

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Comunicação Visual Design

Apamonama: um resgate da memória gustativa brasileira

por Beatriz Fernandes Andrade

Orientação: Julie Pires
Coorientação: Daniel Moura

2018.1

RIO DE JANEIRO

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à minha mãe, **Sonia**, por todo o amor. Aplaudindo desde o início a minha escolha de carreira, seu apoio e exemplo me possibilitaram a formação em uma faculdade como a UFRJ e me deram fibra para continuar seguindo.

Ao meu irmão, **Daniel**, pelas madrugadas de revisão e ajuda.

À professora **Julie Pires**, que aceitou ser minha orientadora e me guiar ao longo desse ano. Me proporcionando o incentivo, sabedoria e atenção para a realização do projeto.

Ao meu coorientador e amigo, **Daniel Moura**, pelos puxões de orelha e dicas cruciais que fizeram o projeto nascer.

Às melhores amigas que a vida poderia me dar, **Camila, Isis, Lara e Paula**, por ouvirem minhas lamentações nos momentos de desespero e vibrarem comigo nos momentos de vitória.

Muito grata aos amigos, **Amanda, Ana Carolina, Giovanna, Graziella, Matheus e Vitor**, pela parceria e apoio moral nesse momento em comum e tão importante de nossas vidas. Juntos começamos e juntos finalmente terminamos.

Ao meu companheiro de vida, namorado e amigo, **Alisson**, pela força para manter minha calma e sanidade ao longo dessa jornada.

Por fim, agradeço à **Universidade Federal do Rio de Janeiro**, que apesar de todos os problemas que enfrentamos, me educou e me ajudou ao longo dos anos a formar a pessoa que sou hoje.

RESUMO

ANDRADE, Beatriz Fernandes. **Apamonama: um resgate da memória gustativa brasileira.** Rio de Janeiro, 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Visual Design), Universidade Federal do Rio de Janeiro.

O presente trabalho consiste em um projeto de uma publicação de livro contemplando o tema da gastronomia no Brasil e seu contexto histórico cultural. Estudos mostram que a comida e alimentação não carregam em si apenas o aspecto nutricional e biológico. A cozinha brasileira revela a miscigenação da comida e tem sua base na culinária indígena, portuguesa e africana. O Brasil possui uma cultura riquíssima, mas sua população pouco sabe sobre os sabores encontrados no próprio país. Dessa forma, este trabalho busca resgatar a memória gustativa explicando o real significado da culinária brasileira através do design. O formato do projeto em suporte impresso permite o leitor a interagir com o objeto, criando um vínculo. O objetivo é apresentar elementos e debater sobre os aspectos sociais e culturais que favoreceram na composição do repertório alimentar do Brasil. Contribuíram para estes estudos os escritos de Raul Lody, Câmara Cascudo, entre outros autores.

Palavras-chave: livro, design editorial, história, cozinha brasileira, gastronomia

ABSTRACT

ANDRADE, Beatriz Fernandes. **Apamonama: a rescue of the brazilian gustatory memory.** Rio de Janeiro, 2018. Final Course Assignment (Graduation course in Visual Communication Design), Federal University of Rio de Janeiro.

The present work consists in a book project contemplating the theme of gastronomy in Brazil and its cultural and historical context. Studies shows that food and alimentation do not carry in themselves only the nutritional and biological aspect. Brazilian cuisine reveals the miscegenation of food and is based on Indian, Portuguese and African cuisine. Brazil has a very rich culture, but its population knows little about the flavors found in the country itself. Thus, this work seeks to rescue the gustatory memory explaining the real meaning of Brazilian cuisine through design. The printed format of the project allows the reader to interact with the object, creating a bond. The objective is to present elements and discuss the social and cultural aspects that contributed to the composition of the Brazilian food repertoire. The writings of Raul Lody, Câmara Cascudo, among others, contributed to these studies.

Keywords: book, editorial design, history, brazilian cuisine, gastronomy

SUMÁRIO

RESUMO E ABSTRACT	3
INTRODUÇÃO	5
1. INFLUÊNCIAS GASTRONÔMICAS	6
1.1 Influência indígena	6
1.2 Influência portuguesa	10
1.3 Influência africana	15
2. O LIVRO	19
2.1 O livro como objeto de desejo	19
2.2 Design emocional	20
3. METODOLOGIA	22
3.1 Pesquisa e seleção de pratos	22
3.1.1 Sessão indígena	22
3.1.2 Sessão portuguesa	23
3.1.3 Sessão africana	24
3.2 Projeto gráfico	25
3.2.1 Conteúdo textual	25
3.2.2 Naming	26
3.2.3 Estrutura do livro	27
3.2.4 Tipografia	28
3.2.5 Ilustração	29
3.2.6 Capa	32
PROJETO FINAL	33
CONCLUSÃO	37
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	38

INTRODUÇÃO

O ato de comer é instintivo, uma necessidade. Hoje, este ato vai um pouco além: é pelo prazer gustativo e social. O costume de ir a um restaurante, de fazer uma receita nova, tudo envolvendo a experiência, não apenas uma necessidade fisiológica. No entanto, uma questão intrigante na atualidade sobre a alimentação é o processo de distanciamento entre a história da comida e o homem. A partir deste pensamento, abordaremos o Brasil e as muitas influências na formação da sua gastronomia.

O objetivo deste projeto é resgatar a origem cultural da comida brasileira e expor sua verdadeira identidade, mostrando como a memória gustativa explica o valor da culinária brasileira. Ela não se limita aos produtos típicos nativos. Trata-se de uma cozinha complexa e dinâmica, beneficiada pela adesão de alimentos, técnicas e costumes diversos. É possível ver que a cozinha brasileira é fruto da miscigenação cultural, fazendo com que a culinária revele vestígios de trocas culturais. Hoje em dia, estudos mostram que o gosto alimentar não vem apenas pelo aspecto biológico do ser humano. O alimento possui uma carga histórica, com referências na própria dinâmica social, pois o ato de alimentar-se é nutricional, o ato de comer é social.

O Brasil não possui apenas uma cozinha. São diferentes sabores que mudam, transformam-se através de influências e intercâmbios entre povos. Alguns nasceram aqui, outros foram trazidos de diferentes lugares. Os indígenas habitavam o território nacional antes dos colonizadores chegarem ao Brasil, por sua ligação anterior com esta terra, o estudo começa por eles. Possuíam técnicas de gastronomia vistas como rudimentares pelos colonos. No entanto, hoje em dia é dado seu devido valor, pois com poucos recursos, os indígenas conseguiam feitos, como por exemplo, armazenar carne e tardar sua decomposição. Os nativos foram submetidos ao contato com culturas imensamente diferentes com a chegada dos colonizadores portugueses seguida pela vinda dos escravos africanos. Com o passar do tempo, é formada a gastronomia brasileira que teve base nos pilares de três culturas principais: indígena, portuguesa e africana.

Toda a pesquisa e informações resultam ao final desta monografia, no relatório de metodologia e desenvolvimento do projeto. No fim da pesquisa é proposto um livro que auxilia o leitor a compreender todo o conteúdo de forma mais clara, possuindo um valor agregado. O conceito, planejamento e execução do livro contemplam as análises aqui compartilhadas.

1. INFLUÊNCIAS GASTRONÔMICAS

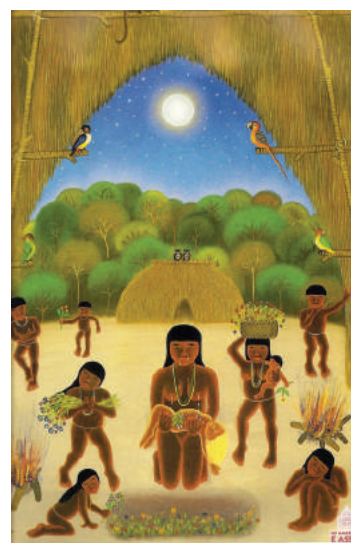
Cada região do Brasil possui sua própria peculiaridade gastronômica. No entanto, falaremos neste trabalho sobre as três principais vertentes de influências da gastronomia brasileira, como surgiram e seus impactos. São elas as vertentes indígena, portuguesa e africana.

1.1 Influência indígena

Aqueles que já habitavam as terras brasileiras possuíam sua própria estrutura alimentar. Esta cultura gastronômica era básica e singular se comparada com a gastronomia portuguesa, que já possuía influências devido ao contato com diferentes outras culturas.

Segundo Luís Câmara Cascudo, a principal base da alimentação do Brasil indígena era a mandioca. Alimento essencial que acompanhava todas as coisas, da carne à fruta. Possui muita semelhança com o inhame, e por consequência disso, acabou sendo confundido pelos primeiros colonos portugueses. No livro "Brasil Bom de Boca", Lody relata que a mandioca é a planta essencial na cultura ameríndia, e que sua origem é conhecida em cima de uma lenda. Cada região possui versões diferentes, mas uma das mais aceitas, de acordo com Cascudo, conta que:

...a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino, como em sonho comunicara um homem branco ao pai furioso que se acalmou. Nasceu uma menina deslumbrante, de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu um arbusto novo. A terra fendeu-se, como mostrando o corpo da menina morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani-oca, a casa de Mani. (CASCUDO, 1967, p. 96).



Lenda de Mani

Segundo o botânico Luiz Mors, esta lenda possui alguns elementos interessantes, pois é possível identificar nela a fisiologia da planta da mandioca. Na história, a filha do chefe indígena fica grávida sem ter tido relações sexuais. Podemos relacionar isso com o fato de que a mandioca se reproduz através da apomixia. Ou seja, ela possui a capacidade de gerar sementes sem que tenha sido fecundada. Em outra parte, a lenda conta que os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, podendo fazer uma referência no ácido cianídrico presente na planta.

Conforme Sheila Hue descreve em “Delícias do Descobrimento: A gastronomia brasileira no século XVI”, existem diversas espécies de mandioca e todas possuem veneno. No entanto, os índios desenvolveram uma técnica própria a fim de transformar uma planta venenosa em um alimento de fácil ingestão, de longa durabilidade e de fácil armazenamento. As raízes, ao serem transformadas em farinhas, passam por um processo de contínuos cozimentos e secagem. Dessa forma, o ácido cianídrico, substância venenosa, é eliminado através da evaporação. (HUE, 2008) Com a intenção de alertar e informar os recém chegados, colonos e viajantes passaram a registrar a distinção entre as raízes e seus diferentes níveis de toxicidade. Um dos únicos casos que obteve registro foi pelo inglês Anthony Knivet, em 1951, quando realizando uma expedição pelo sertão de São Vicente, seus homens encontraram uma grande quantidade de raiz em uma aldeia abandonada “(...) Naquela noite nossos homens comeram tanta mandioca que, no momento em que deveríamos estar prontos para o ataque, eles estavam prostrados, vomitando tanto que não conseguiam ficar de pé, e treze deles morreram”. (KNIVET, 1591 apud HUE, 2008)

Após a eliminação do ácido cianídrico, surge o suco (manipueira ou manicueira), ele é utilizado como molho de pimenta ou para cozinhar certos alimentos, como o camarão do tacacá. Com a decantação da manipueira, resulta uma goma, chamada de polvilho ou a tão conhecida tapioca. A tapioca se desenvolveu e dura até os dias de hoje principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. A definição dessa palavra é de origem tupi e segundo Martins, Costa e Baptista (2017), “Tupy-oca” significa o sedimento, o resíduo do sumo da mandioca. A matéria-prima base.

