou melhor, do estrangeirismo, que tanto atormentava os modernistas, também é um dos assuntos abordados no **Manifesto**, já que, ao lado da crítica à influência francesa na alimentação, vislumbra-se também um descontentamento com o crescente aumento da presença norte-americana neste âmbito, como fica evidente neste excerto: “são as muitas cozinheiras boas, pretas, pardas, morenas, brancas, que ainda existem por este Nordeste; que não se deixam corromper pela cozinha francesa nem pela indústria norte-americana das conservas” (FREYRE, 1926). O que está por trás desta cruzada contra o estrangeirismo era o medo da perda da tradição culinária, que ele argumentara estar ocorrendo em sua época, com a crescente modernização dos centros urbanos. Depois de permanecer na Europa durante três anos, ao retornar ao Brasil, reclama “um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos

cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada” (FREYRE, 1926).

Já em **Casa Grande e Senzala**, Gilberto Freyre vai nos apresentar uma análise do cotidiano brasileiro na época da escravidão, com a pretensão de colocar um ponto final na discussão sobre a hierarquia das raças na formação da sociedade brasileira. Neste contexto, no campo da alimentação, também nos deparamos neste livro com a ideia simplista de que índios, negros e brancos construíram num só amálgama a cozinha brasileira. A análise sobre a alimentação brasileira presente em **Casa Grande e Senzala**, conforme apontado por Leila Algranti mantém relação com a interpretação de Freyre a respeito da colonização portuguesa, na qual ele destacou a capacidade de aclimação do colonizador à nova terra (ALGRANTI, 2007: 4). Para o autor, o sucesso do empreendimento colonial deveu-se, entre outras coisas, à grande capacidade de aclimação do português à cultura local. No que diz respeito à culinária, Gilberto Freyre “defendeu a ideia de que o adventício mudou quase que radicalmente seu regime alimentar em favor da adoção de produtos e hábitos dos naturais da terra” (BASSO, 2012: 10-11).

Além disso, o tema da alimentação integrou “o modelo analítico de Gilberto Freyre acerca da economia monocultora, no qual ele argumentou que o sistema escravocrata e latifundiário de produção acabaria trazendo consequências negativas para a dieta alimentar da maioria da população colonial” (BASSO, 2012: 10). A economia latifundiária, o abandono da agricultura de subsistência, além das condições geológicas e meteorológicas, acabariam marcando o regime alimentar dos colonos brasileiros pela instabilidade, deficiência e escassez (FREYRE, 1981: 32).

Tanto em **Manifesto Regionalista** como em **Casa Grande e Senzala** é possível visualizar como Gilberto Freyre se empenha em tratar as contribuições do índio, negro e branco da mesma forma, como se não houvesse hierarquia real entre elas. Embora, perceba-se que as contribuições são tomadas como equivalentes, ele não deixa de dar um maior destaque àquela da cultura africana, conforme se visualiza no trecho abaixo:

(...) a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente os vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através de seu regime alimentar melhor

equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui durante a escravidão (FREYRE, 1933: 44).

Conforme nos mostra Leila Algranti (2007: 4), o autor argumentou que a influência africana se fez presente

não só nas técnicas e processamento dos alimentos em vários pratos, mas também nos temperos utilizados, nos doces e nas sobremesas. Enfim, uma cozinha colonial que denominou de afro-brasileira, a qual teria se prolongado até a independência, quando se iniciaria o processo de desafrikanização, em função da maior participação dos imigrantes estrangeiros nas práticas alimentares dos brasileiros.

Mas, frente a tal quadro, uma pergunta nos vem à tona: “Como se pode falar que os escravos se alimentavam melhor que os homens livres, se eles não tinham liberdade de escolha?” (DÓRIA, 2009a: 45). Não podemos esquecer que eram os senhores que determinavam a dieta dos escravos africanos, exercendo, portanto, um poder seletivo sobre ela, tal como fizeram com os indígenas.

A situação de degrado, a que estavam sujeitos, teria feito com que eles fossem forçados a abandonar a dieta à qual estavam acostumados:

o negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de ser artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz de custo da sua alimentação e de ideias sobre força e longevidade. O que marca a dinâmica alimentar colonial é a fome, não o cenário idílico, paradisíaco, de oferta ilimitada, fundada na natureza pródiga (DÓRIA, 2009a: 47).

Outro autor importante neste momento é Luis da Câmara Cascudo. Pesquisador de fôlego, com uma extensa obra sobre folclore, costumes e diversas expressões, o autor publica o primeiro livro de referência sobre alimentação no país - **História da Alimentação no Brasil** -

produzida, anos depois, em 1967. É sabido que, se por um lado, ele demorou por volta de vinte anos para escrever este livro, por outro, já havia produzido outros textos, como a **Antologia do Folclore Brasileiro**, com a primeira edição em 1944, o que o coloca dentro do contexto Modernista.

A obra **História da Alimentação no Brasil** pode ser considerada o primeiro grande trabalho dedicado a entender a formação da alimentação brasileira, fundada nestas três contribuições: o índio com seu cardápio, o africano com sua dieta e o português com a ementa. Aqui, ele defende que a culinária estaria baseada em torno de uma matriz étnica – tipificada pelo português, indígena e africano. É digno de nota que outro livro foi publicado anteriormente com a tentativa de compilar algumas receitas ditas brasileiras, **o Cozinheiro Nacional**, anônimo. Mas ele era “quase uma obra de ficção” (DÓRIA, 2009a: 27), tentando adaptar os ingredientes à forma francesa de cozinhar.

Através de uma vasta compilação bibliográfica e etnográfica, com o uso de fontes eruditas e populares, o folclorista foi responsável por fundar um discurso sobre a culinária brasileira, através de um recorte étnico. Tal recorte nos dá uma pista de como Câmara Cascudo irá abordar os três pilares da alimentação brasileira, atribuindo aos portugueses o comando central desta formação, ao indígena o fornecimento daquilo que sabia sobre a terra que habitava, com novos produtos e algumas técnicas, e ao africano, por fim, o fornecimento de basicamente alguns ingredientes. Desta forma, embora houvesse uma preocupação em suprimir hierarquias, visualiza-se um maior destaque à ementa portuguesa. De acordo com a ótica do autor, ao longo dos séculos, a alimentação brasileira se formava através da junção de receitas de base europeias que se transformavam pela substituição de produtos nativos e africanos.

Como era de se esperar para a época, Câmara Cascudo, assim como Gilberto Freyre, não estava preocupado com as diferenças e conflitos e sim em explicar a formação da unidade. Ou seja, a alimentação brasileira nasceria como uma soma de contribuições étnicas, através de uma generalização de hábitos de comer e técnicas de preparo de índios, negros e brancos. A culinária brasileira surge como uma soma de contribuições étnicas, generalização de hábitos de comer e técnicas de preparo de índios, negros e brancos.

Em um momento em que se buscava identificar o que era nacional e se distanciar da imagem europeia, essas produções serviram de forma geral, assim como os quadros de Anita

Malfatti, para pintar uma imagem de Brasil. Porém sabemos que elas são uma simplificação e caracterização da multiplicidade de práticas culinárias que não obedecem a divisões políticas rígidas e, muito menos, estão espalhadas de forma uniforme no território brasileiro. É um discurso falacioso, o qual deixa de lado uma diversidade de produtos e saberes, que vão muito mais além da unidade construída a partir do tripé étnico.

Logo, buscou-se neste trabalho questionar a criação de um discurso sobre a culinária brasileira que foi responsável por cristalizar uma imagem pacífica, onde brancos, índios e negros teriam contribuído de um só amalgama para a sua constituição. Se por um lado este modelo é reducionista ao colocar em uma só cultura toda a complexidade dos povos indígenas que aqui habitavam e dos africanos que para cá vieram, por outro, o mito tripartite esquece também outras imigrações, como os japoneses, alemães e as diversas influências que formaram um quadro mais complexo que esta imagem rígida é incapaz de dar conta.

Por outro lado, não raro, a cozinha brasileira se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais, como, por exemplo, a nordestina ou a mineira. No entanto, estes estereótipos também são fabricados e reducionistas. No caso da cozinha mineira, trata-se de um projeto do governo de Minas Gerais, da década de 1970, para promover práticas que, na verdade, estão presente também na região que compreende o norte de São Paulo.

Precisamos, portanto, ter em mente que há, na verdade, um quadro muito mais complexo do que nos é apresentado. Assim, para entendermos a cozinha brasileira, temos que saber que ela tem uma história, a qual compreende uma diversidade de produtos, geografias e influências. Um discurso que prega uma cozinha pura e estática é falacioso. Não passa de uma fabricação a serviço muito mais de um projeto turístico do que ao estudo e exercício dos saberes culinários.

Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. "História e cultura da alimentação na América Portuguesa – tradição e mudanças (uma análise historiográfica)". **I Colóquio de história e cultura da alimentação: saber e sabor – história, comida, identidade**, Universidade Federal do Paraná, agosto de 2007. Texto cedido pela autora.

ANDERSON, Benedict (1983). **Comunidades Imaginadas. Reflexões sobre a origem e a expansão do Nacionalismo**. Lisboa: edições 70, 2005.

ANDRADE, Mário (1943). **Aspectos da literatura brasileira**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2002.

_____. (1922) **Paulicéia desvairada**. São Paulo: EDUSP, 2003.

_____. (1928) **Macunaíma**. São Paulo: Agir, 2008.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: Uma civilização do milho? (1650-1750)**. Dissertação de Mestrado. IFCH/Unicamp, 2012.

BATISTA, Marta Rossetti. **Escritos sobre arte e modernismo brasileiro**. São Paulo: Prata Design, 2012.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material e Capitalismo. Séculos XV-XVIII**. Lisboa: Cosmos, 1979. Tomo I

CASCUDO, Luis da Câmara (1967). **História da alimentação no Brasil**. 3ªed. São Paulo: Global, 2004. p. 15

_____. (1944) **Antologia do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001.

Cozinheiro Nacional. São Paulo: Editora do SENAC/Ateliê, 2008

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009a.

_____. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo, SENAC, 2009b.

FREYRE, Gilberto (1926). **Manifesto regionalista**. Comentário: Antônio Dimas (USP). Disponível on-line em <http://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf>. Acesso dia 12/03/2013.

_____. (1933) **Casa grande e senzala**. 21ª ed. Rio de Janeiro/Brasília: Livraria José Olympio Editora, 1981.

GEARY, Patrick J. **O mito das nações: a invenção do nacionalismo**. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo. "A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo" in **Revista de Estudos Históricos**, CPDOC/FGV, São Paulo, Vol. 1 nº 33, p.p. 40-55, 2004.

HOBSBAWM, Eric J. **Nações e Nacionalismos desde 1780**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990. p. 13

LEME, Adriana Salay. Diálogos sobre o feijão - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista. In: **Simpósio Nacional de História, XXVII**, Natal, 2013.

LOBATO, Monteiro (1919). **Ideias de Jeca Tatu**. São Paulo: Globo, 2008.

_____. (1937) **Histórias de Tia Nastácia e O Pica-pau Amarelo**. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.

_____. "Paranóia ou mistificação: a propósito da exposição Malfatti". O Estado de São Paulo. 20 de dezembro de 1917.

MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past**. Boston, 1996.

MORAES, Marcos Antonio de (org.). **Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas, 1924-1944**. São Paulo: Global, 2010.

RENAN, Ernest - **O que é uma nação?** Conferência realizada na Sorbonne, em 11 de março de 1882. Disponível on-line em <http://www.unicamp.br/~aulas/VOLUME01/ernest.pdf>

SCHWARCZ, Lilia Katri Moritz. "Complexo de Zé Carioca. Notas sobre uma identidade mestiça e malandra". In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 29, 1995, p 43-69.

Recebido em 15/5/14

Aceito em 19/08/14

O Cuscuz na alimentação brasileira

The couscous in brazilian food

Patrícia de Oliveira Leite Farias ¹

Neide Kazue Sakugawa Shinohara ²

Maria do Rosário de Fátima Padilha ³

Karlla Karinne Gomes de Oliveira ⁴

Masayoshi Matsumoto ⁵

Resumo

O cuscuz é um prato originalmente africano, mais precisamente na região do Magrebe preparado com grãos de sêmola, trigo ou polvilho, que foi disseminado pelo mundo. Até hoje esta versão permanece, com a incorporação de carnes e legumes e temperos aromáticos. O objetivo do presente trabalho foi de fazer uma sinopse histórica do cuscuz na alimentação, considerando a origem africana e chegada no Brasil, além do processamento da farinha de milho (base do cuscuz brasileiro) e suas versões e formas de consumo nas diversas regiões do Brasil. Para isto, a metodologia utilizada constou de pesquisas bibliográficas em livros, periódicos e sítios virtuais. Além disso, foram realizadas preparações culinárias, com base nas pesquisas realizadas, e promovidos registros fotográficos, tendo os flocos de milho como ingrediente comum (exceto o cuscuz maranhense), para ilustrar as diferenças entre as variedades do cuscuz encontradas no Brasil. Observou-se então que o cuscuz brasileiro está intimamente ligado à farinha de milho e sua presença no Brasil está vinculada aos hábitos dos indígenas. Seu uso em preparações diversas, com sua adaptação para receitas dos colonizadores portugueses e escravos africanos abriu oportunidades para a criação de várias formas. A farinha de milho é feita através da moagem do grão na forma artesanal em pilões ou moinhos. As versões do cuscuz encontradas no Brasil vão desde o Nordeste, cozido no vapor

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRPE. E-mail: farias.patricia91@gmail.com

² Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia/ UFRPE. E-mail: neideshinohara@yahoo.com.br

³ Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia/ UFRPE. E-mail: fatpadilha@ig.com.br

⁴Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRPE. E-mail: karinnegoliveira@gmail.com

⁵ Discente do Curso de Especialização em Práticas Gastronômicas, UNINASSAU. E-mail: m.masayoshi@yahoo.com.br

e consumido com leite ou vendido em tabuleiro, passando pela versão de arroz encontrada no Maranhão e chegando a pratos com mais ingredientes, como o Paulista, acrescido de sardinha, ovos cozidos, tomate e entre outros e o Amazônico, com palmito e camarão. Portanto, o cuscuz pode ser considerado uma iguaria importante no país, com diversas adaptações, com a inclusão de novos ingredientes, modos de apresentação e de consumo, todos baseados em sua gastronomia local.

