



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CAMPUS CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CURSO DE LICENCIATURA PLENA EM HISTÓRIA

MICHELLE SANTINO FIALHO

**"O CUMÊ": A PARAÍBA SOB SABORES NA CONSTRUÇÃO DE UMA
IDENTIDADE CULTURAL**

CAMPINA GRANDE – PB
2014

MICHELLE SANTINO FIALHO

**"O CUMÊ": A PARAÍBA SOB SABORES NA CONSTRUÇÃO DE UMA
IDENTIDADE CULTURAL**

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura Plena em História da Universidade Estadual da Paraíba, em cumprimento à exigência para conclusão de curso.

Orientador: Prof. Ms. José do Egito Negreiros Pereira

CAMPINA GRANDE – PB

2014

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano da dissertação.

F438c Fialho, Michelle Santino
O cumê [manuscrito] : a Paraíba sob sabores na construção de uma identidade cultural / Michelle Santino Fialho. - 2014.
55 p. : il.

Digitado.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) -
Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Educação, 2014.
"Orientação: Prof. Me. José do Egito Negreiros Pereira,
Departamento de História".

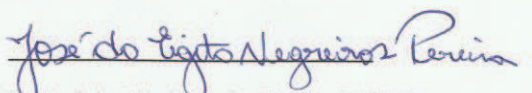
1. Cultura Paraibana 2. Colonização Paraibana 3. Culinária
I. Título.

21. ed. CDD 306

**"O CUMÊ": A PARAÍBA SOB SABORES NA CONSTRUÇÃO DE UMA
IDENTIDADE CULTURAL**

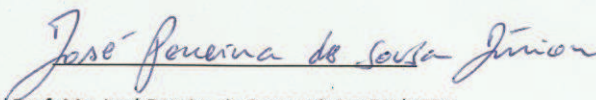
Monografia apresentada ao Curso de
Licenciatura Plena em História da
Universidade Estadual da Paraíba, em
cumprimento à exigência para conclusão
de curso.

Aprovada em 26 / 11 / 2014



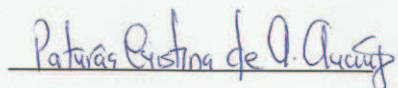
Prof. Ms. José do Egito Nogueiros Pereira DH/UEPB

Orientador



Prof. Ms. José Pereira de Sousa Júnior DH/UFRN

Examinador



Profª Drª Patrícia Cristina Aragão Araújo DH/UEPB

Examinadora

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais, Napoleão e Maria do Carmo, as duas pessoas que mais incentivaram a minha jornada acadêmica. Que apoiaram minha escolha pela História. Um amor incondicional.

AGRADECIMENTOS

De forma muito especial quero agradecer aos meus pais, Napoleão e Maria do Carmo, a quem devo as primeiras lições de vida e aprendizagem. Com quem compartilhei momentos de conhecimento. Às vezes erros, mas, também acertos. Aqueles que, indiretamente, fizeram o curso comigo. Que me acompanharam, todo dia, para esperar o ônibus. Que se preocuparam com as idas para a universidade. Cada palavra se fez presente em todos os meus dias. O “*Vai com Deus, filha*” pronunciado diariamente por eles me incentivou a ir em frente. Aos meus pais, que são, definitivamente, minha fortaleza.

À minha irmã Ana Paula, pelo carinho, incentivo, paciência e ajuda nos momentos em que mais precisei. As arengas, os risos e o acalento de uma irmã que sempre me apoiou.

Ao meu padrinho Assis (in memoriam) pelo apoio que tanto dedicou à minha trajetória acadêmica. Por acreditar em mim. Por acreditar nos meus sonhos. Sei que vamos nos reencontrar um dia e, assim, te direi que venci.

Ao professor Ms. José do Egito Negreiros Pereira pelas leituras sugeridas ao longo dessa orientação e pela dedicação. Pela paciência. Pela parceria. Pelas palavras sinceras de ajuda. Pela poesia em sua fala. Ao mestre, o meu obrigado!

À Ailanti, Ana Claudia, Marcila e Tércia, amigas que a Universidade me deu de presente. Amigas diárias. Amigas de labuta acadêmica. Amigas irmãs. Com elas, compartilhei sorrisos, lágrimas, apoio e, acima de tudo, uma amizade verdadeira. Amizade de quatro anos. Amizade repleta de histórias boas.

Agradeço, também, ao professor Matusalém Alves Oliveira. Com ele, entrei em contato com o mundo das pesquisas. O trabalho desenvolvido no projeto do PIBIC me lançou novos olhares historiográficos. Os dois anos de pesquisa, como bolsista do projeto, foram significativos para a minha formação.

Aos professores do curso de História pelas sugestões e o conhecimento adquirido em sala de aula durante esses quatro anos de curso. Meus mestres que contribuíram, grandemente, na minha formação enquanto historiadora.

Quero agradecer, também, ao Professor Ms. José Pereira de Souza Júnior pelas indicações de leituras que fizeram parte da minha escrita. Uma parceria feita nos bastidores. Uma ajuda e mão amiga que surgiu em um evento de História e que prosseguiu ao decorrer deste trabalho.

Sou grata a Profa. Ms. Priscilla Emmanuelle Formiga Pereira, por meio da qual tomei gosto pelos estudos alimentares. Mais que uma professora, uma amiga. Um carinho especial.

Agradeço também aos amigos que encontrei nos eventos acadêmicos. A troca de conhecimentos, informações e indicações bibliográficas fortaleceram os laços amicais. Amigos conterrâneos, amigos pernambucanos, amigos alagoanos... Verdadeiros irmãos.

Também aos amigos de ônibus, que tornaram as manhãs mais alegres e me incentivaram a terminar o TCC o mais rápido possível.

De modo especial, agradeço a todos aqueles que fazem parte do Departamento de História da referida instituição. Uma família.

Diga-me o que comes, e te direi quem és.

Anthelme Brillant-Savarin.

RESUMO

Este trabalho aborda estudos referentes à alimentação inculcadas no cenário cultural da colonização paraibana, em que se pensa a formação de uma identidade social construída a partir dos hábitos alimentares. Considerando que o gosto alimentar pode ser tomado como um referencial identitário, busca-se compreender o imaginário gastronômico submerso no perfil ideológico da colonização da Paraíba potencializado pela mescla, adaptação e evolução das práticas alimentares a partir da influência indígena, europeia e africana. Com base na perspectiva Certeuniana, pensar-se-á a alimentação enquanto uma ação criativa que expõe as inventividades do cotidiano, estabelecendo novas ações de sociabilidade e, inclusive, sentimentos e identidade. Através de uma revisão bibliográfica, realizou-se uma pesquisa que objetiva entender as implicações culturais da alimentação, pensada enquanto categoria histórica e cultural, no que se refere à evolução dos hábitos alimentares, bem como a identidade construída sob costumes e regras disponibilizadas pela diversidade e fusão de sabores.

PALAVRAS-CHAVE: Colonização Paraibana; Alimentação; Identidade.

ABSTRACT

This project approaches relating to food ingrained in the cultural scene of Paraíba colonization, which is thought to form a social identity constructed from the eating habits. Considering that the food taste might be taken as an identity framework, we seek to understand the gastronomic imagination submerged in the ideological profile of the colonization of Paraíba powered by blending, adaptation and evolution of feeding practices from the indigenous, European and African influences. Based on the perspective Certeauiana understands that the food while a creative action that exposes the inventiveness of everyday life, and thus establishes new shares of sociability and even, feelings and identity. Through a literature review, carried out a research that aims to understand the cultural implications of food, while intended as historical and cultural category, in relation to changing eating habits as well as the identity constructed under customs and rules provided for diversity and fusion of flavors.

Key Words: Colonization of the Paraíba; food; Identity.

LISTA DE IMAGENS

FIGURA 1.....	31
FIGURA 2.....	39
FIGURA 3.....	40
FIGURA 4.....	41
FIGURA 5.....	43

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
1. POR UMA LEITURA SINGULAR DA GASTRONOMIA A PARTIR DA HISTÓRIA CULTURAL.....	15
1.1. As concepções historiográficas e os novos olhares sobre Clio.....	15
2. “ARTES DE VIVER, ARTES DE COZINHAR”: (RE) SIGNIFICANDO O PRAZER GUSTATIVO.....	25
2.1. A alimentação como categoria histórica.....	25
3. EXPLORANDO SABORES: MANIFESTAÇÕES ALIMENTARES NO TERRITÓRIO PARAIBANO.....	29
3.1. Comida de índio: Os hábitos alimentares indígenas.....	29
3.2. Comida de branco: Heterogeneidade cultural e a influência europeia.....	36
3.3. Comida de negro: Os hábitos alimentares e a influência africana.....	42
4. MUITO ALÉM DA ALIMENTAÇÃO: NOVAS POSSIBILIDADES PARA SE PENSAR A CULINÁRIA.....	45
4.1. A comida como lugar de identidade.....	45
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	50
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	52

INTRODUÇÃO

Um enfoque abrangente contribui com novas peculiaridades na abordagem do saber histórico, o qual se torna notável na representação dos eventos e personagens enraizados no curso da história. O campo da história apresenta-se, pois, aberto, multifacetado e imerso em complexidades. A indagação posta por Sandra Pesavento¹ (2008) no livro *“História e História Cultural”* reflete, claramente, o percurso percorrido por Clio diante das alterações ocorridas a partir dos anos 90. Qual seria, portanto, o perfil de Clio? Como caracterizar o âmbito historiográfico face aos paradigmas que emergiam e declinavam em meio ao processo de construção do conhecimento? Ora, não seria exagero afirmar que a autora conduz-nos a lançarmos olhares sobre recortes que viriam a compor uma espécie de quebra-cabeças. Ao entrelaçar diferentes perspectivas a história cultural contribui, assim, para a formação de um novo campo para a História. Essa perspectiva de atuação ligada à reflexão e pesquisa mais abrangente, enriquece a escrita histórica uma vez que dar voz aos excluídos e silenciados. Como afirma Reis²:

Ela é escrita no plural: há histórias de... As “estruturas mentais”, que se tornam o interesse central da pesquisa histórica, são plurais, múltiplas, heterogêneas, dispersas. O historiador pode tematizar tudo sob qualquer perspectiva. (REIS, 2006, p. 90).

Neste íterim, torna-se evidente que as manifestações culturais são extremamente variadas: danças, religiosidades, músicas, cinema são apenas alguns recortes que evidenciam a emergência dos estudos culturais e o empenho dos historiadores em ampliar as pesquisas para o âmbito das percepções culturais populares. Como sustenta a Lynn Hunt³ (2001) em sua introdução do livro *“A nova História Cultural”* essa corrente viria colocar as pesquisas historiográficas no cerne de uma busca interminável de novas práticas culturais incidentes sobre olhares minuciosos dos estudos históricos. Permite, portanto, tomar as práticas

¹ PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

² REIS, José Carlos. A Escola Metódica, dita “Positivista”. In: **A História Entre a Filosofia e a Ciência**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. p. 15-32.

³ HUNT, Lynn. **A Nova História Cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

alimentares como uma categoria que impõe um forte caráter histórico. Surgem, assim, novas possibilidades para os estudos historiográficos. É possível, sim, cogitar análises interpretativas sob os alimentos. O resultado disto tudo é uma investigação histórica que se transporta “do porão ao sótão”, nas palavras de Vainfas⁴ (2011). De fato, a concepção propugnada pelo autor nos permite entrar em contato com a vasta temática escolhida a partir de então. A preferência se sobressai em temas ligados ao cotidiano, em especial, os modos de comer.

Neste ponto, as contribuições da Nova História tornaram-se de extrema relevância para a constituição do referente estudo. Como bem aponta Pesavento “Se a história Cultural é chamada de Nova História Cultural, como o faz Lynn Hunt, é porque está dando a ver uma nova forma de a História trabalhar a cultura” (2008, p. 15). E bem mais que isso: o historiador passa a ter em mãos um leque imenso de possibilidades para efetivar a sua escrita. Como já apontado anteriormente, o âmbito da história passa a partir de então a assumir novas facetas, as quais já se desenrolavam desde o século XIX.