A goma da tapioca faz parte do tacacá: prato indígena contendo a tapioca, tucupi, pimenta, camarão seco e jambu. O jambu é uma planta rasteira originária da América do Sul, principalmente nos estados da região norte, Pará, Rondônia, Amazonas. As folhas de jambu, quando mastigadas, produzem leve tremor nos lábios e, conseqüentemente, muitos o apontam como afrodisíaco. Antes de ser acrescentado no tacacá e nos diversos outros pratos em que é utilizado, deve ser ligeiramente aferventado em água com pouco sal. (COELHO, 2016)

A mandioca é presente em diversos pratos indígenas e que perduram até hoje, segundo Câmara Cascudo no livro “História da Alimentação no Brasil”, um grande exemplo disso é o pirão. “Os dois tipos clássicos são o escaldado e o cozido ou mexido. O primeiro é a porção de caldo de peixe ou carne derramada sobre a farinha seca. É o nativo, anterior a 1500. O segundo demanda preparação culinária mais apurada. A farinha vai sendo lançada no caldo fervente até que tome a consistência desejada. Que se aprume nos dentes do garfo ou se empine no côncavo da colher sem desfazer-se.” (CASCUDO, 1967)

Para Câmara Cascudo (1964), outro alimento base é o milho. Suas preparações são a síntese, das culinárias do índio, português e africano no Brasil, que hoje em dia segue incorporada à indústria do milho. Para o índio brasileiro, o milho fazia parte da alimentação. Não teve grande importância como a mandioca, mas também tinha seu caráter sagrado como descrito na lenda por Fernandes (2004):

Segundo uma lenda guarani, dois guerreiros, depois de terem procurado em vão caça, pesca, ou qualquer alimento para a família, foram avisados pelo grande espírito Nhandeiará que só uma luta mortal entre os dois traria a solução. O vencedor seria enterrado ali mesmo e da sua sepultura nasceria uma planta que alimentaria toda a tribo. Os dois lutaram e Avati foi derrotado e morto. Da sua cova nasceu o milho, avati no idioma tupi. (FERNANDES, 2004, P.36 apud URU, 2007)

Entre os alimentos de milho indígenas encontra-se a origem da canjica e da pamonha. A canjica originalmente era composta apenas uma pasta de milho puro. Mais tarde recebeu o leite, o açúcar e a canela dos portugueses, ganhando adaptações de acordo com o preparo. A pamonha era um bolo mais grosso de milho envolvido em folhas de bananeira.

Os índios não possuíam o hábito de plantar frutas, apenas as colhiam, conforme oferecia pela natureza. Entre as frutas aqui encontradas, estão: o abacaxi, a goiaba, o cajá, o maracujá, o imbu, o mamão e o caju. Frutas como a banana, o limão e a laranja foram conhecidos mais tarde através dos portugueses. (CASCUDO, 1967) Outros alimentos introduzidos pelos indígenas foram o tomate, a batata, o pimentão, o chocolate e o guaraná. (MARTINS, 2009)

As carnes de caça não eram tão importantes para a alimentação ameríndia. Sendo as carnes de porcos-do-mato, caititus e queixadas as mais consumidas, geralmente assadas. Um dos pratos produzidos com estas carnes e que até hoje resiste ao tempo é a paçoca, que é a carne pilada misturada a farinha de mandioca. (HUE, 2008)

O peixe é o segundo alimento base da dieta indígena. Geralmente era consumido moqueado, ou seja, assado e defumado numa tremepe de madeira, o moquém, e assim a carne era conservada.

Nos dias de hoje, podemos identificar a grande influência do moquém nos churrascos do Sul do país, na qual o modo de assar a carne é bem parecido com o moquém, pois as carnes ficam nos espetos em uma churrasqueira e são viradas de tempo em tempo, para que elas assem de forma igual em todos os lados. (TARSO, 2012, p.3)

Tudo o que diz respeito às moquecas começou com a poqueca indígena, quando o peixe é preparado dentro de folhas sobre brasas. O prato acabou saindo de dentro das folhas e atualmente é feito em panelas com muitas variedades e influências dos portugueses e africanos. Com ou sem pimentão, dendê ou leite de coco. Moquém, bem posterior ao espeto era uma técnica que servia a conservação das carnes, semelhante a um fumeiro europeu. O processo de moquear é lento, fixa e conserva o sabor, eliminando a água, às vezes realizado num buraco, que afasta a carne do braseiro, deixando-a pré-cozida, era habitual terminar de assar ou aquecer na hora de servir. (CASCUDO, 1967)

Um tempero que foi apresentado aos nossos nativos foi o sal vindo do mar. Os indígenas tapuias, de regiões mais interiores, não tinham acesso ao mar, então, para obterem seu sal, queimavam uma terra salitrosa que logo em seguida era lançada na água do rio em vasilhas, e assim, posta no fogo para cozinhar e ferver, até o ponto que apareça o sal.

A pimenta amarela e a pimenta vermelha, são temperos que nós herdamos dos ameríndios e que são consumidos até hoje. Eles misturavam a pimenta com o sal que obtinham através da retenção da água do mar em valas, para essa mistura deram o nome de ionquet. O ionquet não era aplicado diretamente no alimentos. Os índios colocavam a comida na boca, engoliam e logo em seguida consumiam o ionquet para dar o sabor. Outro tempero utilizado era o nhambi, uma erva que parece uma folha de coentro e era comida crua. Temperavam com ela também seus manjares e demais especiarias, dando perfume a elas. (LOPES, 2009)

Segundo Cascudo, a formiga tanajura, fêmea da saúva, torrada, é prato histórico desde o século XVI. Atualmente, o renomado chef brasileiro Alex Atala está resgatando o costume de comer formigas com a ajuda de Dona Brazi, uma humilde chef da cozinha amazônica que produz seus pratos livres de influências estrangeiras. Sua especialidade é a formiga saúva-limão. Tem gosto de citronela e capim-santo, e é ingrediente do tucupi preto, líquido extraído da mandioca brava e cozido por muito tempo, e do manjar de tapioca.

Apresentei a ele (o chef francês Pascal Barbot) um dos ingredientes que dona Brazi me mostrou, e que havia tomado meu coração da mesma forma como contagiou Pascal: eram as formigas saúvas. Um sabor claro de capim-santo, com outras notas que vão compondo seu frescor, como gengibre; um sabor levemente picante, um pouquinho salgado, complexo, potente: amazônico. Havia ali um ingrediente com força suficiente para inebriar não somente dois chefs curiosos, mas uma legião de pessoas pelo mundo. (ATALA, 2013 Apud TREFAUT, 2013)

O “doce” é uma nomenclatura desenvolvida no ocidente que não se emprega a todos os pratos adocicados. Porém, entre os grupos indígenas tal categorização não existe. Assim, de forma etnocêntrica, ocorreu uma falsa noção de que os indígenas não consumiam pratos adocicados, por mais que estes apenas tivessem uma categorização diferente para os doces. Os indígenas consumiam alimentos deste tipo constantemente, fazendo isso em quase todas as refeições. (TEMPASS, 2008)

Como já comentado anteriormente, os indígenas davam preferência a alimentos assados em detrimento da cocção. Os raros alimentos cozidos ficavam por várias horas sobre o fogo. Isso se aplicava para qualquer tipo de alimento. Ambos os procedimentos resultam em uma erradicação da porção aquosa e na incorporação do sabor doce nos alimentos. Assim, pode-se especular que a grande maioria das comidas indígenas tinham a tendência a possuírem um sabor doce. E, como se isso não bastasse, os indígenas ainda embebiavam estes alimentos com mel. Os beijus, que de acordo com Cascudo “fundou [...] a dinastia dos bolos nacionais” (CASCUDO, 1967, p. 164) eram regados com mel, bolos de milho acrescidos de mel. Isso ocorria também em muitos outros pratos. O mel acompanhava tudo, não apenas as comidas: o mel também acompanhava o homem. Por onde se deslocavam, os indígenas carregavam consigo uma cabaça com mel silvestre. (TEMPASS, 2008)

O açúcar não é necessariamente essencial para fazer um doce. A combinação do açúcar com os ingredientes nativos, foi criação das portuguesas e africanas. Porém, muito antes as indígenas já combinavam estes componentes com o mel. Assim, as africanas e portuguesas tiveram o papel de permutar o mel dos indígenas pelo açúcar ou melado (mel de engenho) dos colonizadores, quando se diz a estas receitas. (TEMPASS, 2008)

Durante o período colonial, a mistura de mel com farinha de mandioca era um dos pratos mais adorados pelos colonizadores. (TEMPASS, 2008). A farinha de mandioca é, absolutamente, um alimento indígena e o mel acompanhava o índio, logo, a farinha de mandioca com mel foi uma herança dos grupos indígenas.



Dona Brazi e as formigas saúvas

O que se absorve como tradicional e peculiar de uma cozinha própria é formado a partir das comidas festivas. Os alimentos específicos para festa são raros, além de requererem mais gastos e tempo de preparação. Os alimentos do cotidiano, por outro lado, são feitos frequentemente e de maneira rápida e barata. Se aplicarmos isso à doçaria brasileira veremos que os doces indígenas são cotidianos e os doces originários de Portugal são festivos. Assim, os doces indígenas não foram registrados. Por fim, ao contrário do que se dizia, os indígenas possuíam/possuem uma série de alimentos adocicados e que estes influenciaram a atual doçaria brasileira, contribuindo para o consumo de doces que hoje constituem parte da identidade dos brasileiros. (TEMPASS, 2008)

A cozinha indígena no contexto atual deixou fortes marcas na região Norte do Brasil e em especial na Amazônia, onde é possível encontrar o tacacá e o tucupi, pratos típicos da região que são heranças indígenas. Em 1960, a Amazônia possuía mais de 600 povos indígenas, isso pode explicar o fato de que até hoje a cultura gastronômica indígena perdure na Região Norte e principalmente nesse Estado. Lá encontra-se, além de técnicas de preparação de comida, artefatos e produtos essencialmente indígenas.