Palavras-chave: Cuscuz, África, farinha de milho.

Abstract

The couscous is a dish originally African, more precisely in the region of Magrebh prepared with grains of semolina and wheat flour, which was disseminated worldwide. Until today, this version remains with the incorporation of meat and vegetables and aromatic spices. The aim of this work was making a historical overview of the couscous in power, considering the African origin and arrival in Brazil, besides the processing of corn flour (base Couscous Brazilian) and its versions and forms of consumption in different regions of Brazil . For this, the methodology consisted of literature searches in books, journals and virtual sites. Further, culinary preparations were made, based on research conducted, promoted and photographic records were made, and corn flakes as a common ingredient (except the Maranhão's couscous), to illustrate the differences between the varieties of couscous found in Brazil. It was observed then that the couscous is closely linked to Brazilian corn flour and its presence in Brazil is linked to the habits of the natives. Its use in various preparations, with adapting recipes to the Portuguese settlers and African slaves opened opportunities for the creation of various forms. Corn flour is made by grinding the grain in the form in pylons or artisanal mills. Versions of couscous found in Brazil ranging from the Northeast, steamed and eaten with milk or sold on board, through the release of rice found in Maranhão and getting dishes with more ingredients such as Paulista, plus sardines, boiled eggs , tomato and Amazon amongst others and, with hearts of palm and shrimp, then realizing its versatility to incorporate different ingredients depending on where it is consumed. Therefore, the couscous can be considered an great ingredient from the country, with several adaptations, with the inclusions of new ingredients, ways of presentations and consumption, all based on the regionals cuisines.

Keywords: Couscous, Africa, cornflour.

Introdução

Entre as espécies botânicas, o milho (*Zea mays L.*) foi sem dúvida a que teve maior impacto na economia dos povos do mundo. Segundo a literatura, os descobrimentos já teriam sido válidos pelo conhecimento do milho e pelas decorrentes modificações na agricultura dos continentes. O vocábulo “milho” aparece em antigos escritos: por isso, muito antes das classificações sistemáticas, a palavra é utilizada para nomear diferentes plantas, certamente pelos aspectos comuns de todas serem gramíneas e produtoras de um tipo de grão consumido há milênios na alimentação animal e humana (LODY, 2008).

O milho é um produto americano. Cristóvão Colombo e seus marujos, no período de (1451-1506) foram os primeiros europeus a conhecerem e relatarem sobre o milho, o qual os indígenas da América Central chamavam *mahis*, resultando em *maiz* na língua espanhola. Em Portugal, foi chamado de milho marroquino, porque se acreditava que fosse originário do Marrocos. Na Inglaterra, foi chamado de *indian corn* (cereal indígena). Só mais tarde, *corn* veio designar milho. Na Europa a aceitação do milho não foi tão marcante, apesar de ter destaque na Itália, onde fez surgir tradições gastronômicas da Bota, como a polenta. No Brasil, o milho já fazia parte do dia a dia dos índios antes mesmo da chegada dos colonizadores. Chamavam-no de *ubatim* e usavam para fazer mingaus ou comiam-no assado, apesar de não se sobrepor à cultura da mandioca. Com a vinda dos portugueses, surgiram novos pratos à base de milho, que foram incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros através da mão da mulher portuguesa (SALDANHA, 2011).

Os portugueses absorveram o uso do milho em preparações como broas, mexudas (caldo com farinha de milho e couves), papas de milho fritas e com leite e açúcar. Já os escravos criaram jeitos diversificados para o uso desse milho, juntando ingredientes que tinham disponibilidade: açúcar mascavo, leite de coco, mandioca. Apenas as técnicas de preparo variavam. Com a fusão das três culturas (indígena, portuguesa e africana), foi-se formando uma culinária própria de São João. As festas religiosas, as fogueiras para assar o milho fizeram surgir preparações como angu, canjica, mungunzá, pamonha, polenta, bolos, pães e cuscuz (CAVALCANTI, 2010).

O cuscuz é um prato originário do Maghreb, região do norte da África, consiste em um preparo de sêmola de cereais, principalmente trigo, como também de farinha, polvilho, milho ou

mandioca. Pode ser incrementado com muitos ingredientes. No Brasil, corresponde a uma massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de coco, com ou sem açúcar. Inicialmente o processo de elaboração da farinha de milho para o preparo era feito artesanalmente com a moagem do milho em casa, sendo posteriormente produzido em escala industrial e vendido no Brasil inteiro, para se consumir em qualquer horário. É preparado com mandioca, arroz, macaxeira (aipim), mas o de milho é consumido numa proporção de 95% por causa da preferência. Com manteiga, fazendo parte do café da manhã ou na ceia frugal ao anoitecer. É dissolvido no leite de vaca, cuscuz com leite; ou na sopa (CASCUDO, 2004).

Na época em que foi introduzido no Brasil, início da colonização portuguesa, o processo de preparação da farinha industrializada era através de pequenos moinhos. Atualmente, em sua cadeia produtiva e tecnológica, o moinho moderno tem capacidade para mais de meia tonelada de grão/dia, com variedade de equipamentos complexos. No artesanal, a preparação da massa de milho, que constitui o conhecido "Cuscuz", acontece no pilão. No Brasil colônia foi alimento de manutenção de famílias pobres, circulava entre os consumidores modestos. Comida de negros, trazida pelos escravos e distribuída à venda nos tabuleiros, apregoada pelos mestiços, parentes das cuscuzeiras da história gastronômica brasileira (CASCUDO, 2004).

Diante do contexto, o presente trabalho teve como objetivo fazer uma sinopse histórica do cuscuz na alimentação, considerando a origem africana e sua chegada em terras brasileiras, bem como do processamento da farinha de milho (base do cuscuz brasileiro) e mostrar, através da confecção de pratos, suas diferentes versões e formas de consumo encontradas em diversas regiões do Brasil.

Metodologia

Foram realizadas pesquisas bibliográficas em livros, periódicos e sítios virtuais, buscando informações sobre a história do cuscuz, sua origem, entrada no Brasil e sua influência, bem como do seu consumo. Foram realizadas preparações culinárias, com base nas pesquisas realizadas, e promovidos registros fotográficos, tendo os flocos de milho como ingrediente comum (exceto o cuscuz maranhense), com o objetivo de ilustrar as diferenças

entre as variedades do cuscuz encontradas no Brasil. Os pratos foram confeccionados por um chef de cozinha, após levantamento de fichas técnicas em diferentes regiões brasileiras, que por tradição consomem cuscuz em sua dieta.

Resultados e Discussão

Origem do Cuscuz

É um prato nacional dos mouros e árabes com tradição milenar. Pode ser feito de milho, arroz, trigo, cevada, milhetos e sorgos. Foi trazido pelo português para o Brasil no início da colonização, utilizando o milho e o leite de coco; com o tempo, passou a ser frequentemente consumido pelos brasileiros (CASCUDO, 2004).

O povo berbere instituiu e trouxe o cuscuz para a África, nas regiões Ocidental, Central e Atlântica, no momento em que desembarcaram nas campanhas invasoras pelo Níger e Congo, há quase doze séculos. Os portugueses conheceram o uso do cuscuz através de seu antigo contato histórico com os berberes. Era um prato popular em Portugal, quando o Brasil apareceu na rota da Índia (CAVALCANTI, 2010).

Foi amplamente difundido durante a época medieval na Europa, através do islamismo que estava sendo difundido nas regiões da Península Ibérica. Na Espanha, durante a Inquisição, o cuscuz foi banido como símbolo de comportamento muçulmano. Porém, um prato derivado, chamado miga, ainda é consumido no país. Já em Portugal, as receitas de cuscuz, em pleno século XVII, exigiam farinha de milho ou de mandioca, cujos resultados se pareciam bastante com o cuscuz brasileiro atual, ou como era conhecido, bolo feito no vapor ou pudim (ALBALA, 2011).

No Marrocos é considerado prato nacional. Neste país, o cuscuz é feito à base de semolina e geralmente é servido composto por outros elementos, como carnes, legumes e frutas secas, e o prato é bastante temperado e aromático. Pode ser adoçado com açúcar e canela, servido com leite ou iogurte durante o lanche ou a sobremesa. O cuscuz de semolina é conhecido na Sicília como *cuscusu*, e *keskes* no Senegal, que é como se assemelha mais ao feito no Marrocos (HANGER, 2000).

Na África os tipos clássicos permaneceram, compostos por trigo, sorgo, sêmola de arroz, milho, ao lado do milho aventureiro, comumente mesclado com carnes, crustáceos, legumes, o que no Brasil não é o habitual, exceto no cuscuz paulista. A versão de milho é mais encontrada no Brasil que na África (CASCUDO, 2004).

O vasilhame para cozer o cuscuz, também conhecido como cuscuzeira no Nordeste, pode ser feito de barro, com borda alta e funda, sendo sua base mais estreita que a boca, apresentando formato de chapéu. Além disso, também pode ser encontrada em outros materiais. Quanto à receita original conservou-se só o modo de cozinhar no vapor. Ingredientes como semolina, arroz, farinha de trigo e sorgo foram substituídos por farinha de milho-pilada (SYLVAN, 1962). O nome cuscuz pode definir o prato cozido ou a semolina utilizada. Além de ser um dos principais alimentos do norte da África, tornou-se muito popular na Europa e na América do Norte (HAL, 2007).

O Cuscuz na Gastronomia Brasileira

Em quase todo o Brasil, o milho encontra condições geográficas favoráveis ao plantio. Certas regiões conseguem até duas colheitas por ano. Em pequenos pedaços de terra, os lavradores plantam sua rocinha de milho, para consumo e venda. Reza a superstição de que a época certa de plantar milho é no dia de São José, 19 de março, teoria de colheita certa. A farinha de milho foi muito consumida no Brasil na forma de cuscuz, como alimentação de escravos e bandeirantes, misturada com carne seca socada no pilão (LIMA, 1999). Assim, o cuscuz acabou se popularizando e ganhando novas versões no Brasil, desde o século XVII, tanto no Nordeste quanto no Sudeste do país (FREIXA & CHAVES, 2009).

O que a palavra “cuscuz” costuma designar nas culinárias brasileiras constitui um instigante problema etnográfico. Do norte ao sul, o cuscuz registra preparações completamente diferentes que, mais do que sotaques regionais, expressam uma riqueza enorme de expedientes culturais. O milho entra como matéria-prima básica, trabalhada durante séculos pelas mais diversas populações, em combinações com outros alimentos locais, evidenciando um substrato comum – a origem desse prato no Magrebe - reinterpretado no bojo de inúmeras estratégias de sobrevivência e técnicas de cocção (ATALA et al., 2008).

O cuscuz, durante sua implantação na época do Brasil Colônia, era comercializado por negras. Usavam tabuleiros de flandres que ficavam sobre uma armação em forma de X, que continham, além dele, produtos como alfenim, arroz-doce, alféloa, geleias e entre outros. Esse costume de comércio em tabuleiros é comum em terras brasileiras desde meados do século XVIII e início do século XIX, em locais como Rio de Janeiro, Bahia e Recife (QUINTAS, 2010). Faz parte da alimentação diária e não falta na mesa dos que habitam tanto na zona rural quanto nas grandes cidades brasileiras onde, além do cuscuz tradicional consumido nas casas, apenas cozido no vapor, também cita-se o cuscuz acrescido de leite, vendido bem cedo em tabuleiros de flandres (MAIOR, 2012).

O comércio de cuscuz em tabuleiros podia também ser visto no estado de Alagoas. Com muitas variedades, era vendido por ambulantes que vendiam quitutes em Maceió Localizavam-se no bairro do Jaguará, e do final da tarde para o início da noite, as negras vendiam em tabuleiros de madeira, cobertos com toalhas brancas, iluminadas por um “mexeriqueiro” de folha de Flandres, cuscuz, tapioca, beijus, milho verde assado e outros. Ainda podem ser encontrados como uma obra prima da gastronomia popular alagoana, produzido numa pequena fábrica chamada Nordeste, localizada atrás do Mercado do Jaraguá, que produz o cuscuz, tanto de milho como o de arroz (BRITO *et al.*, 2004).