As alterações ocorridas no âmbito da História, porém, datavam de bem antes, se levarmos em conta o panorama internacional. [...] Foi quando então se insinuou a hoje tão comentada crise dos paradigmas explicativos da realidade, ocasionando rupturas epistemológicas profundas que puseram em xeque os marcos conceituais dominantes na História. (PESAVENTO, 2008, p. 8).

No contexto da História cultural surgem novas perspectivas no fazer historiográfico. Os estudos sobre identidade, cultura, representação, cotidiano entre outros, são postos à tona como ferramentas de análise da realidade. Dessa forma as práticas cotidianas retratadas nas miudezas, tornam-se fonte essencial nas mãos do historiador, entendidas como constitutivas do fazer histórico. Trazer os estudos alimentares para a escrita do historiador reflete, claramente, na abertura proposta pela Nova História.

Nesse íterim, esse trabalho realizou-se a partir das análises compiladas sobre os múltiplos sentidos projetados face ao valor dado à alimentação, na medida em que esta postula uma forma de constituição de uma categoria histórica, cultural e, sobretudo, na

⁴ VAINFAS, Ronaldo. História das Mentalidades e história Cultural. In: CARDOSO, Ciro Flamarion, VAINFAS, Ronaldo (Org.) *Os domínios da história: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Campus, 1997. p.144-162.

formação de uma identidade social. A proposta se esvai no direcionamento de reflexões sobre a alimentação incutida no cenário cultural da colonização, em especial, do território paraibano. Com base na perspectiva Certeauiana⁵, busca-se um viés interpretativo das práticas alimentares, pensando-as enquanto ações criativas de quem as executam. O objetivo principal desta pesquisa é compreender as implicações culturais da comida pensada sob o prisma das transformações impostas ao gosto alimentar.

O interesse pelos estudos alimentares se deu em meio a graduação, a partir de um artigo entregue ao componente curricular História Contemporânea I sob a temática da gastronomia. Ao entrelaçar as pesquisas sobre a arte culinária, me vi imensamente apaixonada pela simbologia envolta na comida. Para mim, esse foi um momento de transformação. Essa experiência ganhou forma e se materializou em uma relação prazerosa com os estudos do cotidiano me trazendo uma nova visão acerca do que comemos. A partir de então, percebi que a alimentação deve ser concebida em um processo contínuo, integrando socialmente os indivíduos, elevando-os e aperfeiçoando-os cada vez mais. Daí percebi a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção da vida cotidiana a partir do universo da cozinha.

Essas inquietudes me levaram a reafirmar o verdadeiro lugar de uma refeição. Esta, como elemento mais diretamente ligado as necessidades básicas do ser humano, estabelecendo com eles maior número de interações, torna-se fator imprescindível no despertar de uma identidade. Uma pequena atitude tomada à mesa pode, sim, mudar os rumos de uma refeição. Pode, claramente, dizer muito sobre uma pessoa. E estas reflexões são essenciais para lidar com o quadro que envolve os hábitos alimentares sendo, portanto, o primeiro passo, para constituição do sujeito.

O âmbito da historiografia brasileira já se mostra aberto aos estudos ligados à alimentação, em especial, destaca-se a figura de Luís da Câmara Cascudo, com suas obras “Antologia da Alimentação no Brasil” e “História da Alimentação no Brasil”. Cascudo (2008) relata que: “Quem faz a comida tempera ao seu paladar. Paladar corresponde ao Timbre, fisionomia da Percepção”. Assim considerada, a comida se insere muito além do paladar. Passa, da mesma forma, a ser sentida e olhada. Outra referência historiográfica diz respeito ao Gilberto Freyre com suas obras “Casa-grande e senzala” e “O Nordeste”. Aqui, a alimentação

⁵ Ver CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 1**. Artes de fazer. Tradução de Efraim Ferreira Alves. 16. Ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

ganha destaque em meio a ideia de formação de uma identidade nacional. Torna-se evidente, com isso, que o tema da alimentação vem, cada vez mais, adquirindo privilégio enquanto abordagem relevante ao exercício do historiador.

A partir disso, este trabalho emerge com possibilidades de instaurar novos olhares para o alimento. Mas que isso: refletir nas práticas alimentares valores, significados e reproduções sociais. “Diga-me o que comes, e te direi quem és” já dizia o famoso gourmet francês Anthelme Brillant-Savarin.

O caminho percorrido durante a pesquisa levou em consideração a singularidade expressa nos modos e costumes durante o Brasil Colônia, em que se pensa a culinária imersa nos contatos interétnicos. O trabalho dividi-se em quatro capítulos. São quatro etapas nas quais busco esse viés interpretativo da alimentação durante a experiência colonial. Primeiramente, estabeleço uma reflexão sobre as mudanças historiográficas que levaram a percepção instaurada nas abordagens e ressonâncias da História Cultural ao campo de estudo. Em um segundo momento faz-se uma análise geral do fenômeno gastronômico associado aos estudos da Nova História, onde penso a alimentação enquanto uma categoria histórica. Aqui dialogo com os meus pares. Estabeleço reflexões com base nas pesquisas bibliográficas e no mapeamento de alguns trabalhos que tratam da temática. Tendo por base os estudos do Michel de Certeau expostos em sua obra “A invenção do cotidiano 1”⁶ e “A invenção do Cotidiano 2”⁷, embora haja também uma revisão bibliográfica que nos remete ao Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo, Sérgio Buarque de Holanda, Sandra Pesavento, Lyn Hunt, Peter Burke, Stuart Hall, entre outros. Após essa explanação direciono uma terceira etapa em que se pretende abordar o cenário alimentar, os modos e costumes imersos no período colonial da Capitania da Paraíba, em que se pensa a culinária no universo indígena, apresentando também as influências e contribuições a partir da chegada dos colonizadores lusos e do elemento negro. Pensar o comportamento alimentar definido diante do deslocamento de hábitos, da renovação desses hábitos que viabilizaram a predisposição por uma mistura alimentar. Concluo, por fim, o quarto capítulo com uma leitura acerca de como as práticas alimentares, analisadas no cenário colonial, contribuem na auto definição dos

⁶ CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 1**. Artes de fazer. Tradução de Efhraim Ferreira Alves. 16. Ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

⁷ GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 2**. Morar e cozinhar. Tradução de Efhraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

indivíduos enquanto portadores de uma identidade construída a partir das relações tecidas à mesa, bem como na formação de uma cultura alimentar.

1. POR UMA LEITURA SINGULAR DA GASTRONOMIA A PARTIR DA HISTÓRIA CULTURAL

O foco deste capítulo é colocar em discussão alguns pontos em torno do caminho trilhado pela historiografia e, em especial, as mudanças ocorridas no fazer historiográfico a partir da inserção de novos olhares lançados para a Nova História.

1.1. As concepções historiográficas e os novos olhares sobre Clio

Com essas afirmações, torna-se mais claro que Clio apresenta-se, de fato, diante de uma diversidade que se fez presente no transcorrer historiográfico. Em princípio, podemos dizer que tal postura trouxe à cena novos entendimentos e maneiras de tratar o discurso histórico.

No regime de historicidade antigo, ou seja, no fazer historiográfico presidido nas sociedades grega e romana, os discursos e pronunciamentos exerciam a função retórica. Estas questões estão postas a luz de um caráter literário que paira sob a poética e subjetividade. Os discursos vinham como um personagem, acoplado enquanto um elemento da narrativa apto a quebrar a monotonia do texto. O objetivo era encenar a história no intuito de convencer o leitor ou o ouvinte colocando-o, assim, dentro do contexto. O passado encenando, materializava-se, portanto no texto. Como afirma Durval Muniz⁸:

Os discursos e pronunciamentos eram vistos, portanto como indispensáveis para a própria recepção do texto, para que este tivesse maior ou menor repercussão para que este tivesse o efeito social e culturalmente desejado pelo autor. (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 227)

No regime de historicidade moderno, os discursos e pronunciamentos exerciam a função de prova, regulada por regras e métodos estritos, que visam à descoberta, à invenção ou a resolução de problemas. No século XIX com a culminância do Renascimento, a historiografia deixa de apresentar um gênero narrativo diante dos textos e passa, a partir de então, a enfatizar a história como uma ciência natural.

⁸ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Discursos e Pronunciamentos: A dimensão retórica da historiografia. In: PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tania Regina de. (Orgs). **O historiador e suas fontes**. São Paulo: Contexto, 2009. p. 223-243.

A busca por tornar a História uma atividade científica passou pela recusa de sua aproximação com a literatura, pela separação entre o fato- nomeado como objeto por excelência do trabalho do historiador- e a ficção, a imaginação, a poética. (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 231).

Ranke, considerado um dos fundadores do historicismo alemão e da chamada Escola Metódica, que prevaleceu durante o clímax do século XIX e início do século XX, enfatizava a história como um saber científico, apreendido diante sua separação com a literatura. Para os metódicos, apenas os documentos escritos, oficiais e de Estado eram dignos de credibilidade na escrita da história. Como diz Circe Bittencourt⁹:

Os historiadores, impedidos de emitir qualquer juízo de valor, mantendo-se sempre em uma atitude ‘imparcial’ e neutra diante dos fatos, tem como objetivo ‘mostrar o que realmente aconteceu’ e como método a busca e a verificação de documentos fidedignos em arquivos, cujas análises devem eliminar uma apreciação subjetiva. (BITTENCOURT, 2005, p. 140).

Consolidando a noção de fonte histórica, os discursos e pronunciamentos passaram a representar a sustentabilidade argumentativa do autor. A análise do documento seria, neste caso, o eixo fundamental do chamado método heurístico, o qual propiciaria ao historiador uma análise mais extrema, profunda e rigorosa do documento. A função do historiador seria, segundo Reis¹⁰:

A função do historiador seria a de recuperar os eventos, suas interconexões e suas tendências através da documentação e fazer-lhes a narrativa. Essas tendências, esse trabalho da história, podiam ser vistos no Estado e em suas atividades- a história se limitaria a documentos escritos e oficiais de eventos políticos. (REIS, 2004, p. 16-17).

Vista a legitimidade das informações acerca do passado, a escrita da história encaminha-se para a afirmação do caráter realista que se põe numa narrativa comprometida

⁹ BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. São Paulo: Cortez, 2004. p. 133-242.

¹⁰ REIS, José Carlos. O surgimento da “Escola dos Annales” e o seu “programa”. IN: **Escola dos Annales: a inovação em História**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2004.

com a verdade presente nos eventos. Pesquisando, analisando e verificando a autenticidade dessas fontes históricas o historiador deveria procurar a neutralidade e a objetividade através dos documentos, sem criticá-los e questioná-los, desvinculando, assim, sua subjetividade da análise documental.

Sob este aspecto, pode-se falar de uma história científica “produzida por um sujeito que se neutraliza enquanto sujeito para fazer aparecer o seu objeto” (REIS, 2004, p. 18). Introduzido enquanto verdades através dos documentos escritos e registrados e, colocando-se como prova do que o historiador diz, os discursos e pronunciamentos representavam um reflexo fiel dos fatos do passado, aptos a responderem indagações.

Ao pensar no regime de historicidade contemporâneo, somos convocados a analisar duas correntes historiográficas: a Escola dos Annales e o materialismo histórico marxista. Nesta abordagem, nota-se a nítida ampliação da noção de documento. Os discursos e pronunciamentos exerciam a função de documento- monumento, inscrito dentro de relações de poder e saber. É claro que nestas possibilidades, as condições de produção e recepção evidenciam uma imensurável relevância. Como efeito, passa-se a olhar minuciosamente para o documento: quem o produziu, sua própria historicidade e temporalidade. Além de ver o fato, o historiador analisa o próprio discurso, que torna-se o próprio acontecimento, ao longo do qual se pode observar a construção de verdades.

O uso do discurso dá-se de forma abrangente. Tanto na historiografia dos Annales, como na marxista, haverá uma ampliação da noção de documento, sendo a produção dos discursos das massas populares uma das principais ferramentas de que dispõem. De acordo com o materialismo histórico, a história da humanidade era o resultado da luta de classes, considerada a principal força capaz de promover as transformações sociais e modificar a história.

