

A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: AS DIMENSÕES DO GOSTO*

Food as History: The Dimensions of Taste

Carlos Roberto Antunes dos Santos**

RESUMO

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que venham a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, certos pratos podem ser considerados como bens culturais, como lugares de memória, como patrimônio imaterial. Uma síntese sobre as cozinhas brasileiras busca explicar influências de culturas alimentares a partir de duas realidades: a autêntica cultura alimentar local e regional, e a cultura alimentar oriunda da civilização externa, influenciadora. Tais contatos e simbioses revelam relações e trocas complexas de diferenças, afirmadas e reafirmadas em fecunda assimilação, que redundam numa certa mestiçagem da comida brasileira. O roteiro de uma viagem pela memória gustativa busca explicar o significado da culinária brasileira, que não se resume aos produtos típicos nacionais. Não custa reafirmar que este universo gastronômico trata de uma culinária complexa e dinâmica, marcada pela adoção de alimentos, técnicas e padrões de consumo que têm como ponto de chegada a expressão dos marcos da diversidade dos hábitos alimentares típicos do Brasil.

Palavras-chave: saber culinário; memória gustativa; identidade alimentar.

* O presente texto compõe partes iniciais do livro que está sendo produzido, intitulado *Os sabores da sociedade*, que busca explicar os vestígios dos saberes de uma identidade gastronômica brasileira.

** Professor Titular em História do Brasil e Coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação - UFPR.

ABSTRACT

Being the cuisine a microcosm of society and an inexhaustible source of historical knowledge, it is important that some of their productions are regarded as gustatory heritage of society. Certain dishes can be regarded as cultural assets, as intangible heritage, for all that they should represent, from the point of view of the originality and creativity, which highlight the local and regional identities. A summary of the Brazilian cuisine seeks to explain the influence of food cultures from two different realities: the authentic local and regional food culture, and the food culture that originated from external and influential civilization. Such contacts and symbioses reveal complex relationships and exchanges of differences, affirmed and reaffirmed in fruitful assimilation, which results in a certain hybridization of Brazilian food. The itinerary of a trip down the gustatory memory seeks to explain the meaning of the Brazilian cuisine, which is not limited to typical national products. It is important to restate that this gastronomic universe is a complex and dynamic cuisine, marked by the adoption of foods, techniques and patterns of consumption which has as its starting point the expression of the advents of the diversity of typical Brazilian food habits.

Key-words: culinary knowledge; gustatory memory; food identity.

História, saber gastronômico e sentido do gosto

Era uma pura magia o sabor da sua comida. Um perfume com aroma se espalhava pela casa, e tinha o sentido da comida da alma. O objeto da minha paixão: carne assada na panela de ferro com molho ferrugem. Esta preciosidade mágica era produzida por uma senhora que trabalhava em minha casa havia um mês. E sempre na hora do almoço esta sabedoria culinária era posta à mesa, diversificando os pratos, mas produzindo todos com a maior maestria. Até que um belo dia resolvi sugerir-lhe um novo prato contido num livro de receitas, portanto fora da comida trivial. O prato não veio e ao indagar-lhe recebi uma resposta nua e crua: “Seu Carlos, eu não sei cozinhar pela letra”. Na verdade, no pouco tempo de convívio desconhecia que aquela senhora era analfabeta. Entretanto, o seu talento na arte de cozinhar era extraordinário, com um saber não convencional, mas com um refinamento próprio do qual emitia perfume e aroma inebriante.

Outros exemplos de história de vida, ainda que resumidos, podem ser citados. Eclea Bosi¹, em seu trabalho sobre o significado da memória em lembranças de velhos, transcreve o relato de D. Risoleta, escrava analfabeta, que foi criada no serviço doméstico, se considerava “cozinheira de forno e fogão” e dominava os afazeres culinários, observando e aprendendo aquilo que era feito. Em sua dissertação, Débora Santos de Souza Oliveira² relata as proezas da paraibana Silvina Celina Pereira, no início do séc. XX, uma mulher pobre, onde são revelados os fragmentos de um modo de vida cuja relação com um habilidoso trabalho culinário, bastante reconhecido, permitiu que sustentasse toda a sua família.

Nas narrativas de tais histórias de vida, identifica-se um traço comum: o trabalho não formal na produção de comida de sabor e qualidade, onde um saber não convencional expressou conhecimentos acumulados com a arte culinária, até porque, segundo J. P. Ferro, “os livros de culinárias contam sempre o que se podia comer, mas não o que efetivamente se comia”³.

Cumprir destacar que, de maneira geral, no âmbito da sociedade brasileira, há algumas décadas atrás, o trabalho na cozinha era desvalorizado e mal visto e o ofício de cozinheira não era reconhecido. Daí emerge uma questão: por que, nos dias atuais, os trabalhos de cozinha e da mesa passam a ser atividades de fino trato, proliferando cada vez mais cursos de gastronomia no país? Esta e outras questões daí emergentes têm sido agora estudadas no âmbito da História e da Cultura da Alimentação.