1.2 Influência portuguesa

Uma das principais razões que levaram os europeus a realizarem as grandes navegações ocorridas durante os séculos XV e XVI foi a busca de especiarias a preços mais vantajosos, para aumentar os lucros dos comerciantes, pois se estes comprassem as mercadorias diretamente na fonte, não haveria a necessidade de pagar taxas ou pedágios pela sua circulação, o que tornava o seu custo mais baixo e elevava os lucros para os comerciantes. Devido a isso, os europeus decidiram encontrar um novo caminho para chegar ao Oriente, passando pelo Oceano Atlântico, e contornando a África. Com a colonização, as caravelas portuguesas chegavam ao Brasil com o intuito de abastecer os senhores de engenho com vinho, azeite e bacalhau. Elas também traziam mudas e outros produtos do Oriente: as especiarias, jacas, melancias, mangas, frutas que se adaptaram bem ao Novo Mundo e que facilmente se juntaram à colônia, além de animais domésticos como a galinha, enriquecendo a culinária nativa. (LESNAU, 2004)

Com isso, os europeus aprenderam e também ensinaram como preparar um mesmo prato de diversas maneiras diferentes, o uso de novos e variados temperos, a combinação de inúmeros sabores e o cultivo dos mais variados produtos. E o resultado disso foi um troca-troca muito saudável de comidas e de receitas. (LESNAU, 2004). Os lusos tentavam introduzir a cultura alimentar europeia na culinária colonial. No entanto, houve adaptações de acordo com os alimentos ofertados pelo local. A principal adaptação foi a substituição do trigo pela mandioca, base da alimentação indígena. O que não era de origem brasileira e vinha de Portugal tornou-se brasileiro por causa da continuidade de seu uso comum; toucinho, linguiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre. (Casculo, 1967)

Ao longo do tempo, produtos provenientes da Europa passaram a ser substituídos por produtos nativos pelos moradores da colônia, em consequência da sua impossibilidade de cultivo ou por serem caros demais. Alguns desses ingredientes eram substituídos em receitas, como o tradicional Bolo de Rolo, uma adaptação do Bolo Colchão de noiva da região de Tavira em Portugal. As nozes foram substituídas por goiaba, pois esta era uma fruta abundante no Brasil. Da mesma forma, as donas de casa brasileiras preparavam as cocadas com a polpa do coco ralada e cozida. Frutas em conserva eram limitadas às mesas da elite, mesmo nos locais onde o cultivo delas era farto. Jean-Baptiste Debret comentou a grande variedade de frutas que existiam por aqui, como abacaxi, maracujá, pitanga, jabuticaba, manga, cajá e fruta-do-conde. (FILHO, Antônio Vieira de Melo et al., 2015)



Rue Droite à Rio Janeiro”, 1835, litogravura de Rugendas. Cena de comércio no Rio de Janeiro.

Dom João elaborou a Real Junta do Comércio, Agricultura, Fábricas e Navegações, que dava um incentivo a quem transplantasse no Brasil plantas fruteiras de interesse econômico. Antes da chegada da corte portuguesa, o Brasil já era um laboratório de especiarias, que eram exploradas especificamente por Lisboa. Houve considerável resistência do povo europeu à alimentação nativa, causando um alto investimento na importação de produtos e artigos da Europa. Em relatos dos naturalistas, pode-se observar essa resistência. (FILHO, Antônio Vieira de Melo et al., 2015)

[...] J. E. Pohl é convidado para almoçar em uma casa simples, ‘cujas paredes de barro nem sequer eram caiadas’. A comida consistia em peixe seco meio decomposto, legumes lenhosos com cebola, arroz, pequenas ervilhas duras, milho cozido em água sem sal, um pouco de queijo e bananas. Tive de forçar a minha natureza para provar as repugnantes iguarias [...] (COUTO, 2007, p. 93 apud FILHO, Antônio Vieira de Melo et, al.).

Outro alimento importante levado para a colônia foi o gado: “quando o Brasil foi descoberto não se encontrou por aqui nenhuma das espécies de gado doméstico da Europa. O boi só foi trazido para o nosso país na época das capitânicas hereditárias” (Alzugaray e Alzugaray, 1983:6 apud MARTINS, 2009).

Além dos alimentos, o português levava “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conhecera em Cabo Verde, Angola, Madeira, Açores e nos contatos com Árabes e Espanhóis. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (Hamilton, 2005:62 apud MARTINS, 2009). A cozinha portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas: “fez o beiju ameríndio mais fino e mais seco, molhou o polvilho de mandioca com leite. Criou comidas, doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, o cuscuz de mandioca, a carne com cará, a canela e cravo conferindo sabores nobres a frutos tropicais”. (DUTRA, 2005 :34 apud MARTINS, 2009)

No Brasil o café era bebido desde a década de 1750, porém, só mais tarde tornou-se popular; antes era apenas leite com cuscuz, batata-doce, macaxeira, amassados numa sopa de leite bovino e bijus de goma e tapioca. Já os ricos, por sua vez, diferenciavam-se apenas no acréscimo de ovos estrelados, mingaus, bolos, biscoitos e manteiga. Devido ao valor alto da farinha de trigo, o pão não era um alimento muito frequente, por mais que já estivesse presente nas cidades. (LOPES, 2009)

Era proibido que qualquer um saísse de casa em jejum; enquanto para os indígenas e africanos, que não conheciam tal exigência, o desjejum matinal era opcional. Para os europeus, ignorar esta refeição podia causar o surgimento de doenças. Nas casas-grandes de engenhos ou nas fazendas era habitual servir estas refeições à base de frutas frescas, carnes frias e leite. (LOPES, 2009)

Grande parte das superstições alimentares do Brasil é proveniente de Portugal, e a de maior tradição era a de não combinar as substâncias, sejam elas sólidas ou líquidas, nem comer carnes diversas numa mesma refeição, como vaca, porco e peixe, e beber certos líquidos após o consumo de determinados pratos. (LOPES, 2009)

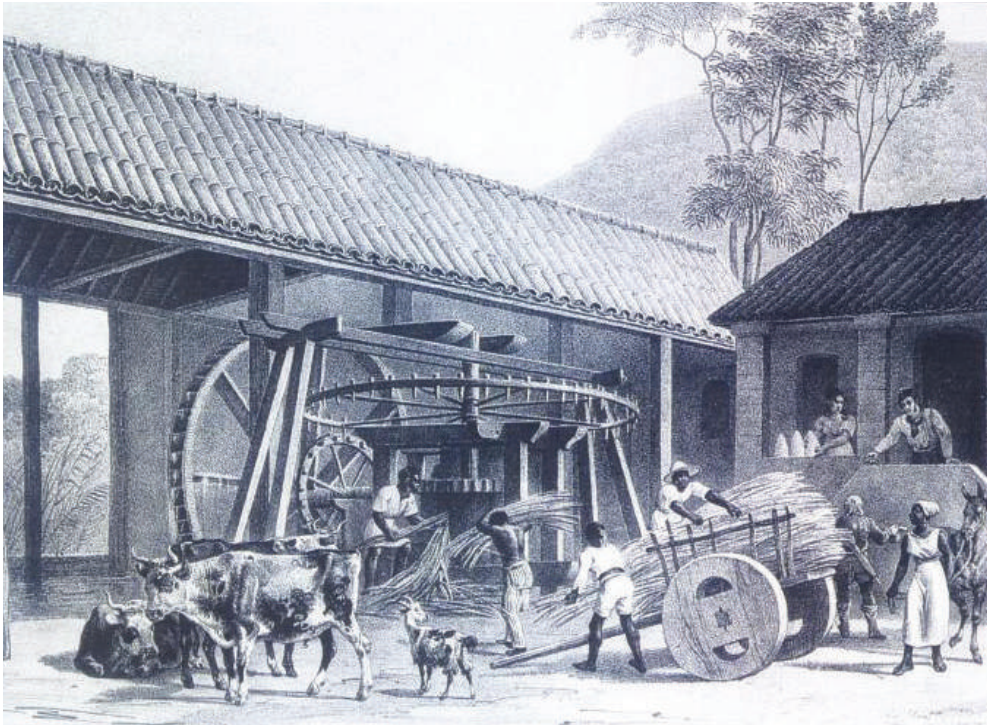
A influência portuguesa iniciou-se com a vinda de D. João VI para o Brasil. Sua dieta era caracterizada pela propagação de receitas de animais como galinha, frango, peru, codorna, perdiz, pombo, ganso, vaca, vitela, porco, carneiro, cabrito e coelho, e eram preparados com os temperos lusitanos: alho, cebola e cominho. Os portugueses também trouxeram iguarias desconhecidas como tâmaras, avelãs, nozes, amêndoas e inclusive o limão. Disseminaram também o hábito de fazer compotas de frutas.

O português trouxe também a pimenta-da-índia, mais conhecida como pimenta-do-reino, se referindo ao reino de Portugal. Tudo que vinha de Portugal era chamado desta forma: “farinha-do-reino”, “queijo-do-reino”. Mesmo a pimenta originando-se da Índia, se chama “do reino” por ter sido concedida ao mundo a partir de Portugal. Hoje é uma importante atividade econômica no Pará.

O povo luso foi aquele que mais contribuiu para a formação da culinária brasileira. Assim como afirma Cascudo (2004:239 apud MARTINS, 2009) “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos e ameríndios do Brasil”. Das relações que Portugal já tinha com o Oriente e a África, a culinária lusa trouxe para o Brasil colônia um mundo de temperos e sabores até então desconhecidos pelos habitantes.

Segundo Câmara Cascudo, no século XVII, o binômio feijão-com-farinha era a base do sistema alimentar brasileiro. As refeições dos escravos eram, substancialmente, constituídas por feijão misturado com farinha de mandioca ou milho. Com o tempo, conforme as condições dos senhores, essa alimentação poderia ser acrescida de carne seca, toucinho, banana, canjica ou laranja. Além de ser a alimentação dos escravos, o feijão também era a comida dos soldados. Ainda segundo Câmara Cascudo (1983: 496), o fato de chamar-se a refeição de “bóia” vem do seu uso pelo exército, o qual utilizava grãos que, ao serem colocados na água, ficavam boiando. (MACIEL, 2004)

Hoje em dia, há uma polêmica acerca das origens da feijoada, onde contesta-se a ideia mais conhecida, que afirma seu surgimento nas senzalas. Segundo essa versão, após carnearem um porco, os senhores reservavam para a Casa Grande os pedaços considerados mais “nobres” (corno o pernil e o lombo) e enviavam à senzala as partes desprezadas (como patas, pele, orelha e rabo). Lá, essas porções seriam misturadas ao feijão, dando origem à feijoada. Essa versão é dita como fantasiosa. Para alguns, a origem da feijoada estaria nos cozidos de feijão que já existiam em Portugal. Também é argumentado que era hábito português comer essas partes ditas “menos nobres” do porco e que, devido a isso, os senhores não as davam aos escravos, que se alimentavam basicamente de feijão e farinha. (MACIEL, 2004)



Moinho de cana de açúcar. Ilustração de Johann Rugendas

Em Portugal, nos primeiros séculos após a colonização, se adoçava toda e qualquer comida. Tendo açúcar disponível, todos os pratos podiam ser adocicados. Provavelmente seja apenas uma coincidência, no entanto, é muito interessante que os colonizadores sejam oriundos de um sistema culinário onde se eleva o doce e, chegando ao Brasil, operam nos mesmos sistemas culinários dos grupos indígenas. E além disso estabelecem aqui a maior indústria açucareira do mundo. Não é à toa que os doces fazem parte da identidade do brasileiro. (TEMPASS, 2008)

A plantação da cana-de-açúcar durante século XVII foi o fator responsável pela origem de muitos doces: “é com o açúcar que se vai notar a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira. Essa herança recolhida de Portugal, e sobretudo dos mouros, pela doçaria dos engenhos, não foi pequena” (Miranda, 2005:72)

O país contou com o açúcar retirado de seus canaviais no final do século XV, vindo da Ilha da Madeira, Açores e São Tomé que adoçavam a sua metrópole de maneira abundante. Quando o açúcar surgiu, a doçaria portuguesa já era centenária; antes era o mel dono e senhor dos doces, até os árabes dominaram a doçaria portuguesa com os bolos de mel e o alfenim, também conhecido como puxa-puxa. O mel era um agente ativo no pagamento dos impostos antigos e inclusive era obrigatório honrar as prestações regulares com este néctar. Durante o século XVI, o açúcar tornou-se cada vez mais comum devido a sua produção das Ilhas e também do Brasil. Ele era o preferido na confecção de doces, tomando o lugar do mel, por mais que este exista até hoje. Outro produto inserido pelos portugueses na doçaria brasileira foram os ovos, alimento que era desconhecido tanto na cozinha indígena quanto na africana.