O paradigma marxista desenvolvido paralelamente ao grupo dos Annales tem como princípio o caráter científico do conhecimento histórico, e o enfoque de sua análise é a estrutura e a dinâmica das sociedades humanas. A análise marxista parte das estruturas presentes com a finalidade de orientar a *práxis social*, e tais estruturas conduzem a percepção de fatores formados no passado cujo conhecimento é útil para a atuação na realidade hodierna. (BITTENCOURT, 2005, p. 145).

Assim sendo, “novos” sujeitos históricos foram incorporados a história escrita, suscitando as pesquisas de inúmeros historiadores ao longo do século XX.

O marxismo, ainda, apresenta suas contribuições no sentido de colocar em suspeita o documento, tendo como base o entendimento de que todo o documento possui um caráter ideológico. Busca-se, portanto, compreender os motivos por trás das fontes, bem como a intencionalidade de cada discurso, proferidos em relações de poder e saber. Sobretudo a partir dos escritos de Marx e Engels, a análise marxista defendia a tese de que a História era movida pela luta de classes, sendo a economia um aspecto de suma importância para o desenvolvimento da sociedade sob o controle dos meios de produção.

Na mesma perspectiva, a Escola dos Annales, surgida na França em 1929 a partir de uma revista intitulada *Annales d'Histoire Économique et Sociale*, fundada por Lucien Febvre e Marc Bloch e que se tornaria símbolo de uma nova corrente historiográfica, por sua vez, se lança numa ampliação histórica. Isso implica dizer que tudo passa a ser considerado fonte, uma vez que todos tornam-se sujeitos da história, dando ênfase, assim, a outros discursos que não os considerados oficiais.

Desde então, a história poderia ser construída com todos os documentos. Ao se ampliar as fronteiras históricas, percebemos que os Annales almejavam traçar perspectivas a partir dos fatos contidos no passado, até então, marginalizados para o entendimento da história.

Adotando o ponto de vista da ciência social, a história se recusou a continuar servindo aos nacionalismos guerreiros, expansionistas, e tornou-se um conhecimento distanciado, “objetivante” dos conflitos e tensões sociais, políticas e culturais. (REIS, 2004, p. 68).

Tomando a perspectiva de Reis¹¹ (2010) a história problema viria se opor, eminentemente ao caráter narrativo, no qual a escrita histórica se apoiava. Para melhor esclarecimento, a história problema proposta pelos Annales conduzia ao reconhecimento da impossibilidade de tecer uma narrativa tal como se passou.

A partir da posição do problema, o historiador distribui suas fontes, dá-lhes sentido e organiza as séries de dados que ele também terá construído. O texto histórico é o resultado de uma explícita e total construção teórica e não mais o resultado de uma narração objetivista de um processo exterior, organizado em si. (REIS, 2010, p. 93).

¹¹REIS, José Carlos. A “história problema” da Escola dos Annales. IN: **O desafio historiográfico**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

Este modelo conduz à identificação de uma história perpassada por influências das ciências sociais, uma vez que formularia os problemas e levantaria as hipóteses. Como afirma Reis (2010) a História construída nesta perspectiva “é, sem dúvida, uma ‘nova história’”. A partir da segunda metade do século XX, encontramos as indicações sobre a História Social Inglesa. Seguindo tal linha de entendimento, pensamos nos simbolismos presentes em uma espécie de releitura das concepções marxistas de História. E no sentido de contribuir para sua construção, apresenta: Eric Hobsbawn, Edward Thompson, Perry Anderson e George Rudé.

Uma outra abordagem traz à tona a perspectiva da chamada História das Mentalidades que surgiu, segundo Berutti¹² (2009, p. 43) “a partir do momento em que novos problemas foram colocados para os historiadores.” Com efeito, passa-se a ter um número maior de sujeitos históricos, bem como de fontes para a pesquisa historiográfica: processos judiciais, objeto de enfeite e outros. São múltiplas as dimensões a serem consideradas para a compreensão das relações tecidas no âmbito da História, incluindo entre outros aspectos o “processo de migração” edificado no sentido da transição da história das mentalidades à história cultural. Nesse quadro, Bittencourt nos diz:

Essa tendência renovou a história das mentalidades e, sobretudo a ‘velha história das idéias’, inserindo as em uma perspectiva sociocultural preocupada não apenas com o pensamento das elites, mas também com as idéias e confrontos de idéias de todos os grupos sociais. (BITTENCOURT, 2005, p.149).

O mérito do enfoque historiográfico se esvai nas considerações propugnadas por Ronaldo Vainfas em “História das mentalidades à História Cultural”¹³. O autor fortalece essa questão, estabelecendo uma retomada aos séculos XIX e XX, pontuando a idealização de uma história tradicional, a qual compôs um quadro, verdadeiramente, político. Ainda com o respaldo do autor, pode-se acrescentar a posição de contestação adotada por Bloch e Febvre em torno dos quais se estabeleceu a chamada Escola dos Annales. E por tais razões, Vainfas abastece a discussão, a partir da contextualização da história das mentalidades diante de uma

¹² BERUTTI, Flávio; MARQUES, Adhemar. Quem são os sujeitos da História? In: **Ensinar e aprender história**. Belo Horizonte: RHJ, 2009. p. 32-51.

¹³ VAINFAS, Ronaldo. História das Mentalidades e história Cultural. In: CARDOSO, Ciro Flamarion, VAINFAS, Ronaldo (Org.) **Os domínios da história: ensaios de teoria e metodologia**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. p.144-162.

reflexão referente aos *Annales*. Decorrente disso, a História das Mentalidades passou a representar uma ampliação dos estudos sobre a ação histórica. Nota-se a nítida relevância que obteve a obra do historiador italiano Carlo Ginzburg¹⁴ nesta perspectiva. Percebe-se desta maneira, a incorporação de indivíduos e coletividades marginalizadas dentro do discurso histórico:

Temas antes impensáveis para a historiografia, como a sexualidade, as lágrimas, a loucura, e mesmo a feitiçaria e os cultos agrários, passaram a fazer parte do universo dos historiadores. Essa história nova rompeu os limites impostos pela história tradicional à pesquisa histórica. (BERUTTI, 2009, p, 44).

A partir daí, muitas mudanças foram ocorrendo e novos métodos e abordagens surgindo. De modo semelhante ao que aconteceu com a História das Mentalidades, observamos as significações da micro-história. Essa proposta conduz a um desbruçamento sobre os temas deixados à margem, perante os recortes minúsculos, sejam eles: (VAINFAS, 2002, p. 106) “a história de indivíduos, comunidades, pequenos enredos construídos a partir de trama aparentemente banais, envolvendo gente comum.” Esse panorama direciona o historiador a assumir o papel de pesquisador de evidências incertas e banais, com uma valorização de fontes e documentos, possibilitando a utilização de fontes orais.

A ênfase desta centralidade recai, predominantemente, no interesse por determinados temas não convencionais, tudo isso associado, especialmente, a transferência da atenção do historiador para o espaço aberto do cotidiano.

Abriu-se, assim o caminho para que a produção historiográfica francesa fosse “do porão ao sótão”, metáfora então usada para exprimir a mudança de preocupações da base socioeconômica ou da vida material para os processos mentais, a vida cotidiana e suas representações. (VAINFAS, 2011, p. 136).

Isto encaminha, contudo, para o destaque das limitações existentes nesse campo de estudo. Surgem, então, inúmeras críticas que subvertem o estudo das mentalidades numa perspectiva desgastante, enfatizando elementos que chamam a atenção para um irreversível declínio e rejeição, ora devido sua debilidade explicativa ora pelas restrições “externas”.

¹⁴ GINZBURG, Carlo. *Sinais- Raízes de um paradigma indiciário*. In: **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p.144-179.

Assim, pode-se falar que ao decorrer da leitura torna-se possível identificar um segundo momento no qual o autor apresenta a História Cultural como o refúgio da história das mentalidades. Segundo Vainfas (2011, p. 146) “A chamada Nova História abriu-se de tal modo a ‘outros saberes’”, transportando assim os historiadores para outros campos. Daí a possibilidade em estabelecer uma leitura em que se possam identificar uma historiografia um tanto ligada ao estudo das mentalidades.

Admite-se, com isso, a presença de “novos” campos, como foi descrito pelo autor. À medida que se amplia o campo de possibilidades para o ensino de História, mais visível torna-se a constituição de um espaço de síntese. Transparece-nos uma percepção que se esvai em uma espécie de revigoração, a partir do qual temas e problemáticas da história das mentalidades passaram a impor um sentido de herança através dos microrrecortes que se constituíram como um refúgio para as mentalidades. Atenta-se, portanto, para a “vida privada”, “história de gênero”, “história da sexualidade”, etc.

Por outro lado encontramos também, ao decorrer da leitura, a menção feita à chamada micro-história identificada enquanto outro refúgio, bem como uma das manifestações da história das mentalidades. Porém, na avaliação do autor, o grande refúgio da história das mentalidades foi, de fato, a história Cultural.

Há, portanto, uma relevância que se faz presente nas temáticas abordadas a partir desse momento: a história da sexualidade, a escravidão e o cotidiano tornam-se pontos, eminentemente, imbuídos de inspirações da história das mentalidades ou cultural. Graças à essa ampliação do campo das fontes, a história tornou-se um extenso espaço voltado para a possibilidade de uma “história total”. Essa interpretação mostra-se, bastante, interessante na medida em que alarga-se o campo de visão historiográfico, dando-lhe ênfase em todas as dimensões do social e do humano. E por tais razões, admite-se uma produção historiográfica, cada vez mais, imersa em temáticas e abordagens teóricas tanto das mentalidades, como da história Cultural.

Seguindo essa linha de entendimento, que perpassou pelas escolas historiográficas, pensamos nas contribuições oferecidas pela História Cultural, no sentido da construção e reflexão de vários discursos, em uma formação discursiva que implica uma rede interdisciplinar. Pensa-se hoje, cada vez mais, nas inovações propugnadas no campo historiográfico, bem como a expansão da capacidade expressa sob aspectos possíveis do trabalho do historiador.

Torna-se possível construir uma história a partir da própria intervenção nas análises, feita agora, com todos os documentos. Há várias perspectivas nas quais essas interpretações podem ser pensadas: desde um poema até mesmo um material arqueológico. É sob esta perspectiva que se debruça a contribuição francesa para o deslocamento da história em direção a uma renovação dos estudos historiográficos.

Este modelo conduz, também, à identificação das discussões propugnadas pela Sandra Jatahy Pesavento. Para a historiadora, uma via nesta perspectiva converge para a imensa visibilidade transferida à História Cultural a partir dos novos campos temáticos. Como afirma a autora:

Este, talvez, seja um dos aspectos que, contemporaneamente, mais dão visibilidade à História Cultural: a renovação das correntes da história e dos campos de pesquisa, multiplicando o universo temático e os objetos, bem como a utilização de uma multiplicidade de novas fontes. (PESAVENTO, 2008, p. 69).

É no cotidiano, no valor das estratégias de um local, que estão as bases para os estudos culturais. Repensar as vivências humanas, é (re) significar o próprio sentido e a compreensão de uma determinada representação social. É pensar, como afirma Pesavento, nas formas pelas quais os homens expressam a si e ao mundo.

Estes novos paradigmas fez com que Clio se apresentasse como a possibilidade da busca do resgate das minúcias cotidianas. Isto cria uma identidade cultural determinada pelos estudos históricos e, de modo determinante, pelas relações estabelecidas durante as refeições. Como endossa Certeau, as práticas cotidianas permitem desvelar elementos culturais fazendo com que a mesa torne-se, eminentemente, uma máquina social. O historiador e pensador Michel de Certeau, dedica assim, uma importante parte de sua obra analisando as “maneiras de fazer cotidianas”. Essa inventividade se dá graças ao que ele chama de “artes de fazer”, nos mostrando que o homem inventa o cotidiano com “mil maneiras de caça não autorizada”.

Em primeiro lugar, faz-se necessário dizermos que o cotidiano, segundo Certeau, é aquilo que nos é dado a cada dia, logo, todas as práticas cotidianas configuram-se como cultura. Nesta perspectiva, uma análise simples mostra que a forma de organização e assimilação do conhecimento gastronômico diferencia-se, consideravelmente, em cada formação social.