Os estudos que têm como objeto temas relacionados com a alimentação em perspectiva histórica buscam entender e explicar uma fase da negação ao novo, qual seja, do pouco interesse e mesmo de depreciação da temática da cozinha, até a compreensão atual da sua magnitude e o lugar que ocupa hoje no âmbito da História, das Ciências Humanas e dos mais diversos ramos do conhecimento, tendo como expressão os marcos da interdisciplinaridade. Nesse sentido, o Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação, vinculado ao DEHIS/UFPR, além de manter há cinco anos o site www.historiadaalimentacao.ufpr.br, de repercus-

1 BOSI, Eclea. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Cia das Letras, 2007, p. 390.

2 OLIVEIRA, D. S. de S. *A transmissão do conhecimento culinário do Brasil urbano do século XX*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade de São Paulo, p. 16. São Paulo, 2010.

3 FERRO, João P. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996, p. 11.

são nacional e internacional, vem albergando diversas teses, dissertações, monografias e trabalhos de conclusão de curso (TCCs), alguns já defendidos e aprovados, outros em fases de conclusão e em desenvolvimento, revelando um importante patrimônio acadêmico. O Inventário é composto de: uma tese de concurso para Professor Titular, vinte e duas monografias e TCCs, treze dissertações, dez teses, todos já defendidos e aprovados, e duas coorientações de Pós-Graduação (França e Israel). Cumpre destacar que alguns títulos já se transformaram em livros. Ainda em desenvolvimento temos dois Mestrados, quatro Doutorados, quatro Monografias e dois TCCs.

A temática desenvolvida trata de diversos objetos da História e Cultura da Alimentação, como: Alimentar o Paraná Província; Hábitos alimentares e cadernos de receitas; A memória da cidade através dos bares e restaurantes de Curitiba; a Padaria América e o pão das gerações curitibanas; A arte de receber: distinção e poder à boa mesa; Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon; Do gosto e do afeto: comida de imigrantes em Curitiba; Do privado ao público: o universo do Restaurante Bolonha; O Brasil à mesa: história, literatura e sensibilidade gastronômica; Alimentação e saúde em Curitiba: o desequilíbrio dietético e a obesidade infantil; A alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos; Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba; Diga-me o que comes que te direi quem és: alemães, comida e identidade; Da cozinha clássica à *nouvelle cuisine*; Cozinhando a tradição: o Barreado e a festa gastronômica; Bar Palácio: gastronomia, intelectualidade e boemia em Curitiba; O sentido histórico e técnico dos rótulos das embalagens de erva-mate no Paraná; A culinária judaica e a memória de um povo: a páscoa judaica em Curitiba; A polenta como expressão popular da cultura italiana; Comida e arte: a formação do *chef* de cozinha em Curitiba; A criminalização da carne; O Armazém Santa Ana: um patrimônio curitibano; O desenvolvimento tecnológico e as mudanças das práticas alimentares; Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado; As aventuras do gosto: O restaurante Al Manzul como expressão da comida árabe; História de vida, comida e cultura: a caça e a pesca numa família de descendentes italianos; Comida de São João: a culinária junina curitibana; Os cadernos de D. Benta: uma padronização da culinária brasileira; A culinária japonesa: um século de preservação; O lado doce da vida: o pioneirismo da Confeitaria das Famílias; A comida de santo na cozinha dos homens; Cada comida no seu tacho: a

mineiridade e o paranismo à mesa; O ser vegetariano no universo da carne; O projeto da Escola Municipal São Luiz: deliciosas lembranças das avós e seus cadernos de receitas; Comida, beleza e saúde na história: as mudanças nos hábitos alimentares no Brasil (1950/2000); “Estômago”, o filme: uma análise projetando a comida como prato principal para o cinema; A história da sobremesa na França; As dietas e o universo do não comer; Os prazeres da gula: cadernos de receitas como fontes históricas; A geopolítica do paladar brasileiro em Câmara Cascudo; A formação do corpo: representações sociais sobre corpo e alimentação no Brasil (1960/70); Hospitalidade em Curitiba: a mesa ainda está posta? Champagne e história: as borbulhas da civilização; A indústria do gosto e os novos hábitos alimentares no Brasil (1970- 2000); Açúcar: história, civilização e cultura; As feirinhas noturnas em Curitiba como espaços de sociabilidade e de retomada da memória gustativa; O pastel de Rodoviária: comida e identidade; Feijão e arroz: os sabores da integração latino-americana; Aromas e paladares da Curitiba rural; O bolo de Santo Antônio: tradição e festa; História e nutrição: o pão da Família Farinha e a inovação; A polenta como forma de expressão da cultura popular italiana em Curitiba (1940/2006); Memória, educação e história: o cotidiano alimentar de alunos das escolas públicas de Ponta Grossa (1900/1950); A indústria do gosto e os novos hábitos alimentares no Brasil (1960-2000); Pinhão indígena: a culinária do Paraná; Os dois lados do balcão: a Sociedade das Bodegas em Irati/PR no início do séc. XX; Uma releitura de “Guaraqueçaba mar e mata” à luz da História e Cultura da Alimentação.