Quando as famílias portuguesas chegaram ao Brasil, não havia a disponibilidade de ingredientes necessários para a produção de doces. Em Portugal este tipo de alimento, em sua maior parte, era confeccionado com açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga, enquanto no Brasil, por sua parte, utilizava-se o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, e outros artigos de maior disponibilidade. Com clima e solo radicalmente diferentes, o Brasil contava com frutos nativos, já usados pelos indígenas, e mais tarde contaria com os produtos portugueses e africanos. Havia uma divisão no mundo da doçaria em relação aos ingredientes preferidos pelos

brasileiros, como os ovos, goma de mandioca, leite de coco e manteiga, enquanto os portugueses preferiam ovos, leite de vaca, manteiga e farinha de trigo, considerando que o uso da manteiga para fritura durou um pouco mais que cem anos. Da junção destes ingredientes nasceu a rica doçaria colonial brasileira, carregada de compotas, bolos que portavam o nome das famílias dos engenhos, doces de ovos misturados com coco, babas-de-moça, cocadas, uma infinidade de delicados manjares que se propagaram por todo o Brasil (LESNAU, 2004)

Indígenas brasileiros e escravos africanos provaram o açúcar quando os primeiros engenhos funcionaram no Brasil. A doçaria é uma presença da mulher portuguesa, valorizando pelo uso as maravilhas do solo americano, a goma da mandioca, os frutos para marmeladas, compotas, doces cristalizados, que já exportavam em 1610. (LOPES, 2009) A falta de recursos fez com que a doçaria do Brasil fosse feita e criada dentro do seio familiar, com nenhuma extravagância ou ousadia, desta forma as receitas e técnicas iam passando pelas mulheres da família, como cita John Luccok:

“Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas-de-casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa, Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que se considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor. (CASCUDO, p. 596 apud LOPES, 2009).

O caju e a goiaba eram ditos como dois importantes produtos para doces brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas compotas europeias, as “doceiras” das casas grandes sucediam os ingredientes tradicionais usados pelos nativos e obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, de banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti, as quais eram continuamente enviadas de presente aos amigos e parentes que partiram para terras distantes. (LESNAU, 2004)

Uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais era a banana assada ou frita acompanhada de mel do engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira. Também acompanhada de doce de coco verde e posteriormente do doce de queijo, uma combinação bem brasileira. De acordo com Cascudo (1967), a combinação de doce com queijo, já no século XVIII, não era bem aceita por Portugal ou pelo restante da Europa. Era uma mistura brasileira do queijo vindo de Portugal e o doce típico. (LESNAU, 2004)

O amendoim, a castanha de caju e a castanha-do-pará substituíram as amêndoas; o leite de coco substituiu o leite de amêndoas; a farinha de milho e a mandioca substituíram a farinha “do reino”; e frutas como pêra, pêssego e ameixa foram substituídas pelas frutas nativas, surgindo assim a típica doçaria brasileira que deu origem a quindins de iaiá; cocadas moles, brancas e amarelas; baba-de-moça com coco; papo-de-anjo; queijadinhas de coco, entre outras criações. (LESNAU, 2004)

A goma de mandioca e o leite de coco foram ingredientes muito presentes nos primeiros bolos tipicamente brasileiros devido à sua grande disponibilidade, principalmente no Norte do país. Usava-se também o amendoim, amêndoas, passas e ameixas, castanha de caju do Pará, portuguesas, raladas, amassadas no pilão ou moídas, do Sul do Brasil (LESNAU, 2004)

Doces portugueses como o alfenim, filhoses, rabanadas, bolos e cremes de ovos tornaram-se brasileiros por adoção. Um dos doces portugueses que logo tornou-se popular no Brasil foi o pão-de-ló. Ele era consumido costumeiramente em comemorações, especialmente em casas mais ricas, dando origem à expressão “pão-de-ló de festa”, referente àqueles que não perdem uma festa. Era um alimento que, segundo o costume português, levava conforto as famílias de luto. (LESNAU, 2004)

1.3 Influência africana

Os portugueses foram os causadores de uma intensa distribuição de espécies de alimentos por onde passavam, eficientemente trazendo sementes, raízes e mudas de suas terras longínquas, levando-as do Oriente à África. Entre estes, eles também transportaram mandioca para a África e coqueiros da África Ocidental para outros lugares. (LOPES, 2009)

O forte tráfico negreiro no século XVIII causou o intercâmbio de hortaliças e vegetais entre o Brasil e a África Ocidental, pois os escravos recusavam-se a se separar de seus alimentos favoritos, incluindo o quiabo, gengibre amarelo, erva-doce e diversos tipos de inhames. (LOPES, 2009) A palmeira do dendê e também as pimentas, especialmente a malagueta, foram outros alimentos que vieram ao Brasil e permaneceram populares até hoje. No caso dos animais de origem africana, um que continua no cardápio brasileiro é a galinha-d'angola.

A mandioca, o dendê e a cachaça formavam a base do que se comia e bebia na colônia, incluindo também outros alimentos como frutas, carne e peixe salgados. Esses 3 ingredientes principais funcionavam muito no tráfico entre a África e o Brasil e entre o Brasil e a África. A mandioca, a cachaça e o tabaco foram introduzidos no continente africano assim como o dendê foi introduzido no Brasil. Com esse intercâmbio de produtos, hoje o prato típico nacional de Angola é o fungi ou infungi, que é um pirão feito com farinha de mandioca e água de consistência sólida e insossa, para acompanhar pratos codimentados. (LODY, 2008) Sem dúvidas, o dendezeiro e tudo que a palmeira oferece tem um significado sagrado, aquecendo memórias e construindo a identidade africana no Brasil.

A palmeira dendém, palmeira de dendê, palmeira do aindim, palmeira do óleo, palmeira de azeite, dendezeiro (*Elaeis guineensis* L.) é originária da costa ocidental, a costa desde São Luís, no Senegal, até o sul de Benguela, Angola, e, alargando-se para o oriente, no vale do Zaire. (LODY, 2008 p. 363)

A influência da escravidão teve o principal diferencial em relação à culinária brasileira. Os negros africanos, vindos principalmente da Angola e Guiné, traziam elementos de sua cozinha. Assim nascia a culinária brasileira, inicialmente uma fusão entre portugueses e indígenas, e, posteriormente, unindo com a culinária africana. (MATTOS, 2007)

O negro africano incluiu ótimas modificações na cozinha lusa. Dessa forma, nos pratos em que o português usava o azeite de oliva, o africano adicionou o azeite de dendê; à frigideira portuguesa, preparada com bacalhau pisado, azeite doce, banha e ovos batidos, acrescentou o leite de coco, deixando aquele prato mais saboroso, ou ainda substituiu o bacalhau e o peixe assado pela amêndoa da castanha do caju.

A partir da cana-de-açúcar começou a produção de açúcar e, eventualmente, sua exportação para a Europa. Os negros, no geral, trabalhavam nos engenhos e, por receberem uma refeição restrita dos Senhores, buscaram outras opções de alimentos. A partir da farinha de mandioca conceberam o pirão, usando-o como forma de fazer com que aquela pequena porção rendesse. Hoje em dia, o pirão foi aperfeiçoado e é um prato típico brasileiro. (MATTOS, 2007). A base da alimentação escrava nasce a partir dos produtos nativos encontrados no Brasil. Dessa forma, a mandioca ganha destaque para diferentes pirões e tudo que pudesse proporcionar o sentimento de saciedade. Os pratos moles à base de mandioca, fazem um estilo de comida de cardápios historicamente africanos no Brasil e afrodescendentes. Por exemplo, o vatapá, acaçá, munguzá e pirões de muitos tipos, inclusive o de leite acompanhando a carne-de-sol. (LODY, 2008)

A influência negra trouxe o forte uso de temperos. Os negros ainda deixaram diversas marcas na religiosidade baiana que são expressas em muitos dos alimentos produzidos e oferecidos aos Santos. “Iemanjá é presenteada com ebô-yiá, canjica branca com camarão, manjar branco e arroz-de-hauçá, Iansã gosta de acarajé e Oxissí prefere o milho cozido com mel e coco... Esses pratos são denominados de ‘comida de Santo’” (Goes, 2008:116). Ainda evidencia-se como pratos típicos da Bahia o caruru, o bobó, o vatapá, o abará e o xinxim de galinha. (MARTINS, 2009)

A importação dos produtos da costa, além de atender os portugueses, já acostumados com certos gostos do reino, atendia também o número crescente de crioulos no Brasil, que eram brasileiros filhos de africanos com portugueses. Eles buscavam esses produtos como uma forma de resgate material e simbólico de suas terras de origem. A pimenta tem o papel de ingrediente tanto africano quanto brasileiro. (LODY, 2008)

Pimenta favorita. Pura, mastigada na comida ou esmagas no caldo de carne ou do peixe. Molhos. A capsicum, bem ácida, reinava em toda a África Ocidental, sertão e praias. E segue reinando. Gindungo, a malagueta de Angola, ataré, pimenta-da-costa de Escravos, Gana, Daomé, Nigéria. Piri-piri em Moçambique [...]. (CASCUDO 1983, p.87 apud LODY, 2008)

Várias pimentas faziam parte da preparação dos pratos afro-brasileiros, especialmente a pimenta malagueta. (LODY, 2008)

A malagueta é a mais usual, mas também se utiliza a chamada pimenta-de-cheiro; menos picante e mais odorosa. Por isso mesmo chamam-na de cheiro. Existem de várias espécies que recebem nomes populares pelos quais são conhecidas – dedo-de-moça, pimenta-da-costa, pimenta-do-mato, cumaru [...] (NETTO 1986, p. 169 apud LODY, 2008)

Segundo Raul Lody, no âmbito religioso, especialmente para o candomblé e o xangô, o uso da pimenta-da-costa, também chamada de ataré, possui a função gastronômica nos terreiros de qualificar categorias de deuses e dar aos alimentos um sentido que vai além do desejo puro e simples de comer. O ataré também funciona como um estimulante para o hálito. Possui um valor provocativo que irá sensibilizar os deuses através da palavra, bem como a saliva. A pimenta é conhecida especialmente pelos iorubás (grupo étnico-linguístico da África Ocidental) como pimenta da bondade, proporcionando a abertura da voz e facilitando o diálogo entre homem e Deus.