Nos últimos anos a nossa historiografia vem lançando novos olhares para o fenômeno da gastronomia. É bem verdade que a associação da gastronomia aos estudos

historiográficos, assinala uma imensurável ampliação do cenário alimentar enquanto campo privilegiado à análises epistemológicas, possibilitando à historiografia contemporânea projetar perspectivas gastronômicas em uma categoria histórica. À medida que se amplia o campo de possibilidades para o ensino de História, mais visível torna-se a constituição de um espaço de síntese. Nesta perspectiva, evidencia-se que as práticas gastronômicas florescem em meio ao crescimento das relações sociais fundamentado em um verdadeiro espaço de sabores, costumes e regras. Novas receitas são inventadas, criadas e adaptadas para levar ao consumidor um prazer imensurável à mesa associado a benefícios, diretamente, dimensionados ao corpo.

Esse situar dentro das diversas formas de sociabilidade ativa constitui padrões de permanência e mudanças articuladas aos hábitos gustativos. Reafirmam-se práticas alimentares e paladares peculiares provenientes de identidades culturais e costumes, absolutamente, construídos no cerne das práticas cotidianas. Daí percebe-se a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção dos costumes e hábitos alimentares a partir do universo da mesa, que possibilitam uma circularidade cultural irreversível no sentido de experiências que regem as representações sociais.

A colonização Paraibana impõe transformações eminentes ao gosto alimentar, estabelecendo distinções sociais e novas ações de sociabilidade. Esse processo oferece subsídios relevantes à medida que se concentram em um processo contínuo que configura diversas formas e influências/relações de modos singulares. A consciência e o reconhecimento de uma indiscutível bagagem gastronômica que emana das práticas de convívio retratam e afirmam uma extrema valorização. À medida que esta forma de (re) significação alimentar consolida-se, efetivamente, nas relações e práticas sociais, uma contribuição relevante e complementar da culinária indígena, portuguesa e africana surge apta a desenvolver e construir novos conhecimentos.

Incrustada em uma considerável diversidade de significantes culturais e de múltiplos saberes, bem como em expressões de um movimento colonizador, a Paraíba emerge incutida em um processo que possibilita, então, o norteamento do desenvolvimento da arte culinária, partindo do pressuposto de que as identidades são móveis e historicamente construídas. São múltiplas as dimensões a serem consideradas para a compreensão deste processo. Elas incluem, entre outros aspectos, a evolução gastronômica bem como os costumes e hábitos vinculados ao cenário paraibano.

2. “ARTES DE VIVER, ARTES DE COZINHAR”: (RE) SIGNIFICANDO O PRAZER GUSTATIVO

Este capítulo tem por objetivo historicizar as práticas alimentares, focalizando a comida como uma atividade de criação de significações, e abordar a relação do conhecimento gastronômico com os estudos históricos.

2.1. A alimentação como categoria histórica

A gastronomia ocupa lugar preponderante em nossa sociedade. Convivemos com uma incessante exposição a concepções alimentares em que os hábitos são submetidos a uma indiscutível diversidade. As discussões sobre o lugar que a comida ocupa, tem suscitado um crescente interesse pelas dinâmicas dos processos de socialização, como determinantes para o desenvolvimento e a contribuição da percepção de si. A partir de então, a alimentação deve ser concebida como um processo contínuo, integrando socialmente os indivíduos, elevando-os e aperfeiçoando-os cada vez mais. O sentido da alimentação encontra-se associado aos valores do ser humano, que relaciona saberes, formas de pensar, sentir e agir. Alimentar-se é uma forma de comunicação, estando assim ligada à autonomia, à liberdade, não apenas social, mas a liberdade do próprio ser.

Nessa concepção, a gastronomia expõe a experiência como o resultado de uma interação onde o sujeito é sempre um elemento ativo. Comer envolve um sentido que passa a ser compreendido como aquele destinado a orientar uma identidade. Como ressalta Stuart Hal (2002, p. 48) “As identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da representação”. Entender, pois a alimentação como uma fonte de identidade cultural, nos leva a identificar-nos como uma teia de significações, esta eminentemente pulsando e apta a (re) significar-se. Daí o seu caráter significativo, pois o ato de alimentar-se traz poder às pessoas. Há pulsação de vida. Há uma anunciação de prazeres.

A busca por um aprimoramento nas relações interpessoais se faz presente no dia a dia e, mais que isso, se faz presente à mesa. Seu lugar assume um novo espaço de visibilidade, o que permite reconstituir o estabelecido e dinamizar as práticas construídas em tal espaço. Essa prática traz à tona as potencialidades que dão ênfase à construção do indivíduo em sua singularidade a partir das relações construídas com o seu entorno. Daí

percebe-se a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção da vida cotidiana a partir do universo da cozinha, que possibilitam uma circularidade cultural irreversível no sentido de experiências que regem as representações sociais.

Basta focalizarmos um olhar mais minucioso e perspicaz ao campo alimentar. Conversas, olhares, gestos e celebrações são propugnados durante as refeições. O ato de alimentar-se introduz, portanto, uma partilha de conhecimentos e vínculos amicais, definitivamente, relevantes. Pensar essa relação é se aventurar em casos específicos. É lançar olhares para a comida em tempos e espaços diversos. Como um processo relacional de formação humana. Uma formação que se esvai em todos os sentidos, marcada pela exteriorização das potencialidades presentes naqueles que desfrutam uma refeição. Sobre o prazer degustativo, afirma Cascudo:

Muito pode mentir a boca, quando fala. Mas o que ela não pode fingir é a água que lhe vem da gula deliciada por obras-primas da arte culinária, é o encanto com que saboreia maravilhas criadas por cozinheiros dignos, pela sua benemerência, de subirem à categoria de deuses. (CASCUDO, 2008, p. 96).

A maneira de olhar, de sentir e de compreender um determinado alimento é o que desenvolve o verdadeiro sentido da refeição. Pode-se dizer que, comer já não representa apenas o saciar da fome. É na diversidade de sabores que impomos uma subjetividade. Com base em Cascudo (2008, p. 154) “A gratidão do paladar é mais duradoura que a dos outros sentidos”. A alimentação traz em si um sentido mais abrangente que reporta a elaboração de identidades e valores culturais advindos de determinados costumes e ritos. Há, portanto, um sentido que conduz a percepção de valores sociais, religiosos, festivos e estéticos no campo gastronômico.

Formas ostensivamente individualistas fundamentadas em uma espécie de discurso higienista, tornam-se regras permanentes nos deleites da sociedade. Sem dúvidas, essas mudanças transparecem de forma relevante na nossa contemporaneidade. A limpeza ocupa então um lugar preferencial na cozinha, mantendo em evidência a obsessão pelo refinamento, do serviço de mesa e da maneira de comer. A ideia de limpeza alia-se, portanto, ao gosto alimentar modificando, incessantemente as práticas cotidianas. Logo, cada refeição se desenvolve reforçando demasiadamente o caráter da individualidade presente nos utensílios de mesa. Pratos, copos, facas, colheres e garfos tendem a concretizar minuciosos refinamentos em uma ritualização gestual que provêm das exigências, particularmente, higiênicas.

Seja um encontro entre amigos, em família ou, simplesmente individual, uma refeição reafirma, claramente, a importância que as práticas alimentares assumem na atualidade. Para tanto, essa dinâmica se volta a um ritual que acompanha o sujeito contribuindo para que a mesa torne-se uma “máquina social” nas palavras do Certeau.

Nesta perspectiva, evidencia-se que as práticas gastronômicas florescem em meio ao crescimento das relações sociais fundamentado em um verdadeiro espaço de sabores, costumes e regras. Novas receitas são inventadas, criadas e adaptadas para levar ao consumidor um prazer imensurável à mesa associado a benefícios, diretamente, dimensionados ao corpo.

A forma de organização e assimilação do conhecimento gastronômico diferencia-se, consideravelmente em cada formação social, conhecendo e adotando um crescimento inevitável, inteiramente submetido a uma rede de juízos de valores. Neste caso, a cozinha enquanto espaço de convivialidade torna-se um local onde as práticas cotidianas se ajustam constituindo, por fim, redes de integração entre os indivíduos. A cozinha já não pode mais ser pensada como apenas um local no qual se organiza as refeições.

Na verdade, falamos de simbologias. De significados depositados em cada prato, que amarram os costumes e os modos de vida de cada sujeito. Evidentemente, isso só é possível devido às conquistas e a importância adquirida pelo paladar. Este processo pode ser compreendido quando nos debruçamos sobre o espaço que nos circunda. A comida torna-se acessível. A cozinha transforma-se em um local acolhedor. Ela pode assim demarcar relações sociais que envolvem todos, em um imaginário coletivo.

Interessante é entender que, a gastronomia mantém um estatuto cultural que surge a partir de lugares sociais concretizados em uma memória e em valores históricos. A rigor, a sociedade vai apresentando maior ligação e até certo ponto melhor qualidade de vida a partir da alimentação. Na vida prática, são ideias fundamentadas no cerne de concepções relacionadas ao bem-estar e ao prazer degustativo.

A riqueza do paladar e, conseqüentemente, a complexidade cultural, prosperaram em um mundo de evoluções significativas. Escolhemos determinados sabores, identificamo-nos com pratos peculiares, extravasamos preferências e repulsas.

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada. (CERTEAU, 2008, p. 251).

A cada instante e em todo o lugar, descobrem-se novas receitas. Os hábitos e os costumes são profundamente alterados, florescendo em meio ao relevante crescimento das relações sociais e das concepções gastronômicas. Neste caso, a cozinha enquanto espaço de convivialidade, torna-se um local onde as práticas cotidianas se ajustam constituindo redes de integração entre os indivíduos. Em linhas gerais, a alimentação como as demais práticas sociais, torna-se um fator complexo e, sendo assim, tem como alicerce valores culturais praticados através de um processo de troca de informações e conhecimento.

O que ocorre, então, é que o hábito alimentar reintroduz uma dinâmica experimental, fundamentada por um conjunto sistemático de princípios, regras e percepções que regem a arte do bem comer, transformando-se em uma categoria histórica e cultural.

3. EXPLORANDO SABORES: MANIFESTAÇÕES ALIMENTARES NO TERRITÓRIO PARAIBANO

Neste capítulo, será apresentado o cenário alimentar presente no território colonial paraibano a partir do elemento indígena, negro e português. Propõe-se uma análise que objetiva aprofundar as discussões sobre as influências/contribuições ancoradas no momento da conquista para a formação do comportamento alimentar.

3.1. Comida de índio: Os hábitos alimentares indígenas

No século XVI torna-se possível visualizar um cenário alimentar onde diversidade e costumes naturais são redimensionados pela fluidez dos padrões de comportamentos concretizados nas atitudes perante os alimentos. A característica peculiar que circunscreve o território paraibano encontra-se, intrinsecamente, relacionada à estrutura alimentar que se origina no período colonial, adotada a partir da predisposição pela exploração local dos alimentos. Caça, coleta e pesca tornaram-se eixos fundamentais no cardápio indígena. Sobre este aspecto, Gilberto Freyre¹⁵ atenta para a seguinte utilização:

Mas a maioria dos animais silvestres era utilizada, sobretudo nos primeiros tempos, na alimentação como caça, possibilitando o preparo de muitas iguarias com a anta, maior mamífero da América, o tatu, a cotia, a paca, o porco-do-mato, o veado, o jacaré e a grande variedade de peixes, tanto de água doce como de água salgada. (FREYRE, 2004, p. 24).

Nesse espaço, observa-se que a presença indígena contribuiu de forma decisiva para a formação da culinária. Regina Célia Gonçalves (2007)¹⁶ vem nos dizer que o que diferenciava a Paraíba das demais capitânicas era, justamente, a presença numerosa dos grupos indígenas. A caracterização do território paraibano em tempos de colonização também tornou-se fator decisivo para a constituição das práticas alimentares. A fertilidade dos solos e, em

¹⁵ FREIRE, Gilberto. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

¹⁶ GONÇALVES, Regina Célia. Guerra e açúcar: a formação da elite política na Capitania da Paraíba (séculos XVI e XVII). In: OLIVEIRA, Carla Mary S; MEDEIROS, Ricardo Pinto. **Novos olhares sobre as capitânicas do Norte do Estado do Brasil**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2007.

especial, a boa qualidade das várzeas contribuíram para essa percepção. Tratava-se de um espaço proveitoso e, acima de tudo, produtivo. Sobre a qualidade das várzeas o Sumário das Armadas ¹⁷ indica:

Pois as outras várzeas que há entre Pernambuco e a Paraíba, e fazem ao longo dos rios, que, entre estas duas capitánias mais pegadas ao Paraíba, entram no mar, não prometem menos proveito, antes muito grande. Falo, por várzeas; porque esta é somente a boa terra do Brasil; [...] (SUMÁRIO DAS ARMADAS, p. 23).