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional.

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem

vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História.

Foi com Braudel⁴, herdeiro de Febvre e Bloch, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel, como o maior representante da segunda geração dos Annales, trabalhou em suas obras o conceito de cultura material, abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário. Para Fischler, as vestimentas e os cosméticos estão apenas em contato com o nosso corpo; já os alimentos rompem a barreira oral, se introduzem em nossos corpos e se tornam nossas substâncias íntimas⁵.

No início dos anos 70, o lançamento de uma coletânea, *Faire de l'histoire*, traduzida no Brasil como *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*, trouxe à tona novos paradigmas da História. Na apresentação desta coletânea, seus organizadores, Jacques Le Goff e

4 BRAUDEL F. Les structures du quotidien. In: *Civilization matérielle, économie et capitalisme*. Paris: Armand Colin, 1979.

5 FISCHLER, C. *L'Honnivore*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993, p. 9.

Pierre Nora⁶, reivindicavam para a Nova História “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos”, e defendiam o fatiamento da história, mais tarde denominada de micro-história, em contraposição a uma história absoluta do passado. A partir daí, historiadores como Jean Paul Aron⁷, Jean Louis Flandrin⁸ e Flandrin e Montanari⁹ deslocaram o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Através destes novos paradigmas, o ensinamento dos Annales era para que a comida fosse levada a sério pelos historiadores.

A história oferece nos domínios da alimentação uma contribuição fundamental das perspectivas sobre o futuro. Os estudos de longa duração entre o meio e a sociedade, tendo o passado como espelho, contribuem de maneira substancial para propor os elementos e as respostas aos problemas contemporâneos que envolvem a alimentação. Indispensável a uma melhor compreensão do presente, a história mostra em quais termos são propostas ao longo do tempo, no Brasil e pelo mundo todo – as questões relacionadas, como aquelas da subsistência e da saúde, da segurança e dos medos, das proibições, dos gostos, das preferências e das sensibilidades alimentares.

Desta forma, a História e Cultura da Alimentação, liderada por Aron e Flandrin, enveredou pela temática da vida material e das mentalidades, da interdisciplinaridade e dos estudos transculturais, que tem permitido a reconstrução de quadros contextuais capazes de dar luzes aos movimentos das histórias locais, regionais, nacionais e internacionais da cozinha e do gosto, enfim, tornando-se grandes fontes do saber histórico.

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade.

Os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num

6 LE GOFF, J.; NORA, P. *História, novos objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974. LE GOFF, J.; NORA, P. *História, novos problemas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974. LE GOFF, J.; NORA, P. *História, novas abordagens*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

7 ARON, J. P. *Le mangeur du XIXe. siècle*. Paris: Denoël/Gonthier, Roberto Lafont, 1973.

8 FLANDRIN, J. L. *Chronique de platine: pour une gastronomie historique*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1992.

9 FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos. Cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência. Nesse sentido, as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente.

Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade *memória, tradição e identidade*, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Na obra *A distinção*, Bourdieu analisa aquilo que denominamos de gosto com relação a várias expressões culturais como a arte, a música, o vestuário e a comida e considera que todas são modeladas socialmente¹⁰. Há na cozinha a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos. A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares.

Do exposto, verifica-se que, no cruzamento do biológico com o histórico e cultural, do social e do político, da economia e das tecnologias, a questão da alimentação se situa no coração das nossas preocupações, como um gênero de fronteira, como uma integração federativa de caráter transdisciplinar, de onde emergem os marcos que permitem fazer por intermédio da comida uma reflexão sobre o próprio significado e evolução da sociedade.

10 BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EDUSP, 2008.

A anatomia dos cadernos de receitas

As múltiplas condições postas pelas relações da História com diversas outras áreas do conhecimento condicionam as naturezas das “mil comidas” que impõem o modo de vida material e cultural de um povo. A partir desta premissa, captada na antologia gastronômica expressa e transmitida pelos cadernos e livros de receitas, traçamos uma fascinante viagem por infinitos ingredientes, temperos, aromas, cores e sabores, festas e alegrias em tempos de abundância e escassez, mitos e tabus, iguarias como obras de arte, todas assentadas na diversidade material e cultural de uma determinada sociedade. De profundo significado histórico, antropológico e sociológico, os cadernos de receitas revelam não somente o nível da civilização material e imaterial, bem como a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte.

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que os cadernos de receitas venham a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais. Tais preceitos estão presentes nas receitas, revelando conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num elaborado sistema de representação. Estas fontes, segundo Lauriou, “são testemunhos de uma sociedade ou de um determinado segmento social, numa época específica”¹¹.