Os negros viviam mal acomodados, com uma dieta alimentar escassa. O alimento servido era decretado pelos Senhores, o que impediu que o africano deixasse uma maior herança na cozinha brasileira: “mesmo com pouca possibilidade de cozinharemos o que estavam acostumados, os negros deixaram alguns pratos e ingredientes como herança culinária para o brasileiro” (Fagliari, 2005 :115 apud MARTINS, 2009). O azeite de dendê foi o produto mais marcante deixado pelos africanos. Além deste, destacam-se o coco e a banana. Do coco é extraído o leite para ser acrescentado nos muitos pratos de peixe, por exemplo, a moqueca. A banana foi a fruta mais bem recebida no Brasil do século XVI. (MARTINS, 2009)

A bananeira tornou-se indispensável nas plantações brasileiras, rodeando o casario das povoações e as ocas das malocas indígenas. Nenhuma fruta teve tanta decisiva popularidade. Foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, em volume, difusão e uso. (MARTINS, 2009)

A influência africana foi mais marcante em certos Estados do país. “A cozinha afro-brasileira espalhou-se por diversas regiões do país, mas é predominante na Bahia” (Araújo e Tenser, 2006:184 apud MARTINS 2009). Ainda é possível encontrar grande influência negra nos estados do Maranhão, Rio de Janeiro e Minas Gerais, entretanto, foi “a baiana [que] herdou muita coisa dos pretos, seja nos temperos, seja nos pratos: vatapá, acaçá, bobó, acarajé, abará, azeite-dendê, o complexo do inhame” (Melo, 1974 apud MARTINS, 2009)

A cozinha baiana é umas das mais variadas e ricas do mundo, combinando a gastronomia africana, portuguesa e indígena, havendo predominância da africana, que utiliza o azeite de dendê e o leite de coco para temperar mariscos e peixes, abundantes no litoral da Bahia. As famosas moquecas, vatapá, caruru, o acarajé, o xinxim de galinha, entre outras, e os derivados de mandioca são pratos bastante pedidos entre os visitantes e turistas. Além dessas, os pratos tradicionais do sertão da Bahia, como a carne-de-sol com pirão de leite, o feijão verde com manteiga de garrafa, o queijo coalho derretido na brasa, o bode assado, além de outros do gênero, fazem bastante sucesso. (BARROCO, 2008)



Baiana de acarajé

Quando o “tombamento do acarajé” foi anunciado, houve mal entendidos e outros equívocos omitiram a valorização de uma profissão feminina historicamente presente no país: as baianas de tabuleiro. Era notável o orgulho por esse reconhecimento para as mulheres negras de gerações novas e antigas. Nas ruas de Salvador, de diferentes cidades do estado da Bahia e, mais infrequentemente, em outras regiões do país, as baianas tradicionais estão sempre acompanhadas por seus tabuleiros que contêm não apenas o acarajé e seus complementos, como o vatapá e o camarão seco, mas também outras “comidas de santo”: abará, lelê, queijada, passarinha, bolo de estudante, cocada branca e preta. (BARROCO, 2008)

Acarajé é uma palavra composta da língua iorubá: “acará” (bola de fogo) e “jé” (comer), significando “comer bola de fogo”. Sua origem é explicada através de um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho então se tornou uma oferenda a esses orixás. Mesmo sendo vendido em um contexto profano, o acarajé ainda é considerado pelas baianas uma comida sagrada. De acordo com elas, esse bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê, não pode ser desassociado ao Candomblé. Devido a isso, a sua receita não pode ser adulterada e deve ser preparada apenas pelas filhas-de-santo. (BARROCO, 2008)

Comer em folhas de mamona quase tudo o que é servido no cardápio dos Candomblés é um visível partilhar do que a terra oferece em alimentos. É a celebração da colheita. É a festa de comer coletivamente os alimentos preferidos de orixás que são lembrados pelo omolucum, acarajé, açaá branco e vermelho, ebó, bolas de inhame, latipá, aberém, abará, abado, farofa, axoxó, ipeté, adum, doboru, carnes de diferentes aves e caprinos, entre muitos outros. (LODY, 2008 p. 379)

O vatapá, outro prato importante da culinária baiana, é uma espécie de caldo grosso feito de pão dormido, farinha de trigo e camarões, servido com peixe, bacalhau ou galinha, acrescido de pimenta, azeite de dendê, leite de coco e condimentos. (MARTINS, 2009). Dentro do Candomblé, Nanã é a divindade mais velha de todas, a principal YÁ-MI-OPÁ-OSSI (a mãe ancestral da esquerda de cada um), e no terreiro ela tem preferência pelo anderé, que é um tipo de vatapá com feijão-fradinho. (LODY, 2008)

O cuscuz é um prato originalmente africano. No Brasil, corresponde a uma massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de coco, com ou sem açúcar. Foi trazido pelo português para o Brasil no início da colonização, e com o tempo, passou a ser frequentemente consumido pelos brasileiros. (FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite et al)

O angu foi, definitivamente, o principal elemento que levou a criação das casas de angu e zungus, que eram verdadeiros quilombos dentro das cidades e tiveram papel decisivo na manutenção de uma identidade africana em diáspora e auxiliaram também os processos de fuga de cativos negros. Através da alimentação, que os senhores forneciam de má qualidade e em pouca quantidade, os escravos encontravam um motivo para se encontrarem, socializarem, reverenciarem seus orixás e reabastecer velhas lembranças da terra natal distante. Dessa forma, vemos como o angu se torna uma metáfora da cultura popular negra africana. Notamos que na cultura escrava urbana de Recife o angu existia como ponto central da gastronomia e da sociabilidade. (PEREIRA, 2015)

O negro foi de suma relevância para o desenvolvimento da doçaria, predominantemente presente no Nordeste brasileiro, principalmente em Salvador, a cidade mais importante do Brasil, naquela época. Onde havia a cana-de-açúcar, haviam negros trabalhando (MARTINS, 2009)

[...] a [presença] escrava foi fundamental na produção dos doces. As intermináveis receitas reivindicavam o ofício da persistência, longas tardes à beira do fogão...e a arte se fez no açúcar e por meio do açúcar. Os tabuleiros ficaram famosos pela delicadeza do rendilhado e pela coreografia poética. Doces produzidos por negras e embelezados por negras. (Quintas, 2005:10 – 11 apud MARTINS, 2009)

O negro teve muita importância na formação da gastronomia brasileira por causa de sua criatividade e trabalho minucioso, tornando-se assim um elemento que contribuiu decisivamente para a afirmação da mesma. (MARTINS, 2009)

2. O LIVRO

2.1 O livro como objeto de desejo

A não necessidade de usar um suporte físico de papel e o aumento da popularidade dos e-books e demais livros digitais, nos faz questionar: eventualmente o livro como conhecemos, após a invenção da imprensa, finalmente iria desaparecer? (GALHARDI, 2015)

A ameaça do desaparecimento do livro já existe há um tempo devido à suportes e tecnologias diferentes, como a televisão, o cinema, o videogame, e agora o computador. Estes suportes apresentaram vantagens que o livro não tem, a tecnologia foi se tornando cada vez mais apelativa. Por fornecer informações mais rápidas e mais próximas, para alguns, o livro passou a ser obsoleto, visto como ultrapassável, e assim o desaparecimento dele passou a ser debatido como possibilidade (GOULART, 2009). No entanto, depois da análise do livro “Não Contem com o Fim do Livro”, Galhardi entende que a possibilidade do desaparecimento do livro impresso parece um cenário difícil de ocorrer, pois mesmo com esse aumento do mercado de livros digitais e de novas tecnologias, o impresso ainda não deu indícios de que sumirá.

A criação ou evolução de determinada mídia não implica em extermínio premente de outro. A televisão não extinguiu o rádio ou mesmo o teatro ou cinema. A fotografia não aniquilou a pintura. A internet não suprimiu a produção televisiva, nem aboliu os telespectadores. A convivência e convergência entre as mídias existem e possibilitam que meios diferentes coexistam, se complementem e ajudem no desenvolvimento do outro (LAIGNIER; MARTINS, 2011, p. 7 apud GALHARDI, 2015).

Seguindo o pensamento de Galhardi, uma nova mídia digital não necessariamente irá causar o desaparecimento de sua anterior. Essas novas possibilidades de publicações, na realidade, abre portas para o avanço e renovação. Não implica no fim do design editorial impresso.

Os objetos físicos têm peso, textura e superfície. O termo de design para isso é “tangibilidade”. Um número grande demais de criações de alta tecnologia evoluiu de controles e produtos físicos reais e concretos para outros em telas de computador que passaram a ser operados por um toque na tela ou pelo manejo do mouse. Todo o prazer de manusear um objeto físico desapareceu e, com ele, um sentido de controle. A sensação física é importante. Afinal, somos criaturas biológicas, com corpos físicos, braços e pernas. Uma parte enorme do cérebro é ocupada pelos sistemas sensoriais [...]. (ANDROLLI, 2014, p.4)

Um fator muito importante e crucial para o permanecimento do livro físico, é o amor pelo objeto. Esta relação supera qualquer vantagem que o meio digital possa proporcionar. Um livro estimado pelo leitor é insubstituível devido ao apelo emocional que ele provoca. É um objeto palpável, pode possuir autógrafo do autor, dedicatórias. Por estar sempre visível na estante, é um objeto que as pessoas ao redor admiram, como parte da decoração. Fatores que não podem ser encontrados em uma versão digital. É claro, a era digital trouxe muitas facilidades no campo literário, no entanto, o livro físico ainda é um objeto de desejo. O formato do livro, sua textura, o cheiro do papel, a interação por completo, são muito importantes para a experiência do leitor, fazendo com que esses elementos permaneçam na memória afetiva da pessoa. Com certeza a qualidade literária do texto é um fator muito importante, no entanto, podemos dizer também que os aspectos visuais e gráficos do projeto de design de um livro que contribuem para a relação emocional entre leitor-obra são igualmente relevantes.(GALHARDI, 2015)

Na dissertação “O livro: objeto de estudo e de memória de leitura”, Goulart afirma que o primeiro contato com a leitura de um livro está no seu exterior. O leitor usa as sensações que aquele impresso oferece antes mesmo de conhecer seu conteúdo. Essa materialidade importa porque “antes de ser um texto escrito, um livro é um objeto [...]” (MARTINS, 1986, p. 42 apud GOULART, 2009).

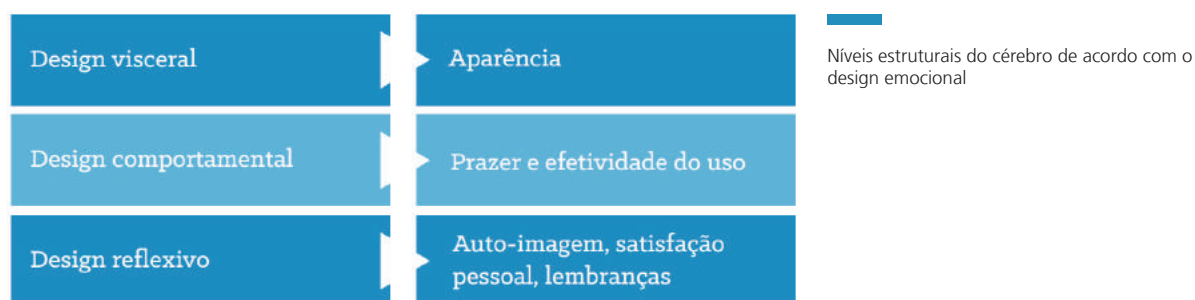
Por possibilitar essa exploração sensitiva no geral: tátil, olfativa, visual e até auditiva (o barulho das páginas passando), o livro se torna valioso.