Em Pernambuco enraizou-se na cultura a ponto de estar muitas vezes presente nas mesas de todas as classes sociais, ainda hoje. “*Forrou a mesa, dispôs os pratos nos lugares de costume, os talheres limpos, os guardanapos, as xícaras, o pão ainda quente do forno, o cuscuz regado a coco, o leite espumante...*”. (CAVALCANTI, 2010).

Na cozinha da Amazônia pode-se ver o cuscuz completo do Norte, exemplificado na Figura 1, que tem como base a farinha de milho e uma fração de farinha de mandioca, além de diversos outros ingredientes, como: azeite, alho, tomate, pimentões, pimenta, palmito, cubos de frango, ovos, entre outros (TREVISANI, 2002).



Fonte: Chef Masayoshi Matsumoto, 2013.

Figura 01 - Cuscuz da Amazônia.

O cuscuz do Maranhão difere-se dos outros por levar flocos de arroz com pouca goma de tapioca, água e sal em sua composição. Posteriormente, é levado à cuscuzeira, onde é cozido em porções individuais, conforme Figura 2. Como o arroz é bastante consumido no estado maranhense e em suas mais diferentes formas, o maranhense adquiriu o apelido de papa de arroz. O mesmo foi aplicado ao cuscuz, que sofreu modificações da estrutura básica encontrada no resto do país e passou a ter características próprias da região do Maranhão, conforme Figura 3. É servido com bife de carne de sol e ovo de capoeira (LEAL, 1998).



Fonte: Portfólio do autor, 2013.

Figura 02 – Cuscuzeira individual.



Fonte: Portfólio do autor, 2013.

Figura 03 – Cuscuz maranhense.

Pelo sertão do Piauí, ainda hoje, é possível comer em restaurantes pratos tradicionais, como galinha de capoeira ao molho, ensopados de frango ou carneiro, todos acompanhados por pirão, mandioca cozida ou frita e, invariavelmente, o cuscuz. Nessa culinária sertaneja, onde o cuscuz tem lugar, são os miúdos, e não o boi, que avultam a panela. Trata-se de uma

região marcada pela vida e, conseqüentemente, culinária simples. Assim, a força do cuscuz está nessa simplicidade que se revela em todo o Brasil (DÓRIA, 2014).

Tanto na capital como no campo, de forma mais simples, nas mesas populares ou nas de gala, São Paulo é bem representado pelo cuscuz paulista, como visto na Figura 4. Descendente dos índios de onde herdou a farinha de milho, e dos bandeirantes com o seu primitivo farnel, o cuscuz chegou aos dias de hoje sofisticado na apresentação, mas ainda rústico e delicioso no seu caráter de prato aristocrata quase completando quinhentos anos. Pode ser preparado numa panela normal ou numa forma redonda com furo, dispensando o cuscuzeiro. É adicionado de outros insumos, como: camarão, carne, sardinha, ovos, molho de tomate, azeitonas, azeite, alho, pimentões, tomates e ervilhas (FERNANDES, 2009).



Fonte: *Chef Masayoshi Matsumoto*, 2013.

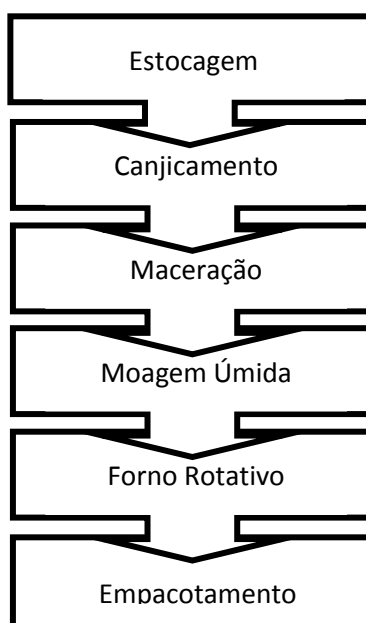
Figura 04 - Cuscuz Paulista.

Processamento da Farinha de Milho

A farinha de milho é muito utilizada na culinária brasileira, em várias formas e é considerada um produto de baixo custo amplamente disponível no mercado. É uma rica fonte de carboidrato, contendo ainda, ao redor de 10% de proteína (GUERREIRO, 2006).

O milho pode ser industrializado através dos processos de moagem úmida e seca, sendo o último o mais utilizado no Brasil. Isto ocorre pela pequena necessidade de maquinaria e simplicidade dessas. As indústrias processadoras de milho por esse processo são geralmente de pequeno porte e quase que totalmente dedicadas ao processamento para consumo local. A tendência recente está na concentração desses produtos em indústrias de maior porte. Como a maioria das indústrias é de pequena dimensão e voltada para o abastecimento local, a proximidade do mercado é mais importante do que a localização das fontes de produção de milho (EMBRAPA, 2013).

O processo de produção da farinha de milho que pode ser visto na Figura 5, segue metodologia descrita por Guerreiro (2006).



Fonte: Guerreiro, 2006.

Figura 05 - Fluxograma da Produção de Farinha de milho.

Estocagem: os grãos devem ser estocado em local seco e arejado, longe de insetos e roedores.

Canjicamento: consiste na retirada do germe do milho que é utilizado para a produção de óleo. O grão passa pela canjiqueira (sequência de facas acondicionadas num eixo motriz,

seguida de peneiras para a separação da canjica e do farelo). Este processo resulta na degerminação, descascamento e limpeza da canjica.

Maceração: acontece em tanques de alvenaria cobertos com água para amolecer os grãos, durante 5 dias. É um processo lento, ocorrendo fermentação e drenagem da água a cada dois dias.

Moagem úmida: acontece com o escoamento da água e a canjica úmida é levada a um moinho de discos. O processo visa a obtenção de uma massa fina, homogênea e úmida, para posterior peneiramento.

Forno rotativo: a canjica é acondicionada em um depósito e, a seguir, é espalhada uniformemente por uma peneira trepidante sobre a chapa do forno rotativo, o qual é aquecido a uma temperatura de $\pm 300^{\circ}\text{C}$. Logo após alcançar a chapa, a massa de milho é prensada com rolos, para ocorrer o “abiscoitamento”, e formar os bijus, a partir desta fase, a farinha gira uma volta, para que ocorra a secagem ou torra, é retirada por ventilação por cima do forno para que caiam numa caixa depósito, de onde é retirada e embalada.

Técnicas regionais de preparação do cuscuz

Segundo *Chef* Profissional (2009), o cuscuz é definido como *pellets* de semolina ou trigo partido, em geral cozidos no vapor, tradicionalmente em uma “couscoussièrè”, que consiste de um tipo de panela dupla de cerâmica, ferro ou latão. Cozinha-se um ensopado na panela inferior, enquanto o cuscuz é cozido pelo vapor em cima. O termo também se refere ao ensopado com que este grão é tradicionalmente servido.

Em sua forma tradicional, de origem africana, o cuscuz é feito borrifando água salgada sobre uma vasilha que contenha farinha de trigo e mexendo sem sovar, portanto sem a formação da rede de glúten. Por este motivo essa técnica culinária pode ser também usada com farinha de outros cereais. Os grânulos de cuscuz devem ser pequenos o suficiente para serem cozidos no vapor (tradicionalmente sobre o ensopado aromático que vão acompanhar), o que lhes permite desenvolver uma textura singular: provoca a sensação aveludada, leve e delicada ao paladar. O cuscuz “israelense” ou “graúdo” é na verdade uma massa extrusada

inventada em Israel em 1950. É feita de massa de farinha de trigo duro moldada em bolinhas de alguns milímetros de diâmetro e ligeiramente tostada no forno para aprofundar o sabor. É cozida e servida de modo análogo ao arroz ou ao macarrão, ou seja, como guarnição (McGee, 2011).

Os cereais pré-cozidos, como flocos de milho e aveia, são produtos de preparo rápido e simples; por esse motivo envolvem menor gasto de energia e podem ser preparados por profissionais com pouca experiência. São exemplos: farinha de milho flocada ou aveia em flocos. Na culinária libanesa, flocos de milho são empregados para o preparo do “couscous”: produtos pré-gelatinizados que são adicionados à água quente e mantidos por 5 minutos fora do fogo; depois desse tempo estão prontos para a incorporação de carnes, nozes, amêndoas e condimentos (DOMENE, 2011).

No interior do nordeste brasileiro, as pessoas guardam, depois de secas, as espigas de milho destinadas ao cuscuz durante o verão. Debulham as espigas, passam os grãos na pedra para reduzi-los a pó e fazem o cuscuz, colocando a massa no pano e depois na cuscuzeira. Pode ser feito também com coco. Muitos preferem cortá-los em fatias que depois de ensopadas com leite de coco são polvilhadas com canela. Outros preferem comer cuscuz com leite de vaca (MAIOR, 2012).

A famosa versão nordestina do cuscuz, presente na dieta das famílias e comercializado também em restaurantes, como visto na Figura 5, consiste em fazer uma massa de fubá temperada com sal e açúcar, cozida no vapor na cuscuzeira (espécie de panela cônica, dividida ao meio, em que na parte inferior se coloca água, uma espécie de banho-maria) e umedecer com leite de coco. A versão paulista é diferente e teria evoluído a partir do farnel de viagem. No Sudeste, essa refeição itinerante era composta de uma mistura de farinha de porco, farinha de milho pilada com peixe, cebola, pimenta. O farnel, mais conhecido como marmita, era enrolado em um pano e colocado em saco de estopa, bruaca ou um alforje de couro e amarrado ao cavalo para seguir viagem. Mais tarde essa massa evoluiu para um prato feito em fôrma de bolo furada, acrescida de ovos, sardinha, tomate e palmito, transformando-se numa receita emblemática de São Paulo, o cuscuz paulista (FREIXA & CHAVES, 2009).



Fonte: *Chef Masayoshi Matsumoto*, 2013.

Figura 05 - Cuscuz Nordestino.

Para o cuscuz paulista dois tipos podem ser utilizados na receita: a farinha de milho flocada e de mandioca, ambas peneiradas. Temperar com sal e água; forrar a forma com rodela de tomates, ovos cozidos, palmito, pedaços de sardinha, camarão, azeitona, etc. Depois colocar a massa de cuscuz e intercalar com os mesmos recheios e no final uma camada da massa de cuscuz. Levar ao cozimento em banho-maria no forno. Desenformar frio, onde os elementos que compõem o cuscuz aparecem na superfície dando uma aparência de requinte e beleza (ABRIL, 2009).

Segundo Dória (2014), é interessante que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, o qual vive uma nova fase, talvez defensiva, de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos Chefs inovadores buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público ávido por novidades. Numa enquete realizada nas regiões metropolitanas brasileiras, coordenada pela antropóloga carioca Livia Barbosa, as pessoas mencionaram espontaneamente 130 diferentes itens compõem a sua dieta e, dentre eles, viu-se que o consumo dos itens regionais é muito baixo. A cidade com maior consumo de itens relacionados à sua cozinha tradicional é Recife, com 57,1% para o cuscuz de milho.

As farinhas de milho e mandioca, mais utilizadas nas preparações de cuscuz, são encontradas facilmente à venda em mercados de todo o país. Os preços são diversos de acordo com a região, geralmente não ultrapassando de R\$4,00 o quilo. Pode-se observar o

baixo custo do insumo principal, barateando assim, receitas que venham a utilizá-las como base do cuscuz.

O cuscuz de milho foi solução brasileira, americana, onde o *Zea mayz* dominava. E a adição do leite de coco que não ocorreu em nenhuma região africana. Na África continuaram os tipos clássicos de trigo, sorgo, sêmola de arroz, milheto, ao lado do milho aventureiro, comumente mesclado com carnes, crustáceos, legumes, o que no Brasil, não é o habitual, exceto o cuscuz paulista. É mais encontrado na África branca do que na negra (CASCUDO, 2004).

Conclusão

O cuscuz, como observado em diversas gastronomias, é conhecido mundialmente. Apesar de ter sua origem ligada às sementes de semolina, como na versão da África, além o princípio de ser um prato à base de grãos e de possuir suas técnicas básicas de preparação, ganhou destaque no Brasil a versão à base de milho. Portanto, constitui um prato de grande importância no país, onde ganhou diversas adaptações, como a inclusão de novos ingredientes, além de modos de apresentação e de consumo, cada um baseado em sua gastronomia local, como se pode ver a comparação entre o cuscuz Paulista e o Nordeste.

Referências

- ALBALA, K. **Food culture of the world**. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2011.
- ABRIL Coleções. **Cozinha Regional: São Paulo**. São Paulo: Editora Abril, 2009.
- ATALA, A; DÓRIA, C.A; COUTO, C. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
- BRITO, A.M.B.B; SANTANA, M.M; CORREIA, R.L.R.S. **Kulé-Kulé: educação e identidade negra**. Maceió: EDUFAL, 2004.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- CHEF PROFISSIONAL. **Instituto Americano de Culinária**. São Paulo: SENAC, 2009.
- DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- DÓRIA, C.A. **A Culinária Materialista**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- DÓRIA, C.A. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EMBRAPA. **Processamento do Milho**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: <
<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONT000fdyq37cx02wx5a900e1ge5b1sjh62.html> >. Acessado em: 12/09/2013.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GUERREIRO, L. **Farinhas não tradicionais - Dossiê Técnico**. Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, 2006.