Os significados históricos, antropológicos e sociológicos da comida presentes nos cadernos de receitas permitem abordar um universo sob múltiplos olhares, podendo trazer luzes sobre a produção de alimentos, a evolução dos preços, as políticas de importação e exportação de ingredientes, as mudanças no gosto, bem como as relações de classes e de gênero envolvidas na criação ou consumo de determinados pratos.

A captação dos traços da dinâmica composta pela tríade *memória, tradição e identidade*, permite fazer com que a alimentação seja constitutiva

11 LAURIOUX, B. Cozinhas medievais, séculos XIV e XV. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*, 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447-465.

da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a conexão dos ingredientes presentes nas receitas expressa a alimentação como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, assentada numa narrativa fortemente comunicativa, sem requintes, e como arte, descompromissada de normas.

Desta forma, tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário é buscar compreender como se origina este tipo de conhecimento, que posteriormente será resguardado e repassado para as gerações futuras. O momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que o cozinheiro não se dê conta. Daí talvez a coerência da expressão arte culinária, função esta que pode ser desempenhada por qualquer pessoa que detenha mínimos conhecimentos sobre as técnicas culinárias, com a assertiva de que todos podem cozinhar.

No Brasil, historicamente, cultivou-se a diversidade alimentar, numa síntese entre as culturas primitivas com a superposição de etnias das diferentes culturas, que, numa simbiose, formaram nossos hábitos alimentares e constituíram uma rica culinária. Num momento em que a gastronomia dita moda, a sociedade busca, cada vez mais, resgatar e valorizar os cadernos de receitas, em nome da qualidade das cozinhas locais e regionais, carregadas de culturas. Face às diversas particularidades nacionais, as sociedades transnacionais de alimentação buscam estratégias para adaptar-se aos gostos locais, eivados de pratos rústicos e naturais. Desta forma, o local e o regional precedem o nacional e o internacional, fazendo com que a gastronomia, mesmo diante da globalização do gosto alimentar, revele a resistência de identidades específicas.

Na cozinha revelada e descortinada pelos cadernos e livros de receitas, prevalece a arte de elaborar a comida e de lhes dar sabor e sentido. Tais fontes desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. Na cozinha, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade.

Os cadernos de receitas ou de culinária, revelam interações sociais com base na oralidade e na escrita, pois “sabemos que foi a partir da trans-

crição de diferentes sistemas e tradições culinárias que muitas sociedades desenvolveram uma escrita e uma literatura, e até mesmo um gosto pela leitura¹². Enquanto variedade de literatura oral, as técnicas de preparação da comida estão sujeitas aos mesmos fenômenos inerentes a esta literatura: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, mistura de elementos pertencentes a diversas receitas. A partir desta complexidade é que se constrói um saber culinário e que, muitas vezes, acaba por consolidar um certo padrão alimentar.

A leitura que as narrativas postas nos cadernos concede, permite identificar a comida como festa, comemoração, encontros, prazer, alegria e, principalmente, como patrimônio imaterial. No Brasil, os alimentos da terra se destacam nestas vocações nostálgicas, que parecem louvá-los como deuses das experiências gustativas. Aí perfilam as festas nacionais e regionais, os sabores do carnaval, as tradições da Semana Santa com suas abstinências alimentares, a comida com sentido de fraternidade do Natal e de prosperidade futura do réveillon, a comida dos ancestrais, as comidas dos orixás, o sincretismo religioso e o ritual com toda a sua nobreza, como um patrimônio gastronômico.

Ao se folhear e utilizar as receitas, numa verdadeira viagem pela boca, pela mestiçagem dos pratos, com olhares para os estados do cru, assado, cozido, podre, do salgado e doce, do quente e frio, das medidas, das abundâncias e carências, do tempo de cozimento e da diversificação dos utensílios, não há demarcações de fronteiras e territórios. Na verdade, se há limites neste panorama eles estão postos numa verdadeira fantasia antropofágica do prazer de produzir e comer uma obra de arte, numa gula indiscriminada e eclética. Assim, as receitas culinárias permitem o conhecimento do cotidiano através de práticas culturais, que, de acordo com Certeau, revelam as maneiras de fazer o cotidiano¹³.

A análise das receitas permite ingressar no universo criativo da culinária, bem como sentir o gosto e o sentimento que daí emanam. Nesse sentido, o conjunto de informações aportadas por esta fonte revelam a seleção, o preparo, o consumo de determinados alimentos, e a criação e estrutura de certos pratos, que são produtos das escolhas e preferências.

12 ABRAHÃO, F. A. *et al.* (Org.). *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do séc. XIX e início do século XX*. Campinas: CMU-UNICAMP, Arte Escrita, 2007, p. 17.