[...] sua forma, imagens, textura, cores, configuração, capa, disposição do título, tipo de letra, facilidade de manuseio –, bem como por conter um enigma que instiga a curiosidade e por se revelar, assim, um ato desafiador, favorecendo a constituição de uma relação consistente. Reconstituir o processo pelo qual as obras adquirem sentido significa considerar uma relação em tríade: o texto, o objeto que lhe serve de suporte e a prática que dele se apodera. Nesta direção, trazer como foco da pesquisa o livro, em sua materialidade, é contemplar os valores e sentidos dados a ele no campo das representações, mas também no das práticas que ele incita. (GOULART, 2009, p.19)

2.2 Design emocional

É possível fazer um paralelo entre a relação do leitor e seu livro com o design emocional segundo Donald Norman. Andrioli, em seu estudo, declara que Norman apura o papel e a influência do design no caso de adoração ou rejeição a um objeto por parte do usuário. Através de exemplos ele define algumas categorias existentes dentro do design. Aqui será abordado o componente emocional que existe nos produtos e a maneira que são usados, no caso o livro, e que esse fator é o que vai determinar se aquele produto será bem-sucedido, se ele será um objeto de desejo.

Norman diz que essa relação afetiva de usuário-objeto está no subconsciente. É a parte do nosso inconsciente que nos ajuda a identificar situações perigosas, boas ruins, etc. A emoção, resultado dessa relação, é consciente, existe um por quê. Nesse estudo, Norman faz uma divisão entre os três níveis de processamento do cérebro: o visceral, o comportamental e o reflexivo.



O nível visceral faz parte do sistema do subconsciente falado anteriormente, relacionado ao instinto. Esse nível é a parte inicial da experiência, é o que provoca a reação visceral. O sentimento deste primeiro contato é de nível biológico, e é a partir dele que nos chamam atenção as cores brilhantes, saturadas, formato confortável, etc. O nível visceral proporciona a atração do usuário pela beleza do livro e as suas sensações físicas por um aspecto superficial, como experiência imediata.

O nível visceral é veloz: ele faz julgamentos rápidos do que é bom ou ruim, seguro ou perigoso, e envia os sinais apropriados para os músculos (o sistema motor) e alerta o resto do cérebro. Este é o princípio do processamento afetivo. Eles são biologicamente determinados e podem ser inibidos ou ampliados através de sinais de controle.” (NORMAN, 2008, p.42).

O próximo nível de processamento é o comportamental e é o maior dos níveis. Assim como o visceral, o nível comportamental está no subconsciente. Nos provoca um comportamento inconsciente, involuntário. É relacionado com o prazer que o objeto nos proporciona de acordo com a sua facilidade de uso como um todo. De realizar aquela tarefa de forma ininterrupta e descomplicada. Basicamente o design comportamental é deixar o usuário sentir-se no controle da situação. É o virar da página do livro, compreender o conteúdo, e com isso estabelecer o vínculo.

O uso é um teste crítico de um produto: é o que se sustenta sozinho, sem apoio de propaganda ou de material de merchandising. Tudo o que importa é se o produto tem um bom desempenho, o quão confortável a pessoa que usa se sente ao operá-lo. Um usuário frustrado não é um usuário feliz, de modo que é no estágio comportamental do design que aplicar os princípios do design centrado no ser humano traz recompensas. (NORMAN, 2008, p.101).

O terceiro é o nível reflexivo. É desse nível que vem a beleza mais profunda. A que é influenciada pelo conhecimento e pela cultura do consumidor. É a experiência de associação e de familiaridade. Nesse nível é onde refletimos sobre nossos sentimentos quanto a utilização do objeto. Imaginar como que aquele objeto está ajudando a construir nossas personalidades e como as pessoas nos enxergam. Todas essas questões do nível reflexivo geralmente determinam a impressão global que nós temos daquele objeto.

Para Norman, a leitura de uma obra literária se encontra no estágio reflexivo. Mas tudo que fazemos tem, ao mesmo tempo, um componente cognitivo e um afetivo, pois os três níveis entrelaçam-se na prática. Observar um quadro de Matisse está no nível reflexivo, mas a reação visceral do nosso corpo às cores que vemos modifica a percepção que temos do quadro. (ANDRIOLI, 2014. p.121)

3. METODOLOGIA

A partir da pesquisa desta monografia e de todo o conhecimento adquirido ao longo do curso de Comunicação Visual Design na UFRJ, foi decidido que para o trabalho de conclusão de curso, seria feito um livro sobre a gastronomia brasileira e suas influências. Este projeto não tem como finalidade ser um livro de receitas, mas sim, uma plataforma informativa e visualmente interessante sobre a história dos alimentos e pratos típicos no Brasil, fruto de sua miscigenação. Evidenciando os impactos culturais e sua influência na vida dos brasileiros.

3.1 Pesquisa e seleção de pratos

Nas primeiras etapas de elaboração desse projeto, a ideia era selecionar pratos de diferentes influências e em cada página, apresentá-los ao leitor. Após um trabalho de pesquisa sobre a origem da gastronomia brasileira e de um estudo de como os pratos se modificam ao longo do tempo, foi chegada a uma conclusão sobre a estrutura do livro. A gastronomia do Brasil possui três principais vertentes: influência indígena, portuguesa e africana. Como o objetivo era informar historicamente, a seguinte divisão é tomada como base.

O livro não seria unicamente formado por pratos, mas teria uma sessão dedicada a eles. Esta seria dividida entre as três influências principais com um total de 9 pratos para cada, sendo cada um deles com predominância na influência determinada. A seguir, a seleção.

3.1.1 Sessão indígena



Tacacá



Paçoca



Pamonha



Pipoca



Tapioca



Açaí



Moqueca



Farofa



Canjica

3.1.2 Sessão portuguesa



Caldo verde



Bolo de rolo



Quindim



Romeu e Julieta



Papo de anjo



Feijoada



Bolinho de bacalhau



Canja de galinha



Baba de moça

3.1.3 Sessão africana



Bobó de camarão



Cuscuz doce



Acaçá



Caruru



Pirão



Abará



Vatapá



Acarajé



Cocada

3.2 Projeto gráfico

3.2.1 Conteúdo textual

O conteúdo textual do livro foi conceitualmente dividido em 5 momentos, afim de simular a experiência de uma refeição. O primeiro momento é o sumário (página 7), que faz referência visual a um cardápio. O segundo (página 9) tem o título "Entrada", pois é a introdução ao tema, o *couvert*, e em seguida vem a conceituação em relação às três principais influências na gastronomia brasileira. Este conteúdo, até a página 15, foi escrito de forma autoral a partir de pesquisas de trabalhos de historiadores, artigos e teses de gastronomia.

O terceiro momento do livro (da página 16 a 36), tem o título "Pratos: do Oiapoque ao Chuí". Expressão famosa que diz respeito à abrangência do Brasil, de Norte e Sul. Esse momento é como se fosse o prato principal. Através de uma seleção de comidas típicas brasileiras, foram escolhidos 27 pratos. Cada um possui três tipos de conteúdo diferentes: um resumo sobre aquele determinado prato, um texto com alguma curiosidade sobre ele e seus principais ingredientes. Esta parte foi escrita e adaptada para o formato e linguagem do livro com base nos textos de referência.

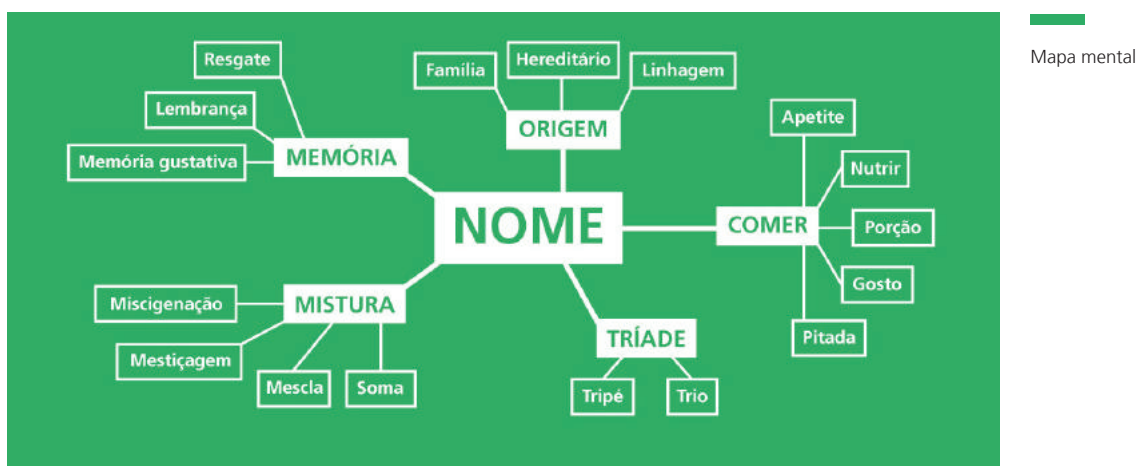
O quarto momento (da página 37 a 52), através de uma apuração foram escolhidas diferentes curiosidades sobre a gastronomia no Brasil e estas foram abordadas no projeto gráfico. Diferentemente das outras partes, os textos desta foram retirados de livros e revistas de gastronomia. O título "Porção de fatos" faz referência à porção de petiscos, o "tira gosto". Por último, a página final com título "Vai um cafezinho?" remete ao costume brasileiro do café para finalizar a refeição.



1. Sumário (página 7)
2. Entrada (página 9)
3. Pratos: do Oiapoque ao Chuí (página 16)
4. Porção de fatos (página 37)
5. Vai um cafezinho? (página 52)

3.2.2 Naming

Um grande desafio na elaboração do projeto foi pensar em um nome apropriado. A intenção era encontrar uma palavra que fosse sonora e que seu significado abraçasse as três influências do livro. Primeiramente foi feito um mapa mental com todas as vertentes possíveis que poderiam fazer parte deste título. Como podemos ver na imagem, havia cinco vertentes de conceito possíveis para a escolha do nome: mistura, memória, origem, comer e tríade. Dessas, a vertente “mistura” foi a escolhida.