Tais possibilidades entremeadas ao espaço físico contribuíram para a estruturação de um ambiente de síntese, no qual os elementos naturais ofereciam um novo olhar ao território, desde o clima até as águas. Sobre este aspecto, afirma Herckmans¹⁸:

Tem excelentes águas e particularmente claras fontes de água doce e potável, além dos seus rios belos, grandes e piscosos, os quais não somente fornecem água boa para se beber senão também peixes, ostras e outros mantimentos. (HERCKMANS, 1982, p. 32).

A diversidade de peixes tem se mostrado como alternativa de sobrevivência exemplar para os indígenas. Uma variedade que se fazia presente nos cardápios indígenas e que conduziu a caracterização dos nativos como “grandes pescadores”, nas palavras de Hue (2008).

Nesta perspectiva, a Capitania da Paraíba se mostrava como “uma das regiões mais saudáveis do Brasil”. Os sistemas culinários dos grupos indígenas estabelecidos na região seguiram uma incessante dinâmica coletiva agregada pelos costumes nativos. Este processo se traduzia pelo aparecimento de múltiplas práticas e hábitos relacionados aos habitantes locais, uma vez que estes acentuavam alternativas alimentares com base em produtos típicos da natureza. Ainda com respaldo de Freyre:

A cozinha dos índios brasileiros era primitiva e rudimentar. Eles nos deixaram, no entanto, alguns pratos à base de milho, como a pamonha e a canjica; à base de mandioca (*Manihot utilissima*), como a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca etc; além de outros pratos compostos de farinha e carne assada pisada no pilão e peixe seco. Preparavam ainda os indígenas várias bebidas fermentadas, entre as quais se destacava o cauim, extraído do milho

¹⁷ ANÔNIMO. **História da Conquista da Paraíba**. Brasília: Senado Federal/Conselho Editorial, 2006.

¹⁸ Elias Herckman, identificado como um integrante do grupo de artistas e sábios trazido por Maurício de Nassau, foi descrito pelo historiador Horácio de Almeida como administrador da Paraíba de 1636 a 1639.

ou da raiz do aipim amassados, fervidos em água e postos a fermentar. (FREYRE, 2004, p. 106).

É nesta perspectiva que se situa o reconhecimento de um cenário marcado pela rudimentação que se estabelece em torno das circunstâncias disponíveis acerca das refeições, através das quais circulavam adaptação, criatividade e necessidade de sobrevivência. De fato, a alimentação indígena era bem simples e direcionada à subsistência imediata. Não havia regras. Apenas a necessidade de sobreviver. Para tanto, apenas o trabalho seguia um estabelecimento de normas. Como alerta Vera Vilhena de Toledo no livro “O Brasil põe a mesa”¹⁹:

O trabalho era dividido segundo critérios de sexo e idade. Cabia aos homens o trabalho pesado de derrubar a mata e preparar a terra. Além disso, incumbiam-se da caça e da pesca, do fabrico de armas e de canoas. As mulheres plantavam e colhiam, cozinhavam, teciam as redes, produziam objetos de madeira, fibras e cerâmica. (TOLEDO, 2009, p. 12-13).

Neste sentido ganha destaque, ainda, a utilização de utensílios que seriam manejados na preparação dos alimentos, como mostra a imagem abaixo.

Figura 1. Utensílios domésticos de fabricação indígena. (Cerâmica do baixo Amazonas, século XVII).



Fonte: ALGRANTI, 1997, p. 146.

¹⁹ TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. **O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar.** São Paulo: Moderna, 2009.

Pode-se até dizer que havia, de fato, uma espécie de “produção artística” que conduzia a caracterização da cozinha indígena. Além disso, a rudimentação se fazia presente não apenas nos alimentos disponíveis, mas também na fabricação dos “apetrechos domésticos”. Segundo Freyre ²⁰, o trabalho manual inerente à mulher tupi, por exemplo, englobava desde o preparo da comida, passando antes pela organização dos materiais que viriam ajudar neste preparo alimentar:

E eram trabalho de suas próprias mãos os utensílios de que se servia para fazer a comida, para guardá-la, para pisar o milho ou o peixe, moquear a carne, espremer as raízes, peneirar as farinhas; os alguidares, as arupemas, as cuias, as cabaças de beber água, os balaios. (FREYRE, 2006, p. 190).

Havia, pois, uma série de utensílios que ajudavam no preparo das refeições e, muitos deles, produzidos com os próprios resquícios da natureza. Como nos mostra Freyre, os indígenas utilizavam-se de vários “materiais naturais, desde o barro até mesmo o casco de animais”. Há, portanto, a presença de uma imagem feminina que se impõe no espaço da cozinha, o que permite situar a mulher indígena como a figura principal para as práticas alimentares.

Esse imaginário incita dizer que as índias ocuparam, nos primeiros anos de colonização, a posição de primeiras cozinheiras do Brasil Colonial. Este conhecimento se manifesta nas discussões levantadas por Leila Algranti na coleção *História da Vida Privada no Brasil- Cotidiano e vida privada na América portuguesa* ²¹. A autora fornece uma perspectiva que se abre para a identificação das indígenas como “provedoras de alimentos”. Assim, essa imagem, ajusta-se à forte influência exercida por elas no comando dos costumes domésticos.

A visibilidade dos indícios alimentares acentua-se em uma espécie de culinária ecológica, haja vista a influência exercida pela pesca e caça no cotidiano dos nativos. Além disso, encontrava-se à sua disposição, por exemplo, uma prática alimentar indispensável e regida pela utilização da mandioca, conferindo ao produto uma valorização excessiva no cardápio indígena. De fato, o principal alimento que serviu de base para as refeições indígenas

²⁰ FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2006.

²¹ ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: NOVAIS; SOUZA. **História da vida privada no Brasil: Cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 83-154.

foi a farinha de mandioca. Disso deduz-se que a mandioca e, especificamente a farinha, constituía a base da alimentação dos indígenas, a partir da qual faziam também o beiju, o caldo do aipim, o sumo da mandioca fervida, dentre vários outros mantimentos. Sobre a mandioca Herckmans ressalta:

Essa farinha é o pão do Brasil, de que geralmente se vive. O vegetal de que se faz a farinha é plantado em chão, cujo mato se cortou e queimou, isto é, os pauzinhos (da raiz) que se cortam dando-lhes o comprimento de meia vara (ele), os quais apenas são enterrados no solo, amontoando-se a terra em torno para formar como um montículo de toupeira, acima do qual os pauzinhos se elevam um dedo de altura. Essa plantação se faz nos meses de janeiro e agosto; brota logo uma raiz que se chama mandioca, e cresce até atingir a altura de um homem e ainda mais alto. Depois de um ano ou ano e meio essa raiz está de vez para se fazer a farinha. Tendo sido extraída e bem raspada, é posta contra uma roda revestida de lâminas ou raspadeiras de cobre, a qual sendo movida por uma outra, raspa miúdo a dita raiz. Isto feito, eles metem, as raspas em uma prensa, como lagar de vinha, e espremem o suco, que é venenoso; depois colocam o resíduo em uma espaçosa torradeira, fixada sobre um forno ou fogareiro, e deixam-no secar até que fique como pó-de-serra. É então a farinha, e aproveitam-na e servem-se dela com toda a sorte de alimento em lugar de pão. (HERCKMANS, 1982, p. 33).

Sobre esse assunto, torna-se relevante as contribuições oferecidas pelo João Azevedo Fernandes (2011) no livro *“Selvagens Bebedeiras- Álcool, Embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial séculos XVI- XVII”*²². Fruto de sua tese de doutorado, o livro busca um viés interpretativo da cultura indígena pelo ato de beber. Neste caso, os sistemas étlicos em tempos de colonização configuravam evidentes significados culturais que emergem nas relações sociais. Segundo o autor (2011, p. 78) “Relações cruciais para a existência da sociedade podem ser discutidas e elaboradas- cerimonial e simbolicamente- através do que se come, e também do que se bebe”. Havia, pois, uma simbologia em torno das bebedeiras. Uma ação ritual.

Neste aspecto, a natureza aparecia, novamente, oferecendo sua contribuição. As frutas não eram apenas consumidas para o saciar da fome. Seus sabores adentravam, também na fabricação das bebidas. Como afirma Fernandes (2011, p. 63) “Existiam quase tantas bebidas quanto frutas disponíveis”. Caju, mangaba ou cacau forneciam os elementos

²² FERNADES, João Azevedo. **Selvagens Bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI- XVII)**. São Paulo Alameda, 2011.

essenciais para a produção das bebidas que, eminentemente, eram apreciadas pelos indígenas.

Sobre a forte atração exercida pelas frutas, em especial, o caju adverte-nos o autor:

As matas de cajueiros, e suas enormes concentrações de alimentos, na forma de frutos e castanhas, eram ferozmente disputadas pelos diferentes povos indígenas. [...] Sem desprezar o potencial nutritivo dos frutos e das castanhas, é inegável que a principal atração dos cajuais estava no acesso à enorme riqueza etílica representada pelo caju. (FERNANDES, 2011, p. 64-65).

Concedendo, também, um destaque especial ao caju, Herckmans indica:

Quando é tempo deles, é uma das frutas mais proveitosas de todo o Brasil. Além de ser mui própria para matar-se a sede, tem na extremidade uma castanha que contém um certo óleo entre as duas cascas superiores; esse óleo é tão picante e penetrante, que caindo no beijo de alguém, caustica, e abre um buraco imediatamente, contudo é próprio para arder em lâmpada. A dita castanha sendo assada, é excelente para se comer em lugar de pão; é muito mais gostosa do que as amêndoas. (HERCKMANS, 1982, p. 35).

Contudo, as bebidas não eram apenas feitas a partir das frutas. Um ingrediente em particular merece destaque: a própria mandioca que dava origem ao cauim, bebida nativa que ganha o aspecto de “bebida-alimento” nas palavras de Fernandes (2011). Aqui, a ideia de festividade emergia associada ao consumo da bebida, a qual obtinha um espaço de prestígio na vida cotidiana dos grupos indígenas. Sua fabricação exigia um processo de fermentação e, por vezes, de mastigação, como relata Sheila Moura Hue²³:

A mandioca era também o ingrediente de uma bebida indígena fermentada, preparada pelas índias, o conhecido cauim, que os portugueses e viajantes chamavam genericamente de “vinho”. Feita a partir da mandioca mastigada por índias, a bebida causou reações opostas nos europeus que dela provaram: enquanto alguns gostaram, outros a acharam repugnantes. (HUE, 2008, p. 68-69).

Tomando como ponto de análise as descrições feitas pelos viajantes, Sheila Hue demonstra como se efetivava o preparo do cauim:

²³ Doutora em Literatura portuguesa pela PUC-Rio. Sob análise, seu livro ‘Delícias do Descobrimento- A gastronomia brasileira no século XVI’.

Jean de Léry faz uma das melhores descrições da preparação: “Depois de as cortarem em rodela finas, como fazemos com os rabanetes, as mulheres as fervem em grandes vasilhas de barro cheias de água, até que amoleçam; tiram-nas então do fogo e as deixam esfriar. Feito isso acocoram-se em torno das vasilhas e mastigam as rodela jogando-as depois em outra vasilha, em vez de as engolir, para uma nova fervura, mexendo-as com um pau até que tudo esteja bem cozido. Feito isso, tiram do fogo a pasta e a põem a fermentar em vasos de barro de capacidade igual a uma meia pipa de vinho de Borgonha. Quando tudo fermenta e espuma, cobrem os vasos e fica a bebida pronta para o uso.” (HUE, 2008, p. 69).