13 CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes, 2001.

Das receitas testadas e aprovadas, muitas vezes, tem-se o registro apenas dos ingredientes, sem a forma de preparo. Tal constatação leva à percepção que quanto mais antiga a receita, menos detalhado é o modo de sua execução, indicando a preocupação do autor com a posse da mesma, da manutenção da sua originalidade, o que acaba diminuindo a chance de que outros possam chegar ao resultado final desejado. E, para tanto, diversos fatores podem influenciar: a qualidade do produtos, a quantidade de ingredientes, os pesos, as medidas, o tempo de cozimento, o grau da temperatura, as misturas e inclusive o imediato servir do prato à mesa, para que seu gosto não seja alterado. Desta forma, os pratos doces e salgados não seguem os mesmos imperativos, os mesmos passos, pois, no que se refere aos doces, “parece ser fundamental que sejam seguidos os passos exatos para o seu preparo, sob pena de estragar a receita, exigindo um detalhamento de pesos e medidas para seu sucesso”¹⁴. Já para os salgados, o detalhamento da precisão não é seguido a rigor, pois a quantificação dos pesos e medidas é mais camuflada. Deste rico universo da precisão, a imprecisão é uma prática, como nos pesos e medidas: uma pitada, uma beirada, um prato fundo acima da beirada, um prato raso, uma colher de chá, uma conchinha, uma colher de sopa rasa, um pires, uma xícara mal cheia, um bocado, um copo, sal a gosto, e tantos outros, fazem das receitas um universo da criação, da liberdade da improvisação, do preparo e do gosto.

O exposto acima em termos da liberdade no detalhamento de um prato de doce ou salgado, leva ao encontro de novos sabores e gostos, de novas invenções. Esta desobediência à essência da receita original, provoca a atribuição de títulos diferentes a pratos sem grandes alterações no modo de preparar. Desta forma, tais receitas que resistem ao longo das gerações, são consagradas pelas tradições enquanto outras, simplesmente desaparecem, numa demonstração de que a cozinha não é apenas espaço das criações e repetições, mas também de perdas e destruições.

No Brasil, os cadernos de culinárias, ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX, foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período, era comum a passagem dos cadernos de mães para filhas, numa espécie de

14 GOMES, L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil, FGV, n. 33, p. 6, jan.-jun. 2004.

maçonaria das mulheres, segundo Gilberto Freyre. Esta forma de passagem das receitas revela a ideia de pertencimento a um grupo de “iguais” para o repasse de um conhecimento que a princípio não estaria acessível à maioria. Esta arquitetura das receitas implica em considerar a casa como um espaço de produção e criação dos pratos e até mesmo das matérias-primas, como o macarrão, o pão e tantos outros alimentos que eram produzidos no âmbito doméstico.

Cumprindo ainda destacar que, a partir da segunda metade do século XX, o espaço da cozinha foi incorporando aos poucos os alimentos industrializados, praticamente prontos, as inovações tecnológicas que a mecanização provocou, tanto em termos de utensílios, como os novos fogões, geladeiras, freezers, panelas de pressão, fornos micro-ondas e eletrodomésticos, tudo na busca de mais conforto, da racionalidade e praticidade. Desta forma, o ritmo ditado por uma nova sociedade do trabalho e que afetou a estrutura familiar, pois em nome da sobrevivência à subsistência fez com que as mulheres pudessem também ir à luta, permitiu a criação de novos ambientes no âmbito da cozinha e da mesa, acalentando outros sonhos de consumo, o que implicou em mudanças nos hábitos alimentares. Portanto, embalada pelo boom da gastronomia e como testemunhas dos processos de mudanças, a elaboração das receitas comprova tais inovações, numa demonstração daquilo que permanece e daquilo que muda, a partir dos limites da resistência de uma cozinha convencional e de tradição impregnada da memória gustativa, passando pela *nouvelle cuisine* e pela cozinha fusão, até o seu mais recente estágio expresso na cozinha molecular, uma concepção do espanhol Ferran Adrià, considerado o melhor cozinheiro do mundo. Neste último estágio, numa nova anatomia da cozinha, desaparecem as fronteiras entre o quente e o frio, o salgado, o doce e o amargo, o cru, o cozido, o assado e o podre, sempre na busca de novas segmentações gastronômicas, onde em nome do prazer, da volúpia e dos pecados da gula a busca do bom gosto revela que o céu é o limite.

Do exposto, cabe aos historiadores tomar consciência de que alimentação é um fenômeno social total, e que vai além de certos aspectos que permeiam as abstratas relações econômicas, sociais e políticas. Ao introduzir novas perspectivas de análise, a alimentação traz no seu bojo o caráter interdisciplinar levando em consideração as múltiplas e comunicantes perspectivas que a configuram. Nesse sentido atuam os cadernos e livros

de receitas, cujo acervo transmitido através de gerações revela dados sobre a prática e hábitos alimentares de determinado grupo e da forma como se efetivam as relações sociais.