HAL, F. **Authentic Recipes from Morocco**. Singapura: Periplus, 2007.

HANGER, C. **World Food of Morocco**. Hawthorn: Lonely Planet, 2000.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LIMA, C. **Tachos e Panelas: Historiografia da Alimentação Brasileira**. Recife: Editora Aurora, 1999.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: SENAC, 2008.

MAIOR, M.S. **Comes e Bebes do Nordeste**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2012.

McGEE, H. **Comida & Cozinha**. Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: WMF, 2011.

QUINTAS, F. **Segredos da Velha Arca**. Recife: Editora Bagaço, 2003.

QUINTAS, F. **A saga do Açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

SALDANHA, R. M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

SYLVAN, F. **A vida religiosa do milho em Timor**. Mensário das Casas do Povo, ano XVII, nº 195, Lisboa, setembro de 1962.

TREVISANI, B. **A cozinha amazônica**. São Paulo: Melhoramentos, 2002.

Recebido em 16/09/13

Aceito em 09/12/14

Sobremesas: de Portugal a Pernambuco

Desserts: from Portugal to Pernambuco

Priscila Barbosa Bezerra Nunes¹

Makarena Del Carmen Chaves Portugal Zegarra²

Resumo

Muitos foram os povos que influenciaram a cultura da sociedade pernambucana – índios, africanos, europeus. Porém, os portugueses, por serem os primeiros imigrantes a chegarem a território brasileiro apesar da existência já dos indígenas, tiveram um peso maior quanto à herança deixada ao povo pernambucano. Como em toda cultura, a culinária é uma das formas de caracterizar o estilo de vida, os hábitos e os costumes de um povo. Em Pernambuco a culinária doce é marcante e representa a real transmissão da cultura dos portugueses numa sociedade baseada na cultura canavieira. Sabendo disto, este trabalho tem como objetivo estudar como se deu o processo de introdução da cultura portuguesa na sociedade pernambucana, a qual é bastante rica e caracterizada pela abundância das preparações doces.

Palavras-chaves: Portugal; Pernambuco; culinária; sobremesas.

Abstract

Many were the peoples who influenced the culture of Pernambuco society - Indians, Africans, Europeans. However, the Portuguese, first immigrants to arrive in Brazil despite the existence of the Indigenous, had a greater weight as a legacy to the people of Pernambuco. As in any culture, the cuisine is one of the aspects that characterizes the lifestyle and habits of a people. In Pernambuco sweet cuisine is remarkable and represents the real transmission of the culture from the Portuguese into a society based on the culture of sugarcane. Aware of this, this paper aims

¹ Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Atua nas áreas de Ciência e Tecnologia dos Alimentos e com Capacitação em produção de alimentos.
E-mail: priscilabnunes@hotmail.com

² Possui graduação em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2014). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia e alimentação.

to study how the process of introduction of the Portuguese culture into Pernambuco society happened, which is very rich and characterized by the abundance of sweet food preparations.

Keywords: Portugal; Pernambuco; cooking; desserts.

1 Introdução

O nordeste brasileiro possui como herança uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e ingredientes. A evolução de hábitos portugueses, misturado com as raízes da cultura indígena e africana, transformou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar do restante do país (VECCHIO, 2011).

A mais forte influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas, nos hábitos, nos gostos, e na educação (LESNAU, 2004). De forma análoga, pode-se dizer que os portugueses foram um dos grupos imigrantes que mais influenciaram a culinária pernambucana, pois foram eles os responsáveis pelo processo de colonização, transformando a terra em um território lusitano. Praticando seus costumes, empregando suas técnicas, incluindo elementos de sua terra, os portugueses passaram a manifestar sua cultura e assim estabeleceram traços étnicos que permanecem até hoje em solos brasileiros bem visíveis em território pernambucano, principalmente ao que diz respeito às tradições culinárias.

A comida é uma das formas mais representativas de manifestação da cultura de um povo (TRISTÃO, 2013). Em Pernambuco é possível perceber através da culinária o processo de miscigenação pelo qual o estado passou no decorrer de sua formação. Por ser um estado historicamente baseado na cultura canavieira, como será descrito no decorrer deste trabalho, o açúcar esteve e continua sempre presente na mesa dos pernambucanos, o que revela e reafirma a força da cozinha doce tão tradicional desde o período colonial.

Foram os portugueses, especificamente as sinhás, que introduziram a doçaria no Brasil. A tradição doceira em Portugal já era abundante no século XV, ainda com a utilização do mel, elemento este que foi substituído lenta e gradualmente pelo açúcar (GASPAR, 2013). Sabendo disto, o presente trabalho visa apontar e discutir como se deu essa introdução e quais os pontos principais que fizeram dos portugueses os principais responsáveis pelo surgimento da tradicional culinária doce pernambucana, a qual se destaca por ser uma das, se não a, mais doce do mundo.

2 Metodologia

Para a construção desse trabalho foram feitas diversas pesquisas bibliográficas em artigos, revistas e trabalhos referentes à cultura e culinária de Portugal e Pernambuco. Em todas as referências foram buscados fatos que revelassem a ligação entre a colonização portuguesa com a cultura da sociedade pernambucana. Também foram encontrados nas fontes os resultados dessa influência portuguesa no estado, assim como as diversas preparações doces e os produtos que foram utilizados para o surgimento de tais.

Após a pesquisa e coleta do material, o trabalho foi estruturado de acordo com os pontos mais importantes a serem abordados seguindo a temática proposta. Cada ponto abordado foi colocado seguindo-se as referências e mantendo a ideia central dos autores citados.

3 Resultados

3.1 Processo Histórico

Os doces brasileiros, e com estes os pernambucanos, têm o início de sua produção com o cultivo da cana de açúcar, a qual se deu em maior parte no Nordeste (MENEGALE, 2004). Porém, o primeiro doce chega ao Brasil com Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500. Trazia consigo os "farfêns de beira" (bolo recheado), os quais foram os primeiros doces a serem degustados em território brasileiro. Os mesmos também foram oferecidos aos índios como presente (LESNAU, 2004 *apud* CASCUDO, 1968; BELLUZZO, 2002).

Marcilene Lesnau (2004), a partir de Ermani Silva Bruno (*apud*, BELLUZZO, 2002), informa que o ciclo da cana constituiu-se uma atividade econômica com rápida expansão, existindo já em 1570 sessenta fábricas de açúcar na colônia e 115 em torno de 1585. Desta forma, o Brasil tornou-se o maior exportador de açúcar para a Europa, fazendo da atividade fonte de lucro para os colonizadores, fazendeiros locais e os intermediários que faziam a comercialização (LESNAU, 2004 *apud* DUFTY, 1996; FREIRE, 1963).

Com a expansão do comércio açucareiro, junto houve o crescimento da sociedade, e a afeição pela doçaria era cada vez maior. Cascudo (1968) comenta que comer açúcar era um hábito "arraigado e natural", comentando ainda que "Os antigos trapiches, almanjarras e bangüês

guardavam seus proprietários na casa-grande residencial. A família crescia à vista da garapa de cana, exposta no paiol ou fervendo nas tachas, na surpreendente escala transformadora do mel. Todas as brincadeiras infantis giravam ao redor desse centro de interesse incrivelmente atraente" (LESNAU, 2004).

Lesnau (2004) cita Freire (1969) quando fala que na casa-grande os doces ricos em açúcar eram preparados nas cozinhas onde as senhoras, que guardavam receitas tradicionais, ensinaram as especialidades da doçaria portuguesa às negras mucamas e a alguns negros que frequentavam as cozinhas das casas-grandes que acabaram por se tornar especialistas na arte da confeitaria.

A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas- grandes e dos sobrados, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses (LEAL, 1998). Por isso que muitos doces pernambucanos têm nome santo ou ligado à religião, como o "manjar do céu" e "dos anjos".

Quando as famílias portuguesas chegaram não havia disponibilidade dos ingredientes necessários à confecção dos doces típicos portugueses. Sobre isto, Tempass (2008) cita Freyre (1966, p.53) quando este último destaca a falta de ingredientes europeus no Brasil: "Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação". A solução foi a substituição dos produtos europeus por produtos nativos encontrados aqui em maior quantidade, como o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, etc. Silva (2010) afirma esse fato através de Freixa e Chaves (2008, p. 182) em: "Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, substituíram as europeias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos." Este fato contribuiu para o surgimento dos doces típicos pernambucanos, como por exemplo, as compotas, goiabada, cajuada, bolo de rolo, etc.

3.2 Ingredientes Típicos Pernambucanos

Dentre os principais ingredientes podem-se citar:

3.2.1 Açúcar

A princípio, o Brasil despertou pouco interesse da Coroa portuguesa. No entanto, ameaçada por piratas franceses e ingleses, a Coroa portuguesa envia, em 1526, uma expedição de ocupação do território e funda uma feitoria em Pernambuco (BELLUZZO, 2002), implantando o primeiro engenho de açúcar do Brasil em 1532, sob o comando de Martin Afonso de Souza (LEAL, 1998; DUFTY, 1996). É o primeiro contato do pernambucano com o açúcar, elemento principal de todas as sobremesas do mundo, principalmente as do nordeste.

Começou então uma miscigenação de culturas - africana, indígena e portuguesa - vinculadas pelo açúcar, elemento este utilizado sem parcimônia para adoçar as receitas pernambucanas. Segundo Cascudo (1971), quando o açúcar instalou-se no Brasil, os primeiros brasileiros natos eram homens entre 30 e 40 anos, sadios, “de estômagos vorazes” aos açucarados. Nos pretos, indígenas, caboclos e mulatos, estes tinham gosto pelo doce e “ventres insaciáveis”.

Largamente utilizado, o açúcar pode servir na composição básica de massas e bolos, em recheios, na produção de compotas, frutas em caldas, caldas diversas, caramelo, e até mesmo para polvilhar doces. O açúcar é utilizado em tudo: desde o início da preparação até a finalização. Nada escapa da adição do açúcar.

O açúcar era tão arraigado com a cultura nordestina e pernambucana que, segundo Cascudo (1968), o título de “boleira” ou “mão de ouro” para as donas de casa e suas filhas era um elogio, o qual valia dote para as moças. As escravas que tinham fama de quituteira eram emprestadas para ocasiões festivas nas fazendas e engenhos.

Como se pode ver, realmente o açúcar está muito associado à formação da sociedade pernambucana. Na verdade ele representa muito mais do que um simples ingrediente: o açúcar é símbolo de uma sociedade que cresceu e prosperou por causa dele. Os doces e quitutes pernambucanos refletem o esplendor e a abundância do açúcar nestas terras que até hoje servem de palco para o desenvolvimento dele.

3.2.2 Frutas

Por enquanto que em Portugal a maioria dos doces era confeccionada com açúcar, ovos (gema, principalmente) e farinha de trigo ou amêndoas, no Brasil os principais ingredientes eram o açúcar, ovos e as frutas oriundas da terra.

Quando os portugueses chegaram aqui e se depararam com a abundância e diversidade de frutos existentes, eles começaram a fazer substituição de seus itens e ingredientes típicos pelos que eram tipicamente pernambucanos. Assim, as amêndoas foram dando lugar à goiabada, ao coco e seu extrato, ao mamão, caju e outros frutos (SILVA, 2010).

O caju e a goiaba eram considerados dois importantes produtos para doces brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas ideias europeias de compotas, as doceiras das casas-grandes substituíam os ingredientes tradicionais pelos nativos, obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti, as quais eram sempre enviadas de presente aos amigos e parentes que deixaram em terras distantes (FREIRE, 1969; CASCUDO, 1968).

A banana, por exemplo, é a estrela máxima da cartola, sobremesa tipicamente nordestina e amplamente consumida até a atualidade. A banana assada ou frita com canela era uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais ao lado do mel de engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira, ao lado do doce de coco verde, e mais tarde com o doce de queijo (CASCUDO, 1968; FREIRE, 1969).

As amêndoas foram substituídas por amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará; o leite de amêndoa pelo leite de coco; a farinha de “reino” pela farinha de milho e mandioca, e frutas como pêssego, pera e ameixa pelas frutas nativas, resultando em uma doçaria tipicamente brasileira que deu origem às mais finas iguarias: quindins de laiá, cocadas de todos os tipos, queijadinha, e muitas outras criações (FREIRE, 1969).

Da fusão desses produtos nasceu a doçaria colonial brasileira e pernambucana, repleta de compotas, bolos com nomes tradicionais, doces de ovos mesclados, babas de moça, quindins e cocadas (CASCUDO, 1968).

3.3.3 Outros ingredientes

A goma de mandioca e o leite de coco também são ingredientes tipicamente nordestinos. Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco devido à disponibilidade desses ingredientes, principalmente no norte do país. Também se usavam muitos ingredientes como passas, amêndoas, amendoim, castanhas de caju e do Pará (PERRELLA, 1999).

O arroz também é muito utilizado, como na produção do famoso arroz doce, que pode levar leite de coco, cravo, canela e rapadura em sua composição. Receita tipicamente nordestina, o arroz doce é um verdadeiro exemplo da criatividade dos engenhos. O arroz passou a ser um cereal muito utilizado para fazer mingaus, bolos e pudins (LEAL, 1998).