Para os grupos indígenas, o cauim estava, eminentemente, associado a longos dias e noites de festas, em especial, as cauinagens que, segundo Hue (2008, p. 70) consistiam em uma festividade que “acompanhavam o ritual de canibalismo”. Mas o consumo da bebida também estava presente em outras festas, a exemplo das cerimônias referentes aos casamentos ou funerais. A respeito disso, nos diz Fernandes:

Os cauins eram fundamentais para as cerimônias que marcavam alguns dos momentos mais importantes do ciclo de vida dos Tupinambá, como os casamentos e funerais. Para os homens, o casamento representava um verdadeiro “ritual de iniciação”, uma modificação de status que os transformava em adultos completos, mudança que era simbolicamente marcada através do consumo do cauim. [...] Da mesma forma, os funerais eram realizados em meio a grandes libações [...]. (FERNANDES, 2011, p. 97-98).

Os regimes étlicos pontuavam, assim, concepções simbólicas que envolviam demasiadamente o cotidiano indígena. Nesse momento, decorre também a apresentação de uma alimentação que surge sob o caráter de atividade coletora, em que se esboçam a obtenção de plantas, frutas e raízes. É válida, ainda, a menção feita para outras preferências alimentares: insetos e répteis, por exemplo, também compunham as refeições. Sobre tal questão, aponta Hue:

Os índios faziam festa, cantavam e davam “saltos de prazer” quando era época de içás, um tipo de formiga. [...] As içás são fêmeas aladas de diversas variedades de formigas saúvas (da espécie *Atta*), cujos abdomes, gordos, também são consumidos em forma de farofa. (HUE, 2008, p. 185-186).

E mais:

Teju é o nome genérico dos lagartos entre os índios. Do maior deles, o tejuçu, fala Gabriel Soares de Sousa: “Criam-se no mato outros lagartos a que os índios chamam tejuçus, os quais são mansos, e criam em covas na terra, mantêm-se das frutas que buscam pelo mato e sua carne é havida por muito boa e saborosa. (HUE, 2008, p. 177).

Certamente, através desses recursos naturais os grupos indígenas puderam montar um cardápio bastante peculiar, que aponta para uma criatividade circunscrita às experiências e disponibilidades nativas. Um bom exemplo que oferece subsídios para a compreensão da categoria criatividade se esvai na utilização do sal. Embora pouco utilizado, o produto fazia parte, sim, do cotidiano dos indígenas, juntamente com a pimenta e o mel. Sobre esse consumo adverte-nos Toledo:

Os indígenas que viviam próximos ao litoral o extraíam da água do mar, colocada para secar. No interior, consumia-se o sal de origem vegetal, obtido da queima das raízes. As cinzas, misturadas à água, eram filtradas em chumaços de algodão. Depois o líquido era fervido até se obter uma farinha de cor escura, usada como sal. O principal tempero indígena era a pimenta. O doce era o mel silvestre. (TOLEDO, 2009, p. 15).

Tudo isso, contribuiu para uma participação ativa e modificadora, que conduzia a uma vivência baseada nas trocas entre indígenas e meio ambiente. A ideia de aproximação com a natureza prende-se à identificação de uma identidade originária emergida a partir de dadas situações. Seria preciso se adaptar. Sobre isso, ressalta Maria Regina Celestino de Almeida ²⁴:

Isto aponta para a possibilidade de recriação de suas identidades, culturas e histórias no interior das aldeias coloniais, a partir das novas necessidades vivenciadas na experiência cotidiana das relações com vários outros grupos étnicos e sociais. (ALMEIDA, 2009, p. 28).

As práticas alimentares, nesse sentido, configuravam relações específicas estabelecidas na necessidade de sobrevivência. A partir daí, face às transformações advindas da colonização, é possível identificar trocas culturais incorporadas a uma inovação em termos culinários que se anunciavam em uma dinâmica contínua, revestida pela representação de um cenário abundante em recursos naturais.

Com a chegada de colonizadores em terras paraibanas tornou-se visível a (re) criação de novas realidades, irremediavelmente, compiladas e circunscritas a uma eminente circularidade cultural que permitiu constituir novos significados e profundas alterações promovidas no cerne das relações sociais. Essa articulação, com vistas à ampliação do universo alimentar, evidencia o entrecruzar de hábitos, que põe em cheque a formação de uma criativa experiência gastronômica. Assim, as primeiras experiências criativas situam-se na presença da figura feminina, agora sob o comando da mulher branca.

3.1. Comida de branco: Heterogeneidade cultural na culinária paraibana

Expansão da colonização e florescimento da cultura açucareira evidenciaram nos séculos XV e XVI novos elementos econômicos sociais e culturais oriundos dos interesses pautados na implantação da conquista do território paraibano, a qual efetivou-se sob atividades econômicas que, então, começavam a se estruturar, favorecendo eminentemente a ocupação local.

A compreensão do comportamento alimentar definiu-se diante o deslocamento de renovação dos hábitos que viabilizaram a predisposição por uma mistura alimentar. Certamente, o território se abre à múltiplas possibilidades. Reinvenções e construções. O território da Paraíba despontava, assim, com uma culinária pautada a partir das trocas alimentares em conjunto com a mistura de raças e culturas. E esse é um processo dinâmico, de modo que ambas as culturas submetem-se a uma vivência recíproca. As relações entre colonizadores e indígenas tornavam-se cada vez mais o palco da mescla adaptativa, culturalmente adotada e expressa em uma tradição culinária.

Foram séculos de transformações. A partir desse momento as mudanças precipitam-se e os costumes e modos culturais tornam-se mais frequentes. É de ressaltar as contribuições portuguesas nos primórdios da colonização. Em verdade, suas representações alimentares podem ser apreendidas na tentativa de reprodução das relações que presidiam os prazeres da mesa lusa e de uma cultura alimentar européia. Revela-se uma grande e diversa quantidade de produtos e animais trazidos pelos portugueses e introduzidos na colônia, a exemplo de caprinos, aves e vários cereais. Há, efetivamente, a incorporação de novos hábitos bem como o aprimoramento expresso na já existente e rudimentar alimentação indígena.

Essa reprodução implica reescrever um novo cenário alimentar e, sobretudo, cultural. Além disso, a presença do luso colonizador correlacionada às relações que este mantinha com o Oriente e a África contribuiu para a formação de uma culinária rica em temperos e sabores. A cozinha lusa mostrava-se, inteiramente, rica em produtos desconhecidos e inseridos no novo território, a partir da colonização. Pode-se ver que, para além dos produtos e animais levados para a colônia, o português inseriu uma ordenação de práticas e conhecimentos concernentes ao espaço da cozinha e que levavam em conta o objetivo que se tinha em vista. Uma diversidade de produtos foi inserida na colônia. Temperos, animais e técnicas se organizavam sob novos olhares alimentares. É claro que nestas possibilidades surge um ambiente totalmente modificado. Não seria exagero afirmar que tratava-se de uma espécie de “exportação de produtos” que foram se fixando no território colonial. De acordo com isso, relata Freyre:

Além do boi e do cavalo, os colonizadores trouxeram do velho Mundo para o Nordeste carneiros e cabras que seriam utilizados sobretudo na alimentação, [...] Da África trouxeram a guiné ou galinha-d’angola que teve grande difusão no país, mas é considerada de menor importância e prestígio dentre as aves, quer na qualidade da carne, quer na dos ovos. (FREYRE, p. 26-27).

Ainda sobre essa “exportação” aponta Sheila Moura Hue:

De Portugal, vieram para o Brasil laranjeiras e limoeiros, além de frutas várias, como marmelos, figos e melões, e também couves, alfaces, salsinha, coentro e muitos outros legumes e verduras, que se adaptaram extremamente bem na nova terra. Os portugueses também trouxeram animais, como vacas, porcos, cabras, carneiros e galinhas. Da América espanhola veio o que então era chamado “galo do peru”, e da África as hoje chamadas galinhas d’angola. (HUE, 2008, p. 14).

Havia, pois, a introdução incessante de novos e desconhecidos produtos, que tornaram o cardápio mais diverso. Tal fato permite o aprofundamento das técnicas direcionadas aos modos de temperar, preparar e, até mesmo, conservar os alimentos. Essas concepções convergem para os mais variados aspectos, impregnando em torno da alimentação costumes e valores incontornáveis.

De fato, ao longo do século XVI a mistura dos costumes revelava a consolidação de um eminente estágio de adaptação. As análises desta questão partem da constatação realizada por Cascudo (2011) quando este nos adverte que a contribuição do português para a

fundamentação da nossa cozinha se fez graças a capacidade de adaptação expressa pelos colonizadores. Parece haver aqui uma flexibilidade e assimilação de hábitos configurados a partir de combinações que possibilitavam a formação de novos paladares. Com a chegada de colonizadores em terras paraibanas, foi possível identificar uma intensa transformação, modificando significativamente as relações sociais.

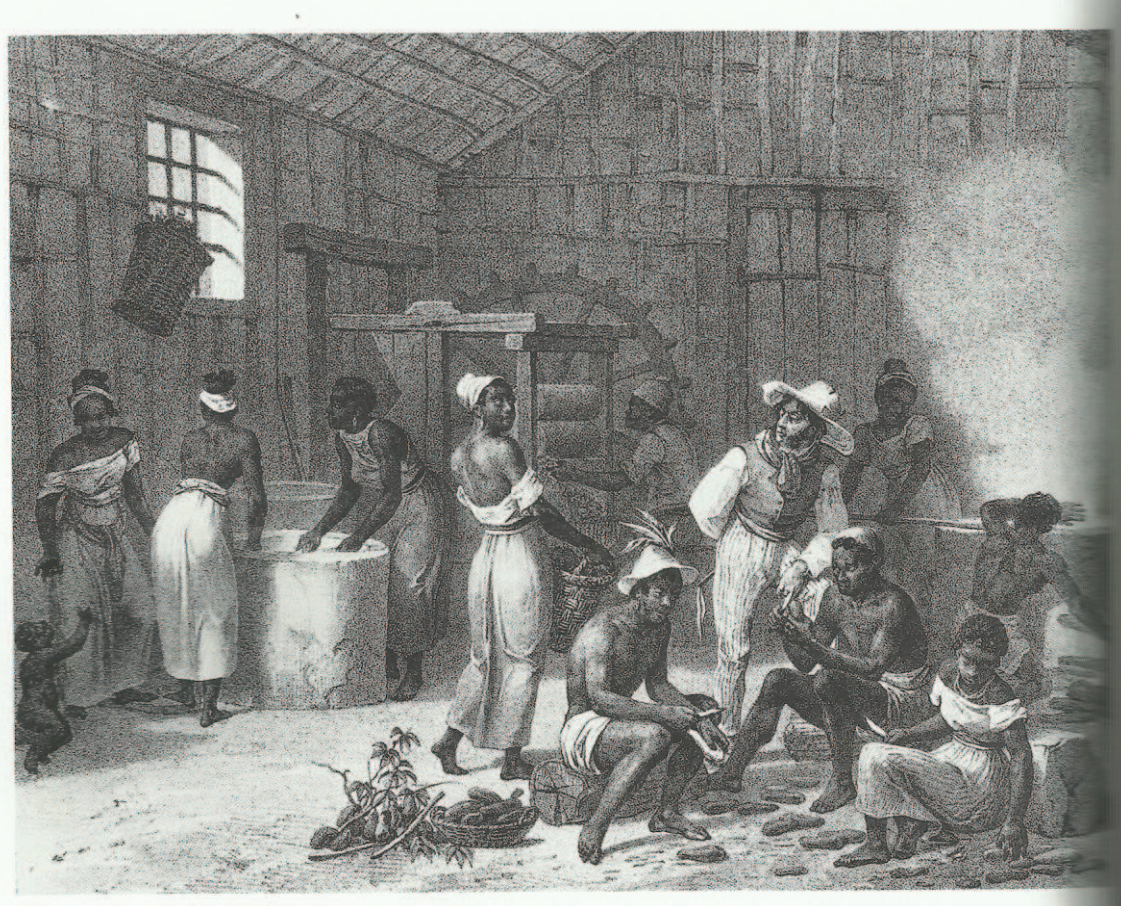
Em uma espécie de absorção cultural das práticas locais o português arraigou um peculiar sistema alimentar brasileiro, estabelecido conforme a necessidade de sobrevivência. Evidentemente, trata-se de um momento no qual tornava-se necessário adotar uma postura pautada em variações frequentes circunscritas ao contexto da colonização. Como resultante desse movimento, tiveram que ir se adaptando a alimentação por meio das frutas tropicais, dos peixes e da farinha de mandioca, considerada o “pão do Brasil”.