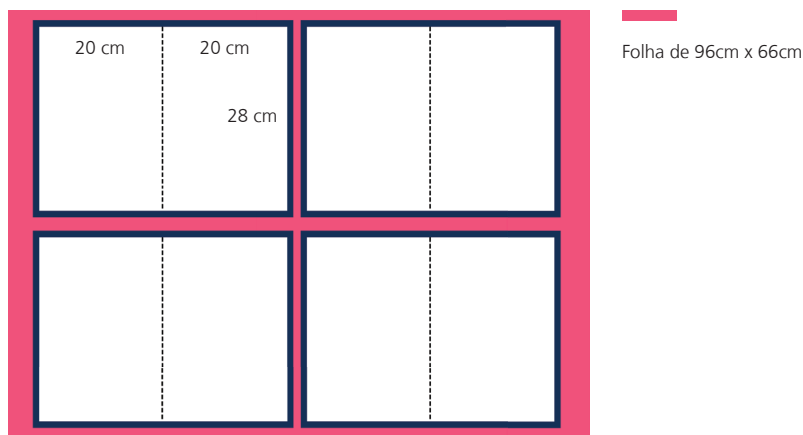
Após uma pesquisa por diferentes palavras e seus significados, uma se destacou. A palavra “Apamonama” tem origem no tupi e significa misturar, remexer. Sua definição pode ser interpretada de duas formas. As três influências abordadas no livro não são necessariamente independentes, pois seus sabores foram mesclando e a miscigenação foi acontecendo gradativamente. Dessa forma, é uma “mistura” de culturas. A segunda interpretação, seria a “mistura” dos alimentos na panela. O ato de cozinhar, de mexer os ingredientes, e a partir daí criar um prato.

“Apamonama” não é uma palavra corriqueira em nosso vocabulário, e seu significado é forte, porém lúdico. Sendo assim, foi necessário criar uma tagline de suporte que deixasse claro que o livro seria sobre gastronomia brasileira.

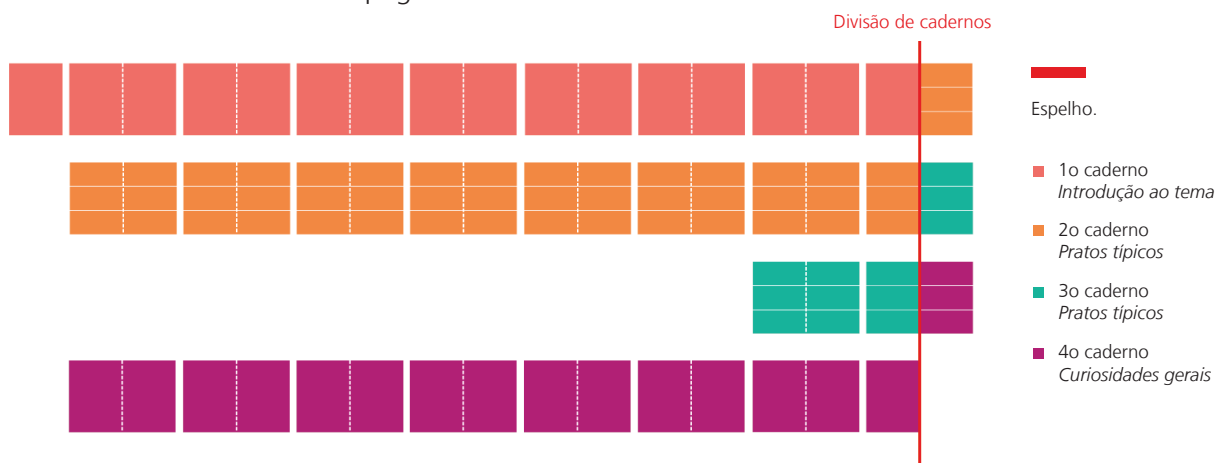


3.2.3 Estrutura do livro

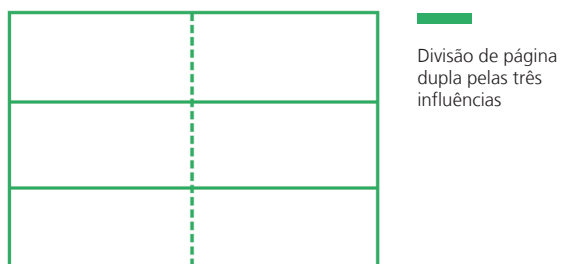
Para definir a estrutura, era necessário levar em consideração que este livro não é de receitas. Para um livro de receitas, o ideal seria um tamanho pequeno, de fácil manuseio. No entanto, para este projeto, há mais liberdade para decidir o formato. Considerando uma possível produção do livro, o formato foi pensado para que houvesse maior aproveitamento de papel na impressão. A partir do padrão comum 96x66cm oferecido pelas gráficas, foi determinado que o tamanho do livro seria 20x28cm, tendo uma perda menor que 10% do papel.



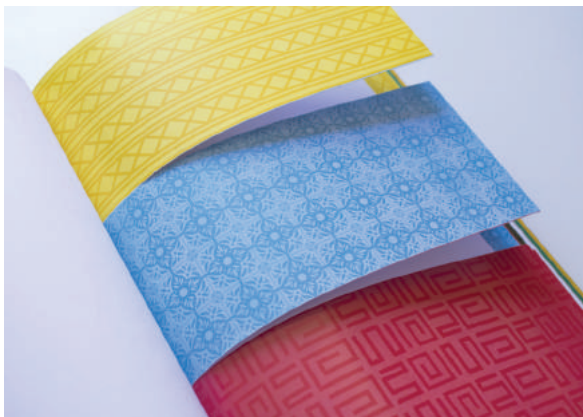
Na composição, o primeiro caderno é de introdução ao tema e teria 16 páginas. O segundo e terceiro caderno correspondem aos pratos típicos e são compostos respectivamente por 16 e 4 páginas. O quarto e último caderno possui curiosidades gerais em seu conteúdo e é de 16 páginas. O livro no total tem 52 páginas.



Ao longo do projeto a miscigenação foi ficando mais evidente e com isso, foi necessário exaltá-la. Após a seleção dos pratos, foi preciso pensar em toda a dinâmica da estrutura desta sessão. O livro teria 27 pratos, sendo 9 para cada influência. Cada dupla de páginas haveria 3 pratos, cada um ocupando um terço.



Na tira superior se encontram os pratos de influência majoritariamente indígena; do meio, portuguesa; e a inferior, africana. Foram feitos cortes entre essas tiras para que o leitor tenha a possibilidade de passar as páginas da maneira que lhe convém, havendo interação com o livro, passando a ideia de que a gastronomia brasileira possui forte mistura.



Tiras referentes a cada influência

3.2.4 Tipografia

Para a tipografia do corpo do texto, foi escolhida a fonte Frutiger LT 45 light, por sua legibilidade e fácil compreensão. Foi usada também a fonte vernacular Brasileiro para títulos, por seu desenho fluido, além de conter variações na morfologia das suas letras, sendo conceitualmente apropriada, pois faz referência a volatilidade e constante mudança da gastronomia brasileira. Para a tipografia de apoio, foi utilizada a fonte *script* Mathilde, escolhida por seu desenho orgânico.

Frutiger LT 45 light

abcdefghijklmnopqrstuvwxy
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 1234567890

BRASILEIRO

ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ
 ABCDEFgHiJKL MNOPQR2TUVWXYZ
 1234567890

Mathilde

abcdefghijklmnopqrstuvwxy
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

3.2.5 Ilustração

As ilustrações desempenham um papel fundamental na composição de cada página do projeto. Para a escolha do estilo, foi feita uma pesquisa de referências visuais com ilustrações que não fossem realistas, mas com formas orgânicas e livres, de modo que chamasse atenção, envolvesse e inserisse o leitor em cada página. As ilustrações dos alimentos e curiosidades foram baseadas em fotografias coletadas online.



Imagens de referência

Após definir o estilo de ilustração, foi feito um processo de pesquisa para a definição de três padronagens referentes as influências indígena, portuguesa e africana. O objetivo era que o leitor pudesse identificar visualmente o grupo predominante a que determinado prato pertence. As padronagens aparecem primeiramente no começo do livro, quando são explicadas as influências, e finalmente na sessão de pratos típicos brasileiros. A padronagem indígena foi inspirada nas pinturas corporais dos índios e foi escolhida a cor amarela; a portuguesa, nos azulejos portugueses, de cor azul; e a africana, nos próprios grafismos africanos utilizados em roupas e tecidos em geral, com cor predominante vermelha.