O beiju, ingrediente tipicamente indígena, começou a ser utilizado em substituição à farinha de trigo que dificilmente chegava aqui, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros. O beiju em particular recebeu tratamento requintado, sendo preparado com a goma de mandioca e regado com leite (LEAL, 1998).

O milho também foi muito utilizado na confecção de bolos e sobremesas típicas, como canjicas, bolos e pudins.

Dos canaviais nordestinos surgiam derivados como o melaço e a rapadura, largamente utilizados em substituição ao açúcar quando se desejava uma preparação com um adocicado mais acentuado.

3.3 Influência Portuguesa

A interação entre Brasil e Portugal é realmente muito grande e permanece até os dias de hoje.

Desde a época das grandes navegações esta interação entre Brasil e Portugal foi iniciada, e o resultado que houve foi uma troca de cultura e influências muito grande entre esses dois países. Sabe-se que junto aos navios viajaram também os tradicionais “beijinho de coco”, “orelha de burro”, “desmamados”, “espera marido”, “busca marido”, “mãe benta”, “engorda marido” e os demais doces tipicamente brasileiros que nasceram da utilização do coco, da goma de mandioca, do milho, da cana de açúcar e das diversas frutas brasileiras que se fizeram conhecidas em Portugal, formalizando assim outras trocas na doçaria. Sabe-se também que em 1610 os navios

portugueses já saíam carregados do Brasil carregados de açúcar, compotas, doces em conserva, frutas em calda e outros doces fabricados no interior de fazendas de engenho (CASCUDO, 1968).

Cascudo (2004) fala que “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos”. Trazendo um patrimônio histórico da influência Moura e das relações que já tinham com o Oriente e com a África, a cozinha lusa trouxe para a colônia uma culinária rica em temperos, sabores e produtos até então desconhecidos pelos que lá habitavam (LIMA, 2005).

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

3.5 Sobremesas Típicas de Pernambuco

Muitas das sobremesas e doces em geral conhecidos como típicos de Pernambuco têm como origem receitas típicas de Portugal, as quais foram adaptadas pelas portuguesas no período colonial para o uso dos produtos locais. Outras sobremesas, porém, surgiram em próprio território pernambucano a partir do aproveitamento de excedentes de açúcar e mel de engenho com outros ingredientes da terra, especialmente as frutas e derivados da mandioca.

São inúmeras as sobremesas típicas pernambucanas, dentre elas as que ganham mais destaque: queijo de coalho assado com mel de engenho, cartola (banana frita com queijo manteiga), Romeu e Julieta (doce de goiaba em corte com queijo), filhós, baba-de-moça, pudim de pão, cocada, rapadura, nego-bom, puxa-puxa, fios de ovos, quindins, sorvetes, doces e compotas de frutas regionais como coco, manga, sapoti, abacate, caju, banana, pinha, goiaba, cajá, umbu, pitanga, umbu-cajá, araçá, abacaxi, mangaba, jaca, laranja, graviola, acerola, jabuticaba, tamarindo, jambo, e ainda os bolos - Souza Leão, de bacía, pé-de-moleque, de macaxeira, de rolo, de milho, de mandioca e engorda marido (RESIDENCE, 2008).

3.5.1 Bolo de rolo

“Bolo preparado com uma massa de espessura finíssima de pão-de-ló, recheado com goiabada derretida e enrolada em forma de rocambole, polvilhado com açúcar” (RESIDENCE, 2008). É um doce originário de Pernambuco reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do Estado em 2007 através da Lei Ordinária nº. 379 (ANDRADE, 2008).

O bolo de rolo deriva do colchão de noiva, doce tradicional da região de Tavira ao sul de Portugal. As portuguesas, responsáveis pela atividade na cozinha, substituíram o original recheio de creme de amêndoas (pela não disponibilidade do produto) pelo de goiaba, fruta abundante no nordeste brasileiro, sempre dosada com muito açúcar (DAHER, 2008). Aqui o bolo passou a ser enrolado em camadas cada vez mais finas como um rolo, daí o seu nome. A receita é basicamente a mesma em todos os estados do Nordeste, mas o feito em Pernambuco tem uma maneira peculiar no preparo, o que caracteriza a finura das camadas (QUELEM, 2009).

O bolo era servido como sobremesa ou lanche e um visitante importante não poderia sair de uma casa sem degustar uma fatia. Dessa maneira, foi sendo utilizado como forma de estreitar os laços de amizades, como forma de agradecimento, como presente, e até para “amolecer corações”. Até o papa João Paulo II quando da visita ao Recife em 1980 provou uma fatia (ANDRADE, 2008).

Durante muitas décadas, essa sobremesa ficou restrita aos senhores de engenho ou ainda aos salões nobres do governo. Com o tempo, a receita foi ganhando as cozinhas mais simples, além de prateleiras das padarias, docerias e cafés. Tornou-se um ícone da gastronomia local (DAHER, 2008).

3.5.2 Bolo Souza Leão

“De consistência cremosa, esse bolo é preparado com massa de mandioca, calda quente de açúcar, ovos e manteiga” (RESIDENCE, 2008).

O Bolo Souza Leão passou a fazer parte da culinária pernambucana através de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu localizado em Muribeca/Jaboatão dos Guararapes. Dona Rita foi uma renomada quituteira da época e tornou famosas as receitas do Bolo São Bartolomeu e do Bolo Souza Leão. Alguns ingredientes do Bolo Souza Leão

originalmente europeus foram substituídos, como o trigo pela massa de mandioca, e a manteiga por manteiga feita na cozinha do engenho. A sobremesa faz sucesso até atualidade e é considerado o mais aristocrático bolo nordestino. Até mesmo na tradição de servir o bolo existe a obrigação de utilizar pratos de porcelana ou de cristal. Provavelmente, esta exigência deva-se a importância dos Souza Leão, aqueles que batizaram o bolo. Conta-se também que ele foi servido ao imperador Dom Pedro II e sua esposa Tereza Cristina quando de passagem por Pernambuco no ano de 1859 (BARBOSA, 2008).

Foi sancionada pelo governador Eduardo Campos, no dia 22 de maio de 2008, a Lei nº 357/2007 de autoria do deputado Pedro Eurico, lei essa que deu ao bolo Souza Leão o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco (BARBOSA, 2008).

3.5.3 Cartola

“Banana frita coberta com queijo coalho assado e polvilhada com açúcar e canela” (RESIDENCE, 2008).

Consiste numa das mais tradicionais sobremesas de Pernambuco, sendo considerada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco segundo a Lei 13.751 de abril de 2009 (GASPAR, 2012).

A receita tem origem nas casas-grandes dos engenhos, sendo resultado da mistura de ingredientes, técnicas e hábitos culturais dos colonizadores portugueses, dos indígenas que aqui viviam, e dos escravos africanos, uma mostra da miscigenação dos três principais povos que formaram a cultura do Nordeste do Brasil (GASPAR, 2012).

Não se tem registros precisos de quem a inventou, nem onde ou quando foi produzida pela primeira vez. O seu nome provavelmente seja este por causa do seu formato alto, pela superposição de camadas de banana e queijo, além da cor escura devido à canela (GASPAR, 2012).

Os ingredientes típicos para o preparo são a banana madura, de preferência a prata (variedade trazida pelos portugueses das Ilhas Canárias), o queijo do sertão (ou queijo manteiga) produzido a partir da manteiga de garrafa muito apreciada pelos escravos, o açúcar abundante da terra, e a canela (GASPAR, 2012).

4 Conclusões

Considerando as pesquisas realizadas e os resultados encontrados, percebe-se a magnitude da influência portuguesa na cultura dos pernambucanos. A herança é bastante visível quando se reporta aos costumes e hábitos alimentares desta sociedade. A economia canavieira, somada aos costumes portugueses inseridos no processo de colonização, resultou em uma cultura culinária rica no doce e diversificada nos sabores representados pelos inúmeros pratos doces típicos do estado.

O fato de Pernambuco ser um território rico em produtos únicos, e ao mesmo tempo não dispor de elementos típicos europeus, contribuiu para o desenvolvimento de preparações originais. O conhecimento das portuguesas, agregado ao uso dos produtos nativos, originou receitas deliciosas popularmente conhecidas. Isto vem a ser retificado pelo fato dessas receitas serem consideradas como patrimônios do estado.

É fundamental conhecer as raízes da cultura da sociedade em que estamos inseridos. Identificar os processos que possibilitaram o surgimento de uma cultura única, cuja culinária é caracterizada e preservada pelo seu modo de fazer, é de suma importância. Isto contribui para o entendimento do contexto social, cultural e alimentar da população pernambucana.

5 Referências

- ANDRADE, Maria do Carmo. Bolo de Rolo. **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, out., 2008. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1> Acesso em: 14/01/2014.
- BARBOSA, Virgínia. Bolo Souza Leão. **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, dez., 2008. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=488&Itemid=181> Acesso em: 14/01/2014.
- BELUZZO, R. **Doces sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global, São Paulo, 2004.
- CASCUDO, L. C. **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº5, 1971.
- DAHER, Carolina. Uma viagem pelo Recife. **Revista Veja**, Belo Horizonte, jul., 2008. Disponível em: <<http://vejabh.abril.com.br/blog/moca-de-padaria/tag/receita-pernambucana>> Acesso em: 13/01/2014.
- DUFTY, W. **Sugar Blues**. 6ª edição. São Paulo: Ground, 1996.

DUTRA, R. **Cozinha e Identidade Nacional**, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.

FREIRE, G. **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2º edição. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº2, 1969.

FREIRE, G. **Região e Tradição**, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro. 1941.

GASPAR, Lúcia. Cartola (culinária). **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, abr., 2012. Disponível em:
 <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=898&Itemid=1> Acesso em: 14/01/2014.

GASPAR, Lúcia. Doçaria no Nordeste brasileiro. Pesquisa Escolar Online, **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, mai., 2013. Disponível em:
 <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>> Acesso em: 28/08/2014.

HAMILTON, C. **Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas**, Senac, São Paulo. 2005.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Universidade de Brasília, Brasília, 2004. 68p. Disponível em:
 <bdm.bce.unb.br/bitstream/.../1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf> Acesso em: 13/01/2014.

LIMA, C. M. **Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.

MENEGALE, Alexandre. Uma doce História do Brasil. **Revista Sabor do Brasil**, RE, 2004. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.

PERRELLA, A. S. **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

QUELEM, Naiobe. Sobremesas pernambucanas consideradas patrimônio imaterial são servidas na cidade. **Correio Braziliense**, mar., 2009. Disponível em: <<http://divirta-se.correioweb.com.br/materias.htm?materia=6545&secao=Guia&data=20090317>> Acesso em: 13/01/2014.

RESIDENCE, Marina. Doçaria de Pernambuco. **Roteiros Cult Hotel**, 2008. Disponível em: <<http://culthotel.com.br/wp-content/uploads/2012/08/docaria.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. O rolo do bolo de rolo. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **ANPTUR**, São Paulo, set., 2010. Disponível em:
 <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/downloadSuppFile/850/434>> Acesso em: 28/08/2014.

TEMPASS, Martín César. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira. **Slow Food Brasil**, mar., 2008. Disponível em:

<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira>> Acesso em: 27/08/2014.

TRISTÃO, Patrícia. Comidas do Norte são exóticas e tradicionais. **Centro de Produções Técnicas**, 2013. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/comidas-norte-exoticas-tradicionais>> Acesso em: 28/08/2014.

VECCHIO, R. D. A culinária nordestina. **O vale**, 2011. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/viver/a-culinaria-nordestina-1.172390>>. Acesso em 24/08/2014.

Recebido em 14/03/14

Aceito em 07/11/14

Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares do nordeste do Brasil¹

Luiz Gonzaga sings the feeding practices from northeastern Brazil

Ariza Maria Rocha²

Resumo

Luiz Gonzaga cantou com muita originalidade a cultura nordestina. Por sua voz, difundiu o sertão e a relação desse com a cidade grande, a política, a economia da sociedade brasileira, dividindo letras e melodias com seus parceiros José Dantas de Sousa Filho, Humberto Teixeira, entre tantos outros compositores. Como documento histórico, a música de Luiz Gonzaga é uma inesgotável fonte para conhecer o “de comer” do nordestino. Este artigo tem o objetivo de refletir os alimentos tradicionais do nordeste a partir da produção discográfica de Luiz Gonzaga como fonte de pesquisa de análise das práticas alimentares na região do passado e nos dias atuais. Nesse contexto, adotei a pesquisa bibliográfica, recorrendo ao *site* oficial do músico para analisar os alimentos tradicionais, o plantio, o consumo e as condições climáticas a partir de algumas músicas do universo de Luiz Gonzaga. Este trabalho discute as músicas que revelam as práticas alimentares do sertão, os alimentos tradicionais no Cariri e, por último, os alimentos nas festas tradicionais do nordeste, em particular, do Cariri, nas músicas do mestre da sanfona. Em seus versos e melodias, o artista revela o trato com a terra, as condições climáticas, as plantações de milho, feijão, mandioca, pequi, entre outras; o lugar da mulher e do homem nas dependências domésticas; os utensílios domésticos; as criações de animais domésticos, a economia do nordeste. Sua obra revela práticas culturais corporais, alimentícias, agrícolas, políticas e sociais do Brasil.

Palavras-chave: Práticas alimentares. Música. Luiz Gonzaga.

¹Esta pesquisa faz parte de um estudo que teve o financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.