Nesse ponto, precisamente, os portugueses e seus descendentes imediatos foram inexcedíveis. Procurando recriar aqui o meio de sua origem, fizeram-no com uma facilidade que ainda não encontrou, talvez, segundo exemplo na história. Onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra, e com tal requinte, que — afirmava Gabriel Soares — a gente de tratamento só consumia farinha de mandioca fresca, feita no dia. (HOLANDA, 1995, p. 46-47).²⁵

O cotidiano na colônia se traduzia, pois, na fabricação dos produtos que seriam consumidos. Tais atividades, visando à alimentação, envolviam um árduo trabalho desde a lavagem da mandioca até a fase de cozimento. Na figura a seguir, observa-se o processo de preparação da farinha de mandioca:

Figura 2. Preparação doméstica da farinha de mandioca. (Johann Moritz, Rugendas, século XIX).

²⁵ HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.



Fonte: ALGRANTI, 1997, p. 142.

Esse processo adaptativo intensificou-se quando ocorre, nos ambientes litorâneos, o desenvolvimento da rendosa agroindústria açucareira.

Foi a monocultura da cana que criou condições de vida, de habitação e de alimentação particularmente favoráveis pela relativa uniformidade ou quase semelhança dos processos e dos valores utilizados em cada uma daquelas esferas de população [...] (FREYRE, 2004, p. 122).

Ao falar da predominância e influência da lavoura canavieira no Nordeste, Freyre comenta que a cana-de-açúcar impõe-se de tal modo que se torna uma espécie de dona da região.

**Figura 3. Engenho de açúcar. Desenho de Franz Post para a obra de Gaspar Barleus.
(Deferência da Biblioteca Municipal de São Paulo).**



Fonte: AB'SABER, 2003.

Segundo ele (2004, p. 87), o açúcar apresentava-se como “dono dos homens”. Uma verdadeira civilização da cana.

A plantação da cana-de-açúcar no século XVII garantiu um sofisticado processo produtivo na medida em que tornou-se fator responsável pela criação de diversos doces. A doçaria portuguesa ganhava destaque e prestígio. Nessas condições, as técnicas de preparação e conserva advindas de Portugal adquirem espaço em meio às frutas encontradas na região. Sem dúvida, o doce de caju e a goiabada eram os principais doces neste período.

Vê-se, portanto, uma variedade surpreendente de frutas. Freyre (2004, p. 123) discorre sobre como os doces ganharam espaço na preferência alimentar. “As goiabadas, as marmeladas, os doces de caju perdiam o gosto da fruta para adquirir unicamente de mel de engenho”. Parece que estamos diante de um verdadeiro abuso de açúcar. A comida portuguesa ganhava os sabores das frutas tropicais e uma imensa pitada do melaço que encantavam a todos. A variedade de frutas era imensa. Uma diversidade que se fazia presente tanto na mesa como, também, na ornamentação. É o que observamos na imagem abaixo:

**Figura 3. As frutas tropicais integravam os hábitos alimentares da população colonial.
(Forro da sala de jantar da casa do Padre Toledo, século XVIII).**



Fonte: ALGRANTI, 1997, p. 121.

A Capitania Real da Paraíba mostrava-se, potencialmente, diversa nas qualidades dispostas:

Os frutos das árvores ou frutas são laranjas, limas, limões, cocos, bananas, pacovas, etc., de que bastante se tem dito na descrição das Índias e da África. Há aí uma outra fruta chamada mangaba, completamente semelhante ao damasco. Depois de colhida, deve ser guardada durante dois ou três dias, e então se acha no seu melhor estado. [...] Dá uma outra fruta chamada maçaranduba do tamanho da cereja, redonda, e um pouco avermelhada, e as árvores são como as ameixeiras. É uma fruta mui doce e própria para fazer o fluxo, bem como as choabes (goiabas), que por dentro são vermelhas e mui granulosas, e mui refrigerantes. (HERCKMANS, 1982, p. 34).

Foram as frutas, portanto, que garantiram a mesa lusa um espaço privilegiado. Juntamente com o açúcar, essas frutas demarcaram fortemente os indícios de mescla culinária. Como expõe Freyre (1996) em “Manifesto Regionalista”²⁶: “o Brasil é isto: combinação, fusão, mistura”.

3.1 Comida de negro: Os hábitos alimentares e a influência africana

²⁶ FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 52-80.

Interligando-se a isso, a cultura da cana-de-açúcar implicou, também, na vinda dos negros para o trabalho escravo nos engenhos, uma vez que a mão de obra indígena se mostrava insuficiente. Fala-se, então, em novas contribuições para a formação social. Novas contribuições ao gosto alimentar. Nas palavras de Freyre (2006, p. 367) “A influência direta, ou vaga e remota, do africano”. A partir daí, novas realidades são dispostas no início da colonização desde a aplicação de vários ingredientes, como por exemplo, o inhame, o quiabo e o gengibre, à diferentes modos de preparação de alimentos. Aponta-se, nesse momento, a existência de novas formas de vivenciar a comida, uma vez que os costumes, valores e crenças africanas se direcionaram ao novo território. Sobre a contribuição do elemento negro, Freyre (2004, p. 127) relata: “O negro tornou-se parte do grande complexo brasileiro de cana-de-açúcar. A civilização do açúcar não se teria feito sem ele- diga-se mais uma vez. Diga-se sempre”.

Neste cenário alimentar, acentua-se a reelaboração de influências num verdadeiro processo de reconstrução. As influências africanas se constituíram enquanto o resultado de uma mediação entre o contexto em que se está inserido, a partir de então, e suas prerrogativas em fundamentação para a concretização de uma nova base cultural.

Por vezes, os hábitos foram reformulados, ora foram mantidos fiéis as suas origens. É o que observamos no caso da cozinha africana:

Os negros tiveram de se adaptar às condições da nova terra e, assim, criaram maneiras diferentes de cozinhar os alimentos. [...] A maneira africana de preparar os alimentos assimilou elementos culinários e pratos típicos portugueses e indígenas, transformando as receitas originais e dando forma à nossa cozinha. (TOLEDO, 2009, p. 24).

Conforme as indagações de Freyre o negro soube, em grande parte conservar a sua dieta e bem mais que isso: transpor seus costumes para a cozinha portuguesa. Como relata Cascudo (2008) ²⁷a cozinha africana adentrou a vida de família, sendo considerada um ponto de disputa de notável prestígio. A presença da mulher negra como figura principal na cozinha, adquirindo grande importância na vida doméstica.

²⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

**Figura 5. As frutas tropicais integravam os hábitos alimentares da população colonial.
(Albert Eckhout, Negra, 1641).**



Fonte: ALGRANTI, 1997, p. 121.

Revelando uma dinâmica irreparável, a cozinha africana também ganha espaço, elevando-se em sabores e misturas, surpreendentemente, fascinantes. Além de outros aspectos culturais, a exemplo da capoeira, a alimentação africana impõe-se de modo espetacular ao cenário colonial. O negro incutiu sua marca em meio aos prazeres gustativos:

No estudo das influências do negro na civilização brasileira, não pode ser esquecida a culinária. Foi pela cozinha que o africano penetrou de modo decisivo na vida social e de família no Brasil. Neste sentido, a sua influência foi fundamental. (CASCUDO, 2008 p. 106).

E mais que isso:

O africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa. Foi o negro quem introduziu, no Brasil, o azeite de dendê (*Elais guineensis*), o camarão seco, a pimenta-malagueta, o inhame, as várias folhas para o preparo de molhos, condimentos e pratos. E o que mais: trouxe não só os seus pratos naturais, de origem africana, como modificou para melhor, introduzindo os seus condimentos, a cozinha indígena e a português. (CASCUDO, 2008, p. 106).

Acentuava-se, assim, a (re) criação de um ambiente familiar, haja vista a introdução de notáveis hábitos e práticas na colônia. A chegada do negro no território ocasionou a criação de fortes laços de sociabilidade e a reinvenção de costumes oriundos da África no

Brasil, onde se procurava recriar fielmente os laços de união do distante continente natal e configurar a ideia de persistência da cultura africana. Esse é, portanto o contexto cultural, historicamente, construído no qual se situa uma percepção da culinária africana e seus resquícios recriados sob a colônia.

À medida que esta forma de (re) significação alimentar consolida-se, efetivamente, nas relações e práticas sociais, uma contribuição relevante e complementar na formação da culinária paraibana surge apta a desenvolver novos conhecimentos. Evoluía-se não apenas, pela mescla étnica adaptativa, mas exclusivamente, por modificações decorrentes e concretizadas em um novo cenário, onde se abria espaço para a culminância de novos hábitos alimentares.

4. MUITO ALÉM DA ALIMENTAÇÃO: NOVAS POSSIBILIDADES PARA SE PENSAR A CULINÁRIA

Este capítulo tem como objetivo problematizar a simbologia envolta na alimentação, em sua origem colonial, e apontar o modo como esta veio ocasionar sentidos de identidade. Neste momento, busca-se discutir os fatores de sensibilidade e sociabilidade que emanam das práticas cotidianas, expressas nas refeições e, principalmente, nos gestos expostos à mesa.

4.1. A comida como lugar de identidade

O cenário alimentar presente no território colonial propiciou uma verdadeira transformação no que diz respeito à alimentação. Esse processo construtivo, a partir das vivências e interações étnicas contribuiu de forma, eminentemente, relevante na formação de uma culinária, tipicamente, brasileira. Na perspectiva de construir essa cozinha aculturada, os povoadores das terras paraibanas, durante o processo de conquista, marcaram com esmero as influências tomadas no ato de comer. Visto que as manifestações alimentares carregam significações sociais diversas, tornou-se importante a presença indígena, europeia e africana para a compreensão do poder simbólico imerso nas refeições.

Submetido a um processo de diálogo cultural, os costumes praticados à mesa acolheram o sentido de pluralidade em suas várias faces e contextos. Certamente, essas influências retrataram em grande medida, o percurso trilhado pela alimentação, o qual preconiza a valorização da diversidade e, de modo mais amplo, contribuiu para a ampliação da experiência gastronômica. Nesse mesmo sentido, considerando o caráter das práticas culturais indígenas, europeias e africanas, a especificidade desses grupos colocam, ainda, valores próprios na formação de uma identidade alimentar.

Tanto os personagens como o espaço geográfico, expostos à luz da colonização, se efetivaram enquanto uma relevante contribuição no que se refere à esfera alimentar brasileira. A forma como as relações se constituíram no espaço colonial, determinou o desenvolvimento dos hábitos. As possibilidades de mudanças se tornaram frequentes e, as práticas gustativas evoluíram em consonância com a temporalidade histórica. No caso da colonização paraibana, a presença dos três elementos constitutivos da sociedade brasileira, associada à interação e adaptação mútua, conduziu à (re) significação de um cenário alimentar bem peculiar. A

cozinha transpõe para sua base alimentar a origem colonial, mantendo em sua caracterização muitos dos aspectos próprios dos primeiros tempos de colonização.

É bem verdade que o situar dentro das diversas formas de sociabilidade advindas das práticas alimentares, constitui um processo contínuo de formação de identidades. Tal investigação se configura na alto-definição dos indivíduos enquanto portadores e personagens de uma história própria e de uma considerável diversidade de significantes culturais, inculcados em um processo que, possibilita então, o norteamento das relações sociais.

A construção dessas identidades encontra-se, intrinsecamente, articulada às percepções em torno da diversidade cultural existente. O sujeito imerso nesse espaço gastronômico torna-se, eminentemente, mutável, apto a absorver “multi-identidades”. Segundo Hall (2002) a visão de unificação torna-se imprópria, uma vez que a impossibilidade de apresentação de uma identidade plenamente unificada se faz presente. Tomamos conhecimento de uma variedade imensa de identidades, que transmutam pelos sujeitos garantindo-lhe uma feição multicultural.

A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao invés disso, à medida em que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar – ao menos temporariamente (HALL, 2002, p.13).