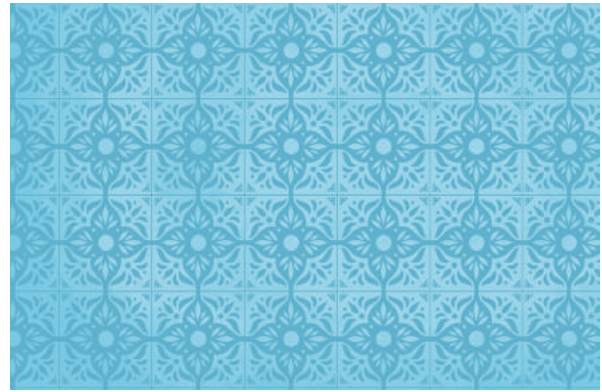
Referência de pintura indígena



Padronagem indígena final



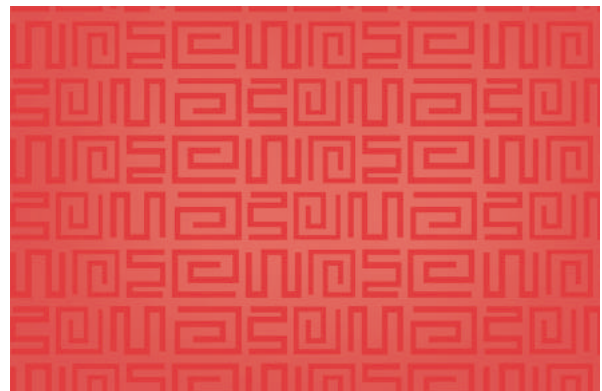
Referência de azulejos portugueses



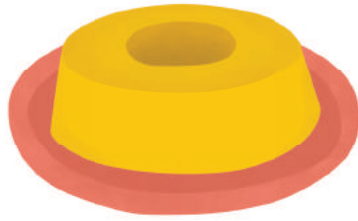
Padronagem portuguesa final



Referência de tecidos africanos



Padronagem africana final



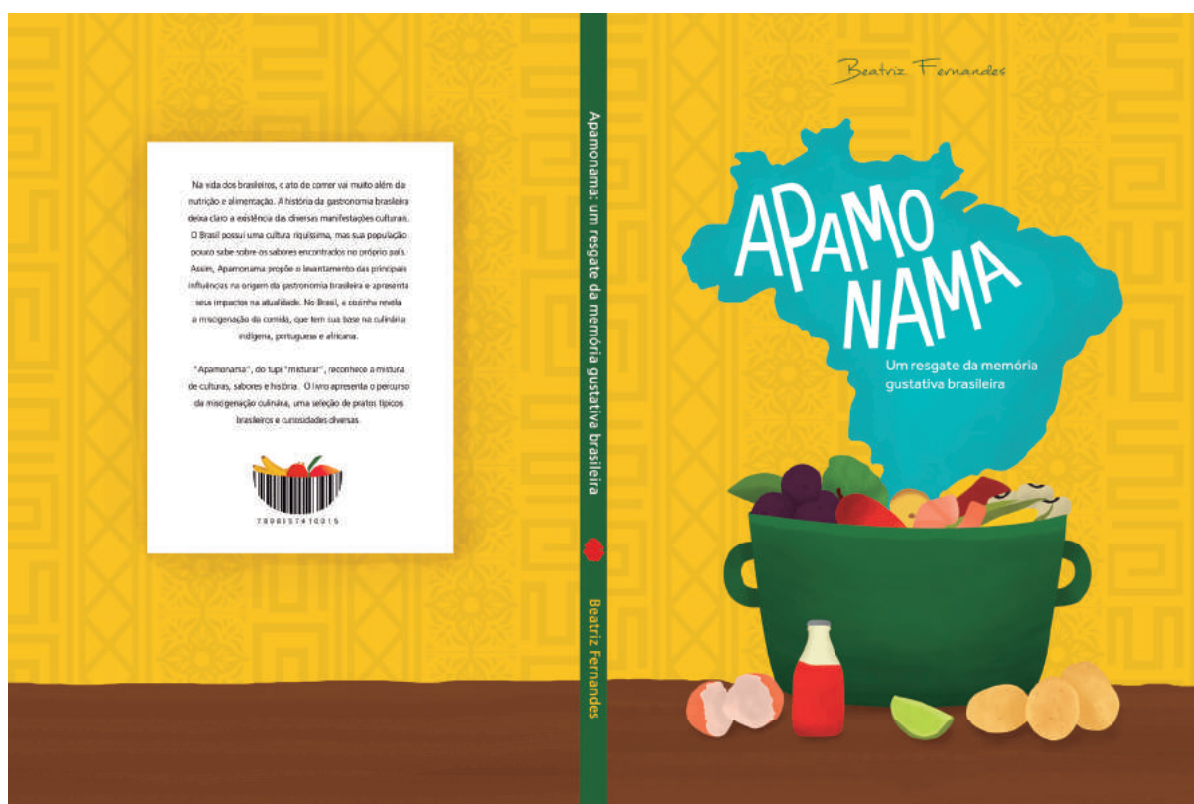
Algunas ilustrações
finais



3.2.6 Capa

A capa foi pensada para que o tema principal do livro estivesse bem claro. A cena é composta por uma mesa de madeira com alimentos diversos em cima e uma panela. Dentro dela há diferentes alimentos misturados, fazendo uma referência conceitual ao nome do livro, e um mapa do Brasil surgindo como se fosse uma fumaça saindo da panela, dando a impressão de comida quente, cozida. Além disso, são encontradas ao fundo as 3 padronagens principais do livro mescladas. A cores predominantes da capa são verde, azul e amarelo, para sutilmente fazer alusão as cores da bandeira do Brasil.

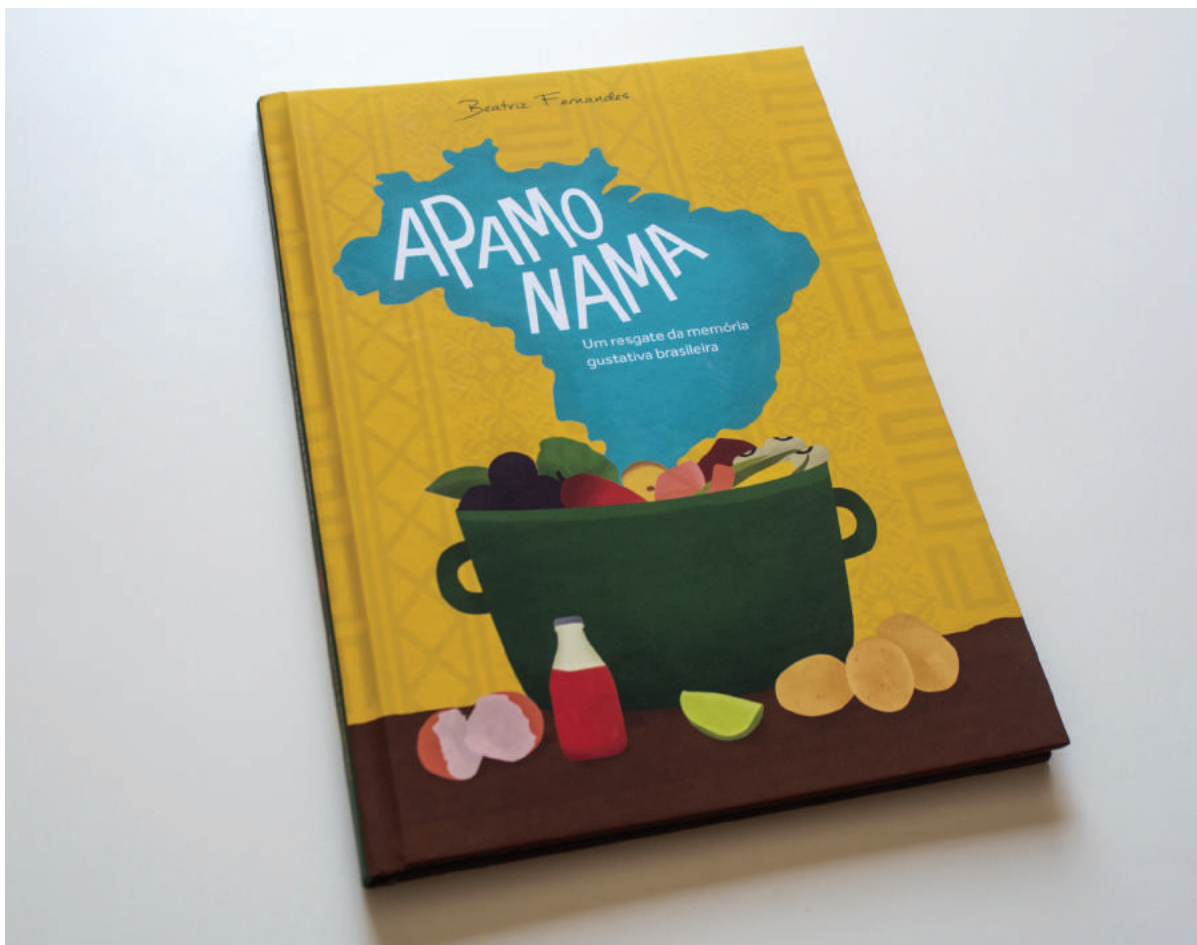
A quarta capa é uma continuação da capa, com a presença do mesmo fundo e da mesa. Foi feito um retângulo branco para vir o texto, onde é explicado ao leitor o significado do título do livro. Além disso, o código de barras foi transformado em uma cesta de frutas, as quais podem ser encontradas ao longo do livro.



Capa e quarta capa do projeto

PROJETO FINAL

A seguir estão algumas imagens que mostram o resultado final do livro Apamonama: um resgate da memória gustativa brasileira.



Capa



Influência portuguesa



Pratos: do Oiapoque ao Chuí
Bolinho de bacalhau



Tacacá
Bolo de rolo
Bobó de camarão



Frutas tropicais



Comida de Candomblé



Quarta capa

CONCLUSÃO

Ao final deste projeto pude perceber a minha evolução como designer e pessoa. Através de toda a pesquisa feita, o meu respeito e admiração pela cultura brasileira só aumentou. Descobrir fatos sobre a minha origem, sobre a história dos alimentos e a influência que a gastronomia pode ter me fez compreender o quão único e rico é o nosso país.

Realizei muitos desafios e fui além da minha zona de conforto ao longo desse trabalho. Ficou claro para mim que o envolvimento do designer pode ser aplicado em qualquer área e que seu trabalho torna-se de extrema importância, como facilitador e solucionador. Produzir um projeto grande do início ao fim foi uma experiência extremamente gratificante.

Apesar de todo o trabalho e esforço, concluo minha graduação de forma satisfatória e madura. Agradecida pelo que a UFRJ pôde me oferecer nesses anos e espero levar esses ensinamentos para meus projetos pessoais futuros.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRIOLI, Larissa. Stuff we love: Afeto, Presença e Materialidade no Design de Livros. MATLIT: Materialidades da Literatura, [S.l.], v. 2, n. 1, p. 119-134, nov. 2014. ISSN 2182-8830. Disponível em: <<http://impactum-journals.uc.pt/matlit/article/view/1806>>. Acesso em: agosto de 2017

BARROCO, L.M.S. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. 2008

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 1967.

D. CONCEIÇÃO, E. Coelho. A Cultura Alimentar do Tacacá: um estudo em Porto Velho-RO. Porto Velho, 2016

FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite et al. O Cuscuz na alimentação brasileira. Revista Contextos da Alimentação, vol. 3, n.1, dezembro. 2014

FILHO, Antônio Vieira de Melo. Os pilares da gastronomia brasileira. Centro Universitário de Brasília. Brasília, 2015

GALHARDI, Pedro Pazitto. Considerações sobre a resistência do livro impresso na era digital. Porto Alegre, Rio Grande do Sul, 2015.

HASLAM, Andrew. O livro e o designer II: como criar e produzir livros. Rosari, 2007

HOFFMAN, Rafael. Introdução ao design. O design emocional de Donald Norman. Disponível em < http://www.rafaelhoffmann.com/aula/arquivos/introducao_design/conteudo_09_design_emocional.pdf> Acesso em abril de 2018

HUE, Sheila Moura. Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. Influência portuguesa na doçaria brasileira. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2004

LODY, Raul. Brasil Bom de Boca: Temas da antropologia da alimentação. 1. ed. São Paulo: Senac, 2008

LOPES, Lilian Maria de Siqueira. A alimentação no Brasil colônia. Lins/SP, 2009

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro – junho de 2004, p. 25-39

MARTINS, Uiara; COSTA, Carlos; BAPTISTA, Maria. A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza. Mossoró/RN, 2017

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural. Aveiro, 2009

MATTOS, A. C. P. Ensaio sobre a gastronomia. Brasília, 2007

MORS, Luiz. 2014. Janeiro de 2014. Disponível em <<https://oetnobotanico.wordpress.com/2014/01/14/38/>>. Acesso em junho de 2017

PEREIRA, Rodrigo. Nas margens do atlântico: o comércio de produtos entre a África e o Brasil e sua relação com o candomblé. Vitória/ES, Setembro de 2015. Disponível em <http://www.abphe.org.br/arquivos/2015_rodrigo_pereira_nas-margens-do-atlantico-o-comercio-de-produtos-entre-a-africa-e-o-brasil-e-sua-relacao-com-o-candomble.pdf> Acesso em julho de 2017

Revista Terra e Cultura: cadernos de ensino e pesquisa / Centro Universitário Filadélfia. – Londrina, PR, v.1, n. 1, jun./dez. (1985-). v. 30, n. especial, 2014

TARSO, Cristina de Oliveira; NUNOMURA, Evelyn. Alta gastronomia e alimentação indígena - aproximações possíveis. 2014

TEMPASS, Martín César. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. Porto Alegre, 2008

TONETTO, Leandro Miletto; COSTA, Filipe Campelo Xavier. Design Emocional: conceitos, abordagens e perspectivas de pesquisa. São Leopoldo, RS. 2011

TREFAUT, Maria da Paz. Dona Brazi - Cozinha Tradicional Amazônica. São Paulo: BEI, 2013

URU, Potira Morena Souza Benko. Do milho à pamonha. Brasília, 2007