²URCA/CAPES – Doutora em Educação pela Universidade Federal do Ceará – UFC (2008) com tese publicada pela Editora UFC (2011), O Passado da Educação Física Escolar em Fortaleza. Lecciona na Universidade Regional do Cariri – URCA desde 2003. Atualmente, encontra-se o pós doutoramento intitulado Comer, Rezar e (Com)Partilhar na Festa de Renovação do Sagrado Coração de Jesus no Cariri Cearense, com o financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES.

Abstract

Luiz Gonzaga sang with much originality about Brazil's Northeastern culture. His voice is responsible for promoting the backcountry and its relationship with big cities, politics and the Brazilian society way of living. He shared lyrics and melodies with partners such as José Dantas de Sousa Filho, Humberto Teixeira and other composers. As a historical document, Luiz Gonzaga's music is a never ending source of research for those who wish to get to know the "eating habits" of people living in that part of the country. The main goal of this article is to reflect upon Northeastern traditional food from the perspective of Luiz Gonzaga's musical production for the analyses of that region's past and current feeding practices. In this context, we adopted the bibliographic research using as source Luiz Gonzaga's official website to analyze traditional food, plantation, consumption and climate conditions from the standpoint of some songs from Luiz Gonzaga's universe. This article discusses songs that reveal the backcountry's feeding practices, traditional food from Cariri and traditional food served in traditional Northeastern parties, particularly in Cariri, from the standpoint of The Accordion Master's songs. His verses and melodies reveal the working of the land, climate conditions, corn, beans, manioc, pequi and other plantations; men and women's roles in the household chores; domestic utensils; livestock and Northeastern economy. His work reveals cultural practices related to the body, food, agriculture, politics and Brazilian society.

Keywords: Feeding Practices, Music, Luiz Gonzaga.

Introdução

Luiz Gonzaga do Nascimento (1912-1989) cantou com muita originalidade a cultura nordestina. Por sua voz, difundiu o sertão e a relação desse com a cidade grande, a política, a economia da sociedade brasileira. Dividindo letras e melodias com seus parceiros José Dantas de Sousa Filho, Humberto Teixeira, entre outros, narrou as condições de vida, alegrias, tristezas, as paisagens, a seca, a fé, as festas, as danças, as despedidas, os retornos, a saudade, homenageou seu pai, Januário, os amores, a migração, os "cabras da peste" e, também, os alimentos do nordeste, da produção à venda e seu consequente consumo.

O mestre da música cantou os problemas sociais do nordeste dentro e fora do Brasil, registrou os valores culturais relacionados à identidade nordestina e contribuiu com

o enriquecimento da cultura brasileira. Pelo quadro da época, registrado nas músicas, o sanfoneiro ganhou reconhecimento e fama, após superar as dificuldades econômicas e as resistências de alguns artistas do rádio, até então no auge como difusores cultural e artístico.

A música tem o poder de expressar os sentimentos, revelar a memória, conhecer as representações sociais, o contexto político e o imaginário popular, além da capacidade de dialogar com o conhecimento histórico. Por essa via, abordo a comida nordestina na música de Luiz Gonzaga com o objetivo de refletir as práticas alimentares do nordeste, em particular do Cariri. As questões que guiaram este trabalho foram: Quais as comidas de dias festivos e do cotidiano citadas pelo referido artista? Qual era a visão do lugar da mulher e do homem na cozinha nas músicas desse cantor e compositor? Quais as receitas de infusões, plantas medicinais e artefatos da cozinha retratados nas obras de Gonzagão?

No plano conceitual, parto do princípio de que o alimento é um patrimônio cultural, assim, sublinho o trabalho de Cascudo (1967), Cavignac e Dantas (2005) e Maciel (2000). Esta última autora, a propósito, aduz que:

(...) O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. É assim que a procura pelo sentido deste 'comer' tem atraído os antropólogos de uma maneira muito particular. (MACIEL, 2001, p.145).

Nessa temática, distingo o conceito de alimento e comida, como também a diferença entre o alimentar-se e o "de comer". DaMatta (1986, p. 55) explica que:

(...) Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro daquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga.

A comida, nesse sentido, revela a identidade de um povo, enquanto o alimento está ligado às necessidades biológicas e fisiológicas.

No plano metodológico, em um universo de 495 composições do músico expostas em sua vasta produção discográfica foram selecionadas 44 canções com enfoque voltado para as práticas alimentares enquanto identidade cultural do nordestino. Recorreu-se, então, ao *site* oficial, intitulado “Luiz Lua Gonzaga”³.

O tema é aqui apresentado em três focos. O primeiro está um pouco da vida artística de Luiz Gonzaga. Em seguida, alguns alimentos tradicionais no Cariri serão apresentados e, por último, destaque de alguns alimentos nas festas tradicionais do nordeste nas músicas do mestre da sanfona. A riqueza da obra de Luiz Gonzaga não se limita a estas páginas, o que significa, portanto, que não tenho a pretensão de esgotar aqui a reflexão das práticas alimentares do nordeste brasileiro.

O canto das práticas alimentares do sertão nordestino

Cantando o nordeste do Brasil, o artista de Exu apresentou a vida do sertanejo para o Brasil e o exterior. Começou a manusear a sanfona ainda criança, prestando atenção ao seu pai, que tocava o fole de oito baixos nas festas.

Nas composições musicais, encontrou parceiros, a exemplo de Humberto Teixeira, Miguel Lima, João Silva, Zé Dantas (José de Souza Dantas Filho), entre tantos outros. Até ser reconhecido como músico, Luiz Gonzaga tocava nas ruas, nos paus de arara, nos bordéis, na Rádio Nacional e no programa de Ary Barroso, Calouros em Desfile, oportunidade em que apresentou a música, de sua autoria, “Vira e Mexe”, no ano de 1945.

Neste mesmo ano, o sanfoneiro passou a gravar tocando e cantando os seus sucessos que ganharam vida, entre eles, “Dezessete e setecentos”, com Miguel Lima, em 1945; com Humberto Teixeira, vieram as seguintes músicas: “Lá no meu Pé de Serra” (1945), “Baião” (1946), “Asa Branca” (1947), “Juazeiro” (1948), “Paraíba” (1950), “Assum Preto” (uma transposição de Asa Branca para modo menor) e “Respeita Januário” (1950). Da parceria com José Dantas de Sousa Filho, surgiram as obras “Cintura Fina” (1950), “ABC do Sertão” (1950), “Vozes da Seca” (1950) e, em 1989, o “Xote Ecológico”. Essas são algumas obras de seu vastíssimo repertório musical

³Site oficial intitulado “Luiz Lua Gonzaga”. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

e que expressam a riqueza musical brasileira registrada em 39LPs, 218 discos de 78 rotações e 23 coletâneas (SITE OFICIAL, LUIZ LUA GONZAGA, 2013). Diante da compilação musical, 44 músicas que tratam das práticas alimentares do nordeste foram selecionadas.

De início, é preciso esclarecer que a estiagem, tão presente em alguns estados nordestinos que compõem o Polígono das Secas (PiauÍ, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia) e que, em função disso, enfrentam a falta d'água e a luta pela sobrevivência, foi um fator climático e também político determinante na sensibilidade do músico, como também ainda é na vida de qualquer nordestino.

A dor do sertanejo é cantada e retrata os flagelados da fome, sede, morte do gado, abandono da família e do roçado (ou o que sobrou dele com a estiagem), o êxodo rural, a saudade, a dificuldade de adaptar-se na cidade grande, a humilhação e a vergonha do flagelado por não ter trabalho e ser forçado a viver de esmola. "Asa Branca" (Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, 1947), "Meu Padrim" (F. Marcelino, 1960), "Testamento de Caboclo" (R. Bittancourt e R. Sampaio, 1947), "Vozes da Seca" (Luiz Gonzaga e Zé Dantas, 1953), "Baíão Agrário" (Luiz Gonzaga, 1989), "Aquarela Nordestina" (Rosil Cavalcante e Maria das Neves Coura Cavalcante, 1989), "Cabra da Peste" (Jurandi da Feira, 1955), "No meu Pé de Serra" (Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, 1946), "Canto do Povo" (Luiz Gonzaga, 1983), "A Triste Partida" (Patativa do Assaré, 1964), "Documento de Matuto" (Paulo Patrício, 1964), "Xote Ecológico" (Luiz Gonzaga e Aguinaldo Batista, 1989)⁴ são composições que descrevem o cenário nordestino. Poderia multiplicar exemplos tirados desse universo, mas os versos de "Asa Branca" (Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, 1947) ilustram as tristezas, esperanças e alegrias do sertanejo:

Quando oiei a terra ardendo / Quá fogueira de São João / Eu
perguntei a Deus do Céu, ai / Pru que tamanha judiação / Qui braseiro,
qui fornáia / Nem um pé de prantação / Pru farta d'agua, perdi meu
gado / Morreu de sede meu alazão / Inté mesmo a asa branca / Bateu

⁴Para não me estender, apresento a seguir trechos de algumas músicas para o leitor acompanhar meus argumentos. São elas: "Meu Padrim" (F. Marcelino, 1960) – Ai meu Padrim / Meu Padrim Frei Damião / Ai meu Padrim / Me dê sua benção (...) No Nordeste, quando há seca / Ninguém aguenta viver / Sofre o pobre, sofre o rico / E o céu nada de chover / O caboclo nordestino / Tem um grande coração / Deixa a roça, deixa tudo / (...) Meu Padrim como é triste / Ver morrer tantos anjinhos / Ai, comendo o xique-xique / Não aguentaram, os pobrezinhos (...); "Testamento de Caboclo" (R. Bittancourt; R. Sampaio, 1947) – Posso morrer / Mas desta vida não me queixo / E na toada vou dizer tudo que deixo / Deixo o roçado / Bonitinho e bem cuidado / Uma galinha / Com pintinho no cercado / Deixo o riacho(...) Maiores informações no SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

asas do sertão / Entonce eu disse adeus, Rosinha / Guarda contigo meu coração / Hoje longe muitas léguas / Numa triste solidão / Espero a chuva cair de novo / Pra mim vortá pro meu sertão / Quando o verde dos teus óio / Se espaiá na prantação / Eu te asseguro, num chore não, viu? Qui eu vortarei, viu? Meu coração⁵ (GONZAGA; TEIXEIRA, 1947. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA*, 2013).

Mas nem só de seca e tristeza vive o nordeste. Se o inverno for bom, logo que surgem os primeiros sinais de chuva, lá estará a fartura no sertão e na mesa do sertanejo, assim expressam os versos de “Boiadeiro” (Klécius Caldas, 1950), “Acordo às Quatro” (Marcondes Costa, 1979), “Algodão” (Zé Dantas e Luiz Gonzaga, 1953) e “Caboclo Nordestino” (José Marcolino, 1963)⁶. O verde do roçado predomina nas pastagens e movimenta as feiras, como, por exemplo, “A Feira de Caruaru” (Onildo Almeida, 1957):

A Feira de Caruaru / Faz gosto a gente vê / De tudo que há no mundo / Nela tem pra vendê / Na feira de Caruaru / Tem massa de mandioca / Batata assada, tem ovo cru / Banana, laranja, manga / Batata, doce, queijo e caju / Cenoura, jabuticaba / Guiné, galinha, pato e peru / Tem bode, carneiro, porco / Se duvidá... inté cururu / Tem cesto, balaio, corda / Tamanco, gréia, tem cuêi-tatu / Tem fumo, tem tabaqueiro / Feito de chifre de boi zebu / Caneco acuvitêro / Penêra boa e mé de uruçú / Tem carça de arvorada / Que é pra matuto não andá nu / Tem rêde, tem balieira / Mode minino caçá nambu / Maxixe, cebola verde / Tomate, cuento, couve e chuchu / Armoço feito nas cordas / Pirão mixido que nem angu / Mubia de tamburête / Feita do tronco do mulungu / Tem louiça, tem ferro véio / Sorvete de raspa que faz jau / Gelada, cardo de cana / Fruta de paima e mandacaru / Bunecos de Vitalino / Que são cunhecidos inté no Sul / De tudo que há no mundo / Tem na Feira de Caruaru (ALMEIDA, 1957. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA*, 2013).

⁵Destaco que respeitei a grafia tal qual foi registrada e cantada na voz de Luiz Gonzaga.

⁶Para exemplificar, ilustro com trecho da música “O Boiadeiro”, de Klécius Caldas e Armando Cavalcanti (1950) – Vai boiadeiro que a noite já vem / Guarda o teu gado e vai pra junto do teu bem / De manhazinha quando eu sigo pela estrada / Minha boiada pra internada eu vou levar / Quando as cabeça é muito pouco é quase nada mas não tem outras mais bonitas no lugar (...) Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

Comemorar a safra do milho, pequi, algodão, feijão, mandioca, entre outras, significa comemorar comida na mesa, fartura na alimentação, além do dinheiro extra que ajuda no sustento da família. Como se pode depreender, há uma estreita relação entre colheita, festa, lazer e criação de espaços de sociabilidade.