A sociedade vive atualmente um constante e relevante processo de socialização fundamentado nas bases alimentares, integrando os indivíduos, elevando-os e aperfeiçoando-os cada vez mais aos prazeres da mesa. Nesse percurso, a versatilidade presente nas minúcias cotidianas permite a configuração da própria ação social, diretamente interligada aos comportamentos humanos. Experiência que envolve todos os sentidos, em uma verdadeira aspiração social.

Reconhecemos, então, práticas e saberes imbuídos de um considerável vínculo entre passado e presente, sob a ótica de aspectos materiais e imateriais. A partir da apreensão do pluralismo cultural presente no cenário gastronômico e na concretização dos laços sociais, torna-se possível visualizar indicativos de uma concreta indissociação entre a memória gustativa e as diversas formas de sociabilidade ativa. O alimento manifesta, portanto, um

dinamismo altamente significativo no comportamento social remodelando gestos, experiências e linguagens.

Ocorre que os códigos sociais direcionados a configurar a gastronomia enquanto categoria histórica acomete a viabilização de um lugar de legitimidade que permite instaurar uma espécie de memória gustativa. Nela, torna-se possível identificar diversos fragmentos que formam, portanto, uma historicidade gastronômica explicitada pelas manifestações culturais. “Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.” (CERTEAU, 2008, p. 234). Certeau vê nisso, a aglutinação de múltiplas narrativas advindas de um cotidiano invisível, imerso na sutileza de gestos e hábitos. Desta forma, a ato de alimentar-se, além de satisfazer a apetite suscita o sentido de comunicação, a qual se constitui como narrativa da memória social dos indivíduos.

Atualmente, coisas e pessoas se transportam de um continente a outro, pode-se saborear cozinhas exóticas, experimentar novos sabores, estranhas combinações, receitas inesperadas são feitas e o vínculo de causa e efeito entre produtos disponíveis a bom preço e cozinha comum local já não existe mais. (CERTEAU, 2008, p. 242).

Isto cria uma identidade cultural determinada pelas relações sociais e, de modo, determinante, pelas relações estabelecidas durante as refeições. Um olhar direcionado para outro, um gesto desprezioso ou a postura com a qual sentamos durante um jantar requer uma atenção especial. Essas astúcias cotidianas são fatores indispensáveis para se compreender as várias sensações proporcionadas pelo paladar e, também, para fomentá-las como determinantes para o desenvolvimento e a contribuição da percepção de si.

A busca por um aprimoramento nas relações interpessoais se faz presente no dia a dia daqueles que, impreterivelmente, dedicam parte do seu tempo ao redor de uma mesa, assumindo com esta um novo espaço de visibilidade e ampliando a compreensão da ação alimentar. Reuniões de trabalho, diversão em grupo ou, até mesmo individual, mantêm cada vez mais a refeição como o eixo central e o plano de fundo para o desenrolar das atividades humanas. O importante é pensar a alimentação como uma criadora de situações.

Pensá-la como um elo de comunicação e, sobretudo, enquanto uma mediadora de pluralidades culturais. Além disso, pensamos no ambiente da cozinha enquanto um espaço que acoberta efeitos diversos, ora positivos, ora negativos, que passam a determinar as identidades em que o indivíduo está incluso. Essa conexão permite impor uma dinâmica que

viabiliza a produção e, principalmente, a circulação de sociabilidades, expondo a experiência como o resultado de uma interação onde o sujeito é sempre um elemento ativo.

Como efeito, tem-se uma prática que traz à tona as potencialidades que dão ênfase à construção do indivíduo em sua singularidade a partir das relações construídas à mesa. Assim, se expressa o ato alimentar. Como um processo relacional de formação humana. Uma formação que se esvai em todos os sentidos, marcada pela exteriorização das potencialidades presentes no indivíduo e, de modo particular, naquilo que ele ingere.

Tais representações adquirem juntamente aos modos, costumes e comportamentos, uma plenitude no seu revelar-se, o que permite captar todas as nuances presentes na alimentação. As maneiras de olhar e vivenciar a culinária colocam sentimento e dinamicidade nos seus verdadeiros papéis. A ação que se desenvolve, portanto, em torno da elaboração de uma refeição funciona como a base de constituição e formação de identidades. De acordo com os estudos de Roberto da Matta (1988)²⁸: "[...] o alimento é algo neutro, a comida é um alimento que se torna familiar e, por isso mesmo, definidor de caráter, de identidade social, de coletividade".

Os estudos de Stuart Hall²⁹ mostram, claramente, tais questões. Suas reflexões direcionam-se para a compreensão da construção da identidade, interligada as percepções inerentes à cultura construída cotidianamente pelo povo. Ao pensarmos assim, somos levados a pensar em uma culinária que passa a ser construída, delineada e (re) significada constantemente. A alimentação representa, com isso, uma forma de se vincular interioridade e exterioridade, explicitando um sujeito marcado por vivências múltiplas e carregado de valores simbólicos.

Essa socialização compõe, portanto, um processo repleto de significados, relações sociais e identidades coletivas, reafirmando a cozinha como um espelho da sociedade, a qual é constituída a partir da percepção cotidiana do saber culinário.

²⁸ MATTA, Roberto da. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1988.

²⁹ HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 7 ed. Rio de Janeiro. DP&A, 2002.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A consciência e o reconhecimento de uma indiscutível bagagem gastronômica que emana das práticas de convívio retratam e afirmam uma extrema valorização. Assim, percebe-se que o tema da alimentação assume, não só um diálogo interdisciplinar com a História, mas também, análises que abrangem a busca da recuperação da memória gustativa, possibilitando à historiografia contemporânea projetar perspectivas gastronômicas em uma categoria histórica. Pensar a gastronomia enquanto categoria cultural implica considerar uma, eminente, representatividade que gira em torno da alimentação e, não apenas no saciar da fome.

Em especial, o contexto colonial do território paraibano apresentou indícios de alto valor para se pensar a alimentação. Ao historicizar essas práticas, alimentares tornou-se possível construir uma percepção que se esvai em um verdadeiro status de identidade, com a qual se confere significados múltiplos. A partir de então, uma considerável cultura alimentar floresce, demasiadamente, no cerne da própria dinâmica social. Esse situar dentro das diversas formas de sociabilidade ativa constitui padrões de permanência e mudanças articuladas aos hábitos, usos e condutas à mesa. Daí percebe-se a presença de inevitáveis valores simbólicos imersos na construção da vida cotidiana a partir do universo da comida. A cozinha é, a rigor, o reflexo de tradições culturais em que se despontam relações interpessoais, de gênero e hierárquicas.

De fato, uma revolução em termos de variedade, trocas culturais e alimentares. Uma cozinha estruturada sob resquícios da colonização. Essa constatação nos revela uma profunda versatilidade, de modo a realçar as contribuições e influências da gastronomia portuguesa. Evoluía-se, não apenas, pelas distinções dos modos, mas exclusivamente, por modificações decorrentes e concretizadas em um novo cenário. A implantação da conquista acentuou um contexto de intensas transformações, onde se abria espaço para a culminância de novos fundamentos concernentes aos hábitos alimentares revelando, assim, vestígios de trocas culturais que permitem múltiplas integrações entre os sabores.

Mudavam-se os hábitos à mesa, assim como a própria forma de vivenciar e (re) significar essas práticas, seja pelos refinamentos dos sabores ou as atitudes comportamentais que se encontram fundamentados no cerne de trocas de saberes e valores incontornáveis, uma vez que, a partir de então, torna-se evidente o estabelecimento de rupturas lacunares. Reafirmam-se espaços de convivialidade onde as práticas cotidianas ligadas à alimentação, se ajustam constituindo, por fim, redes de integração entre os indivíduos. A gastronomia é,

portanto, um elo ritualístico de comensalidade e tradições, que possibilita uma circularidade cultural irreversível no sentido de experiências que regem as representações alimentares revelando, assim, vestígios das mesclas culturais que permitem múltiplas integrações entre os sabores. Em um contexto de crescente valorização no ato de se alimentar, torna-se evidente a importância da culinária em aspectos culturais e sociais. Trata-se, pois, de um patrimônio imaterial assimilado de acordo com as práticas alimentares refletidas enquanto ações simbólicas, gerando, portanto, um sentimento de identidade.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Discursos e Pronunciamentos: A dimensão retórica da historiografia. In: PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tania Regina de. (Orgs). **O historiador e suas fontes**. São Paulo: Contexto, 2009. p. 223-243.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: NOVAIS; SOUZA. **História da vida privada no Brasil: Cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 83-154.

ANÔNIMO. **História da Conquista da Paraíba**. Brasília: Senado Federal/Conselho Editorial, 2006.

BERUTTI, Flávio; MARQUES, Adhemar. Quem são os sujeitos da História? In: **Ensinar e aprender história**. Belo Horizonte: RHJ, 2009. p. 32-51.

BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. São Paulo: Cortez, 2004. p. 133-242.

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

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 1**. Artes de fazer. Tradução de Efraim Ferreira Alves. 16. Ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

FERNADES, João Azevedo. **Selvagens Bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI- XVII)**. São Paulo Alameda, 2011.

FREIRE, Gilberto. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 52-80.

_____. **Casa-grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2006.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 2**. Morar e cozinhar. Tradução de Efraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

GINZBURG, Carlo. Sinais- Raízes de um paradigma indiciário. In: **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p.144-179.

GONÇALVES, Regina Célia. Guerra e açúcar: a formação da elite política na Capitania da Paraíba (séculos XVI e XVII). In: OLIVEIRA, Carla Mary S; MEDEIROS, Ricardo Pinto. **Novos olhares sobre as capitanias do Norte do Estado do Brasil**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2007.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 7 ed. Rio de Janeiro. DP&A, 2002.

HERCKMANS, Elias. **Descrição geral da Capitania da Paraíba – 1639**. (Publicada na Crônica do Instituto Utrecht). João Pessoa: A União, 1982.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HUNT, Lynn. **A Nova História Cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

LIMA, Claudia Maria de Assis Rocha. **Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

MATTA, Roberto da. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1988.

MINAMI, Carin Priscila Morioka. **Fatores que influenciam o gosto-Desafios para a gastronomia**. 2006. 32 f. Monografia (apresentada ao final do curso de pós-graduação lato sensu em Gastronomia)- Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília, Brasília.

MIRANDA, Ricardo, (2005). **“Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és”**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2005.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na cozinha dos homens: Um estudo da ponte entre alimentação e religião**. 2009. 183 f. Dissertação (apresentada ao como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em História)- Curso de Pós-Graduação, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008

REIS, José Carlos. A Escola Metódica, dita “Positivista”. In: **A História Entre a Filosofia e a Ciência**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. p. 15-32.

_____. O surgimento da “Escola dos Annales” e o seu “programa”. IN: **Escola dos Annales: a inovação em História**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2004.

_____. A “história problema” da Escola dos Annales. IN: **O desafio historiográfico**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de História:** As dimensões do gosto. *História: questões e debates*, Curitiba, n° 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/25760>. Acesso em: 25 de set. 2013.

_____. **A alimentação e seu lugar na história:** Os tempos da memória gustativa. *Revista da Academia Paranaense de Letras*, n°51, p.165/188, 2005. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>>. Acesso em: 25 de set. 2012.

SHARPE, Jim. A História vista de baixo. In: BURKE, Peter (org.) **A escrita da História: novas perspectivas.** São Paulo: UNESP, 1992. p. 40-62.

TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. **O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar.** São Paulo: Moderna, 2009.

TUCHERMAN, Ieda. **Gastronomia, cultura e mídia:** O longo percurso “Você é o que você come”. *Revista FAMECOS*, Porto Alegre, n° 3, p. 314-323. set./dez. 2010. Disponível em: <revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/.../5888>. Acesso em: 17 de set. 2013.

VAINFAS, Ronaldo. Gênese da Micro-História. In: **Os protagonistas anônimos da História: micro-história.** Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002. p. 68-142.

_____. História das Mentalidades e história Cultural. In: CARDOSO, Ciro Flamarion, VAINFAS, Ronaldo (Org.) **Os domínios da história: ensaios de teoria e metodologia.** Rio de Janeiro: Campus, 1997. p.144-162.