Uma grande parte do saber gastronômico ocidental, que se constituiu como patrimônio do sentido do gosto, foi revelado em diversos cadernos e livros de receitas, sendo que, dentre tantos, podemos destacar alguns: *De re coquinaria* (da cozinha), considerado o principal livro de receitas da cozinha romana, obra escrita por Apicius, conselheiro do Imperador Nero; *Le Viandier*, obra escrita no final da Idade Média pelo *chef* de cozinha Guillaume Tétel, cognominado de Taillevent; *O manual dos anfitriões*, de autoria de Grimod de La Reynière, publicado em 1808, considerado o pai da crítica gastronômica, fazendo da Gastronomia uma nova disciplina; *A fisiologia do gosto*, obra de referência para o estudo da História e Cultura da Alimentação, de autoria de Brillat-Savarin e produzida em 1825, mais do que um livro de receitas, é um livro de Gastronomia; *Le Pâtissier Royal*, obra de Marc Antoine Carême escrita em 1815, que criou o prestígio da cozinha francesa; *Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras*, obra de Charles Elmé Francatelli, publicada em 1852, em plena era vitoriana e escrita para uma determinada classe social, a dos pobres ingleses; *O cozinheiro imperial*: a presente obra constituiu o primeiro livro conhecido de culinária do Brasil, editado em 1840, sendo que o autor se apresenta apenas pelas iniciais do nome: R.C.M.; *O cozinheiro nacional*, obra editada em 1875 no Brasil, com um tom nacionalista e republicano, mesmo em pleno período de reinado de D. Pedro II; *A arte de comer bem*, de autoria de Rosa Maria, obra esta editada em 1933 e que simboliza a vida doméstica e a rotina culinária no Brasil; *Comer bem: 1001 receitas de bons pratos*, de Dona Benta. Obra em conjunto editada em 1948, ainda que seus primeiros livros datem de 1940, de autoria de Monteiro Lobato; *Comer fez o homem*: receitas afrodisíacas, trabalho editado pelo *chef* Allan Vila Espejo, editado em São Paulo pela Editora Melhoramentos, em 2006; *Escoffianas brasileiras*, obra de autoria do *chef* e cozinheiro Alex Atala e que constitui o encontro de dois grandes artesãos: Heitor Villa-Lobos com suas *Bachianas Brasileiras* em junção com a criticidade do *chef* francês Auguste Escoffier; *El Bulli*, as receitas do *chef* catalão Ferran Adrià, constituem o que existe de mais recente na Gastronomia, com a concepção da cozinha molecular.

A culinária brasileira: um patrimônio imaterial

No Brasil Colonial, o livro da Profª. Paula Pinto e Silva, *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*¹⁵ demonstra, a partir do seu próprio título e de suas pesquisas, a importância destes que constituíram os alimentos essenciais, as bases da alimentação da maioria da população. Durante a ocupação holandesa, as plantas brasileiras eram reconhecidas como o bem mais precioso da Colônia, como fontes de boa saúde física e até mesmo de longevidade de vida. Portanto, a época colonial brasileira pode ser incluída entre as sociedades que não fazem clara distinção entre alimento e remédio, como o álcool, açúcar, chá, café, coca, mate e chocolate. Podemos incluir aí as drogas, que têm importância tanto quanto as plantas alimentícias, como é tratado na obra organizada por Henrique Carneiro e Renato Pinto Venâncio¹⁶ sobre *Álcool e drogas na História do Brasil*. No âmbito da História do Brasil é importante citar, dentre outras, as obras de grande densidade interpretativa como as de Câmara Cascudo, *História da alimentação no Brasil*¹⁷, de Gilberto Freyre, *Açúcar*¹⁸, e de Sérgio Buarque de Holanda, *Caminhos e fronteiras*¹⁹, que evidenciaram, além das riquezas, tradições e inovações da culinária brasileira, também as dificuldades de acesso aos alimentos como forma de superar as carências nutricionais do país.

No Brasil, uma parte da historiografia produz e publica pesquisas desenvolvidas a respeito da História da Alimentação de forma bastante pontual ou inseridas num contexto mais amplo de abordagem. Gilberto Freyre foi o primeiro autor a mostrar maior preocupação com o tema, inovando o uso de fontes e na interpretação dessas, buscando dar uma identidade nacional a partir da civilização do açúcar no Brasil, a sacarocracia, que muito influenciou nos hábitos alimentares brasileiros. Partindo de entrevistas e da análise de livros de receitas, Gilberto Freyre resgatou a cozinha tradicional

15 SILVA, P. P. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.

16 VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. *Álcool e drogas na História do Brasil*. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

17 CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

18 FREYRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

19 HOLANDA, S. B. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

dos engenhos e apresentou a sacarocracia como elemento de identidade nacional, a qual, segundo o autor, marcou decisivamente as práticas e hábitos alimentares no Brasil. A influência da Antropologia, assim como a própria experiência e sensibilidade às tradições do autor, possibilitaram a inclusão de elementos cotidianos em sua análise generalista. Desta forma, Gilberto Freyre é o primeiro autor das Ciências Humanas no Brasil a dar ênfase a questões alimentares, principalmente gastronômicas, que teria como tema de sua predileção, antecipando-se à escola francesa dos *Annales*, na história do cotidiano.