Neste contexto, as comemorações de Santo Antônio, São João e São Pedro, as chamadas festas juninas, têm o milho como símbolo e ponto central no preparo de várias comidas de festa, como, por exemplo, a canjica, pamonha, milho assado e cozido, cuscuz, mungunzá, mingau, bolo de milho e, inclusive, o xerém, comida para os animais. Esses alimentos estão retratados nos versos poéticos das canções “Pênero Xerém” (Luiz Gonzaga e M. Lima, 1945), “Vitória de Santo Antão” (Elias Soares e Pilombeta, 1968), “São João Antigo” (Zé Dantas e Luiz Gonzaga, 1957), “São João Chegou” (Marisa P. Coelho e Luiz Gonzaga, 1953), “São João do Carneirinho” (Luiz Gonzaga e Guio de Moraes, 1952), “São João na Roça” (Luiz Gonzaga e Zé Dantas, 1952), “A festa do Milho” (Rosil Cavalcanti, 1963), “São João nas Capitá” (Luiz Gonzaga e Luís Ramalho, 1976), “São João no Arraia” (Zé Dantas, 1957), “São João Sem Futrica” (João Silva e Zé Mocó, 1984), “A Noite é de São João” (Antônio Barros, 1970), “Dia de São João” (Rildo Hora, 1971), “Festa de Santo Antônio” (Alcymar Monteiro e João Paulo Jr., 1987), “Madruceu o Milho” (Sebastião Rodrigues e João Silva, 1968), “Festa no Céu” (Zeca do Pandeiro e Edgar Nunes, 1958), “Pedido a São João” (José Marcolino, 1963)⁷. Entre os vários exemplos aqui citados, destaco a letra da música: “A festa do Milho” (Rosil Cavalcanti, 1963) para que se tenha clareza da presença do milho na significativa produção musical do artista:

No dia de Santo Antônio / Já tem fogueira queimando / O milho já está maduro / Na palha vai se assando / No São João e São Pedro / A festa de maior brilho / Porque pamonha e canjica / Completam a festa do milho (GONZAGA; CAVALCANTI, 1963. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA*, 2013).

Entender a presença do milho no sistema culinário do nordeste é compreender a

⁷Entre tantas músicas, exemplifico a questão com trecho da música “Pênero Xerém”, de Luiz Gonzaga e M. Lima (1945): Ôi pisa o milho, penerô xerém / Ôi pisa o milho, penerô xerém / Eu num vou criar galinha / Pra dar pinto pra ninguém / Na minha terra / Dá de tudo que plantar / O Brasil dá tanta coisa / Que eu num posso decorar / Dona Chiquinha / Bote o milho pra pilar / Pro angu, pra canjiquinha / Pro xerém, pro munguzá (...) Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

formação agroalimentar que abrange desde o plantio ao consumo. E mais, é preciso considerar que tal percurso também revela a identidade do povo, por ser um veículo de manifestação e reafirmação da matéria-prima, do imaginário da culinária, das crenças e dos mitos, da criatividade do preparo tal como o saber e o sabor de determinadas comidas da região. E Luiz Gonzaga registra a comida e a identidade nordestina, pois tanto a relação com os pratos tradicionais quanto seus significados são construções coletivas e constitutivas da cultura de uma região.

O sanfoneiro de Exu brinca com o milho, o xerém e o pilão⁸, além de encontrar outras referências não somente da produção agrícola, mas também da criação de pequenos animais domésticos, como na música “Acordo às Quatro”, composta por Marcondes Costa, em 1979⁹: “(...)Tenho as miúças / Carneiro, porco e galinha / Tenho inté uma vaquinha / Que a muié véve a cuidar”.

Além do milho, destaco também a cana-de-açúcar, presente desde o Brasil Colônia. Cultivada nos canaviais, tornou-se destaque na história, na cultura e na economia brasileira, particularmente na nordestina. Em “Cana, Só de Pernambuco” (Luiz Gonzaga e Victor Simon, 1954), Luiz Gonzaga retrata, pelas comidas e bebidas que conheceu em suas viagens, o gosto pela cana pernambucana. Eis um trecho da música:

Eu sou do Norte / Rumei para São Paulo / Fui mudar de sorte /
Com o fole na mão / Comi de tudo / Comida italiana / Bife parmegiana
/ Canelão de macarrão / Provei também / A tal da passarela / Bebi da
caipirinha / E vinho de garrafão / Mas eu confesso / Não é por ser de
lá / Cana pernambucana / É a maior, meu irmão / Oxente! / Quando
falo, não retruco / Oxente! / Quando falo, não retruco / Oxente! / Cana
só de Pernambuco (GONZAGA; SIMON, 1954. In. *SITE OFICIAL LUIZ
LUA GONZAGA*, 2013).

A inventividade do artista está nos versos e na melodia, e ainda é possível extrair a relação do paladar com as emoções, ou seja, a sensação gustativa do homem transborda a informação para chegar pela emoção, é o caso da música “Qui nem Jiló”, de Luiz Gonzaga e

⁸Utensílio culinário usado para pisar o milho, café, etc. Outras músicas nas quais Luiz Gonzaga registra a presença desse artefato na cozinha nordestina podem ser encontradas nas canções “Cintura Fina” e “Pisa no Pilão”, de composição de José Dantas de Sousa Filho. Para consultar as letras da música, ver o site oficial do músico: “Luiz Lua Gonzaga”, disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>.

⁹Segue trecho da música: Tenho as miúças / Carneiro, porco e galinha / Tenho inté uma vaquinha / Que a muié véve a cuidar (composição de Marcondes Costa, 1979). Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

Humberto Teixeira, no ano de 1950¹⁰; em seus versos está a comparação da saudade com o gosto amargo do jiló.

As plantas medicinais, crenças e mitos alimentares também estão representados em “Chá Cutuba” (Humberto Teixeira, 1977), “Capim Novo” (Luiz Gonzaga e José Clementino, 1976), “Ovo de Codorna” (Severino Ramos, 1971), “Aroeira” (Barbosa Lessa, 1961) e “Quero Chá” (Luiz Gonzaga e José Marcolino, 1965)¹¹.

O Rei do Baião registra ainda a presença e a ausência dos alimentos complementares às refeições, como, por exemplo, o açúcar, a banha, a manteiga, conforme consta na música “Feijão cum Côve”, tal qual seus versos:

Ai que será? / Tenho prantado / Muita côve no quintá / Ai o que será? / Feijão com côve / Que talento pode dá? / Cadê a banha? / Pra panela refogá / Cadê açúcar? / Pro café açucará / Cadê manteiga? / Leite e pão / Onde é que tá? / Cadê o lombo? / Cadê carne de jabá? / Já tou cansado / De escutá o doutor falá / Que quarqué dia / As coisas têm que melhorá / Sem alimento / Num se pode trabaiá / Por que será? / Feijão com côve / Que talento pode dá? (GONZAGA; PORTELLA, 1946. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUIA GONZAGA*, 2013).

A questão de gênero também é abordada no repertório musical do artista pernambucano. Em um nordeste com características, predominantemente, machista e paternalista, Luiz Gonzaga revela o papel da mulher e do homem na cozinha, considerada, para alguns, espaço das tarefas femininas. Tal questão é tratada na música “Baião de Dois”:

Capitão, que moda é essa, deixe a tripa e a cuié / Home não vai na cozinha, que é lugá só de mulhé / Vô juntá feijão de corda, numa panela de arroz / Capitão, vai já pra sala, que hoje tem baião de dois / Ai, ai, ai, ó baião, que bom tu sois / Se o baião é bom sozinho, que

¹⁰“Que nem Jiló”, de Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, no ano de 1950. Segue um pequeno trecho da obra: Saudade, entonce, aí é ruim / Eu tiro isso por mim / Que vivo doido a sofrer / Ai quem me dera voltar / Pros braços do meu xodó / Saudade assim faz roer / E amarga qui nem jiló / Mas ninguém pode dizer / Que me viu triste a chorar / Saudade, o meu remédio é cantar. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

¹¹Segue um trecho da letra de “Chá Cutuba”, de Humberto Teixeira (1977) – Sandoval! / Que chá é esse que tu bebe? / É chá pobre, chá do norte, chá cutuba / De raiz de cabriúva e catolé / Com caroba, piqui doce e macaúba / Que é porrete, dor de quengo e mão de ré. Outros exemplos: “Capim Novo” (Luiz Gonzaga e José Clementino, 1976) e “Quero Chá” (Luiz Gonzaga e José Marcolino, 1965) estão disponíveis em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

dirá baião de dois / Se o baião é bom sozinho, que dirá baião de dois / Ai, ai, baião de dois, ai, ai, baião de dois (GONZAGA; TEIXEIRA, 1977. In. SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA, 2013).

Partindo, então, das músicas do artista e considerando seu repertório como documento histórico, a canção de Luiz Gonzaga é uma inesgotável fonte para conhecer o “de comer” do nordestino, desde o seu modo de preparar ao saber-fazer, a exemplo da tripa, do feijão de corda, do baião de dois, entre outras comidas tradicionais nordestinas.

E mais: pela via musical, é possível apreender as festas tradicionais, o calendário alimentar do nordestino, a felicidade da fartura à mesa, os castigos da seca, as mudanças alimentares no transcorrer da história, a comensalidade compartilhada com a família e amigos, as pequenas criações de animais domésticos e as plantações agrícolas, a cozinha e o papel entre os gêneros, as iguarias do cotidiano e dos dias festivos e os utensílios no preparo da comida, enfim, todas essas práticas alimentares estão presentes no manancial artístico desse sanfoneiro.

“Comer arroz com pequi”, “feijão com rapadura”, “farinha do cariri”, “açúcar e buriti”: os alimentos tradicionais do cariri nas músicas de luiz gonzaga

Em sua trajetória, tanto de vida como artística, Luiz Gonzaga cantou a região do Cariri¹², localizada ao sul do estado do Ceará, na Chapada do Araripe. Deve-se às abundantes águas que jorram das fontes, também chamadas de nascentes, o surgimento das cidades ao sul do Ceará; em função disso, a região prosperou sendo o “Oásis no Sertão”. A região do Cariri também é conhecida pelo comércio, pela religião, pelo fluxo de penitentes, romarias, e pelas bênçãos de Padre Cícero Romão Batista (1844 – 1934), em Juazeiro do Norte, carinhosamente chamado de “Padim Ciço”, como também pelo exemplo de Frei Damião (1898 – 1997).

Assim, além das belezas naturais, a economia e os sítios arqueológicos, a riqueza da região está também na alimentação apreciada, composta por pequi, mungunzá, sequilhos, tapioca, baião de dois, filhoses, broas, bolo de milho, bolo de puba, pé de moleque, fubá, pamonha, canjica, farinha, etc., comidas que são favorecidas pelas práticas agrícolas do local.

¹²A palavra é originária dos índios Kariris, significa tristonho, calado, silencioso (PINHEIRO, 2011). O Vale do Cariri está situado na região do Araripe, e possui a segunda maior concentração populacional do Ceará, com 577 mil habitantes (7,1% da população total).

E foi em 1930 que “Luiz de Januário”, como era conhecido na infância, fugiu da casa dos pais em Exu, município de Pernambuco, e foi ao Crato, no Ceará, caminhando a pé cerca de 65 quilômetros. Lá o jovem sanfoneiro vendeu sua sanfona por 80.000 réis em uma feira e foi a Fortaleza alistar-se no Exército. Anos mais tarde, o músico cantou a fé de Juazeiro, os costumes e a cultura do Cariri nas seguintes músicas: “Meu Araripe” (João Silva e Luiz Gonzaga, 1968), “De Juazeiro a Crato” (Luiz Gonzaga e Julinho, 1968), “Juazeiro” (Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, 1949), “Viva Meu Padim” (Luiz Gonzaga e João Silva, 1986)¹³ e “Último Pau de Arara” (Luiz Gonzaga e Guio de Moraes, 1952), música a qual apresento alguns versos adiante:

A vida aqui só é ruim quando não chove no chão / mas se
chover dá de tudo fartura tem de montão / tomara que chova logo,
tomara, meu Deus, tomara / só deixo o meu Cariri no último pau de
arara \ Enquanto a minha vaquinha tiver o couro e o osso / e puder
com o chocalho pendurado no pescoço / eu vou ficando por aqui, que
Deus do céu me ajude / quem sai da terra natal em outros cantos
não para / só deixo o meu Cariri no último pau de arara (GONZAGA;
MORAIS, 1952. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUIA GONZAGA*, 2013).

“Gonzagão” apresenta a cidade, inclusive, o músico esteve presente em muitas aberturas da Exposição Agropecuária do Crato – EXPOCRATO, uma festa tradicional que é importante ao desenvolvimento do agronegócio na região. Criada em 1944 pelo então prefeito Pedro Felício Cavalcante (1905-1991), a feira movimenta a economia e dinamiza a cultura.

A música que apresenta o município do Crato é conhecida por “Eu vou pro Crato” e está no disco *Pisa no Pilão: Festa do Milho*, lançado no ano de 1963. Nos versos da canção que compôs com seu parceiro José Jataí, estão os personagens, lugares e, principalmente, os alimentos característicos da região, quais sejam: arroz com pequi, feijão com rapadura, farinha, açúcar e buriti. Diz a letra:

Eu vou pro Crato / Vou matar minha saudade / Ver minha
morena / Reviver nossa amizade / Eu vou pro Crato / Tomar banho na
nascente / Na subida do lameiro / Tomo uns tragos de aguardente /

¹³“Meu Araripe”, de João Silva e Luiz Gonzaga (1968) – Meu Araripe, meu relicário / Eu vim aqui rever meu pé de serra / Beijar a minha terra / Festejar seu centenário / Sejam bem-vindos / Os filhos de Januário / Pro centenário do Araripe festejar / E a nossa festa / Não vai ser de candeia / Já tem luz que alumeia / Que os homem mandou dar. Outros exemplos são: “De Juazeiro a Crato” (Luiz Gonzaga e Julinho, 1968), “Juazeiro” (Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, 1949), “Viva Meu Padim” (Luiz Gonzaga e João Silva, 1986). Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

Eu vou pro Crato / Comer arroz com piqui / Feijão com rapadura /
Farinha do Cariri / Eu vou pro Crato / Vou matar minha saudade / Ver
minha morena / Reviver nossa amizade / Eu vou pro Crato / Pois a
coisa melhorou / A luz de Paulo Afonso / Cariri valorizou / Eu vou pro
Crato / Já não fico mais aqui / Cratinho de açúcar / Coração do Cariri
/ Eu vou pro Crato / Vou matar minha saudade / Ver minha morena
/ Reviver nossa amizade / Eu vou pro Crato / Vou pra casa de Seu
Pedro / Seu Felício é véio macho / Tou com Pedro, tou sem medo /
Eu vou pro Crato / Vou viver no Cariri / Cratinho de açúcar / Tijolo de
buriti.

Falado: É! O caminho é de açúcar! O cratinho é doce! Cratinho
é terra boa! Todo mundo quer ir pra lá... Eh! Eh! Mas ninguém quer
ir pro hoté... todo mundo que se arrumar na casa de um parente.
Um diz que vai pra casa do Alencar... Ah! Ah! Outro diz que vai pra
casa do parente. Outro diz que vai pra casa de Seu Pedro... É...
mas eu num gosto muito disso, não! Só se fizerem como eu, né? Eu
quando vou me hospedar na casa de um parente, eu levo um saco de
farinha, levo um bode seco, uma dúzia de abacaxi, um capãozinho,
um saco de piqui, uma cachacinha boa... Ah! Ah! Faça como eu, viu?
O parente fica satisfeito. Depois você pode dizer que o Cratinho é de
açúcar... Pode passear... pode se divertir no Crato, mas faça como
eu...Ah! ah! (GONZAGA; JATAÍ, 1963. In. *SITE OFICIAL LUIZ LUIZ*
GONZAGA, 2013).

Assim, existe um conjunto de alimentos tradicionalmente produzidos e consumidos pela
população local, dentre os quais o pequi, a mandioca, o milho, entre outros, que são usados
como tempero para o arroz, o feijão e a pequizada. Nessa direção, “pode-se pensar a cozinha (e
a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os
mecanismos da sociedade a qual pertence, da qual emerge e à qual lhe dá sentido” (MACIEL,
2004, p. 26).

Outro alimento citado na música do Gonzagão é o buriti, também conhecida como
coqueiro-buriti, buritizeiro, miriti, muriti, muritim, muruti, palmeira-dos-brejos, carandá-guaçu.
O buriti (*Mauritia flexuosa*) é uma das mais singulares palmeiras do Brasil. Consumido

tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti pode ser transformado em doces, sucos, licores e sobremesas.

Pelo contexto da época, a música de Luiz Gonzaga conta também a mudança ocorrida na produção de alguns exemplos de ontem e de hoje no Cariri. A região ficou famosa pelos engenhos de cana-de-açúcar na produção da rapadura e cachaça desde os meados do século XVIII¹⁴.

Apreciada no paladar do sertanejo, a rapadura pode ser saboreada como sobremesa e ainda pode adoçar o café e o aluá. No entanto, por ocasião da pesquisa *Práticas Alimentares Nordestinas: Estudo sobre Alimentos Tradicionais dos Estados do Ceará e Piauí*¹⁵, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará – EMATERCE informou que não existe mais engenho no Crato para a fabricação da rapadura por essa estar voltada apenas para os alambiques na produção da cachaça. A produção da rapadura, porém, ainda é forte em Barbalha e Missão Velha, cidades distantes de 20km e 40km do município do Crato. Informação ratificada pelo Sindicato dos Agricultores do Município. Realidade cantada na voz de Luiz Gonzaga, na música “Engenho Massangana”, composição de Capiba, 1978.

Devido ao perigo do desmatamento, a cultura da mandioca também está em queda no Cariri. Com raízes indígenas, o conhecimento tem sobrevivido por meio de seu repasse entre as gerações. É da mandioca que sai a goma, a farinha, o beiju, a tapioca e os bolos, que são muito apreciados pela região. A transformação da mandioca para o produto final acontece nas Casas de Farinha, e esse processo que compreende desde a colheita da mandioca, ralação, prensa e secagem nos fornos é chamado de farinhada. Este momento é marcado por um árduo trabalho, mas também é um momento de socialização por haver o encontro com vizinhos, de gerações e de casais, surgindo daí alguns namoricos. Eis os versos da música “Farinhada”, de composição de Zé Dantas, 1982:

Tava na poeira / Eu tava peneirando / Eu tava no namoro / Eu
tava namorando / Na farinhada / Lá na serra do Teixeira / Namorei uma
cabocla / Nunca vi tão feiticeira / A meninada / Descascava a macaxeira /
Zé Migué no caititu / E eu e ela na poeira / O vento dava / Sacudida
a cabeleira / Levantava a saia dela / No balanço da peneira / Fechei

¹⁴FIGUEIREDO, Antônio José de Oliveira. Engenhos de rapadura do Cariri: trabalho e cotidiano – 1790-1850. Associação Nacional de História-ANPUH Núcleo Regional de Pernambuco. Memória e História. V Encontro Nordestino de História. V Encontro Estadual de História. Recife, UFPE, 10 a 15 de outubro de 2004.

¹⁵Projeto coordenado pelo Prof. José Arimatea Barros Bezerra e financiado pelo CNPq.

os óios / E o vento foi soprando / Quando deu um redemoinho / Sem querer tava espiando / De madrugada / Nós fiquemo ali sozinho / O pai dela soube disso / Deu de perna no caminho / Chegando lá / Até riu da brincadeira / Nós estava namorando / Eu e ela na poeira (GONZAGA; DANTAS, 1982 In. SITE OFICIAL LUIZ LUA GONZAGA, 2013).

Não há festa sem comida. Além dos engenhos e da farinhada como espaços de troca de saberes e lazeres, não podemos esquecer a Festa do Pequi. O centro da atenção é o fruto colhido pelos catadores, que partilham a comida com os amigos e familiares. Neste sentido, a alimentação o cerne da estrutura social e as práticas de sociabilidade manifestadas nas festas regionais, tais como: Festa do Pequi, Festa do Fubá, Farinhada, Festa da Mandioca, EXPOCRATO, Berro Cariri, Festas Juninas, Festa do Peixe (Potengi) e a Festa de Renovação, só para exemplificar as mais conhecidas.

E, se ainda tiver um bom inverno, colhe-se no sertão “sapoti, jaboticaba, mangaba, maracujá, cajá, manga, murici, cana caiana, juá, graviola, umbu, pitomba, araticum, araçá”, tal qual expressa a música “Frutos da Terra”¹⁶, cantada por Gonzaga e composta por Jurandy da Feira.

Conclusão

Nos versos de Luiz Gonzaga está o retrato das práticas alimentares do Cariri e do Nordeste. As músicas do sanfoneiro são fontes de reflexão. Neste trabalho, enfoquei a alimentação do nordeste, principalmente do Cariri.

Além das belezas naturais, da economia e dos sítios arqueológicos, a riqueza da região está também na alimentação, conhecida pelo pequi, mungunzá, sequilhos, tapioca, baião de dois, filhós, broas, bolo de milho, bolo de puba, pé de moleque, fubá, pamonha, canjica, farinha, etc., e as frutas provenientes da agricultura do local. Assim, podemos dizer que os alimentos citados representam o patrimônio imaterial e representam as práticas alimentares do nordeste e, particularmente, do Cariri cearense.

Nesse sentido, a relevância deste texto está em revisitar a obra de Luiz Gonzaga como fonte para o estudo da alimentação e da divulgação alimentar do nordeste nas décadas de ¹⁶“Frutos da Terra”, cantada por Gonzaga e composição de Jurandy da Feira. Segue um pequeno trecho para ilustração: Esta terra dá de tudo / Que se possa imaginar / Sapoti, jaboticaba / Mangaba, maracujá / Cajá, manga, murici / Cana caiana, juá / Graviola, umbu, pitomba / Araticum, araçá. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

1945-1982.

Referências

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Práticas alimentares nordestinas**: estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do ceará e piauí – CNPq, mimeografado, 2012.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Vol. 1. Trabalho preparado sob os auspícios da Societé D'Études Historiques Dom Pedro II. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel. **Sistema Alimentar e Patrimônio Imaterial**: O Chouriço no Seridó. *Sociedade e Cultura*, v. 8, n. 2, jul./dez., p. 63-78, 2005.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986, 128 p.

DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo-SP: Brasiliense, 1994.

FIGUEIREDO FILHO, J. de. **Engenhos de Rapadura do Cariri**: Documentário da Vida Rural. Coedição SECULT. Fortaleza - CE: URCA/UFC, 2010.

GONZAGA, Luiz; ASSARÉ, Patativa. **A Triste Partida**, 1964. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; BARROS, Antônio. **A Noite é de São João**, 1970. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; BATISTA, Aguinaldo. **Xote Ecológico**, 1989. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; BITTANCOURT, R; SAMPAIO, Raul. **Testamento de Caboclo**, 1947. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; CALDAS, Klécio. **Boiadeiro**, 1950. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; CAVALCANTE, Rosil; CAVALCANTE, Maria das Neves Coura. **Aquarela Nordestina**, 1989. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; CLEMENTINO, José. **Novo**, 1976. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; COELHO, Marisa P. **São João Chegou**, 1953. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; COSTA, Marcondes. **Acordo às Quatro**, 1979. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; DANTAS, José. **Algodão**, 1953. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **São João Antigo**, 1957. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **São João na Roça**, 1952. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **São João no Arraiá**, 1957. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Vozes da Seca**, 1953. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; FEIRA, Jurandir da. **Cabra da Peste**, 1955. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Frutos da Terra**. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; HORA, Rildo. **Dia de São João**, 1971. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz. JULINHO. **De Juazeiro a Crato**, 1968. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; LESSA, Barbosa. **Aroeira**, 1961. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; LIMA, M. **Xerém**, 1945. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; MARCELINO, Francisco. **Meu Padrim**, 1960. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; MARCOLINO, José. **Nordestino**, 1963. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Quero Chá**, 1965. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **São João**, 1963. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; MONTEIRO, João Paulo Jr. Alcymar. **Festa de Santo Antônio**, 1987. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; MORAIS, Guio de. **São João do Carneirinho**, 1952. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; PATRÍCIO, Paulo. **Documento de Matuto**, 1964. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; RAMALHO, Luís. **São João nas Capitá**, 1976. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; RAMOS, Severino. **Ovo de Codorna**, 1971. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; RODRIGUES, Sebastião; SILVA, João Silva. **Madrucceu o Milho**, 1968. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; SILVA, João. **Meu Araripe**, 1968. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Viva Meu Padim**, 1986. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; SILVA, João; MOCÓ, José. **São João Sem Futrica**, 1984. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; SOARES, Elias; Pilombeta. **Vitória de Santo Antão**, 1968. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; SOUSA FILHO, José Dantas de. **Pilão**. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; TEIXEIRA, Humberto. **Chá Cutuba**, 1977. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Juazeiro**, 1949. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **No meu Pé de Serra**, 1946. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Que nem Jiló**, 1950. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz; ZECA DO PANDEIRO; NUNES, Edgar. **Festa no Céu**, 1958. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

GONZAGA, Luiz. **Baião Agrário**, 1989. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Canto do Povo**, 1983. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

_____. **Cintura Fina**. *SITE OFICIAL DO ARTISTA "LUIZ LUA GONZAGA"*. Disponível em: <<http://www.luizluagonzaga.mus.br/>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima Com Grillat - Savarin?** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, UFRGS, Ano 7, n. 16, p. 145-156, Dezembro, 2001.

_____. **Uma Cozinha à Brasileira**. Estudos Históricos: Alimentação. Rio de Janeiro, n. 33, Janeiro-Junho, p. 25-39, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008. 207 p.

MOTA, José Fábio. **Luiz Gonzaga, o Rei do Baião** (1912 – 1989): Biografia. Disponível em: <<http://www.reidobaiao.com.br/biografia>>. Postado em: 14 de agosto de 2007.

OLIVEIRA, Antônio José de. **Engenhos de Rapadura do Cariri**: Trabalho e Cotidiano – 1790-1850. Associação Nacional de História-ANPUH\ Núcleo Regional de Pernambuco. Memória e História. V Encontro Nordestino de História\ V Encontro Estadual de História. Recife, UFPE, 2004.

PINHEIRO, Irineu. **O Cariri**: Seu Descobrimento, Povoamento, Costumes. Coedição SECULT, Edições URCA, Fortaleza: Edições UFC, 2010.

REVISTA, A PROVÍNCIA. **Expocrato**, julho de 1993.

Recebido em 23/02/14

Aceito em 16/12/14