O historiador Sérgio Buarque de Holanda também enfocou perspectivas dos hábitos alimentares com a inserção destes no espaço geográfico, social, econômico e cultural do Brasil. A abordagem de Sérgio Buarque de Holanda, difere da de Gilberto Freyre em diversos aspectos, principalmente no objetivo relacionado à temática alimentar, pois possui uma visão mais antropológica e sociológica que Freyre. Em sua obra, Sérgio Buarque produz um capítulo específico para o tratamento da civilização do milho. O interesse pelo tema deve ser creditado aos propósitos de Sérgio Buarque de Holanda de estudar as especificidades da formação da sociedade brasileira, valorizando os pormenores e o fragmentário e reconhecendo sua diversidade, apresentando, desta forma, um enfoque que remete ao relativismo cultural.

As contribuições de Sérgio Buarque de Holanda e Gilberto Freyre são relevantes na medida em que representaram inovações na historiografia brasileira, a qual passa a valorizar a própria cultura brasileira em sentidos múltiplos.

Em 1967, Câmara Cascudo publica a primeira História da Alimentação no e do Brasil. No prefácio da História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo revela o interesse antigo em escrever tal obra afirmando: “Em todas as pesquisas nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade”²⁰. Ao longo de seus estudos a respeito da cultura popular brasileira, Câmara Cascudo reuniu material para analisar os hábitos alimentares cotidianos brasileiros, num contexto, acusado por ele, de extrema mudança no cotidiano dos indivíduos, trazida com as inovações da crescente urbanização e o desenvolvimento da indústria alimentícia.

20 CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983, p.15.

Em sua obra, busca estudar a alimentação com base histórico-etnográfica, considerada a partir da determinação das três raças formadoras: português, negro e índio. Nesta direção, o autor traça determinadas influências de cada uma das raças nos hábitos alimentares brasileiros. Através deste estudo, Cascudo pretende demonstrar a antiguidade de certas predileções que o tempo tornou hábito, e que acabaram por se inserir no cotidiano do paladar familiar da nossa população. Ao dialogar com diversas outras áreas do conhecimento, tanto das Ciências Humanas como da Nutrição, o autor rompe com o isolacionismo teórico-metodológico e torna-se pioneiro no resgate da História da Alimentação no Brasil, construída nos hábitos cotidianos e nas particularidades locais.

Tais preceitos estão também presentes em *Brasil bom de boca*, de Raul Lody²¹, revelando conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num elaborado sistema de representação. A visibilidade acima detectada, decorre da dinâmica imposta pelo autor à sua obra, pois os sete capítulos, intitulados “Eu como”, “Lugares de comer”, “Porque eu como tudo”, “Festa de comer”, “Comer com a África”, “Comer com fé” e “Comer é Patrimônio”, permitem uma pedagógica digressão pelas cozinhas locais e regionais, passando por influências externas como a presença no Brasil das “Casas de Pasto”, uma verdadeira instituição portuguesa. Nesse sentido, uma terra rica e dadivosa em que se plantando tudo dá, revela iguarias com expressões multiculturais e multiétnicas, que vão desde as riquezas da cozinha baiana, passando pela cozinha caipira mineira e paulista e chegando ao místico e exótico mundo da comida amazônica. Desta forma, estabelece-se um panorama onde o mercado exhibe a natureza, os dons da terra e os dons dos homens, estabelecendo diálogo entre o arcaico, a memória e a contemporaneidade. Na verdade, se há limites neste panorama eles estão postos numa verdadeira fantasia antropofágica do comer, onde uma gula indiscriminada e eclética abre a boca para a aventura, destacando a comida dos ancestrais, as comidas dos orixás, o sincretismo religioso e o ritual e a nobreza da cachaça. Importante, como atesta o autor na última parte do seu trabalho, é que os poderes do Estado registrem a comida como patrimônio cultural imaterial, destacando o acarajé como símbolo de um patrimônio gastronômico.

21 LODY, R. *Brasil bom de boca*: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

No Brasil, os temas da cozinha e da mesa regional brasileiras revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens nos contornos nas cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar a cozinha caipira e imigrante. Desta maneira, a gastronomia brasileira reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação.

Os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos, e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica.

Na verdade, uma síntese sobre as nossas cozinhas busca explicar influências de culturas alimentares a partir de duas realidades: a autêntica cultura alimentar local e regional, e a cultura alimentar oriunda da civilização externa, influenciadora. Tais contatos e simbioses, revelam relações e trocas complexas de diferenças, afirmadas e reafirmadas em fecunda assimilação, que redundam numa certa mestiçagem da comida brasileira.

O roteiro desta viagem pela memória gustativa busca explicar o significado da culinária brasileira, que não se resume aos produtos típicos nacionais. Não custa reafirmar que este universo gastronômico trata de uma culinária complexa e dinâmica, marcada pela adoção de alimentos, técnicas e padrões de consumo que têm como ponto de chegada a expressão dos marcos da diversidade dos hábitos alimentares típicos do Brasil. Numa viagem pelas cozinhas brasileiras, nos deparamos com pratos que afirmam e reafirmam a memória gustativa das diversas regiões, como: a feijoada, o arroz de carreteiro, a moqueca de peixe, o churrasco, o pato no tucupi, o barreado, o angu, o virado à paulista, a rabada com polenta, o vatapá, o acarajé, o pirão de peixe, a galinha ao molho pardo, o leitão à pururuca, a carne de panela, o porco no rolete, o tutu à mineira, o pão de queijo, o bobó de camarão, o caruru, a carne seca com jirimum, a maniçoba, a caldeirada de peixe, e tantas outras iguarias que revelam a riqueza da nossa culinária. Por tudo que venha a representar do ponto de vista do original e de criativo,

que permite destacar as identidades locais e regionais, certos alimentos e pratos da gastronomia brasileira, considerados como “comida da alma”, podem ser considerados como bens culturais, como patrimônio imaterial.

Considerações finais

As “mil e uma comidas” que definem os sabores da sociedade expressam lugares de memória, de patrimônios sociais, de significância social. Os cadernos de receitas, livros de culinárias e livros de gastronomia são fontes importantes para se estudar a História e a Cultura da Alimentação, considerando os estágios históricos da cozinha e da mesa, permanentemente associados na esfera social. Tais fontes revelam as mudanças e permanências que a atividade culinária adquiriu perante as sociedades, e que permitiram e têm permitido para alguns uma mesa farta e para muitos outros uma mesa de migalhas. Desta forma, a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Tais fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos históricos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se como uma forma de reconstrução do passado, bem como a percepção cotidiana das novas cozinhas. Portanto, todo o saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo, dentre outras, categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade. Todo um “saber fazer” presente na elaboração dos pratos que foram incorporados aos padrões de cada época e que receberam algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações. Desta forma é possível perceber as resistências na História de determinadas tradições, seja em termos de escolha de alimentos, seja em relação à sua elaboração. Nesse sentido, as receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Muitas vezes, as receitas, ao atravessarem gerações, expressam as realidades sociais em termos de adequação aos novos tempos. Afinal de contas, os pecados e os prazeres da gula nos levam à questão se somos o que comemos ou comemos o que somos?

Referências

- ADRIÀ F. Dans le laboratoire d'El Bulli. In: PLANAS, S. *Gastronomie, le vin, l'art*. Paris, Artpress, n. 10, 2008.
- BRILLAT-SAVARIN, J. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- CARÊME, M. A. *Le Pâtissier Royal Parisien*. Paris: J.-G. Dentu, 1815.
- DONA BENTA. *Comer bem: 1001 receitas de bons pratos*. São Paulo: Editora Nacional, 1982.
- FRACATELLI, C. E. *Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras*. São Paulo: Editora Angra, 2001.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, A. B. *Manuel des amphytrions*. Paris: chez A. M. Métaillié, 1984.
- MARIA, R. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933.
- O COZINHEIRO NACIONAL. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1878. *Gazeta Mercantil*, 18/03/2005.
- R. C. M. *O cozinheiro imperial*. Adaptação de Vera Sandroni; prefácio de Antônio Houaiss. São Paulo: Best Seller, 1996.
- TÉREL, G. (Taillevent). *Le viandier*. Paris: Chez Slatkine, 1967.

Referências Bibliográficas

- ABRAHÃO, F. A. et al. (Org.). *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do séc. XIX e início do século XX*. Campinas: CMU-UNICAMP, Arte Escrita, 2007.
- ARON, J. P. *Le mangeur du XIXe. siècle*. Paris: Denoël/Gonthier, Roberto Lafont, 1973.
- BOSI, Eclea. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Cia das Letras, 2007.
- BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EDUSP, 2008.

BRAUDEL, F. Les structures du quotidien. In: _____. *Civilization matérielle, économie et capitalisme*. Paris: Armand Colin, 1979.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes, 2001.

FERRO, J. P. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.

FLANDRIN, J. L. *Chronique de platine: pour une gastronomie historique*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1992.

_____; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GOMES, L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil, FGV, n. 33, jan.-jun. 2004.

HISTÓRIA: QUESTÕES & DEBATES. *História da alimentação*. Curitiba: Ed. UFPR, n. 42, jan./jun. 2005.

HOLLANDA, S. B. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

LE GOFF, J.; NORA, P. *História, novas abordagens*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

_____; _____. *História, novos objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

_____; _____. *História, novos problemas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

LODY, R. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, D. S. de S. *A transmissão do conhecimento culinário do Brasil urbano do século XX*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma História da Alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba: APAH, n. 26/27, 1997.

_____. *Paraná: vida material, vida econômica*. Curitiba: SEED, 2001.

_____. A alimentação e o seu lugar na História. Os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, n. 42, 2005.

SILVA, P. P. *Farinha, feijão e arne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Ed. SENAC, São Paulo, 2005.

VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. *Álcool e drogas na História do Brasil*. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

Recebido em agosto de 2010.

Aprovado em agosto de 2010.